

# La Vetrina del Gusto

ECCELLENZA E TRADIZIONE

## DALLA BARAGGIA L'UNICO RISO "DOP" IN ITALIA

La Baraggia è l'ultima propaggine della Pianura Padana che a Nord-Ovest s'incunea tra le colline Biellesi e Vercellesi, prima delle vallate alpine del Monte Rosa. Un territorio, compreso tra il fiume Sesia ed il torrente Elvo, che fino al XVI secolo era caratterizzato da un bosco demaniale in grado di fornire legna e foraggio per il legname; una *brughiera*, come veniva descritta in virtù della particolare struttura geologica dei terreni, che presto divenne area di "conquista" risicola grazie alla tradizionale vocazione agricola della popolazione locale e soprattutto per merito degli interventi del **Consorzio di Bonifica della Baraggia**. Ben presto i coltivatori si accorsero che la situazione apparentemente sfavorevole delle condizioni climatiche nelle prime fasi vegetative del riso, con temperature più basse di un grado rispetto alla pianura, non solo non ostacolava la maturazione ma anzi, grazie all'umidità dei flussi d'aria discendenti dalla prospiciente catena montana, ne favoriva una maturazione più rapida rispetto alla pianura, determinando così un habitat a nicchia ecologica protetta. Questa premessa sul *terroir* della Baraggia



**RISO DI BARAGGIA** - Sopra una risaia baraggina. In basso a sinistra il simbolo della Dop (di proprietà dell'Associazione Riso di Baraggia Vercellese e Biellese) attribuita alla produzione risicola di 28 comuni delle province di Biella e Vercelli per ben sette varietà colturali garantite: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio.

era indispensabile al fine di spiegare «l'eccezionale peculiarità della zona di produzione con riferimento alla peculiarità del territorio e del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese». A scrivere questa frase è stato proprio il Comitato Scientifico della Comunità Europea il 12 marzo 2006, fornendo così quel parere autorevole che ha sgomberato il campo da ogni dubbio circa l'eccezionalità di questo riso ed andando ben al di là di ogni aspettativa dell'Associazione Riso di Baraggia Biellese e Vercellese che aveva richiesto l'Igp (Indicazione Geografica Protetta): «Siamo andati a Bruxelles per chiedere l'Igp e con nostra sorpresa ci è stata conferita la Dop (Denominazione di Origine Protetta), un riconoscimento che non ha mai ottenuto nessun riso in Italia e rappresenta una grandiosa opportunità di valorizzazione del nostro prodotto» dice con soddisfazione Carlo Goio, presidente dell'associazione e del Consorzio di Bonifica della Baraggia che è stato il capofila dei 18 soci iniziali promotori del Riso di Baraggia, ora già diventati 107. (segue)



PAGINA A CURA ASSESSORATO PROMOZIONE AGRICOLA - PROVINCIA DI VERCELLI

# La Vetrina del Gusto

## ECCELLENZA E TRADIZIONE

DALLA BARAGGIA L'UNICO RISO "DOP" IN ITALIA

SEGUE DA PAGINA 61

**N**on è stato un traguardo facile ottenere questo riconoscimento anche perché nella stessa zona si era sovrapposta la richiesta di un'altra *Dop*, inoltrata da un produttore per la sola varietà *Sant'Andrea*, che ha rallentato l'iter burocratico ma per un altro verso ha reso "trionfale" la certificazione ottenuta dal *Riso di Baraggia*. Proprio per gli interessi confliggenti, infatti, del caso è stato investito il *Comitato Scientifico della Comunità Europea* che non ha lesinato encomi al prodotto baraggino: «*Grazie alle caratteristiche della zona di produzione il riso ottenuto presenta le peculiarità che gli vengono attribuite dai consumatori ed in particolare un'ottima tenuta alla cottura in connessione con rese più basse ed un ciclo vegetativo più lungo*».

**U**n riso «*originario della Baraggia*» la cui denominazione «*utilizza gli aggettivi derivati dai nomi geografici di Biella e Vercelli, emblematici per la risicoltura italiana*» hanno rimarcato gli esperti di *Bruxelles* concedendo a tale produzione l'ambita *Dop* per ben sette varietà: *Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio*. Un risultato che va ascritto all'interazione di più soggetti intorno all'*Associazione Riso di Baraggia* come sottolinea **Massimo Camandona**, assessore alla *Promozione Agricola della Provincia di Vercelli* ma, prima di tutto, agricoltore della zona: «*Questo risultato di valorizzazione di un prodotto unico in Italia è stato ottenuto grazie all'impegno costante dell'Associazione, del Consorzio di Bonifica della Baraggia e del senatore Lorenzo Piccioni che hanno saputo superare tutti gli ostacoli insorti in questi sette anni di cammino*». E proprio l'onorevole **Piccioni** rileva: «*Si tratta di un'opportunità enorme per il territorio e gli agricoltori che porta un'area povera tra le eccellenze europee e forse mondiali dell'agricoltura*». A spiegarne i motivi è il dottor **Carmelo Iacopino** che, in qualità di direttore del *Consorzio Bonifica Baraggia*, ha seguito passo dopo passo l'iter burocratico: «*Già nel 1931 l'Istituto di Cerealicoltura attivò a Villarboit un centro per lo studio di questo riso che rappresenta oggi la Dop*



**RISO DI BARAGGIA** - sopra: spiga di riso maturo.  
- sotto: Massimo Camandona, agricoltore baraggino e assessore alla *Promozione Agricola della Provincia di Vercelli*.  
- nell'altra pagina: una tipica risaia della Baraggia.

*più estesa d'Europa*» con una superficie coltivata a riso di 24mila ettari di cui 16mila per le 7 varietà, ben superiore ai 200 ettari dell'unica altra *Dop* risicola europea: quella del *rio Ebron di Valencia (Spagna)*. «*Questo riconoscimento non va visto come una medaglia ma solo come un punto di partenza*» rimarca **Iacopino**. Il futuro è in una nuova *fliera del riso* che prenda slancio proprio dalla *Dop*. «*La massima certificazione comporta il vincolo della lavorazione in uno dei 28 comuni del comprensorio di Baraggia e potrebbe rappresentare un freno poiché le grandi ditte trasformatrici non sono in questa zona, ma fortunatamente c'è una deroga per 5 anni* - aggiunge invece **Car-**

**lo Goio** - *Il nostro punto di forza è oggi quello di poter avere una garanzia dell'eccellenza di una qualità già esistente: per potersi fregiare della Dop i produttori dovranno infatti seguire il disciplinare sotto controllo dell'Ente Nazionale Risi che vigilerà su ogni fase di coltivazione e lavorazione, dalla semina ai concimi, dalla resa alla trasformazione. Il consumatore potrebbe non notare la differenza ma avrà la certezza della garanzia di origine di questo eccellente riso*».



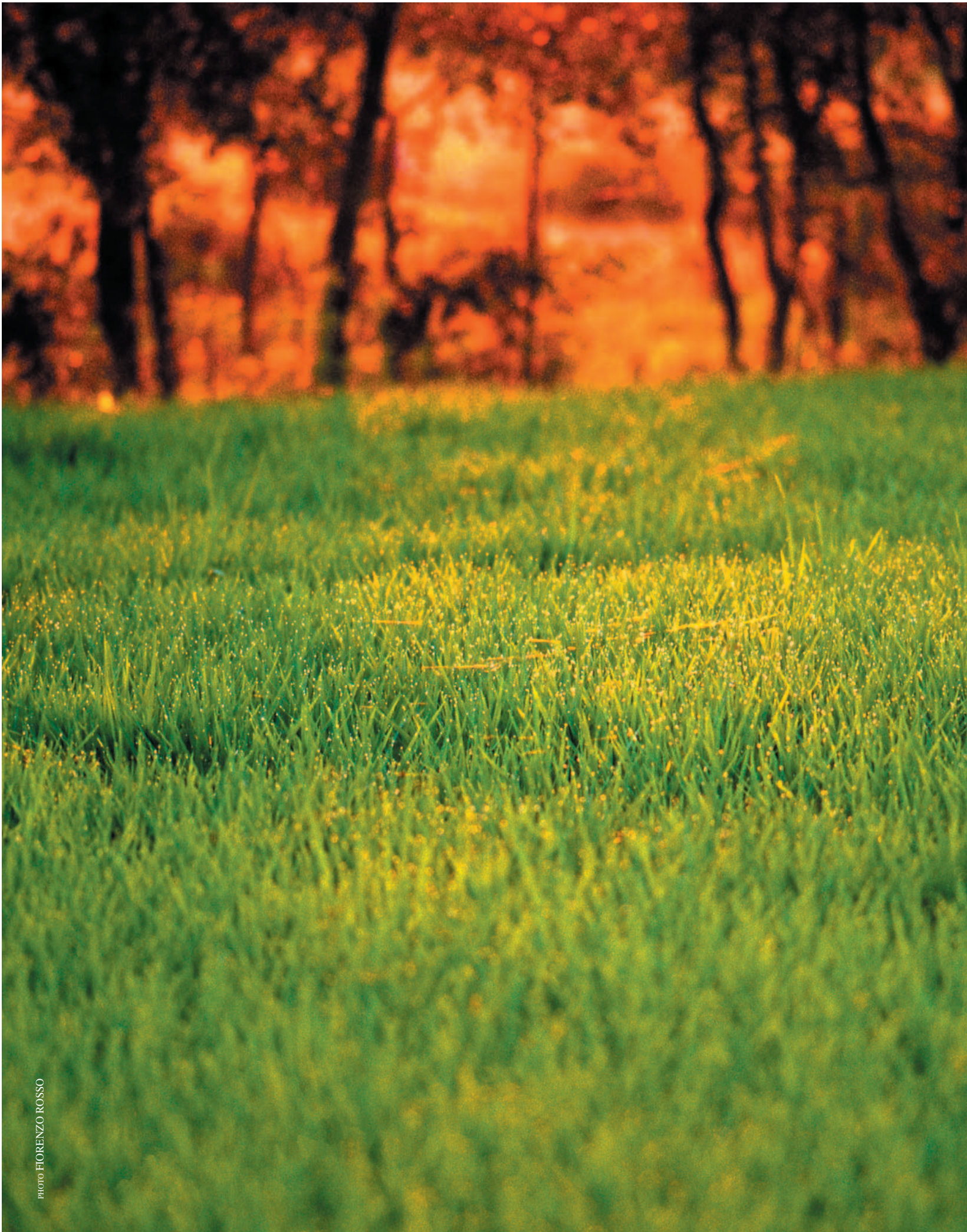


PHOTO FIORENZO ROSSO