

RISO SANT'ANDREA

Coltivato nel Biodistretto del Riso Piemontese, cresce ai piedi dei monti della Baraggia e viene irrigato da acque provenienti dallo scioglimento delle nevi.



Prende il nome dall'Abbazia di S. Andrea Vercelli, del 1227, di architettura romanico-gotica.



Risotti, Minestre, Timballi, Panissa.



13-15 minuti.



Il riso Sant'Andrea è la varietà tipica della Baraggia Biellese e Vercellese, terra di brughiera dove sono più accentuate le escursioni termiche tra giorno e notte, zona alla quale è stato assegnato il marchio DOP.

Essendo una varietà antica di riso originario, è più resistente e riesce meglio ad adattarsi ai cambiamenti climatici, inoltre grazie al metodo di coltivazione attento alla custodia della biodiversità vi è un ripopolamento di microrganismi, organismi acquatici, piccoli mammiferi, anfibi ed uccelli.

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.



Scan me!

