



Tenuta Castello, passione di famiglia per il riso di qualità



In un territorio prescelto per la risicoltura, nel vercellese, la famiglia Vercellone produce dal 1833 riso, farro e mais da agricoltura biologica.

Un **castello millenario**, un parco secolare, il **piccolo paese di Desana**, in provincia di **Vercelli** ed in uno scenario mozzafiato: quello delle catene montuose alpine. E' qui che ha sede l'**Azienda Agricola Tenuta Castello** (<http://lorenzovinci.it/store/354-tenuta-castello>) , incastonata tra pacate distese di acqua ed il castello quattrocentesco. Dal **1833**, la famiglia **Vercellone**, proprietaria dell'azienda, si occupa con passione e dedizione della coltivazione delle più **pregiate varietà di riso e cereali** – anche con produzioni biologiche – e della successiva lavorazione in **riseria**.



L'azienda

Estesa su una superficie di 320 ettari (<http://www.ilgiornale.it/>), di cui 250 dedicati alla coltivazione del riso, l'azienda agricola Tenuta Castello è da sempre a conduzione familiare; è la famiglia Vercellone, infatti, che da diverse generazioni segue tutta la filiera del riso e le altre attività strettamente connesse alla Tenuta, quali per esempio l'allevamento biologico di 75 bovini di razza Fassona Piemontese, la vendita delle eccellenze agroalimentari di propria produzione all'interno della bottega, la gestione del B&B Oryza e dell'omonimo ristorante-agriturismo, specializzato in piatti a base di riso. L'azienda nasce a Desana, a pochi chilometri da Vercelli, nel lontano 1833, particolare periodo storico in cui iniziano a far capolino con timidezza le prime coltivazioni risicole. Da allora, la famiglia Vercellone ha sempre custodito intatta la passione per l'agricoltura, con un continuo impegno profuso nella tradizionale coltivazione e lavorazione del riso, mantenendo altissimo lo standard qualitativo dei prodotti grazie alla selezione accurata delle varietà risicole in purezza. E' proprio per la tutela di queste varietà tipiche che Tenuta Castello è socio fondatore di un Consorzio per valorizzazione delle varietà di riso italiano, così da far conoscere al mondo le preziose ed uniche qualità organolettiche dei risi nostrani.



La filosofia produttiva e il territorio

Per identificare il **modus operandi** dell'azienda vi sono pochi ma imprescindibili punti fermi: attenzione e rispetto nei confronti dell'**ecosistema** attraverso l'**adozione di coltivazioni** a ridotto impatto ambientale; l'impiego di pochissimi prodotti chimici per la **tutela della qualità della produzione**; l'utilizzo di tecniche tradizionali quali la mole a pietra e i macchinari risalenti ai primi anni del '900 per la lavorazione del riso. Dalla preparazione dei terreni al **confezionamento finale del prodotto**, dal raccolto a mano nei campi alla regolazione manuale dei macchinari in base alle varietà di riso durante la lavorazione, **Tenuta Castello** controlla minuziosamente tutti gli step produttivi per assicurare al consumatore finale la migliore qualità possibile. Quella di Tenuta Castello è una **produzione di pregio**, genuina e naturale, **testimonianza preziosa** dell'amore incondizionato per l'agroalimentare di eccellenza da parte della famiglia Vercellone. Tenuta Castello è particolarmente attenta alla **filiera del riso**, è per quello che non tratta produzioni risicole provenienti da **altre aziende** e si occupa in prima persona della trasformazione del risone in riso bianco all'interno della propria riseria, un'operazione che garantisce prodotti perennemente freschi e come appena lavorati. Per quanto riguarda il **confezionamento**, l'azienda diffida di agenti chimici e sfrutta un metodo assolutamente naturale e artigianale, quello dell'atmosfera modificata, che sfrutta l'**immissione nel sacchetto** di una combinazione di ossigeno, gas e azoto previa l'eliminazione dell'aria per mantenere più a lungo nel tempo il riso. Il **territorio in cui sorge l'azienda agricola** Tenuta Castello è quello della **provincia di Vercelli**, conosciuta come la capitale del riso per la produzione cerealicola di alta qualità, qui infatti si concentrano oltre 70mila ettari di risaie, motivo per il quale questa provincia si può ritenere uno dei più importanti mercati risicoli in Europa. Grazie ai terreni particolarmente paludosi soggetti a ristagno idrico ed il **clima perennemente umido**, nella palude vercellese il riso della Tenuta Castello trova un'oasi naturale perfetta per crescere rigoglioso, un **habitat ideale perfetto**.



I prodotti di Tenuta Castello

E' possibile **visitare l'azienda Tenuta Castello** con un percorso guidato che svela ai visitatori tutti i segreti legati alla coltura del riso, un'opportunità unica per gli avventori che desiderano apprendere di più circa le caratteristiche di questo affascinante cereale. Dal **Carnaroli** al **Venere**, dall'**Arborio** al **Vialone nano all'Erme**s, anche nelle versioni biologiche, tutte le varietà tipiche italiane prodotte dalla Tenuta Castello non subiscono durante la lavorazione i tradizionali processi di sbiancatura, brillatura e impermeabilizzazione con additivi: la produzione, infatti, è completamente artigianale, ai fini di preservare quante più possibili qualità nutrizionali nel riso rispetto ai **prodotti di stampo industriale**, tipici di economie di grande scala. Al di là dei numerosi riconoscimenti dal mondo dell'enogastronomia ricevuti dall'azienda agricola Tenuta Castello, è il gusto del riso nel piatto finito che rappresenta la **certezza per il consumatore** di aver scelto un prodotto qualitativamente superiore, che vanta un sapore inconfondibile.

