

il casoGIANFRANCO QUAGLIA
SALUSSOLA

Tra Biella e Vercelli
le nuove frontiere
dell'agroalimentare

La risicoltura scommette sul Dop della Baraggia

Telecamere di Rai2 alla Guerrini per raccontare la lavorazione

Dell'antico convento sono rimaste le mura e non si respira più l'aura claustrale dei monaci in preghiera mattutina. Ma il segno della regola «ora et labora», impressa da quei religiosi che proprio qui nella Baraggia dissodarono e bonificarono le terre, è stato inculcato nei quattro fratelli Guerrini oggi titolari della cascina «Convento» di Arro, frazione di Salussola.

Questa è una storia di agricoltura moderna, che arriva dal passato e ha saputo unire tradizione con innovazione. Di più: un esempio di filiera corta, di quelle a chilometro zero. Con i prodotti che nascono, si formano e si trasformano in azienda, poi sono venduti sul luogo d'origine.

L'AZIENDA AGRICOLA

Si trova in frazione Arro dove è stata registrata la puntata di «Cerca sapori»

Male che vada, direttamente al consumatore lontano attraverso canali diretti, saltando i tanti anelli della intermediazione. I Guerrini rappresentano una delle nuove frontiere dell'agroalimentare italiano e non è un caso se giovedì alle 9, su Rai2 in «Cerca Sapori-Sms consumatori» si parlerà proprio di questa azienda agricola per presentare il Riso Dop di Baraggia biellese e vercellese, che recentemente ha ottenuto l'ambito riconoscimento.

Sandro, Roberto, Ivano e Luca insieme totalizzano 150 anni. Ma il più «anziano», Sandro, ne ha appena 40. Come dire che qui, alla «Guerrini» la risicoltura ha messo radici da



La riseria «Guerrini» si trova in un ex convento



L'azienda si sviluppa su una superficie di 90 ettari

poco. In realtà la famiglia coltiva ormai da tre generazioni, da quando i capostipiti nell'immediato dopoguerra emigrarono nella Baraggia da Pisono (Brescia) e si trovarono di fronte a terre fertili, ma assetate. «Per fortuna - dice Sandro - in questi ultimi due, tre anni il problema dell'acqua non lo viviamo più come un incubo, grazie agli inverni nevosi che hanno caricato le montagne di riserve. Ma la scarsità d'acqua è sempre in agguato e prima o poi il problema andrà risolto».

La svolta in azienda risale al 1997, quando i quattro fratelli decisero di

imprimere un cambiamento radicale ed epocale. Più o meno in concomitanza con i primi sforzi per ottenere, in tutta la Baraggia, il riconoscimento del riso Dop. Erano momenti in cui il cereale coltivato nel Vercellese-Biellese veniva quotato bene, ma al tempo stesso c'era voglia di cambiare il passo. Fra i giovani rimasti in risaia soffiava un vento di Rinascimento. Ed ecco che i fratelli Guerrini compiono il salto di qualità. L'azienda, 90 ettari (il 90% coltivato a riso) cambia impostazione. E' sempre Sandro a raccontar-

to alla nostra fatica e al prodotto. E così abbiamo costruito anche una riseria e aperto uno spaccio aziendale. I nostri Carnaroli, Arborio, Baldo, S. Andrea, sono coltivati con i metodi tradizionali e poi da noi trasformati sino al confezionamento e alla vendita diretta. Con questo sistema siamo riusciti a dare più valore al prezzo perché saltiamo la commercializzazione. Il sito Internet ci aiuta nei contatti. I nostri clienti più affezionati? Molti privati, la piccola e media distribuzione, ristoranti d'eccellenza e tra questi Eataly di Torino».

Il marchio

Garantisce il prodotto
coltivato in 28 Comuni

La Denominazione di origine protetta (Dop) per il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese è un riconoscimento della Commissione delle Comunità europee. Costituisce la più importante certificazione di valore europeo a protezione e valorizzazione dei prodotti tipici agroalimentari. Sono 28 i Comuni che compongono la zona delimitata dalla Dop, distribuiti nelle province di Biella e Vercelli: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglià, Collobiano Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Gifflegna, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit. Complessivamente si tratta di circa 25 mila ettari di superficie coltivata a riso. La caratteristica dei risi di Baraggia è una consistenza superiore e contemporaneamente presenta una minor colosità anche rispetto alle stesse varietà coltivate in altri terreni. L'eccezionale specificità della zona di produzione è stata appunto riconosciuta dal Comitato scientifico dell'Unione europea.