






# 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.

