

START UP "CONFAGRI PLUS" • VINOREPORTAGE • FILIERA VINO A CONVEGNO • BKT PER SOSTENIBILITÀ • IL FILM SU LEONARDO •
DIFESA COLTURE • CONTROCORRENTE SUL GLIFOSATE • FRUTTICOLTURA IN PATAGONIA • TREBBIATORI DI CUNEO IN UNCAI

MONDO AGRICOLA

NUMERO 4
APRILE
2016
MENSILE DI CONFAGRICOLTURA



Il volto nuovo delle imprese

**Welfare: l'impegno
delle PMI per una
nuova via alla crescita**

**Rifondare la Pac
che appare sempre
più inadeguata**

**Incontri al Vinitaly
con i protagonisti
dell'Italia enoica**

**LA TORRE DEI CANONICI A LUMELLOGNO (NO)**

Acqua e sole

Acqua e sole sono i due elementi che distingueranno il marchio dell'azienda agricola AnFed Agri, quasi 500 ettari coltivati a riso a Novara, con annesso agriturismo. Per la famiglia Pavesi si tratta di un traguardo, ma anche di un punto di partenza di una nuova sfida. Entro la fine dell'anno la linea produttiva sarà completata e pronta per il mercato con un suo packaging: questo rappresenta uno step importante del progetto che ha preso forma negli anni '90 con la scelta di andare a vivere in campagna, di ritornare sulle tracce di

famiglia, dove fino a quel momento i fondi di proprietà erano lasciati alla gestione di un agronomo. Artefice della svolta Patrizia Andreini, che crede nelle potenzialità di quei terreni acquistati nel XX secolo da suo suocero, il cavalier Mario Pavesi, titolare dell'omonima azienda celeberrima per i biscotti. Lo spirito imprenditoriale in famiglia non manca, così, insieme al marito, Patrizia nel 1996 intravede un futuro legato all'agricoltura in un'ottica moderna, attenta alla qualità del prodotto, alla tradizione e alla salvaguar-



dia della biodiversità. La produzione "Acqua e sole" è artigianale, a pietra, per garantire una sbramatura leggera del chicco, mantenendo le sostanze nutritive che danno gusto e tenuta alla cottura; sarà destinata alla fascia alta di mercato, capace di esaltare le caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di riso, Carnaroli soprattutto, ma anche Pantera e Cardinale, rispettivamente riso nero e riso rosso, e altre tipologie ancora.

L'agriturismo arriva soltanto nel 2012 ed è la diretta conseguenza della passione per l'attività agricola e dell'ampia visione di Patrizia, che coglie nella



multifunzionalità un ulteriore sviluppo dell'impresa. Nella consistente opera di recupero dei fondi, la famiglia Pavese ristruttura anche i fabbricati esistenti, alcuni dei quali di grande interesse storico, come l'antico mulino e la torre che dà il nome all'agriturismo: "La Torre dei Canonici". La costruzione vera e propria risale al 1400, ma il sito ha origini medievali testimoniate da documenti che hanno permesso la ricostruzione dei passaggi di proprietà dell'intero fondo. Si scopre così che nel 900 il vescovo Aldagiso regalò ai Canonici di Santa Maria 'una corte unitamente a un castello, con le

case, gli edifici rustici e tutte le strutture relative al centro fondiario'. Sono passati più di mille anni e la Torre dei Canonici è ora residenza di charme in quel di Lumellogno, frazione di Novara. La struttura annovera undici stanze provviste di ogni comfort, sala meeting, zona fitness e centro benessere. La zona è felicemente ubicata a poco più di mezz'ora da Milano e dal Lago Maggiore, due mete che attirano clientela internazionale sensibile alle bellezze della campagna e dello spettacolo delle risaie, ma anche per chi va a Milano per affari e necessita di servizi qualitativamente elevati, in un conte-

sto rurale, lontano dal caos. "Abbiamo scelto la formula bed & breakfast - racconta Patrizia - cercando di garantire un servizio di élite a prezzi contenuti. Devo dire che anche l'ATL, l'Agenzia Turistica Locale, ci ha spinto verso quest'avventura, cogliendo le opportunità che potevano aprirsi in un contesto del genere". La scelta è stata premiata e l'agriturismo funziona oltre il concetto di stagionalità proprio per la formula vincente del servizio.

Per chi ha tempo, è possibile effettuare il "percorso del riso", con cui si visita l'azienda e si apprendono le fasi di produzione delle varie tipologie di riso. Lo storico mulino, che in passato ha avuto un ruolo di notevole importanza per essere stato la sede della macinatura dei cereali delle campagne della zona, è ora una struttura di pregio per ospitare eventi e ricorrenze, che nella bella stagione possono anche usufruire del porticato.

Patrizia Andreini è ancora in stretto contatto con l'ATL, con cui si organizzano escursioni ed eventi in zona. Ma lo stesso agriturismo ospita iniziative di interesse, come i corsi di cake design: "Mettiamo a disposizione dei partecipanti - afferma la titolare - una sala molto accogliente dove si tengono le lezioni e tutto il materiale necessario per le esigenze creative, sotto la guida di un'esperta. Al termine viene dato un attestato di partecipazione". Completano l'offerta i corsi di decorazione biscotti e cupcakes, lezioni di cucina, tutti realizzati con un servizio di assistenza completo e professionale.