

ECONOMIA & lavoro

L'AZIENDA DI PRATO LEADER NEL PACKAGING È STATA SCELTA PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE SFOGLIE DI RISO

Parte dalla Valsesia il lungo viaggio del riso grazie alla collaborazione tra Cavanna e Invernizzi

PRATO SESIA Uno degli elementi che maggiormente caratterizzano il territorio piemontese è la sua infinita distesa di risaie che si estendono tra le province di Biella, Vercelli e Novara. Estensione che colloca l'Italia prima in Europa per superficie dedicata alla produzione di riso e prima nel mondo per qualità e varietà dello stesso. Ad oggi il riso viene coltivato in 113 Paesi e rappresenta il nutrimento principale per oltre metà della popolazione mondiale. La nostra zona non è solo il luogo dove il riso si coltiva ma anche quello in cui viene trasformato in croccanti dischi di riso, le gallette, in prodotti a base di farina di riso, come i crackers, e in barrette contenenti riso soffiato. Cibi che sono sempre più utilizzati e alla base di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Cavanna Packaging Group, il gruppo industriale con sede a Prato Sesia, è specializzato in sistemi di confezionamento flowpack, un piccolo incarto che avvolge singolarmente un prodotto o gruppi di prodotti con un film plastico. Tra i vari settori merceologici in cui queste tipologie di confezionamento vengono utilizzate vi è in primo luogo tutto il comparto food (pasticceria industriale, biscotti, prodotti per la prima colazione, snack dolci e salati, barrette di cioccolato, sostituti del pane, caffè in cialde, formaggi porzionati) ma anche il settore delle gallette di riso e dei crackers.

Cavanna, leader nel settore bakery e del cioccolato, è entrata anche nel mondo della risicoltura realizzando alcuni tra gli impianti più evoluti che sono stati commissionati e venduti nel mondo, dalla Polonia all'Australia, alla Francia. In Italia è nata la collaborazione con Riso Invernizzi spa, azienda gestita dal 1890 dalla famiglia Invernizzi, anch'essa legata indissolubilmente, come Cavanna, al territorio novarese. Cavanna Packaging Group e Riso Invernizzi spa fanno quindi proseguire il lungo viaggio del riso in Europa e nel mondo costruendo un impianto altamente automatizzato e tecnologicamente avanzato per confezionare crackers e sfoglie di riso prima in pacchetti da 4 sfoglie per poi inserirle in un'ulteriore vaschetta. I lembi sono saldati in modo da proteggere e al tempo stesso facilitare l'apertura al consumatore finale.

«Riso Invernizzi spa ha scelto la tecnologia Cavanna - spiegando dall'azienda pratese - perché permette di ottenere due importanti vantaggi: incartare il prodotto in monoporzione, rendendolo così fruibile anche per un consumo al di fuori delle mura domestiche, e preservare la fragranza della singola sfoglia di riso, anche per lunghi periodi di tempo. Non dimentichiamo inoltre il fatto che l'automatizzazione del processo di confezionamento ha la

LA MIGLIORE TECNOLOGIA PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ



privilegio di rendere sicuro e di proteggere ulteriormente il prodotto. Con questo impianto Cavanna e Riso Invernizzi danno un ulteriore impulso alla produzione e al consumo del riso e alla diversificazione negli usi di un cereale che è da sempre fonte di ricchezza per il territorio novarese».

Paolo Usellini

Incontri Coldiretti per i viticoltori

■ Per i viticoltori è tempo di vendemmia, ma anche di un confronto sulle tematiche più attuali che interessano il settore: la federazione interprovinciale di Coldiretti Novara Vco ha infatti calendarizzato alcune riunioni in merito al settore vitivinicolo, allo scopo di informare i produttori sulle ultime novità e adempimenti: le prossime sono previste a Borgomanero oggi, giovedì 20, presso l'ufficio zona Coldiretti (ore 20.30) e a Domodossola martedì 25 settembre, ore 9.30 presso la Comunità montana. Dopo un'introduzione tecnica e sulle ultime novità del quadro legislativo, gli incontri tratteranno argomenti tecnici, sviluppati dal responsabile del settore vitivinicolo della federazione interprovinciale, Carlo Todeschini. «In particolare - sottolinea il direttore di Coldiretti Novara Vco Gian Carlo Ramella - si parlerà di prospettive Ocm Vino 2014/2020 e mantenimento diritti di reimpianto; cenni di normativa viticola; cenni di normativa viti-vinicola; di gestione della flavescenza dorata e delle patologie varie in vigneti. A seguire, sarà aperta la discussione con il coinvolgimento dei partecipanti».

Uno degli argomenti trattati è legato al fenomeno della flavescenza dorata: si tratta di una malattia della vite che, purtroppo, sta aumentando la sua recrudescenza sul territorio viticolo novarese, colpendo in particolare l'ampia area tra Suseo, Mezzomerico, Marano Ticino, Cressa e Bogogno, dove Coldiretti sta svolgendo un attento monitoraggio. «Nel Comune di Mezzomerico - sottolinea il viticoltore Giacomo Giustina - una task force di viticoltori particolarmente sensibile al problema è al lavoro per individuare zone focolaio in vigneti abbandonati, onde sollecitare i proprietari ad effettuare le opportune operazioni di contrasto».

I.C.