

Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

BRA DOP (f)
 CASTELMAGNO DOP (f)
 CRUDO DI CUNEO DOP (s)
 GORGONZOLA DOP (f)
 GRANA PADANO DOP (f)
 MURAZZANO DOP (f)
 RASCHERA DOP (f)
 RISO DI BARAGGIA
 BIELLESE E
 VERCELLESE DOP (po)
 ROBIOLA DI
 ROCCAVERANO DOP (f)
 SALAMINI ITALIANI
 ALLA CACCIATORA
 DOP (s)
 TOMA PIEMONTESE
 DOP (f)
 TALEGGIO DOP (f)
 TINCA GOBBA DORATA
 DEL PIANALTO DI
 POIRINO DOP (p)



IGP

CASTAGNA CUNEO
 IGP (ff)
 FAGIOLO CUNEO IGP (po)
 MARRONE DELLA VAL-
 LE DI SUSÀ IGP (ff)

MELA ROSSA
 DI CUNEO IGP (ff)
 MORTADELLA
 BOLOGNA IGP (s)
 NOCCIOLA DEL
 PIEMONTE IGP (fs)
 SALAME CREMONA IGP (s)

Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Alba DOC (PL)
2. Albugnano (PA) DOC
3. Alta Langa DOCG (PL)
4. Asti e Moscato d'Asti (PA) DOCG
5. Barbaresco DOCG (PL)
6. Barbera d'Alba DOC (PL)
7. Barbera d'Asti DOCG (PA)
8. Barbera del Monferrato DOC (PM)
9. Barbera del Monferrato Superiore DOCG (PM)
10. Barolo DOCG (PL)
11. Boca DOC (PN)
12. Brachetto d'Acqui o Acqui DOCG (PA)
13. Bramaterra DOC (PN)
14. Calosso DOC (PA)
15. Canavese DOC (PN)
16. Carema DOC (PN)
17. Cistera d'Asti DOC (PA)
18. Colli Tortonesi DOC (PM)
19. Collina Torinese DOC (PN)

20. Colline Novaresi DOC (PN)
21. Colline Saluzzesi DOC (PN)
22. Cortese dell'Alto Monferrato DOC (PM)
23. Coste della Sesia DOC (PN)
24. Dolcetto d'Acqui DOC (PM)
25. Dolcetto d'Alba DOC (PL)
26. Dolcetto d'Asti DOC (PA)
27. Dolcetto di Diano d'Alba DOCG (PL)
28. Dogliani DOCG (PL)
29. Dolcetto di Ovada DOC (PL)
30. Dolcetto di Ovada Superiore DOCG (PL)
31. Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG (PN)
32. Fara DOC (PN)
33. Freisa d'Asti DOC (PA - PN)
34. Freisa di Chieri DOC (PN)
35. Gabilano DOC (PM)
36. Gattinara DOCG (PN)
37. Gavi o Cortese di Gavi DOCG (PM)
38. Ghemme DOCG (PN)
39. Grignolino d'Asti DOC (PA)
40. Grignolino del Monferrato Casalese DOC (PN)
41. Langhe DOC (PL)
42. Lessona DOC (PN)
43. Loazzolo DOC (PA)
44. Malvasia di Casorzo d'Asti DOC (PA)
45. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC (PA)
46. Monferrato DOC (PM)
47. Nebbiolo d'Alba DOC (PL)
48. Piemonte DOC (prov. di AL-AT-CN) (PM)
49. Pinerolese DOC (PN)
50. Roero DOCG (PL)
51. Rubino di Cantavenna DOC (PM)
52. Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG (PA)
53. Sizzano DOC (PN)
54. Strevi DOC (PM)
55. Terre Alfieri DOC (PA)
56. Valli Ossolane DOC (PN)
57. Valsusa DOC (PN)
58. Verduno Palavera DOC (PL)

Legenda tipologie territoriali:
 PN= Piemonte Nord
 PL= Piemonte Langhe
 PA= Piemonte Astigiano
 PM= Piemonte Monferrato

Piemonte

Una regione conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo per prodotti che spaziano dalle autovetture al cioccolato, dal tartufo a corposi ed interessanti vini, con una storia che trapela dai palazzi cittadini e dalle dimore nobiliari e fortificate delle varie provincie. Capoluogo regionale è Torino, città austera, in stile Barocco, rappresentata dal simbolo della Mole Antonelliana. Altri



Torino - Palazzo Madama

emblematici importanti sono il Parco del Valentino, il Palazzo Reale, Palazzo Madama, il Museo Egizio e la settecentesca basilica di Superga. L'imponente catena alpina piemontese, accoglie rinomate località turistiche all'avanguardia per gli sport alpini. Regione ricca di tradizioni, di appuntamenti con la storia e con il folklore: il Palio di Asti, la battaglia delle Arance di Ivrea, il Palio degli Asini di Alba e la rievocazione dell'assedio di Canelli. La cucina piemontese ha risentito della vicinanza di quella francese, conservando però originalità. I prodotti della tradizione sono riso, burro, formaggio, aglio e tartufo. Il riso è l'ingrediente per eccellenza cucinato in mille modi, da quello in brodo a quello con le verdure, dal risotto alla torta di riso. Altra specialità pregiata è il tartufo bianco d'Alba nelle Langhe, presente anche nel Monferrato e nell'Astigiano. Toma piemontese DOP, il Bra DOP e la Robiola di Roccaverano DOP tengono alta la tradizione casearia piemontese. In tavola gli antipasti sono davvero vari, dalle cipolle ripiene al vitello tonnato, dai crostini al tartufo alle acciughe al verde, dai vari affettati ai peperoni all'olio. Nei primi eccellono gli agnolotti del "plin" serviti con sugo di arrosto o di tartufo; la fonduta e la pansiccia, specialità vercellese (risotto con fagioli, salame cotto e verdure). Tra le pietanze il Brasato al Barolo, il bollito misto alla piemontese e il salame d'la duja (conservato nel grasso e poi cotto come un cotechino). La selvaggina, come il camoscio stufato con cipolla e vino e la pernice al Barolo, affianca altre leccornie come la bagna cauda (salsa di olio bollente, aglio e acciughe dissalate) in cui intingere peperoni, cardi di Chieri, sedano, finocchi e asparagi di Santena. Tra le prelibatezze dolci troviamo i cioccolatini gianduiotti, i biscotti crumiri e i savoiardi. Il cioccolato trova all'ombra della Mole alcuni tra i più rinomati produttori italiani. Il Piemonte è anche una delle più grandi regioni vinicole italiane con una coltivazione prevalente di vitigni a bacca rossa: Barbera, Dolcetto, Freisa, Nebbiolo e Grignolino ma anche buoni vini bianchi da uve di Moscato bianco, Cortese ed Erbaluce, Pelaverga, Arneis, Brachetto, Favorita e alcune Malvasie.

INFO:

A.P.T. REGIONE PIEMONTE
www.regione.piemonte.it/turismo

BARAGGIA: un territorio col sor(RISO)!

di Marco Marucelli

Tramonto su una risaia della Baraggia (Foto C. Burato)

La prima Dop (Denominazione di origine protetta) italiana nel settore del riso è quella del “Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, riconosciuta nell’agosto 2007, non solo rappresenta uno dei prodotti di eccellenza dell’agroalimentare piemontese, ma evidenzia un territorio che incuneato tra le provincie di Biella e Vercelli rivela al curioso gourmet tantissimi spunti di gusto e di storia.

Arrivare in questa terra, anche in un periodo dove l’umidità ed il freddo restano padroni indiscussi del clima, ha il suo fascino. Le cime innestate e le risaie che si estendono con i loro tappeti bagnati dalla rugiada

e dall’irrigazione, linfa vitale per le future raccolte di questo prezioso e ricco cereale prodotto principe sia dell’agricoltura che della gastronomia, si stagliano davanti agli occhi del turista.

Svegliarsi e vedere il Monte Rosa imbiancato che svetta alto ed imponente e che riflette la sua candida mole sul bianco (una volta che è raffinato) chicco di riso che inizia a prendere corpo nelle umide zone di coltura. Un viaggio questo alla scoperta del territorio e di alcune delle sue aziende più rappresentative che parte inevitabilmente da uno dei manieri più belli, ben conservati e restaurati (seppur ancora in parte) che abbia mai visto: il Castello di Buronzo, sede del Consorzio di Tutela del Riso di Baraggia Vercellese e Biellese. Chi meglio del sindaco di questo attivo e piccolo paese, cucito intorno al fortilizio di ineguagliabile maestosità, poteva farci da mentore di quello che è stato fatto e di quello che le mura, sapien-

temente ripristinate, hanno vissuto nei secoli passati. Se come si dice il buondì si vede dal mattino, il primo impatto con il territorio avvenuto in questo modo, potrà solo portarci a delle entusiasmanti sorprese. Ed è così infatti quando, la degustazione del riso e delle ricette della tradizione ci accompagna in un convivio a cui partecipano alcuni produttori soci del Consorzio della DOP. Il menù proposto dalla cucina dell'Hotel Ristorante La Bettola di Carisio (VC) è stato appagante e gustoso: Fonduta di Maccagno al tartufo bianco del Piemonte; Panissa alla vercellese con riso Carnaroli DOP della Baraggia; Riso Carnaroli DOP della Baraggia con funghi porcini di Sostegno; Tagliata di Fassone Piemontese con leggera fonduta di Maccagno biellese, noci e tortino di patate; pere cotte al vino Moscato con scorze d'arancio e gelato artigianale alla crema. I vini che accompagnavano questi piatti sono stati: Erbaluce di Viverone Tenuta Cella Grande, Bramaterra Tenuta Barni, Erbaluce Tardivo Tenuta Cella Grande. Il giorno seguente la

visita al territorio ha mostrato i lati più belli ed anche meno conosciuti della produzione del Riso di Baraggia, sia quelli relativi alla coltura ed alle varie fasi di raccolta ed essiccazione, che quelle legate invece alla lavorazione per portare il chicco, nel modo meno invasivo possibile, fino alla nostra tavola. Lavorazioni tradizionali con metodi classici ed innovativi macchinari che con la tecnologia moderna cercano di preservare ancor di più i valori nutrizionali e proteici nella raffinazione. Un pullulare di macchine che senza sosta sfogliano, selezionano, raffinano, sotto il vigile occhio umano, le grandi quantità di prodotto che viene lavorato. La visita all'Azienda Agricola Zaccaria (Cascina Margaria 8 - Salussola - Biella - Tel. 0161/998235 www.risozaccaria.com) ci ha consentito di capire meglio le caratteristiche del terreno e delle varie fasi di lavorazione del riso nel campo, facendoci capire quanto il progresso sia riuscito con i moderni macchinari ad alleviare ed ottimizzare un lavoro che fino a pochi decenni fa era solo patrimonio della mano



Fioritura della Baraggia (Foto C. Burato)



*Riso pronto per la raccolta
(Foto C. Burato)*

e della fatica dell'uomo. E' seguita la visita alla modernissima riseria Merlano (Strada Statale Trossi 230/ 5 - Buronzo - Vercelli - Tel. 0161/855502 www.riseriamerlano.com) dove guidati dalla passione del proprietario ci siamo addentrati tra silos e macchinari che al termine del loro lavoro portavano in magazzino un prodotto raffinato che avrebbe riservato stupende emozioni a chi lo avesse poi cucinato e gustato. Per capire i grandi passi che la tecnologia aveva fatto in questo settore ci siamo recati a visitare una riseria che, comunque nel rispetto della sicurezza e qualità, opera con macchinari più tradizionali e per questo ancor più attaccati all'occhio ed alla manualità umana. Parliamo della Riseria di Rovasenda (Via dell'Artigianato 4 - Rovasenda - Vercelli - Tel. 0161/856248 www.riseriarovasenda.it) gestita da un gruppo di affiatati ed eterogenei fratelli che trasmettono passione per questa attività appena

li incontri e che riescono con la loro simpatia a farti sentire a proprio agio in un mondo che molti conoscono solo attraverso le confezioni che si trovano sugli scaffali del supermercato o in troppo spesso insipidi e mal mantecati piatti che qualche ristorante presenta. A queste persone dobbiamo consigliare di venire in Baraggia, respirare l'aria che rende questo riso unico, ascoltare i silenzi del territorio, vedere i colori del Monte Rosa, della Serra, il riflesso della cupola del famosissimo Santuario di Oropa, l'Oasi Zegna che si staglia sulla vicina collina biellese, per capire che dietro ad ogni chicco di riso di qualità c'è tanto di più che una mera etichetta ed un packaging avvincente. Il lavoro e l'ingegno dell'uomo, una natura fertile e tanta, tantissima passione.

Il saluto a queste terre non poteva avvenire che nel modo più adatto ad un curioso gourmet con un eccellente pranzo a base di prodotti della tradizione annaffiato dai vini di Gattinara, nella splendida cornice del ristorante Carpe Diem, nella città che conferisce il nome a questa DOC di grandi vini e che a buon titolo rappresenta una delle città del Vino italiane.

A volte cerchiamo un motivo per ritornare in un luogo che ci ha appassionato, questa volta ne potremo aver migliaia, basterà infatti aprire uno dei sacchetti del candido cereale che ci siamo riportati da questo viaggio e scegliendo un chicco a caso capirne la storia e ripercorrerla come in una macchina del tempo fino a svegliarsi e trovarsi di fronte il massiccio del Monte Rosa, le risaie e la bruma che d'inverno rende tutto etereo, impalpabile ma che, al tempo stesso, ti penetra nel cuore ad ogni respiro.