



PRODOTTO DOP

Il riso di Baraggia tutelato dall'Ue

Era l'agosto del 2007, quando l'Unione Europea dette il riconoscimento Dop al Riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Sono quasi passati 10 anni da quello storico traguardo e i successi di questa eccellenza agroalimentare non si contano più, non ultima la passerella mondiale dell'Expo. E' stata la prima Dop risicola per estensione in Europa, copre circa 22 mila ettari su un territorio spalmato su due province (Vercelli e Biella) e 25 Comuni.

Sono ben sette le varietà coltivate che si fregiano del marchio: Carnaroli, S. Andrea, Baldo, Arborio, Balilla, Loto e Gladio. In seguito alla cottura, il riso di Baraggia manifesta una superiore consistenza del grano rispetto all'omologo prodotto di altre zone e una minore colosità, a parità di trattamento. Le sue qualità organolettiche sono la sintesi di un habitat speciale e unico: le temperature e l'umidità dell'aria, unite a gli effetti della prospiciente catena montana da cui discendono flussi d'aria fredda che ne determina soventi inversioni termiche, sono tutti fattori che contribuiscono alla migliore formazione e a una più rapida maturazione del grano di riso, che ci viene invidiato

da tutto il mondo e cucinato nei più rinomati ristoranti dei cinque continenti.

Il castello di Buronzo ospita la sede del Consorzio di tutela del Riso di Baraggia Dop. Il maniero si estende su una superficie coperta di 7 mila metri quadrati, e oltre 3.500 di aree cortilizie, giardini e vigne compresi tra la piazza del mercato su cui il complesso affaccia con tutta la sua imponenza, la via della chiesa e il vicolo Garibaldi. Recentemente è arrivato il finanziamento regionale di 190 mila euro per rifare l'ultimo piano del castello, dove si potrà dare vita a uno spazio dedicato all'eccellenza agroalimentare del riso, uno spazio pensato per avvicinare i turisti a questo prodotto tipico di Vercellese e Biellese.

Dal punto di vista nutrizionale il riso è altamente digeribile e riesce a regolare la flora intestinale. Ha molto potassio e poco sodio, quindi è veramente indicato per chi soffre di ipertensione. Le sue calorie sono pari a 130 per ogni 100 grammi di prodotto ed è ricco di molti nutrienti. Di questi più del 90% è costituito dai carboidrati; le proteine rappresentano circa il 7,5% e i grassi solo l'1,3%.

UA
ST APPA
11/11/15

VI
no

NEL
GR
TE
RISCA
GIF
CEI
Panis

m

E

C