

La baraggia vercellese

La **baraggia** è un' area nel Piemonte nord-orientale ai piedi del massiccio del Monte Rosa e delle alpi Biellesi è compresa tra il torrente Elvo ed il fiume Sesia

Il clima è di tipo continentale, con temperature medie annuali inferiori di circa uno - due gradi rispetto alle altre aree risicole italiane. La vicinanza delle montagne ed i venti che discendono da esse, determinano frequenti inversioni termiche, che a fine estate determinano una più rapida formazione del chicco.



La baraggia, presenta perciò peculiari caratteristiche agro-climatiche che la rendono unica al mondo per la coltivazione del riso. I terreni fortemente argillosi e ricchi di ferro, le basse temperature, determinano produzioni ridotte, ma di eccellente qualità.

La Baraggia, vera nicchia della risicoltura italiana, veniva individuata già nel secolo scorso dall'Istituto Sperimentale di Ricoltura di Vercelli come particolare e diversa.

In data 22 agosto 2007 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale europea il Regolamento (CE) n. 982/2007 della Commissione con il quale è stata registrata la **DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese"**. Dopo un lungo iter durato 9 anni, l'Italia ha la sua prima DOP nel settore risicolo, relativa ad un territorio comprendente 25 comuni con un'estensione complessiva di circa 22.000 ettari

Il riso di Baraggia manifesta le sue peculiarità durante la cottura perché mantiene una maggiore consistenza del grano ed una minore collosità rispetto all'analogo prodotto di altre zone risicole