

CENSIMENTO 2011

# Agricoltura, aziende in calo Crescono risicoltura e mais

Sono però in aumento i terreni coltivati sull'onda di nuove esigenze di mercato  
Dellarovere: «Piace a molti la filiera corta. Annata terribile per il miele di castagno»

■ Si discute sui primi dati dell'ultimo censimento agricolo, per altro ancora in corso, che ha caratterizzato, abbastanza silenziosamente, il mondo dei campi in questi ultimi mesi. I dati sono ancora pochi e soprattutto non definitivi, ma alcune tendenze emergono con forza e definiscono il nuovo quadro del sistema agricolo italiano e di ogni provincia. «Anche nel Biellese come in tutt'Italia» dice l'assessore provinciale all'Agricoltura, Guido Dellarovere «il numero delle aziende agricole è tendenzialmente in calo. Sono però in aumento le superfici coltivate. Il che significa che svariate piccole aziende, sempre più spesso, danno vita ad un'azienda sola, in risposta a quelle esigenze di mercato e di organizzazione, sempre più pressanti». Anche la tipologia delle colture nel Biellese sta assumendo contorni sempre più definiti. «Il riso ed il mais sono le due colture più diffuse» aggiunge Dellarovere «e per quel che riguarda il primo, Biella ha ottenuto e sta ottenendo riconoscimenti importanti che ne attestano la qualità. Altrettanto accade con il miele, anche se, purtroppo, quest'anno il miele di castagno ha subito una drastica riduzione, sino all'80 per cento, a causa della malattia del castagno che ne impedisce la fioritura. Stiamo cercando



A sinistra, un mercatino a filiera corta allestito a Biella. Sopra, l'assessore provinciale Guido Dellarovere

di adottare delle contromisure in collaborazione con la Regione, ma è una battaglia difficile». Le aziende agricole nel Biellese sono circa 8mila, ivi comprese quelle florovivaistiche ed anche i piccoli coltivatori, iscritti pur se probabilmente semplici dopolavoristi, accanto a chi di agricoltura vive davvero. «Le aziende diventano più grandi» dice l'assessore «e parallelamente crescono le produzioni affidate

alla filiera corta, che sempre più la gente cerca a garanzia della qualità. Produttori d'uva che un tempo confezionavano il raccolto alle cantine sociali, ora fanno il vino, lo imbottigliano e lo vendono nelle loro aziende. E si stanno sviluppando anche mercati agricoli locali con la vendita diretta dei prodotti, o mercati all'ingrosso, soprattutto per quanto riguarda il riso. Anche in questo caso, decisiva è

la promozione della qualità». E manca un tassello importante, quello relativo alla produzione di tomo o "macagn" con relativa denominazione. Ma qui si entra nella delicata diatriba tra produttori, che da anni contrappongono diverse fazioni e, principalmente, impedisce al Biellese di potersi fregiare ufficialmente di un riconoscimento in più.

GIORGIO PEZZANA

INCONTRI

## Convivio Panathlon nella sede dell'Ana

Come di consuetudine il Panathlon svolge il proprio convivio di luglio in esterna. Martedì prossimo il sodalizio guidato da Roberto Carta Fornon sarà ospite degli Alpini. Presso la sede Ana di Biella di via Nazionale, il generale Valentino Stella intratterrà i panathleti con una conferenza sul tema «Gli Alpini e lo sport». Padrone di casa Edoardo Gaja, presidente della sezione Ana di Biella, mentre sono stati invitati Francesco Paolo Figliuolo, comandante della Brigata Alpina Taurinense Claudio Rondano, a capo del Centro Addestramento Alpino di Aosta, Marco Albarello del Centro Sportivo Esercito e grande fondista e Corrado Perona, presidente nazionale degli Alpini. Nel corso della serata saranno presenti i nuovi soci Sandro Bonino, Alessandra Bovolenta, Roberto Pella, Monica Vespa e Fabio Vineis.

TURISMO E CULTURA

## In gita con il Cai per incontrare Otzi

Il Cai di Biella organizza per sabato e domenica 22/23 ottobre un'escursione turistico/culturale in Alto Adige in occasione della speciale mostra che il Museo Archeologico di Bolzano presenta per celebrare i vent'anni dal ritrovamento dell'Uomo del Similaun: Ötzi. Nel 1991 venne scoperto per caso, insieme ai suoi abiti e al suo equipaggiamento, mummificato, congelato, un evento sensazionale per l'archeologia. Chi fosse interessato può dare la propria adesione entro oggi allo 015/21234.

TIPICITA' E STORIA

## Da domenica a Candelo "Mezzogiorno al Ricetto"

■ La seconda domenica del mese, a partire dal 10 luglio, al Ricetto di Candelo arriva "Mezzogiorno al Ricetto". L'incontro è fissato alle 11 con la visita guidata che percorrerà le possenti mura e toccherà le alte torri che circondano il borgo. Alle 12.30 l'Enoteca Regionale della Serra proporrà in degustazione i migliori vini del territorio. Attivo dal 2007, il punto di promozione presso il Ricetto di Candelo, offre ai visitatori e ai turisti la possibilità di approfondire la conoscenza delle produzioni enologiche dell'Alto Piemonte e in particolare dei vini biellesi. Alle 13 si potrà pranzare presso uno dei ristoranti o dei ristori dentro e fuori le mura. Nel corso del pomeriggio sarà possibile percorrere liberamente le rue del Ricetto per respirarne la magica atmosfera e visitare gli atelier degli artisti e degli artigiani. Per info 015 2536728.



Il Ricetto di Candelo

MONTAGNA



## Torna la festa al Rifugio Coda

Venerdì 15 e sabato 16 luglio si svolgerà la consueta Festa del rifugio Coda. Anche quest'anno sarà una grande festa per tutti gli escursionisti che giunti al Rifugio troveranno ad attenderli la cordiale accoglienza della famiglia Chiappo e i canti del Coro Genzianella. La sera di venerdì cena degli amici del Rifugio. Sabato mattina alle 11.30 la santa Messa celebrata dai sacerdoti amici del rifugio decorata dai canti del Coro la Genzianella. A seguire il pranzo (prenotazioni all'arrivo al rifugio); per chi volesse pernottare è consigliata la prenotazione, telefonando allo 015 256 24 05. Nella foto, un'edizione passata della festa.

**ENAIP** è bello poter scegliere

**METTITI IN GIOCO, IMPARA UNA PROFESSIONE**  
Corsi per ragazzi e ragazze tra i 14 e i 17 anni

- **OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE**  
Corso triennale:  
durata di 3150 ore - 1050 ore annuali - 320 ore di stage nel III° anno.  
Certificazione rilasciata: Attestato di qualifica
- **OPERATORE DEL BENESSERE-ESTETICA**  
Corso biennale:  
durata 2250 ore - 1050 il primo anno - 1200 il secondo di cui 320 ore di stage  
Certificazione rilasciata: Attestato di qualifica
- **INTRODUZIONE AI PROCESSI PRODUTTIVI - UTILIZZO PACCHETTI APPLICATIVI SU PC**  
Corso annuale: durata di 1000 ore di cui 500 di stage  
Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza
- **INTRODUZIONE AI PROCESSI PRODUTTIVI - ADDETTO SALA BAR**  
Corso annuale: durata di 800 ore, di cui 400 di stage  
Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza

Per informazioni telefona subito al n. 015-2523339  
o vieni presso la nuova sede Enaip di Biella Chiavazza in Via Milano, 20.  
Dal lunedì al venerdì con orario: 10.00/13.00 - 15.00/18.00  
troverai sempre un orientatore a tua disposizione  
per qualsiasi informazione o chiarimento.

www.enaip-piemonte.it

I corsi sono in attesa di approvazione e finanziamento e rivolti a persone di entrambi i sessi (L.903/77; L.125/91)