



Baraggia, *cult* da scoprire in bici

DOMENICA PROSSIMA È TEMPO DI FESTA DEL NUOVO RACCOLTO NEL BIELLESE
UNA GIORNATA NELL'AIA E NELLE RISAIE PER CONOSCERE I SEGRETI DEL RISO

È arrivato il mese di ottobre e le coltivazioni di riso sono mature. Abbiamo visto le risaie colme d'acqua in primavera, poi in estate sono spuntate le tenere piantine verdi. Con l'autunno anche i campi di riso cambiano colore, diventano gialli ed è arrivato il momento del raccolto. C'è un'azienda che da oltre sessant'anni opera nella risicoltura e da un decennio ha scelto di coinvolgere anche il pubblico in questo momento così importante e carico di significato per il territorio. Domenica prossima 12 ottobre è in programma l'undicesima *Festa del Nuovo Raccolto* organizzata da *Riso Guerrini* nel cuore della Baraggia, una Riserva naturale regionale che si trova in Piemonte.

LE TIPOLOGIE - Qui si coltiva nel rispetto della tradizione, della natura e dell'ambiente, producendo il Carnaroli e l'Arborio - le qualità di riso più conosciute in Italia -, ma anche il Baldo e il riso autoctono per eccellenza, il riso Sant'Andrea. Si tratta di un riso lungo di tipo japonica e le sue caratteristiche ne fanno un ottimo compromesso tra tenuta di cottura e capacità di assorbimento dei condimenti.

L'EVENTO - La giornata di domenica si svolgerà tra le campagne biellesi pedalando in *mountain-bike* e si potrà vivere la raccolta in risaia e poi la lavorazione del riso in un antico cascinale, sull'onda dei ricordi di come si faceva una volta. È l'occasione per trascorrere una giornata all'aria aperta, sull'aia e sotto una tettoia per ripararsi dal caldo sole di ottobre. I bambini potranno giocare, ma anche imparare come si raccoglie il riso. Fin dal mattino è possibile partecipare a una delle visite guidate alla riseria e poi nel pomeriggio è organizzata la raccolta del cereale. La *Pedalata Risicola* è un percorso di circa tre chilometri guidato da chi conosce il territorio per scoprire i colori e la natura della campagna matura d'autunno. Se desiderate, potete portare la vostra



bicicletta, altrimenti è possibile noleggiarla gratuitamente sino a esaurimento.

PRANZO - All'ora di pranzo, ci si ritrova tutti insieme sotto i gazebo o sulle balle di paglia, come facevano i nonni. Il menù non può che essere il più tipico: la *Grande Panissata*. La *panissa biellese* è un risotto preparato con salsiccia, vino rosso barbera e fagioli borlotti. Ad accompagnare questo robusto primo piatto, salumi e formaggi serviti con la vera miassa, una sottile sfoglia di polenta croccante a base di

farina di mais. Insomma, ce n'è davvero per accontentare tutti. Quest'anno la famiglia Guerrini ha aggiunto una novità: la prova in campo. La ditta Giupponi Fratelli di Carisio metterà a disposizione l'attrezzatura per confrontare l'aratura tradizionale e il nuovo metodo di minima lavorazione del terreno. L'indirizzo da inserire nel navigatore è via Mazzini, 38, Frazione Arro a Sallussola, in provincia di Biella.

A cura di
Elisa Pasino
@ElisaBPasino



CONSIGLI... A DUE PIAZZE

LE BARAGGE

Il paesaggio delle Baragge è stato paragonato alla savana africana. Appare senza confini, con le sue vaste praterie e brughiere alternate a sporadici alberi (querce e betulle) e a vallette boscate. Si trova nelle alte pianure biellesi, vercellesi e novaresi. La formazione di questo territorio ricorda quello del Grand Canyon statunitense, poiché si è creato in successive ere geologiche a causa dell'azione di erosione operata dai torrenti su antiche pianure.

GIARDINO BOTANICO DI OROPA

È un gioiello dei vegetali di (quasi) tutto il mondo. In questo giardino a 1200 metri di quota convivono la peonia, il giglio martagone e l'arnica ontana in compagnia della rosa rugosa della Cina, della primula himalayana, della calluna, della campanula incisa e anche della stella alpina. Oropa è gestito dal WWF di Biella e al suo interno sono coltivate circa cinquecento specie e varietà di piante. Per info www.gboropa.it.

RICETTO DI CANDELO

Il ricetta è una struttura fortificata protetta all'interno di un paese in cui si accumulavano i beni della popolazione: foraggi e vini, su tutto. Uno degli esempi meglio conservati sino a oggi è il Ricetto di Candelo, in provincia di Biella, un vero e proprio capolavoro medievale. La Pro Loco di Candelo offre visite guidate e laboratori didattici per conoscere la storia e le tradizioni del borgo che rappresenta un *unicum* in Europa. Per info www.prolococandelo.it.

