



RISO BIOLOGICO



 Baraggia Biellese e Vercellese
  Primo bio-distretto del riso
  Agricoltura biologica

Il primo Biodistretto del riso piemontese si trova nella Baraggia Biellese e Vercellese. Coltiva con metodo biologico con conseguente migliori condizione di salute dei cittadini residenti, dei lavoratori e salvaguardia dell'ambiente tramite le tecniche della risicoltura bio-rigenerativa.

La loro tecnica consiste nella rotazione sulla metà dell'azienda, seminando su terreno inerbito senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi e, contestualmente, la presenza di filari di siepi, piante autoctone e piante da frutto. Grazie a questa tecnica, chiamata "paciamatura verde", vi è un ripopolamento di microrganismi, organismi acquatici (rane, raganelle e altri anfibi), piccoli mammiferi (lepri, porcospini), pesci, uccelli (inclusi uccelli migratori). Gli animali e le piante delle risarie dipendono per la sopravvivenza gli uni dagli altri: sono parte di una catena alimentare. La tutela dell'ecosistema risaia, assicura ai contadini quantità e qualità di cibo migliori e garantisce la conservazione della straordinaria varietà di vita presente sulla terra.



"Abbiamo ribaltato il paradigma, comprendendo come ogni pianta presente abbia il suo motivo di esserci. Facciamo la rotazione delle colture: è importante capire che i campi non sono "improduttivi", ma vengono solo preparati per l'anno successivo (con i fagioli dall'occhio, miglio).

Ripristiniamo l'ambiente naturale a ripiantumando i fossi, i bordi e anche l'interno dei campi stessi; reintroducendo le testuggini palustri e iniziando a fare carpicoltura, fauna molto importante per l'equilibrio delle risaie.

Manuele Mussi e Mara Stocchi, az. agr. Una Garlanda



BIODISTRETTO

RISICOLTURA
 BIO RIGENERATIVA

RIGENERAZIONE RURALE



SCAN ME



RISO ROSA MARCHETTI SEMILAVORATO

Sapore molto particolare; la consistenza del riso è morbida intorno, mentre al centro risulta più croccante; ottimo compromesso tra un riso bianco e uno integrale per consistenza e tempi di cottura, tiene bene la cottura sia nei risotti che in ricette più complesse come timballi o piatti unici, per esempio associati a legumi.

COTTURA: 16/18 minuti

CONSIGLIATO PER: risotti, minestre.

RISO BALDO INTEGRALE

Il riso baldo è una varietà di riso che nasce dall'incrocio tra le qualità Arborio e Stirpe 136 e che viene coltivato, in Italia, nelle città di Vercelli, Pavia e Novara. Si distingue per la sua capacità di assorbimento e di mantenere la consistenza allo stesso tempo; inoltre mantenendo l'intero chicco di riso in quanto integrale, contiene una quantità maggiore di vitamine, fibre e minerali.

COTTURA: 40/45 minuti

CONSIGLIATO PER: minestre, panissa.



RISO SANT'ANDREA

Il Sant'Andrea presenta un chicco medio - piccolo, con una perla centrale di facile cottura e di una cremosità inconfondibile, caratterizzato da un'ottima capacità di assorbire i condimenti, rilasciando amido durante la cottura.

COTTURA: 13/15 minuti

CONSIGLIATO PER: risotti, timballi, minestre, panissa.



RISO CARNAROLI

Presenta granelli molto grandi. Eccellente per la tenuta in cottura di qualsiasi preparazione, l'ideale per risotti pregiati e piatti speciali regionali.

COTTURA: 13/15 minuti

CONSIGLIATO PER: risotti, timballi, minestre.

