



Il chicco che racconta il territorio: il riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP conquista tutti a "Riso d'autore"

Al Castello di Buronzo un evento tra ricerca, cultura agricola e alta cucina per valorizzare il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP. Protagonista lo show cooking dello chef Eugenio Moreni di Maio Group con un menù dedicato alle varietà Arborio, Carnaroli, Sant'Andrea e Loto

 Buronzo (VC)  10/03/2026 15:41  Eventi

Un chicco che racconta un territorio, una filiera agricola e una tradizione gastronomica che guarda al futuro: è il **Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP**, unico DOP in Italia da quasi 20 anni, protagonista dell'evento *Riso d'Autore* ospitato al Castello di [Buronzo](#) e promosso dal **Consorzio di Tutela del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP**. L'iniziativa, realizzata nell'ambito dello Sviluppo Rurale Piemonte 2023–2027, ha riunito istituzioni, studiosi del settore risicolo e professionisti della ristorazione per raccontare un prodotto agricolo di nicchia che nasce nei territori pedemontani tra le province di Biella e Vercelli. Qui le condizioni climatiche e la natura del terreno conferiscono al riso caratteristiche distintive: chicchi compatti, traslucidi e con grande tenuta in cottura, qualità che lo rendono particolarmente apprezzato anche dall'alta cucina.

Il valore della denominazione DOP

Ad aprire la giornata sono stati i saluti istituzionali del sindaco di Buronzo Ettore Rossini, seguiti dagli interventi di esperti e rappresentanti della filiera. Il presidente del Consorzio **Carlo Zaccaria** ha sottolineato il significato strategico della denominazione: "Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP non è solo un prodotto agricolo di eccellenza: è l'espressione di un territorio e di una comunità che da generazioni coltiva qualità. Difendere questa denominazione significa proteggere una filiera che unisce agricoltura, cultura e identità gastronomica". Lo storico **Gabriele Ardizio** ha ripercorso la storia del paesaggio della Baraggia, spiegando come la coltivazione del riso abbia contribuito a modellare nel tempo l'economia e l'identità culturale dell'area. Un focus scientifico è arrivato dall'intervento di Filip Haxhari dell'Ente Nazionale Risi: "Le caratteristiche della struttura amidacea del riso di Baraggia sono tra gli elementi che ne determinano la qualità in cucina. La combinazione tra territorio, varietà e tecniche di coltivazione produce un chicco con grande capacità di assorbire i sapori mantenendo consistenza." A completare il quadro è stato **Matteo Musso**, vicepresidente del Consorzio, che ha evidenziato il valore della tracciabilità e dell'etichettatura: "La DOP è una garanzia per il consumatore e uno strumento fondamentale per difendere il lavoro dei produttori. Significa assicurare origine, qualità e trasparenza lungo tutta la filiera."

Lo chef Egenio Moreni di Maio Group: "Un riso che dà identità ai piatti"

Gli interventi si sono susseguiti nel corso di un pranzo degustazione con lo show cooking dello chef **Eugenio Moreni**, Executive Chef di Maio Group, che ha interpretato le varietà Arborio, Carnaroli, S. Andrea e Loto del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP attraverso un percorso gastronomico contemporaneo pensato per esaltarne versatilità e identità. "Quando si lavora con un riso di questa qualità, il piatto cambia completamente. Il chicco mantiene struttura, assorbe i sapori e restituisce profondità al gusto. È un ingrediente che permette di raccontare davvero il territorio," ha spiegato Moreni durante la presentazione. Lo chef ha costruito un percorso degustazione che esplora tecniche e preparazioni diverse, dimostrando la versatilità del riso piemontese. L'aperitivo ha aperto con tartelletta di crema di riso e faraona confit, macaron salato con farina di riso, lamponi e gorgonzola e sushi all'italiana con riso Loto DOP di Baraggia Biellese e Vercellese. A seguire, l'arancino al pomodoro con cuore di mozzarella e vellutata al basilico realizzato con riso S. Andrea DOP di Baraggia Biellese e Vercellese ha introdotto il momento dedicato ai risotti: il Carnaroli DOP di Baraggia Biellese e Vercellese con toma biellese, miele e nocciole IGP Piemonte e il risotto alla milanese con ossobuco, che ha messo in evidenza la tenuta e la struttura del chicco. Il percorso si è concluso con il dessert "**La Bèla Majin**",

reinterpretazione della tradizione piemontese con crema di riso Loto DOP di Baraggia Biellese e Vercellese e note d'uva.

Un patrimonio agroalimentare tra identità e futuro

“Riso d’Autore” ha dimostrato come una denominazione d’origine possa diventare un vero motore culturale e gastronomico, capace di mettere in dialogo agricoltura, territorio e ristorazione d’eccellenza. Attraverso il confronto, l’evento ha ribadito il valore del **Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP** come patrimonio agroalimentare italiano e ambasciatore della qualità del Made in Italy.

Il nuovo lusso della gastronomia italiana

Eventi come *Riso d’Autore* raccontano una trasformazione più ampia della cucina italiana: il vero lusso gastronomico oggi non è l’esotico o l’eccezionale, è l’origine. Sapere da dove viene un ingrediente, conoscere il paesaggio che lo ha generato, capire il lavoro agricolo che c’è dietro ogni piatto. In questo senso il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP diventa qualcosa di più di un ingrediente: è il simbolo di una cucina che torna alle radici, ma lo fa con uno sguardo contemporaneo. Perché, a volte, basta davvero un chicco per raccontare un intero territorio.

Il Consorzio di tutela della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese

Riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole nel 2007, il Consorzio opera per la tutela e la promozione di una produzione di nicchia coltivata nei 28 comuni tra le province di Biella e Vercelli, ai piedi del Monte Rosa. Le condizioni pedemontane della Baraggia conferiscono al riso caratteristiche uniche: chicchi compatti, traslucidi e con eccellente tenuta in cottura, qualità che lo rendono particolarmente apprezzato anche dall’alta ristorazione.