



**PARCO LOMBARDO DELLA  
VALLE DEL TICINO**

*Sviluppo sostenibile,  
tutela della biodiversità e dell'ambiente, qualità della vita*



**RASSEGNA STAMPA**  
**03 OTTOBRE 2015**

**Quotidiani:** Il Giornale, Il Giorno, Corriere della Sera, Avvenire, Prealpina, La Repubblica, la Provincia Pavese, Libero

**Webzines:** Varese News

Sabato 032 ottobre 2015

**1. Il Giorno**

"<Spero sempre nella galleria>>".

**2. Il Giornale**

"Sua maestà il riso"

**ROBECCO SUL NAVIGLIO** IL SINDACO SOSTIENE IL PROGETTO DELL'ANAS

# «Spero sempre nella galleria»

*Doveva essere richiesta nel 2009. «Adesso è troppo tardi»*

di **FRANCESCO PELLEGATTA**

— ROBECCO SUL NAVIGLIO —

**IL PAESE** accetta la strada, senza «se» e senza «ma». Questa la decisione presa dal sindaco Fortunata Barni, insieme alla propria giunta, dopo l'incontro tenuto tra sindaci e Anas per discutere il progetto della Vigevano-Malpensa. La linea di Robecco, a questo punto, diventa simile a quella di Magenta e Abbiategrasso: un sì definitivo alla superstrada, anche se non proprio a cuor leggero, visto il rifiuto di Anas a modificare il tracciato come da richiesta del consiglio comunale cittadino. Barni proverà ancora a contattare il ministro delle Infrastrutture Graziano Delrio per ottenere la tanto agognata galleria tra il centro abitato e la frazione di Castellazzo de' Barzi ma, a questo punto, diventa difficile sperare in una miglione di questa portata.

**Sindaco, perché si è arrivati a questa decisione?**

«Robecco ha bisogno della strada. Gli ultimi dati parlano di 17mila veicoli al giorno che attraversano il centro. Regione Lombardia e Anas sono state chiare: o si accetta il tracciato attuale entro la fine dell'anno o si perderanno i soldi dei finanziamenti. La Vigevano-Malpensa non è stata inserita tra le grandi opere del 2016, questo significa che, o parte quest'anno, o non si sa quando partirà».

**Avete deciso di accettare anche se non verrà realizzata la modifica che avete richiesto?**

«Sì. Ne abbiamo parlato con la Regione e i tecnici ci hanno confermato che la nostra proposta è migliore di quella attuale. L'unico problema è che sarebbe stata da presentare nel 2009,



**LE AUTO**  
Traffico sul ponte  
Nel riquadro  
Fortunata Barni

**TRAFFICO**  
Il paese è attraversato da 17 mila veicoli nell'arco delle 24 ore

alla conferenza dei servizi sulla strada; oggi è troppo tardi. Allora Robecco si dichiarò favorevole senza specificare il «come» andava realizzata e ora ci dobbiamo tenere questo progetto. Altri Comuni, come Albairate, avevano detto di no ponendo, però, delle condizioni in caso di realizzazione dell'opera, e oggi si trovano le mitigazioni ambientali che avevano chiesto».

**Robecco può ancora sperare**

**re in alcune miglione nel tracciato?**

«Anas si è mostrata disponibile ad intervenire togliendo due cavalcavia all'altezza di Castellazzo de' Barzi. Noi vorremmo toglierli tutti quanti e presto ne discuteremo con l'azienda».

**Cosa ne pensa del progetto alternativo presentato dalla Città Metropolitana?**

«È insensato e poco rispettoso nei confronti di Robecco. La Città Metropolitana ha portato al tavolo il proprio piano senza discuterlo prima con i diretti interessati. In più ha stralciato la circovallazione di Robecco; nel documento portato al tavolo di Anas si legge «abbandono del tracciato tra Robecco e Al-

bairate», è qualcosa di inaccettabile».

**Presto invierà una lettera al ministro Delrio, cosa intende chiedergli?**

«La galleria tra Robecco e Castellazzo che vogliamo costerebbe qualche euro in più. Chiederei un sacrificio da parte di tutti per migliorare l'attuale piano Anas. Continueremo a lottare per ottenerlo, più di così non possiamo fare».

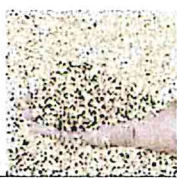
**Nella maggioranza c'è coesione su questa posizione?**

«Come ha spiegato il capogruppo Aldo Sponga nella maggioranza ci sono sensibilità diverse. Già domani (oggi ndr) discuteremo la decisione della giunta alla luce del «prendere o lasciare» imposto da Anas».

**IL CEREALE LOMBARDO**

Un mese tutto dedicato al riso  
I nuovi produttori e i top chef

Bordoni e Rota a pagina 13



# Sua maestà il Riso

## Alla (ri)scoperta dell'oro di Milano

*Campagna nelle piazze (anche in apecar) per spiegare le preziose qualità del chicco. Ecco i nuovi «guru»*

Servizi a cura di **Jessica Bordoni**

■ Una risata ci salverà. Ma anche un buon risotto, meglio se in arrivo su un furgoncino che gira la città. In questi giorni, infatti, la parola riso fa rima con motori e il piatto tipico della tradizione meneghina, il risòtt giald, è servito... in apecar. Due le iniziative a Milano: fino al 1° novembre è in corso la campagna «Il riso. Non finisci mai di scoprirlo» promossa dal Mipaaf, Ismea e l'Ente Nazionale Risi. Tanti appuntamenti gratuiti nelle piazze per ricordare le proprietà nutrizionali di questo prezioso alimento e promuovere la produzione made in Italy, che oggi occupa una superficie di 220 mila ettari coltivati, 850 mila tonnellate vendute e 1,1 miliardi di fatturato annuo. Le prossime tappe dell'apecar del riso sono oggi, domani, il 9, 10 e 11 ottobre in foro Bonaparte, corso Sempione e al Mercato Metropolitano. Il calendario sul sito [www.risodascoprire.it](http://www.risodascoprire.it). Nei giorni scorsi è stato inaugurato anche il Biroccio Kitchen, progetto street food dei gestori della trattoria La Pesa. L'idea è quella di (tras)portarlo nei diversi quartieri, proponendolo in pratiche porzioni monodose. Ma quali sono oggi le aziende lombarde più attente alla qualità? Ecco le storie di alcuni appassionati produttori impegnati nella selezione delle migliori varietà, con un occhio all'ambiente e al gusto. Ovviamente, però, non può mancare anche un mini vademecum dei ristoranti-ristoratorie di Milano e dintorni dove gustare un risotto perfetto.

### TENUTA SAN MASSIMO

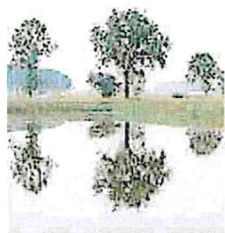
## Una riserva nel parco del Ticino per produrre il miglior carnaroli

■ In Italia la patria del riso è la Pianura padana, in particolare il triangolo compreso tra le province di Novara-Vercelli-Pavia, che insieme formano il cosiddetto «mare a quadretti», così chiamato per i giochi di luce creati dall'acqua quando allaga i campi. All'interno del Parco del Ticino, in località Gropello Cairoli, sorge la Riserva San Massimo, marchio di culto tra i risofili italiani, che ha fatto del Carnaroli superfino in purezza la sua bandiera.

La famiglia Antonello e il direttore Dino Massignani seguono con cura tutte le fasi di produzione, scegliendo solo i terreni di semina migliori. L'essiccazione è a basse temperature per evitare la rottura dei grani, mentre la pilatura avviene in piccoli lotti per preservare le proprietà organolettiche. Ne nascono chicchi dalla minima collosità e straordinaria tenuta di cottura. La differenza nel piatto si vede (e si assaggia).

**BEREGUARDO**

**Alle Cascine Orsine la famiglia che ha salvato il «rosa Marchetti»**



■ Il recupero del Rosa Marchetti alle Cascine Orsine. Il claim aziendale, "Dove ancora cantano le rane", la dice lunga sulla filosofia delle Cascine Orsine. In tutto 650 ettari dislocati tra il comune pavese di Bereguardo e il fiume Ticino. Il marchio è stato fon-

dato negli anni Settanta da Giulia Maria Crespi, sostenitrice di Italia Nostra e promotrice del Fai; oggi, dopo la sua scomparsa, la gestione è affidata al figlio Aldo Paravicini Crespi. Tutti i prodotti sono biodinamici, certificati Demeter. Il top di gamma è rappresentato dal riso Rosa Marchetti, una pregiata varietà nel tempo abbandonata per la bassa resa e la scarsa resistenza al coricamento della pianta. La azienda Cascine Orsine è tra le poche a produrla, anche grazie alla collaborazione del nipote del costituente, che si reca periodicamente nei campi per aiutare il team a rinnovare la semente.

**TENUTA SAN GIOVANNI**

**Il «nero» integrale di Lomellina solo da agricoltura biologica**

■ Alla Tenuta San Giovanni il chicco è Otello, nero e bio. Dedicato a chi predilige i prodotti da agricoltura biologica. La Tenuta San Giovanni, guidata con competenza dall'agronoma sommelier Cristiana Sartori e sua sorella Alessandra, si trova a Olevano, un piccolo comune in provincia di Pavia. Il fiore all'occhiello è senza dubbio l'Otello, l'originale riso nero integrale di Lomellina, ricco di vitamine e sali minerali, con un'alta digeribilità. Si tratta di una varietà giovane, nata nel 1998 da una selezione varietale del genetista Eugenio Gentinetta. L'Otello presenta un caratteristico pelicarpo di colore scuro, non scuoce ed è dotato di un'aromaticità delicata, che lo rende assai versatile negli abbinamenti. È prodotto solo da una decina di riserie, e quasi tutte lo vendono direttamente in azienda. Un chicco più unico che raro, quindi... anzi una vera chicca!

**GLI CHEF**

**Tradizionale o «contemporaneo» i nuovi maestri del risotto giallo**

■ A Milano la tradizione del risotto giallo col midollo è portata avanti da insegne del calibro del **Ratanà**, del **Manna** e della Trattoria del **Nuovo Macello**. Ogni chef ha il suo segreto: Cesare Battisti usa il lodigiano anziché il grana padano per la mantecatura; Matteo Fronduti



aggiunge una spolverata di pane tostato; Giovanni Traversoni e Marco Tronconi i pistilli di zafferano. Se siete cerca in un risotto creativo andate all'**Erba Brusca**: in queste settimane la brava Alice Delcourt lo propone con crema di zucchine, menta, cannella e castelmagno. Appena fuori porta tappa al **D'O** di Davide Oldani, che fino al 31 ottobre si assaggia anche ad Expo. Per il risotto con le rane c'è **Agostino Campari** di Abbiategrosso, mentre il due stelle Michelin Philippe Lévis del **Miramonti L'Altro** (Concesio, Brescia) vi incanterà con la versione ai funghi e formaggi di montagna. Da gustare fino all'ultimo chicco.

