

STORIA
E TERRITORIO
DAI MONACI CISTERCENSI
AD OGGI

Le origini di Vercelli risalgono al sec VI a.C. con i primi insediamenti celtici; divenne poi importante municipium sotto i Romani e nel corso dei secoli conobbe numerose vicende storiche e culturali di cui conserva molteplici testimonianze ancora oggi visibili. Territorio a vocazione agricola, nel Vercellese furono i monaci cistercensi ad iniziare le opere di bonifica e ad introdurre la coltivazione massiva del riso, cereale conosciuto da secoli in Asia, ma approdato in Europa tardi e considerato come valida fonte di sostentamento solo dopo le pestilenze e le carestie del XIV secolo.



Da queste prime opere di bonifica, nel territorio che si estende tra Trino, Crescentino e Larizzate, nacquerono le **Grange**, letteralmente “granai”, antiche unità abitative e centri agricoli all’interno dei quali i conversi, ovvero i monaci cistercensi staccati dal convento, attuavano opere di bonifica su di un’area territoriale coperta da bosco planiziale (il cui unico esempio rimane il **Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino**) al fine di renderla adatta ad un impiego agricolo. Le grange sorte nella pianura vercellese avevano il proprio fulcro nell’**Abbazia di S. Maria di Lucedio**, gioiello di rilevante importanza storica e artistica.



HISTORY
AND TERRITORY
FROM CISTERCIAN MONKS
TO MODERN TIMES

The origins of Vercelli date back to the VI century b.C. with the first Celtic settlements; it then became an important Roman municipium, hosting along the centuries various historical and cultural events of which it still preserves a number of testimonies. A territory of rural vocation, the Vercellese area was first reclaimed by the Cistercians Monks who introduced the massive cultivation of rice, a cereal known for centuries in Asia that reached Europe at a much later time and considered a valid source of sustenance after the plagues and famines of the XIV century.

*These initial reclamation works gave birth to the **Grange** - literally “barns” in the area extending between Trino, Crescentino and Larizzate. In these ancient houses and rural centres, the lay brothers, that is the Cistercians Monks detached from the friary, carried out reclamation works on a wood area known as “bosco planiziale” (the only example left is the **Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino**) to adapt it to rural uses. The heart of the grange standing on the plain of Vercelli was*



A nord della piana vercellese si estende la **Baraggia**, un tempo brughiera selvaggia, paradiso di querce, carpini ed erba molinia alta quanto un uomo; un paesaggio che appare quasi senza confini che si estende tra Biella, Novara e Vercelli.

UN AMBIENTE
UNICO,
PER FASCINO
E SUGGERZIONI

Oggi questo territorio, in larga parte colonizzato da risaie, fa parte della **Riserva Naturale Orientata delle Baragge**, ente che ne tutela e valorizza la peculiarità. Da queste terre selvagge e ricche di storia, nasce la prima ed unica D.O.P. italiana nel settore del riso, il **Riso di Baraggia Biellese e Vercellese**. A est le risaie vengono lambite dal fiume Sesia. Un ambiente unico, per fascino e suggestioni; un’avifauna esclusiva di Ibis Sacri, Aironi e Garzette; il **Parco Naturale delle Lame del Sesia**, di rilevanza europea; grandi capolavori di idraulica – da non perdere le “tombe” del **Canale Cavour** – e gli affascinanti scorci naturali.

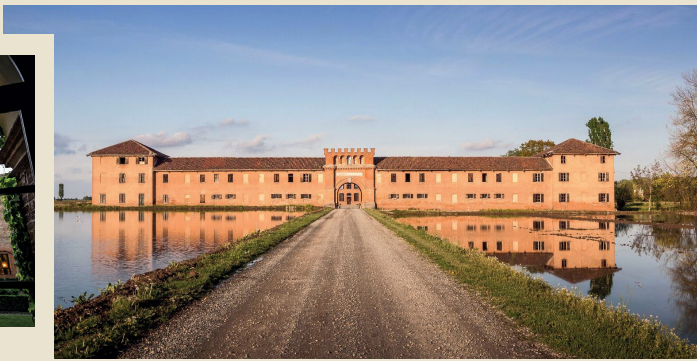


L’ambiente così costituito diventa ricco di fascino e suggestioni, grazie anche alla sensazione di grande equilibrio tra natura e attività dell’uomo e allo scorrere delle stagioni che, in risaia, si traduce in un sorprendente sfumare di colori. L’inverno è dominato dal silenzio e dal colore bruno della terra a riposo, spesso avvolta dal grigio argenteo della nebbia o striata dal bianco della brina o della neve. In primavera, il risveglio delle risaie è brillante e cristallino come l’acqua che le sommerge e le trasforma in una grande scacchiera di specchi che riflettono l’ambiente circostante, dalle nuvole al più piccolo filo d’erba. D’estate il colore dominante è il verde, quello del riso che cresce e che ben si sposa con l’azzurro del cielo. In autunno, il riso ormai maturo sfuma su tonalità dorate donando al panorama tonalità calde e magiche.



*the **Abbazia di S. Maria di Lucedio**, a true historical and artistic gem. North of the plain of Vercelli is the **Baraggia** region, between Biella, Vercelli and Novara. This area, once a wild heathland and today mostly colonized with paddy fields, is part of the **Riserva Naturale Orientata delle Baragge**, a territorial organization for the protection and improvement of nature peculiarities. From these wild and historical lands comes the first and only Italian P.D.O. certification (Protected Designation of Origin) for the rice sector, the **Riso di Baraggia Biellese e Vercellese**. The paddy fields extending eastward are lapped by the Sesia River where the **Parco Naturale delle Lame del Sesia** protects a one-of-a-kind environment of great naturalistic importance and extended habitat of biodiversity. This environment is rich in appeal and suggestions, also thanks to the perception of ideal balance between nature and human activity and the passing of the seasons which, in a rice field, turns into an astonishing play of color shades.*

A FASCINATING
AND ENCHANTING
ENVIRONMENT



ANTICO MULINO
RISERIA “SAN GIOVANNI”
ANTIQUE RICE MILL ‘SAN GIOVANNI’

Unica testimonianza esistente di riseria azionata dalla forza motrice dell’acqua. L’attività produttiva si è conclusa nel 1992, ma dal 2004 è cellula dell’Ecomuseo delle terre d’Acqua. *The only one left of its kind, which is driven by hydro force. It stopped production in 1992 and has been part of the Ecomuseum of Earth and Water since 2004.*

E’ possibile visitarlo su prenotazione:
It is available for viewing on appointment:
Via Po 9, 13040 Fontanetto Po (VC)
Tel. +39.0161.840120, Tel. +39.338.8721631
maurogardano@libero.it

Progetto grafico: www.enesi.it Stampa: Tipolitografia di Borgosesia – 01/19 Materiale fotografico: Archivio ATL Valsesia Vercelli, Donatelli Lorenzo - www.donatellolorenzo.it



Agenzia di accoglienza
e promozione turistica locale
della Valsesia e del Vercellese

Sede operativa:
13100 Vercelli - Viale Garibaldi, 90
Tel. +39 0161.58002
infovercelli@atlvalsesiavercelli.it

Sede principale:
13019 Varallo (Vc) - Corso Roma, 38
Tel. +39 0163.564404
Fax +39 0163.53091
info@atlvalsesiavercelli.it

Uffici Turistici:
Alagna Valsesia - Tel. +39 0163.922988
Scopello - Tel. +39 0163.732570

WWW.ATLVALSESIASVERCELLI.IT



.....

VARIETÀ
PRINCIPALI DI RISO
COLTIVATE NELLA
PIANURA
VERCELLESE

Nel Vercellese si coltivano oltre cento varietà di riso; tra queste va annoverato il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, prima e unica D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) italiana nel settore del riso dal 2007.

ARBORIO: è il riso più commercializzato e famoso che prende il nome dall’omonimo paese in provincia di Vercelli. Ha grandi chicchi il cui nucleo rimane al dente mentre la superficie cede quel tanto di amido che basta per renderlo adatto alla preparazione di minestre, risotti mantecati o timballi.

BALDO: “giovane” varietà derivante dall’Arborio, è un riso di straordinaria qualità ed eccellente resa gastronomica. Ricco di amido, ha grandi chicchi che tengono molto bene qualsiasi tipo di cottura rendendolo perfetto per grandi risotti e cotture al forno.

BALILLA: conosciuto anche come Originario, è la più antica tra le varietà storiche e presenta chicchi piccoli e tondi che lo rendono molto adatto per la preparazione di zuppe e minestre; può essere impiegato con grande successo anche nella preparazione di dolci.

CARNAROLI: tra le grandi varietà di riso superfino, questa è quella prediletta dalla grande cucina per il suo elevato livello qualitativo, caratteristica che fa del Carnaroli uno dei risi più apprezzati al mondo e simbolo del “made in Italy”. Dal chicco particolarmente consistente, tiene bene la cottura e ha grandi capacità di assorbimento; questa varietà è l’ideale per le grandi preparazioni classiche e per esaltare i piatti della tradizione.

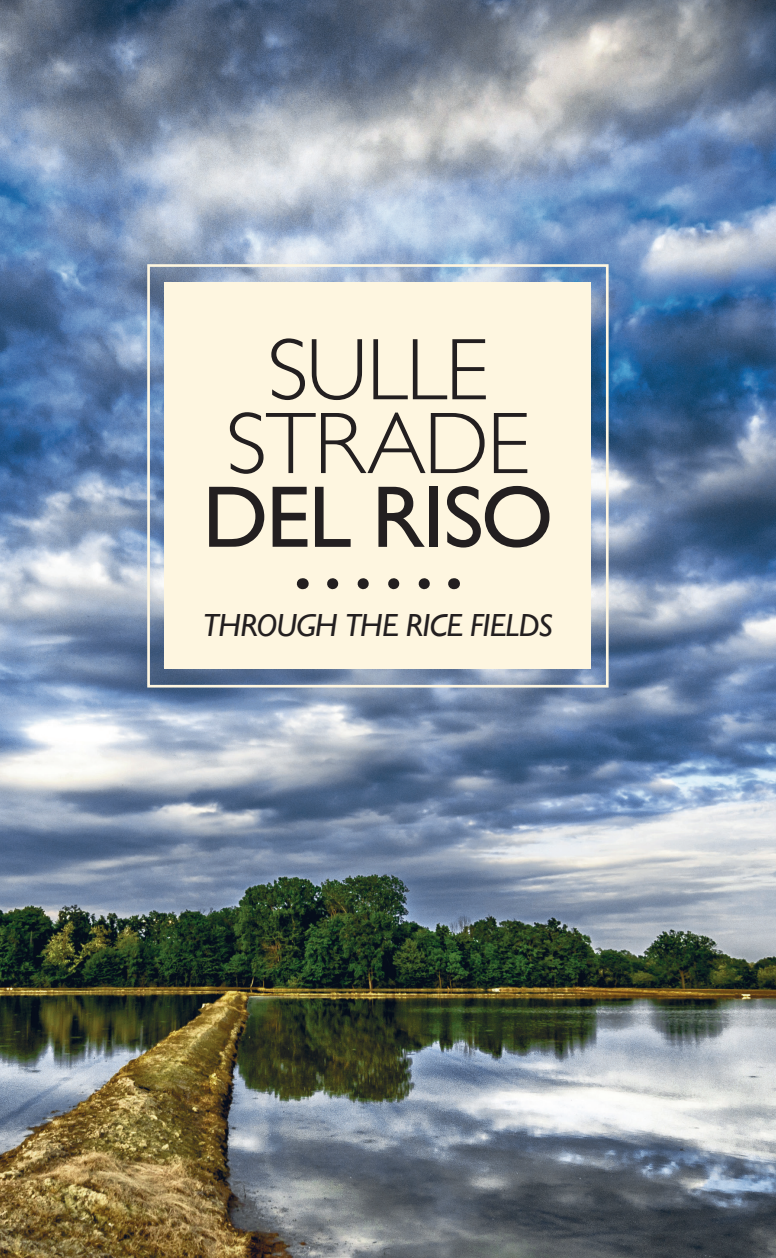
NUOVO
MARATELLI:

tornato in produzione dopo anni di abbandono, è un riso che ha fatto la storia della risicoltura italiana. Di forma tonda e dai granelli naturalmente perlati, è indicato per una cucina “ruspante” e per semplici e gustosi risotti e minestre. Viene anche chiamato “Chicco del Re” in quanto varietà preferita da Re Vittorio Emanuele III.

SANT’ANDREA: dapprima commercializzato con il nome di Rizzotto, deve il suo nome alla Basilica di Sant’Andrea; tipico della Baraggia, la sua principale caratteristica è la tolleranza al freddo. Ha una struttura compatta e chicchi semiaffusolati e queste caratteristiche lo rendono molto versatile in cucina. Varietà prediletta per la preparazione della tipica “Panissa” vercellese, è indicato anche per minestre, crocchette, frittelle e torte di riso.

VENERE: varietà giovanissima, nasce in Italia dall’incrocio tra una varietà nera asiatica e una italiana. Riso integrale molto aromatico, la cui colorazione nera è conferita dalla presenza di antociani, potenti antiossidanti, è ricco di fibre e sali minerali e non contiene glutine. E’ adatto a diverse preparazioni culinarie, dai risotti alle insalate, e come accompagnamento a secondi di pesce e carni bianche.

.....



SULLE
STRADE
DEL RISO
.....
THROUGH THE RICE FIELDS

AZIENDE AGRICOLE E RISERIE DEL VERCELLESE
FARMS AND RICE MILLS OF THE ‘VERCELLESE’



.....

MAIN VARIETIES
OF RICE
CULTIVATED
IN THE VERCELLESE
PLAIN



More than a hundred varieties of rice are cultivated in the Vercellese area. Among these is Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, first and only rice certified with the Italian P.D.O. (Protected Designation of Origin) for the rice sector since 2007.

ARBORIO: *The most popular and marketed rice named after the homonymous town in the province of Vercelli. The core of its large grains remains slightly underdone while the surface lets out the right amount of starch, making it suitable for soups, risotto mantecato or timbales.*

BALDO: *A “younger” rice descending from the Arborio, this variety features extraordinary quality and excellent gastronomic yield. Rich in starch, its large grains are perfect for any type of cooking and to prepare flavoury risottos and baked recipes.*

BALILLA: *Also known as Originario, this is the most ancient among the historical varieties. It features small round grains suitable for the preparation of soups; it is also a tasty variant for the preparation of dessert recipes.*

CARNAROLI: *One of the great varieties of superfine rice, this type is a favourite for refined cuisine. Its outstanding quality makes Carnaroli one of the most appreciated rice worldwide and a symbol of the “Made in Italy”. The grains are particularly firm and prevent overcooking with great absorption properties. This variety is the ideal choice to prepare the most classical recipes and exalt traditional ones.*

NUOVO MARATELLI: *Back to production after years of abandon, this rice went down in the history of Italian rice cultivation. Round shaped with natural pearly grains, it is suitable for “genuine” cuisine and simple yet tasty risottos and soups. It is also known as “Chicco del Re” (King’s grain) as it was King Vittorio Emanuele the Third’s favourite.*

SANT’ANDREA: *First marketed as “Rizzotto”, it takes its name after the Basilica of Sant’Andrea; typical of the Baraggia area, main feature of this rice is its tolerance to cold. The firm structure and tapered grains make it one of the most versatile rice to cook. A favourite variety for the preparation of “Panissa” Vercellese, it is also used for soups, croquettes and rice pies.*

VENERE: *A very young type, this Italian-born rice is a hybrid between a black Asian variety and an Italian one. It is a wholemeal aromatic rice, owing its black colour to the presence of anthocyanins, powerful antioxidants. Rich in fibres and mineral salts and gluten free. Perfect to prepare various recipes, from risottos to salads, and as a side to second courses of fish and white meats.*

