

Italian Bolognaan suuntautuva viljelijämatka 6.-9.11.2018

Viljelijämatkalla tutustuttiin Italian maatalouteen gluteenittomien kasvien tuotannon näkökulmasta. Viljelyn lisäksi tiloilla oli jatkojalostusta ja maatilamatkailua. Yöpymiset oli järjestetty agriturismo-tilalle. Agriturismo edellyttää, että tila on toimiva ja suorittanut Agriturismo-koulutuksen. Tilalla tarjottavista tuotteista 80 % pitää olla paikallisia tuotteita ja 35 % omia tuotteita. Kuten hotelleilla, myös Agriturismo-tiloilla on luokitus, ei tosin tähtinä vaan auringonkukkina. Yövyimme 5 auringonkukan tilalla. Lähiruualle Italiassa käytetään termiä zero chilometro.

Lähtö oli varhain aamulla. Lensimme Milanoon, josta menimme bussilla pohjoiseen päin, Po-joen laaksoon Gattinaran alueelle. Jo matkan varrella näkyi peltolohkoja, jotka oli padottu pienillä valleilla ja joitten ympärillä oli kastelukanavia. Pellot olivat riisipeltoja, joilta riisi oli jo puitu syyslokakuussa. Riisipelloilla käytetään tuhohyönteisten torjuntaan karppeja.

Vierailukohde oli Corbettan riisitila, joka kuorii ja pakkaa tuottamansa riisin. Myynnissä oli seitsemää lajiketta, mustasta riisistä alkaen.



Corbettan riisitilan omistajat, nuori ja vanha isäntä. Keskellä oppaamme Maarit Kerojärvi.



Kuorittua, puhdistamatonta riisiä,



Riisikasvi,

Osa riisistä pakattiin nostalgisiin kangaspusseihin, osa suojakaasun kanssa muovipusseihin. Tilalla oli oma pieni myymälä, josta riisin lisäksi voi ostaa gluteenittomia leivonnaisia. Asiakkaina ovat naapurit ja ravintolat. Tilan nettisivut <https://risocorbetta.weebly.com>



Tilamyymälän seinäkilpi "Italialaista, Corbettan tilan riisiä"

Riisipeltojen kasteluvesi tulee vuoristosta, josta sitä toimittaa vesiosuuskunta. Lähellä vuoria veden hinnoittelu menee hehtaarien mukaan. Kasteluvesi on peräisin Monte Rosa -vuorelta. Tilan viljelykierto oli neljä vuotta riisiä, sitten ohra ja soija. Ohra kylvetään syksyllä, ohrat olivat nyt oraalla. Ohra menee rehuksi. Laatusa takia ohra ei käy mallasohraksi, sitä Italiaan tuodaan Kanadasta. Pelloista saadaan kaksi satoa vuodessa. Riisisadon kerrottiin olevan noin 4000 kg/ha ja riisin hinnan 30-40 €/hehto.

Tila noudatti viljelyssä agroambientaalia systeemiä, jossa pyritään suojelemaan ympäristöä. Tarkempi perehtyminen asiaan paljasti menetelmän lähinnä ympäristötueksi. Miksei meillä ympäristötukea/-korvausta ole nimetty jollakin positiivisemmalla käsitteellä kuin tuki? Vaikkapa ympäristön huomioonottava viljely, jotakin jonka voisi laittaa myös tilan nettisivulle kuten Italiassa sistema Agroambientale. Viljelyä valvoo kaksi tahoa, maakunta ja EU. Käytössä on pinta-alaverotus.

Riisitilan jälkeen käytiin Anzivinon viinitilalla Gattinaran keskustassa. Tilalla kuultiin esitys toiminnasta ja käytiin viinikellarissa sekä tilan omassa viinikaupassa. Eri alueitten viineillä on omat laatumerkintänsä ja Gattinarallakin on oma viini, jonka aromin ajatellaan tulevan maaperästä. Tilalla oli aiemmin grappatislaamo, mutta nyt tiloissa toimi ravintola. Tilalla oli 4 hehtaaria viinitarhaa Gattinarassa ja 2 hehtaaria muualla, vain Gattinarassa viljellystä viinirypäleestä voidaan valmistaa Gattinara-viiniä. Gattinara-viinin valmistusta valvotaan siten, että viljelijöiden on ilmoitettava osuuskunnalle paljonko rypäleitä poimittiin ja määrän mukaan tila saa sitten numeroidut pullot eli viiniä ei voi tehdä enempää mitä rypäleitä tuli.



Pullon kaulassa alkuperän todistava numerosarja.

Pullotettavaan viineihin rypäleet poimitaan käsin, työssä käytetään puolalaisia poimijoita. Pahvipakkausviineihin rypäleet poimitaan koneella. Viinirypäleet kerätään sokeripitoisuuden perusteella. Enologi on asiantuntija, joka tietää koska viinirypäleet ovat valmiita poimittaviksi. Raekuurot ja rankkasateet ovat viiniviljelyn riskinä.

Käymisen jälkeen viini tynnyroidään puolestatoista vuodesta kolmeen vuoteen eri kokosiin tammitynnyreihin. Nyt tilalla oli menossa viinien käymisvaihe. Tämä vuosi oli hyvä viinivuosi. Tilalla oli töissä isäntäväen lisäksi kolme työntekijää ympäri vuoden ja poimijoita palkattuna 10 henkeä. Kaikista valmistetuista viinieristä oli tallella laadunvalvonta-näytteitä erillisessä kellarissa. Viinin alkoholipitoisuus voi olla korkeintaan 15 %, jos yli, tuote ei ole enää viiniä.



Anzivinon tilan sommelier esittelee viinien laadunvarmistusnäytteitä eri vuosilta.

Piemonten alue on slow food- järjestön syntysija. Järjestö syntyi vastaiskuna pikaruualle ja heidän tunnuksenaan on etana-logo. Myös viinitilan tuloista osa tulee agriturismosta, tilalla on viisi huonetta matkailijoita varten.

Suurimman osan matkalaisista majapaikka oli Emilia-Romagnan maakunnassa La Razza -niminen agriturismo, joka olisi ollut hyvä vierailukohteenakin. Tilan isäntä esitteli toiminnan yhtenä iltana. Tilalle oli rakennettu uusi erillinen yhdeksän huoneen hotellirakennus ja toinen samanlainen oli valmistumassa. Tilalla oli ravintola ja kokoustilaa vuokrattavissa. Tilalla on aiemmin ollut lehmiä, mutta niistä oli luovuttu ja navetta saneerattu ravintolaksi. Parmesan-juuston ja voin teko jatkui edelleen muilta tiloilta ostetulla raaka-aineella. Tilalla oli myös 4000 sikaa, jotka jalostettiin tuotteiksi asti omassa laitoksessa. Tila myi tuotteitaan kylän keskustassa olevassa omassa kaupassaan.



La Razza'n tilamyymälä

... ja tilan tunnuskuva.

Tilalla oli myös viinitarha, joka tuotti rypäleitä lambrusco-punaviinin raaka-aineeksi. Viini teetettiin muualla, mutta myytiin omalla nimellä. Tilan hevostallit oli vuokrattu ulkopuoliselle. Tilalla oli myös oma biokaasulaitos, joita Italiassa on kuulemma paljon. Tila tuotti myös durum-vehnää ja hevosheinää.

Toinen matkapäivä oli varattu Bolognassa pidettävälle Eima 2018 - maatalouskonemessuille. Eimaan ulkomaalaiset etukäteen rekisteröityneet ammattilaiset pääsivät ilmaiseksi, muuten päivälipun hinta oli 60 €. Ammattilaispäivien jälkeen näyttely oli avoin kaikille. Näyttelyssä oli paljon erilaisia Etelä-Euroopan maatalouden tarvitsemia erikoiskoneita. Traktoriosastoilla oli avotraktoreita (Landini agrotraktorit) ja myös hedelmätarhojen istutusten väliin sopivia hytillisiä kapeita traktoreita (Same). Kiinnostusta kävijöissä herätti myös Valtran vaaleanpunainen traktori.



Näyttelyssä suuri oli suomalaista sisua Italian väreissä.

Italiassa on paljon maatalouskoneitten valmistusta. Koneita kehitetään erilaisiin tarpeisiin, sekä pieniä että isoja koneita. Näyttelyssä oli kaikkea alkaen käsikäyttöisestä, vuoristoon tarkoitettuun pyöröpaalaus koneesta ja Caeb Internationalin risupaalaajasta valtavaan Claas Lexion -puimuriin, jonka pöydän leveys oli 17 metriä. Risupaalaajalla kootaan puutarhoilta puitten karsimisjätteet energiaksi. Caebilla on ohjelma, jolla voi laskea paljonko energiaa puutarhajätteestä on saatavissa ja erilaisia koneita risujen käsittelyyn (www.caebinternational.it) ja poishan ne jätteet on joka tapauksessa kerättävä.

Näytteillä oli myös oliivien (Andreoli engineering) ja viinirypäleitten (New Holland Braud) korjuukoneet. Jätteiden kierrätykseen ja kompostointiin oli näytteillä Seko-merkkisiä laitteita. Caffini esitteli luomuun sopivaa rikkaruohojen torjuntakonetta Caffini Grass Killer, joka torjuu rikkaruohot paineistetulla kylmällä vedellä (www.caffini.com).

Suurten viljelyalojen koneita oli esim. Maschion gasparado kahdeksansiipinen paluuaura, New Holland Forage Cruiser rehunkorjuukone, jossa on NIR-laite rehun laadun analysointiin jo korjuun yhteydessä, valtavia puimureita, isoja traktoreita ja jyrsimiä. Erikoiskasveja viljelevän kannattaa lähteä katsomaan löytyisikö oman toimintaan sopivia koneita.

Komponenttiosastolta löytyi monenlaisia koneenosia. Niitä oli myös kiinalaisten kaarihalliosastolla 20bis, jossa tuntui, että olisi mennyt ihan eri näyttelyyn, puitteet olivat hyvin vaatimattomat.

Säätietoja langattomasti pelloilta sai esim. Watchdog- laitteilla; hallavaroituksia, tautipainetta, kastelun aikataulutusta, kasvun seurantaa.

Toisen päivän päätteeksi poikettiin Fiorino Modese -kylässä Mamey- kaupassa. Se on gluteenittomiin ja laktoosittomiin tuotteisiin erikoistunut kauppa. Erilaisia tuotteita oli myynnissä noin 1200. Liike oli yksi 26 franchising-ketjuun kuuluvasta yrityksestä. Paikkakunnalla oli 50 000 asukasta. Italiassa keliakikkoja on 1,1 % väestöstä. Terveystieteiden tutkimus on asia, jota Italiassa on hoidettu hyvin. Kroonisen taudin lääkkeet ovat ilmaisia, niinpä keliakikoillekin annetaan kuukausittain vouchereita, joilla voi ostaa tiettyjä gluteenittomia tuotteita, naiset saavat 90 € ja miehet 110 €, ero johtuu energian kulutuksesta.



Mamey-kaupan yrittäjät isä ja tytär.



Myymän kauratuotteita.

Gluteenittomia tuotteita myydään myös apteekkeissa ja suurissa supermarketeissa, markettien valikoiman sanottiin kuitenkin olevan paljon Mamey-liikkeitä suppeampi. Yrittäjä voi ottaa myyntiin myös paikallisia tuotteita. Gluteenittomien tuotteiden laatu vastaa tavanomaisen tuotteiden laatua. Raaka-aineita Italiassa on runsaasti käytettävissä riisi, maissi, kvinoa, tattari, kaura. Uusia tuotteita tulee jatkuvasti. Kauppaa ja sen valikoimia esitteli kauppias sekä hänen keliakiaan perehtynyt tyttärensä. Kauppa oli perustettu vuonna 2012. Saimme maistella todella hyvän makuisia gluteenittomia tuotteita. Italiassa syödään paljon pastaa, mutta ei sen tekoon välttämättä vehnää tarvita, myynnissä oli mm. riisistä, tattarista, kikherneistä ja linsseistä tehtyjä pastatuotteita. Monet tuotteista olivat gluteenittomuuden lisäksi myös luomua.

Kolmannen päivän päävierailukohde oli Le Barbarighe -luomutila Ferraran pohjoispuolella. Tilalla oli aiemmin viljelty pääosin hybridimaissia Italian maissibuumin aikaan. Tällöin maaperä köyhtyi ja maissibuumikin meni ohi Amerikan ja Itä-Euroopan halvemmän maissin takia. Tilalla tehtiin päätös luomuun siirtymisestä jo vuonna 2002, mutta vasta viime vuodesta asti tila on ollut virallisesti luomutila. Viljelyssä on monipuolisesti eri kasveja; venetsialaista maissia (Bianco Perla), jota Slow food järjestö suojelee, punaista "maajussin maissia" (Cinquantino), kuoretonta ohraa ja kauraa, ruista, tattaria, khorasan- vehnää, soijaa, spelттіä, rehumaisia ja uusimpana luomusokerijuurikasta. Viidentoista hehtaarin sato käsitellään omissa myllyissä, loppu myydään jyvänä eteenpäin. "Maajussin maissin" nimi Cinquantino tulee siitä, että se tuottaa sadon Italian oloissa viidessäkymmenessä päivässä. Kasvaisikohan se Suomessa?



Oikealla "Maajussin maissi".

Tilan tuottamaa kuoretonta kauraa ja ohraa.

Tällä tilalla käytiin katselemassa myös koneita; kuoretuman rikkoja ja pyörivä hara olivat sellaisia, joita ei osunut reitille Eimassa. Pellot vaativat kastelun, toisessa kastelulaitteessa oli 500 metriä johtoa, toisessa 350 metriä. Vuorokaudessa saa kasteltua seitsemän hehtaaria ja siirrettyä laitteet toiselle lohkolle. Myös täällä oli hehtaarikohtainen vesimaksu 100 €/ha, koska alue on Po-joen suistoa, muualla määrään perustuva maksu.



Tilan järeää kastelukalustoa.



Kuoretuman rikkoja.

Luomupelloilla kasvoi vielä marraskuussa sadonkorjuun jälkeen kylvettyjä kerääjäkasveja; virnaa, ruis tukikasvina, tattaria myllyn lajittelujätteestä. Kerääjäkasvien jälkeen maa käännetään helmikuussa ja rikkaruohojen tultua taimelle, pelto ajetaan kolmeen kertaan pyörivällä haralla, loput rikat poistetaan manuaalisesti ja sitten pelto kylvetään toukokuussa. Viljasta laskettiin saatavan 1,5 satoa vuodessa kasveista riippuen.

Kastelukanavien reunoille oli istutettu pensaita estämän ravinnevalumia. Pensaitten istutukseen oli saatu tukea.



Lisää koneita ja silmän kantamattomiin Po-joen laakson peltoja.

Myös tämä tila oli satsaamassa Agriturismoon, majoitushuoneita oli rakenteilla. Söimme lounaan tilan vanhassa navetassa. Vielä tila ei toimi ravintolana, mutta satunnaisia turisti- ja koululaisryhmiä käy. Koululaisryhmiä otetaan vastaan, koska viljelijät haluavat tuoda nuorille tietoa maataloudesta. Tilan kahvi oli oma sekoitus kahvista, ohrasta ja khorasanista. Tilalla on omat hyvät nettisivut www.lebarbarighe.it.

Päivän toinenkin vierailukohde oli luomutila, Brogiato Michele, joka tuottaa soijaa, vehnää, vihanneksia, maa-artisokkaa, kiiviä. Uutena kasvina vastaan tuli tilalla viherlannoitukseen käytettävä sorghum (durra). Kiivillä oli parhaillaan sadonkorjuu meneillään. Tunnelleissa viljeltiin mansikkaa. Tilamyyntiä varten oli vihannesmaa, muuten tuotteet välitettiin osuuskuntien kautta kauppaan. Luomun ja tavanomaisen tuotteen hintaero oli 5-10 %. Eri tuotteille oli omat osuuskuntansa.



Tilan kiivisatoa

... ja huumaavan tuoksuista fenkolia.

Luomutarkastuksia hoitaa yksityinen yritys, joka tekee kaksi vuosittaista tarkastusta ja lisäksi voi tulla yllätystarkastuksia



Tilan energian tuotantoa - varistorakennuksen aurinkopaneelikatto.

Kävimme maa-artisokkapellon laidalla katsomassa tosi korkeaksi kasvanutta kasvustoa, varmaan lähes kolme metriä korkeata. Siinäkin oli sadonkorjuu menossa, varsia oli silputtu ja maa-artisokkaa kaivettu ylös. Sadonkorjuussa osa mukuloista jää maahan ja seuraavana keväänä ei tarvitse istuttaa, vaan peltoon ajetaan penkit sitten kun maa-artisokat ovat tulleet taimelle eli siis uusi kylvö vain joka toinen vuosi.



Korkeaa maa-artisokkakasvustoa.

Yhden kasvin mukulat. Sadoksi arvioitiin 15 tn/ha.

Neljäntenä päivänä ennen kotimatkaa tavattiin Italian Keliakialiiton edustaja, joka piti esityksen keliakian hoidosta Italiassa. Erilaisten vehnien, rukiin ja ohran lisäksi myös kaura oli nyt kiellettyjen viljojen listalla. Italiassa on lähes 200 000 keliakikkoa ja keliakia on naisilla kaksi kertaa yleisempi kuin miehillä. Lisäksi arvioidaan olevan 400 000 sellaista keliakikkoa, jotka eivät vielä tiedä sairastavansa. Euroopan väestöstä 1,1 % on keliakikkoja eli 7,5 miljoonaa henkeä. Globalisaation ennustettiin levittävän myös keliakian, kun väestöt, jotka eivät ole käyttäneet vehnää, alkavat sen käytön. Vuonna 2050 maapallolla ennustetaan olevan 9 miljardia ihmistä, joista keliakikkoja tulee olemaan 90 miljoonaa henkeä.



Italian keliakialiiton AIC:n hyväksymien tuotteiden lukumäärän kehitys.

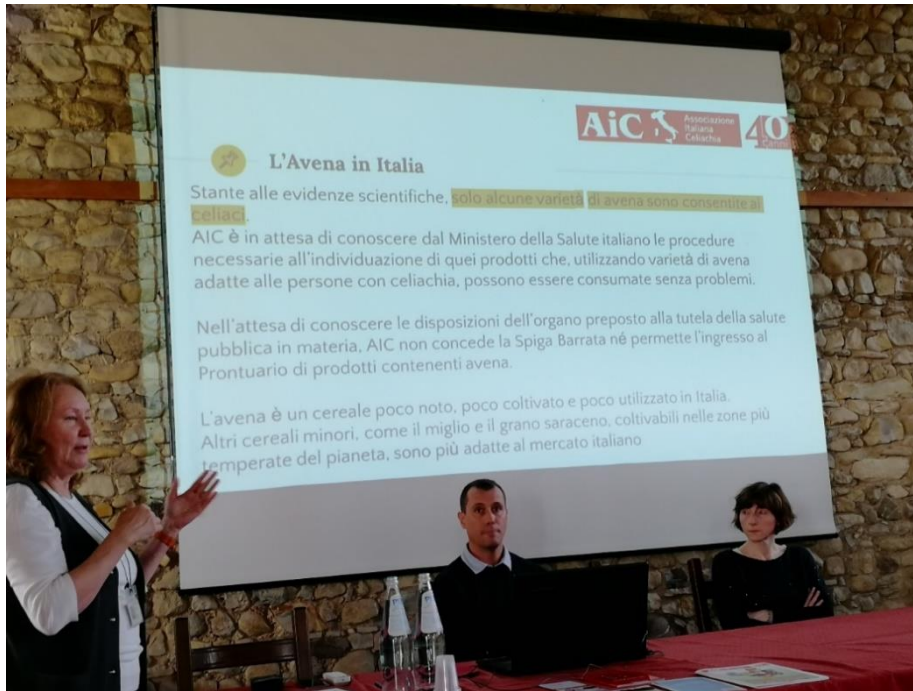
Italia myöntää avustusta keliakikkojen ruokaan. Voucherit on jonotettava joka kuukausi, mutta avustus on maakuntakohtaista ja poliittinen päätös, joka voi muuttua, kun hallitus vaihtuu. Edustaja korosti sitä, että keliakia on sairaus, johon on diagnoosi. Gluteeniton ruokavalio ei ole tarpeen muille kuin keliakikoille. Sai vaikutelman, että edustaja ei kovasti pitänyt siitä, että muutkin kuin keliakikot suosivat gluteenitonta ruokaa. Gluteenittoman ympärillä Italiassa on liiton mielestä tällä hetkellä paljon huuhaata. Liitto pitää yllä listaa gluteenitonta ruokaa tarjoavista ravintoista, jotka he ovat itse kouluttaneet. Ravintoloita on nyt 4335 kappaletta, asiakkaan tulee etukäteen ilmoittaa, että on keliakikko. Ravintoloille pidetään myös yllätystarkastuksia. Keliakialiitto suunnittelee koulutusta myös omalääkäreille, jotka hoitavat keliakiapotilaat.

Italiassa gluteenittomien tuotteiden markkina on 320 miljoonaa euroa, josta keliakikkojen osuus 215 milj. euroa eli kolmasosa myynnistä menee ihmisille, joilla ei ole keliakiaa.

Italiassa virallinen gluteenittoman tuotteen merkki on kansainvälinen merkki punaisena. Liiton mielestä ei auta, että tuotepakkauksessa lukee senza glutine, vasta Keliakialiiton myöntämä merkki takaa, että tuote on gluteeniton.

Kaura on vähän käytetty ja viljelijöitä neuvotaan viljelemään jotakin muuta gluteenitonta kuin kauraa, esimerkiksi tattaria tai hirssiä. Tällä hetkellä kauran käyttö gluteenittomiin tuotteisiin on vastatulessa. Espanjalaiset tutkijat ovat löytäneet kaurasta lajikkeita, joissa on heidän mielestään jotakin keliakikolle haitallista. Terveysministeriö päättää soveltuuko kaura gluteenittomien tuotteiden raaka-aineeksi. Ministeriön asiantuntijat ovat hiljattain katsoneet gluteenittomien tuotteiden listaa uusiksi. Kaura luokitellaan gluteenittomaksi tuotantolinjalla, mutta ei tuotteissa.

Italian Keliakialiitto ei uskalla riskeerata kauran takia arvokasta työtä, kun ei vielä tiedetä käykö se vai eikö. Italialaiset asiantuntijat eivät vielä ole vakuuttuneita. Gluteenittomia tuotteita myyvissä kaupassa oli kyllä myös kauratuotteita.



Italialaisten tämänhetkinen käsitys kaurasta – ei sovi keliakikoille.

Keliakialiiton tapaamiseen saapui myös MTK:n vilja-asiamies Max Schulman, jonka oli hyvä kuulla suoraan Keliakialiitosta mitä kaurasta ajatellaan, jotta osaisi miettiä miten epäilyihin vastataan. Schulman piti myös oman puheenvuoronsa puhdaskaurasta. Kauran tilanteeseen vaikuttaa se, että Etelä-Euroopassa on omia tutumpia tuotteita, joille ei haluta kilpailua. Kaura käsitetään rehuksi. Italialaiset ovat kuitenkin bisnesmiehiä ja havaitsivat muutama vuosi sitten, että kaura käy keliakikoille ja tekevät nyt tuotteita muualle, vaikka Italia ei hyväksyisikään kauraa omiin gluteenittomiin tuotteisiinsa. Italiassa on pitkä kasvukausi, 260 päivää, jolloin kaura ei ole paras kasvi. Pellot on vaikea pitää puhtaana muista viljoista jäättililjaa tuhoavan talven puuttuessa. On helpompaa minimoida kauran käyttö.



Tilaisuudessa paikalla myös MTK:n vilja-asiamies Max Schulman.

Gluteenittomalle raaka-aineelle on kovat vaatimukset, koska muista raaka-aineista saadaan vieraat viljat helposti pois, kaurasta ei. Ostajat saattavat vaatia jopa 3-5 vuoden viljelyä ilman gluteenipitoista kasvia. Italiaan myytäessä hyväksytään vain 2 vieraan viljan jyvää kilossa. Luomupuhdaskauralle ei ole ainakaan vielä markkinaa. Gluteenittomuuden testausmenetelmä ei ole hyvä, antaa ohralla liian ison pitoisuuden. Matkalta tuotiin gluteenittomia tuotteita myyvistä Mamey-kaupasta ostettuja kaurakeksejä, joissa lukee senza glutine eli gluteeniton, mutta Keliakialiiton merkkiä niistä ei tosiaan löytynyt, kuten ei myöskään suklaasta, riisi- ja linssipastapusseista merkki löytyi. Siitä voiko keliakikkojen vouchereilla ostaa kauratuotteita tai muita tuotteita, joista Keliakialiiton merkki puuttuu, ei ole tietoa, virallisesti ei varmaankaan voi. Myynnissä niitä gluteenittomien tuotteiden kaupassa kuitenkin oli.

Huomio kiinnittyi siihen, että Italiassa myös viljan, viinin ja kasvien välitys markkinoille tapahtui osuuskuntien kautta. Joka asiaa tuntui hoitavan oma osuuskuntansa. Asia, josta voisi olla hyvä ottaa mallia, yhteistyössä pystytään toimittamaan isompia eriä ja varmaan osuuskunnalla on merkitystä myös hintaneuvotteluissa. Tilat jatkojalostivat ja myivät tuotteitaan myös suoraan ja joka tilalla oli näyttää millaisen kasvin tähkästä tai röyhystä jauhot oli peräisin. Italiassa korostuu kaupunkivaltioiden perintönä maakuntien merkitys osana ihmisten identiteettiä, oma maakunta on ensisijainen ja vaikuttaa myös siihen mitä ostetaan.

Viljelijämatkalla kiinnosti myös tuet ja pellon hinta. Tuki oli suunnilleen 400 €/ha ja luomusta sai lisäksi noin 200 €/ha. Pellon vuokrahinta oli 500- 1000 €/ha ja myyntihinta 20000 eurosta aina 45000 euroon asti. Hintaa nostaa kastelukanavien läheisyys. Verotus on monimutkaista, veroilmoitus on 30-sivuinen, eikä sitä yleensä täytetä itse. Verotus tapahtuu kuuden vuoden viiveellä.

Oppaana ja tulkkina meillä oli mainio Italian opas Maarit Kerojärvi. Kaikki yöpymiset olivat samassa paikassa ja kohteet parin tunnin matkojen päässä. Ajomatkojen aikana Maarit kertoi meille italialaisten arkielämästä, kulttuurista ja elinkeinoista. Maa kävi tällä tavoin tutuksi ja matka antoi paljon tietoa ja ajattelemisen aihetta.

Ennen matkaa Italiassa oli ollut myrskyjä ja rankkasateita, mutta matkan aikana oli jo rauhallista. Sateiden jäljiltä Po-joki tulvi ja rannalle istutetut poppelimetsiköt olivat veden vallassa. Myös Gattinarassa Sesia-joki virtasi vuolaasti tuoden tulvavettä vuoristosta.