



EXPO 2015:

In vetrina l'eccellenza risicola ed enogastronomica di Alessandria e Novara

Grande successo per l'appuntamento che ha valorizzato la straordinarietà di un territorio con oltre 40mila ettari di superficie coltivata a riso.

Milano, 6 luglio 2015 – La qualità risicola italiana ancora protagonista ad Expo 2015 grazie al terzo evento promosso da Ente Nazionale Risi. Nel corso dell'iniziativa, svoltasi venerdì scorso 3 luglio presso la terrazza del Padiglione "CIBUSÈITALIA-FEDERALIMENTARE" e organizzata dalle Camere di Commercio di Alessandria e Novara e dalla Provincia di Alessandria, è stata celebrata l'eccellenza enogastronomica, turistica e culturale piemontese, in particolare dei territori di Alessandria e Novara, con i loro 40.216 ettari di superficie coltivata a riso.

La serata – che rientra nel programma di promozione del riso italiano, ideato e realizzato dall'Ente Nazionale Risi in occasione di Expo 2015 – è stata dedicata ad Alessandria e Novara, due realtà che hanno un ruolo importante nel panorama risicola nazionale. Le due province conservano da secoli la tradizione della coltura risicola, che per oltre 500 anni ha caratterizzato l'economia agricola del territorio a cui è associata l'espressione "terre d'acqua", tipica di questa zona e collegata all'immagine del paesaggio della bassa novarese, conosciuta anche come "il mare a quadretti" per la caratteristica forma delle risaie.

Questo territorio non eccelle però solo per la produzione risicola. A Novara sono infatti estremamente importanti anche le tradizioni gastronomiche e vinicole: si possono degustare diversi prodotti autentici, partendo dai salumi (salam d'la duja, fidighina, salame d'oca), passando per i formaggi più caratteristici come il Gorgonzola D.O.P. e arrivando alle note più zuccherate del miele e dei dolci (per esempio i biscottini di Novara, il Pane di San Gaudenzio e il Dolce della Cattedrale) . I vini si distinguono per qualità, posizionandosi tra i più noti della Regione con le produzioni di Boca, Fara e Sizzano (vini D.O.C. a lungo invecchiamento) e con il Ghemme D.O.C.G, tutti vini di gran corpo ottenuti dai vitigni tradizionali delle colline: Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara, dai quali si ricavano altresì i vini della più recente D.O.C. "Colline Novaresi".

I piatti tipici della provincia di Alessandria testimoniano invece un forte legame con la Liguria. Dal punto di vista enogastronomico ci sono infatti forti influenze liguri e mediterranee nei prodotti locali e nelle specialità culinarie del territorio, come, ad esempio, le focacce, tra cui la famosa focaccia novese, vicina per preparazione e degustazione alla focaccia genovese, la farinata, i pansotti, i corzetti, i ravioli al tocco e i dolci come i biscotti della salute di Ovada, molto simili ai biscotti del Lagaccio di Genova. Alessandria è famosa anche per la ricchezza della sua pasticceria composta da amaretti, baci di dama e krumiri. Tra i vini tipici della provincia alessandrina possiamo citare: l'Asti Spumante, il Barbera d'Asti, il Barbera del Monferrato, il Brachetto d'Acqui, il Grignolino, il Cortese dell'Alto Monferrato, il Dolcetto D'Acqui, il Dolcetto di Ovada.

Due territori ricchi quindi di eccellenze enogastronomiche dove il riso è l'emblema del forte connubio di tradizione, gusto e passione che contraddistingue la produzione piemontese.

L'evento:

L'iniziativa di venerdì sera è stata particolarmente importante per la promozione dell'area, grazie anche a un dibattito condotto da **Patrizio Roversi**, sotto l'attenta regia di **Mietta Corli**.

Nel corso della serata, Roversi ha intervistato, oltre ai "padroni di casa" – Paolo Carrà, presidente di Ente Nazionale Risi, Maurizio Comoli e Gian Paolo Coscia, presidenti delle Camere di Commercio di Novara e Alessandria –, **Maria Rita Rossa**, presidente della Provincia di Alessandria e sindaco della città, che si è soffermata sulle eccellenze del Monferrato, il cui paesaggio vitivinicolo è stato recentemente inserito, insieme a Langhe e Roero, nel patrimonio mondiale dell'Unesco, **Roberto Magnaghi**, direttore di Ente Nazionale Risi, che ha evidenziato gli aspetti salienti della produzione risicola delle due province, **Paolo Rovellotti**, produttore vitivinicolo, già presidente della Camera di Commercio di Novara, che ha illustrato le peculiarità dei vini a denominazione d'origine dei territori di Alessandria e Novara, **Roberto Isola**, direttore dell'Associazione irrigazione Est Sesia, cui è stato affidato il compito di analizzare il ruolo della gestione delle acque nell'economia risicola italiana, **Maddalena e Isabella Francese** della Cascina Canta, custodi della varietà storica "riso Maratelli", e **Paolo Massobrio**, giornalista e scrittore, autore de *Il Golosario* e della *GuidaCriticaGolosa Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Piacentino, Liguria e Costa Azzurra*, che ha spaziato a 360 gradi sulle eccellenze enogastronomiche Alessandrine e Novaresi.

Il Commissario straordinario dell'Ente Nazionale Risi, dott. **Paolo Carrà**, così ha commentato la serata: *«Ancora una volta riso e territorio uniti allo scopo di divulgare l'unicità del riso italiano, alimento moderno, giovane, versatile e salubre che rientra pienamente nella dieta mediterranea e che ha determinato nei territori di coltivazione il nascere di una cultura risicola in un contesto di bellezza paesaggistica»*.

Maurizio Comoli, presidente della Camera di Commercio di Novara, ha aggiunto: *«L'eccellenza agroalimentare italiana ha nel riso uno dei suoi simboli più emblematici: con 4.100 imprese operanti nel settore, una superficie investita di oltre 219 mila ettari e una produzione annua che nel 2014 ha superato 1,3 milioni di tonnellate, generando un volume di esportazioni pari a 8,3 milioni di euro, l'Italia si conferma leader in ambito europeo, rappresentando il 50% dell'offerta comunitaria. Il Piemonte – aggiunge Comoli – è la prima regione italiana in termini di superficie coltivata a riso e i nostri territori ben esprimono questo primato con i loro suggestivi paesaggi, prodotti e sapori»*.

Il presidente **Gian Paolo Coscia** della Camera di Commercio di Alessandria ha così commentato: *«Con questo evento la Camera di Commercio e la Provincia di Alessandria colgono l'obiettivo di arrivare a presentare ancora una volta il Monferrato nella grande cornice dell'Expo. L'occasione è propizia per ringraziare Rita Rossa, presidente della Provincia, per la collaborazione e la costante partecipazione al progetto. Ringrazio anche l'Ente Risi, nelle persone del Commissario Paolo Carrà e del direttore Roberto Magnaghi, per la particolare attenzione con cui hanno ospitato la nostra presenza e con i quali abbiamo costruito un rapporto fecondo e costruttivo. Infine voglio sottolineare, ringraziando, la cortesia della Camera di Commercio di Novara che ha accettato di condividere con noi questa occasione di visibilità pur avendo diritto – in ragione del maggior peso della produzione risicola nel suo territorio – a uno spazio molto maggiore di quello che poteva competere alla nostra realtà provinciale. Sono convinto che, oltre a presentare in modo efficace*

una delle nostre eccellenze, abbiamo posto le basi per un lavoro proficuo nell'immediato futuro. Un grazie particolare va infine alle nostre imprese che hanno aderito a questo padiglione e vi sono presenti per promuovere i loro prodotti».

Le imprese dei due territori presenti al padiglione di Ente Nazionale Risi presso CibusèItalia sono:

Azienda Agricola Demichelis Franco - Villanova M.To (Al)

Bertone Sementi S.P.A. - Terruggia (Al)

Poggio Rosella - Masio (Al)

Riseria Vignola Giovanni S.P.A. - Balzola (Al)

Az. Agr. Cesare Tromellini - Novara

Azienda Agricola Crespi Pacifico - Nibbia (No)

Azienda Agricola Falasco - Casalbeltrame (No)

Azienda Agricola Pavan Osvaldo - Garbagna N.Se (No)

Azienda Agricola Vincenzo Rapio - Vespolate (No)

Capittini Fratelli S.N.C. - Galliate (No)

La Mondina S.A.S. - Casalbeltrame (No)

Riseria Ceriotti S.R.L. - Novara

Riseria Di Vespolate S.P.A. - Novara

Riso Invernizzi S.P.A. - Novara

Testa Giovanni - San Pietro Mosezzo (No).

Il riso, preparato dagli chef **Andrea Ribaldone** (ristorante "I due buoi" di Alessandria) e **Piero Bertinotti** (ristorante "Pinocchio" di Borgomanero - Novara), è stato il protagonista indiscusso del menu della serata. Tra le altre eccellenze dei due territori presenti anche la musica ha contribuito al successo della serata, grazie al Quartetto Jazz del **Conservatorio "Antonio Vivaldi"** di Alessandria.

Alla serata, oltre ad autorità, giornalisti e blogger, sono intervenuti cinque buyer provenienti da Danimarca, Finlandia, Lituania e Latvia, presenti in Piemonte nell'ambito del progetto "Buy Rice in Piemonte", promosso dal Centro estero in collaborazione con le Camere di Commercio piemontesi, che ha visto l'organizzazione di una serie di incontri B2B con imprese agroalimentari, in prevalenza risicole, e di visite aziendali.

Contatti:

Ente Nazionale Risi – Tel. 02/88551111; direzione@enterisi.it

Camera di Commercio di Novara – Tel. 0321.338.244; studi@no.camcom.it

Camera di Commercio di Alessandria – Tel. 0131/313209; simona.gallo@al.camcom.it