

## **RISO DI BARAGGIA BIELLESE e VERCELLESE - L'UNICO AL MONDO CON LA D.O.P.**

Nel cuore dell'area pedemontana detta Baraggia Vercellese, ai piedi del Monte Rosa, terreni argillosi si prestano alla coltivazione del riso grazie a questa caratteristica naturale.

La coltivazione avviene sotto il controllo dell'Ente Nazionale Risi che insieme al **CONSORZIO DI TUTELA DEL MARCHIO** vigila sul rispetto delle prescrizioni previste dall'apposito disciplinare di produzione a garanzia del prodotto.

Negli ultimi anni ci siamo orientati sull'avvicendamento colturale: riso dopo di soia. Come il nonno già faceva molti anni fa, si è così reintrodotta la rotazione dei terreni. Dopo 2 anni di soia viene risistemato il terreno con lama a controllo laser per poter effettuare nel migliore dei modi la semina del riso in asciutta a file interrate e non, come si fa normalmente, a spaglio con risaie sommerse. Questa tecnica abbinata consente un minor uso di prodotti chimici e un notevole risparmio d'acqua, bene da noi considerato molto prezioso, limitando l'impiego di questa a poche settimane di lavoro.

Ultimo lembo di Savana Europea, la **BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE** è un'area pedemontana che dalle Prealpi del Monte Rosa degrada dolcemente fino alle prime propaggini dell'abitato di Vercelli.

Le condizioni ambientali sono differenti da quelle della tradizionale risicoltura: clima aerato e fresco per l'influenza delle vicine colline e montagne, terreno argilloso, acque che derivano direttamente dal ghiacciaio del **Monte Rosa**, danno alle aziende minor quantità di prodotto per ettaro, ma con caratteristiche uniche. Il riso di baraggia presenta una minore dimensione in volume, peso, lunghezza, una maggiore compattezza dei tessuti cellulari e una superiore traslucidità.

In seguito a cottura manifesta una superiore consistenza e una minore collosità, caratteristiche che lo rendono prodotto di indiscussa qualità, apprezzato dai più raffinati intenditori e meritevole di fregiarsi del prestigioso riconoscimento della certificazione **"RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE RISO DOP ITALIANO"**.

Il Riso Goio viene lasciato naturalmente maturare il più possibile sul campo prima della mietitura. A questo punto entra in azione una mietitrebbia computerizzata che separa i chicchi di risone (riso ancora grezzo) dalla paglia, questa viene lasciata in campo per fornire sostanza organica come nutrimento per la coltivazione dell'anno successivo. Il prodotto viene successivamente portato al centro di essiccazione aziendale dove lentamente viene riscaldato e ventilato per togliere l'umidità in eccesso: si porta da una percentuale d'acqua iniziale del 20/22% a una finale del 13%, ideale per una buona lavorazione e conservazione. Successivamente il risone viene depositato in silos refrigerati per assicurare una migliore uniformità del prodotto e lasciato riposare per un anno. Viene così il delicato momento della lavorazione. Per prima cosa viene separato il chicco dalle glumelle e dalle impurità ottenendo il così detto riso semigreggio. Nell'ultima lavorazione, la più delicata il riso viene sottoposto a sbiancatura e perde per abrasione anche la sua pellicola argentea.

Nella seguente fase si potrebbe ottenere la rottura dei granelli, questa se pur consentita per legge fino ad una certa percentuale, viene da noi scartata per poter fornire al consumatore un prodotto migliore. Ora il riso potrebbe essere pronto per le vostre tavole ma, il Riso Goio, viene ancora lasciato riposare in ambiente privo di ossigeno per alcuni mesi per migliorare così la sua conservazione e, dopo imbustatura in atmosfera controllata, arriverà nelle vostre case mantenendo inalterate le sue peculiarità.

**Il Riso si distingue per la sua elevata capacità di eccellere al confezionamento di ogni tipo di piatto: dai più raffinati risotti, alle minestre, dolci o semplicemente lessato come contorno.**

Da molti Chef è apprezzato per la sua elevata cremosità che permette di non fare uso di panna, burro o formaggio per la mantecatura. Ciò lo rende molto apprezzato per chi, non volendo rinunciare alla buona cucina, ha un occhio di riguardo per la salubrità dei cibi e per la... dieta!