

**ESCLUSIVO** - NELLE LIBRERIE IL VOLUME SUL PIEMONTE DI CINQUESENSI CON UN INTERVENTO DI CARRÀ

# Viaggiare di gusto in risaia

L'Atl di Novara: i campi di riso costituiscono un immenso patrimonio che fa gola ai turisti

Servizio esclusivo di

Gianfranco Quaglia

Si chiama "GourmArt": dall'unione di due parole nasce un nuovo modo di visitare e conoscere il Piemonte, attraverso le guide della casa editrice "Cinquesensi". La collana, diretta da Leonardo Castellucci, dedica il secondo volume (il primo ha riguardato la Valle d'Aosta) alla terra subalpina, con due autori (Teresa Scacchi e Gianfranco Podestà) i quali hanno girato in lungo e in largo, dalla pianura alle montagne, una Regione dai tanti volti, che sa unire passato e futuro seguendo un filo conduttore: le eccellenze del territorio. Che non sono soltanto quelle artistiche ma - come dice il titolo della collana - anche e soprattutto enogastronomiche. I "viaggiatori", due coniugi di Novara, hanno scandagliato città e paesi, storia, tradizioni. Ma il loro "Viaggio in Piemonte", così come ha voluto l'editore, si avvale di approfondimenti specifici degli addetti ai lavori, degli esperti dei settori che intervengono per esaltare situazioni, luoghi o ricchezze economiche. Anche e soprattutto agricole.

E allora ecco la risaia piemontese, che rappresenta oltre il 50% del comparto italiano, a emergere con tutta la sua forza. Il compito per collocarla all'interno di questo viaggio che ci porta nel museo egizio o ci invita anche a quello del cioccolato, è stato affidato al contributo

di Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi, e a un supporto fotografico che impreziosisce con pochi lampi: la pannocchia di riso in controluce, il lavoratore cinese al lavoro, il Canale Cavour, la magia degli argini e delle camere a primavera, mucchietti di cereale lavorato o appena brillato, rosso e nero.

Perché il riso è "Ricchezza e biodiversità", come recita il titolo del capitolo dedicato. E Paolo Carrà ne sottolinea le caratteristiche: «Un panorama varietale estremamente diversificato attesta la continua evoluzione tecnologica di un comparto produttivo che, al contempo, riesce anche a mantenere una tecnica agronomica tradizionale e consente la percezione della risicoltura come elemento territoriale distintivo. La risicoltura regionale è anche un simbolo del Piemonte stesso, non solo come coltura distintiva del territorio ma anche come cifra della sua cultura e della sua storia. La risaia coltivata con il tradizionale metodo della sommersione, resa possibile dalla presenza di numerose fonti di approvvigionamento di acqua, distribuita da una fitta rete di canali tra i quali il celeberrimo Canale Cavour, rappresenta la realizzazione di un'integrazione equilibrata tra paesaggio antropizzato e preservazione sia della biodiversità sia delle risorse idriche». Insomma, un territorio



ancora tutto da scoprire e valorizzare, come dice Maria Rosa Fagnoni, presidente Atl (Agenzia Turistica Locale) di Novara, che promuove palmo a palmo la pianura: «Conserviamo un tesoro immenso, di acque e cultura, poco conosciuto, ma che fa enormemente presa sugli stranieri. L'Expo che si presenta vicina a noi nel tempo e nella distanza sarà una carta straordinaria da giocare e non perdere». Un altro capitolo è dedicato alla produzione del Gorgonzola, realtà d'eccellenza delle terre di pianura: un classico esempio di intreccio fra la capacità di produrre e il senso spiccato della promozione. Ne parla e ne scrive uno dei funzionari del Consorzio di Tutela, Angelo Belletti, che rievoca episodi e aneddoti: «Durante

la seconda guerra mondiale Winston Churchill fece segnare la cittadina Gorgonzola con un cerchietto rosso sulle carte, per evitare che venisse bombardata in quanto produttrice del formaggio di cui era ghiotto». L'erborinato ha sempre conquistato i palati dei Vip, al punto che alcuni (come Andreotti e l'arbitro Collina) sono diventati testimonial delle campagne pubblicitarie. Poi Wilma De Angelis, Nancy Brill e Alena Seredova. «Comunicare il food - dice Belletti - è anche una questione di perseveranza. Siamo presenti in fiere e rassegne con scuole di cucina. Uno degli ultimi veicoli, che si sta rivelando molto efficace, è la radio, media sul quale stiamo insistendo ormai da due anni».

## LA SCHEDA

La copertina ha un colore bronzo, anzi cioccolato, quasi a sottolineare una delle eccellenze gastronomiche del Piemonte. Anche l'immagine è emblematica: il "Caval 'd brons", il monumento a Emanuele Filiberto in Piazza San Carlo a Torino. Il "Viaggio in Piemonte", 381 pagine, appartiene alla collana "Lettere per buongusta". È suddiviso in dieci itinerari, dalla Torino di aristocratica modernità all'ingegno e tradizione di Biella e Canavese, sino alle vie del sale, le Langhe e il Roero. L'itinerario contrassegnato con il numero 4 è quello dedicato alle "Terre dell'acqua" e passa attraverso il turismo che nasce all'Università di Novara, l'Arca e la Chiesa di San Marco a Vercelli, il Parco Naturale delle Lame del Sesia e l'Oasi di Casalbeltrame. Non poteva mancare un capitolo dedicato alle due ricette tradizionali del riso: "Paniscia vs Panissa". È l'eterno dilemma proposto da Novara e Vercelli, separate da una ventina di chilometri. Quale la migliore? Entrambe, naturalmente. Una cosa è certa: "Paniscia" e "Panissa" hanno resistito al mutare dei tempi e delle abitudini culinarie, confermandosi due piatti simbolo della pianura risicola, dove costituivano un alimento nutritivo completo in grado di dare forza nei lavori manuali di risaia.

**ILSA**

AGROTECNOLOGIE  
www.ilsagroup.com

OOHH... ILSA!

**FERTIL**  
CONCIME ORGANICO AZOTATO  
ORGANIC NITROGEN FERTILIZER

**FERTORGANICO**  
CONCIME ORGANICO AZOTATO  
ORGANIC NITROGEN FERTILIZER

AGROGEL, NEL SUO TERRENO NON C'E' CONFRONTO.

Vincono per forza le colture nutrite con i fertilizzanti a base di Agrogel perché l'esclusiva matrice organica di Ilsa, completamente naturale, risultato di oltre 50 anni di innovazione, ricerca e sperimentazione, garantisce una straordinaria efficienza di concimazione: dare meno per avere di più, perché evitare sprechi è la prima regola per proteggere l'ambiente e il proprio bilancio. Con Agrogel, la terra, patrimonio chiave dell'agricoltore, può dare il meglio di sé e rendere disponibile alle colture l'azoto di cui hanno bisogno, nel momento in cui lo richiedono, senza sprechi e dispersioni. Agrogel è un intelligente mezzo che nutre e si prende cura del terreno e delle piante, rispetta l'ambiente e assicura indiscutibili vantaggi economici.

Fertil e Fertorganico hanno tutta la forza della matrice Agrogel

Le colture nutrite con prodotti a base di Agrogel vincono ogni sfida!