

28 settembre 2016

Tenuta Castello e il suo riso: una passione verde di famiglia

Nel piccolo borgo di **Desana**, in provincia di **Vercelli**, nasce l'azienda agricola **Tenuta Castello**, in un territorio da sempre vocato alla **coltivazione risicola di qualità**. È qui con noi Martina, che ci aprirà le porte della sua azienda per raccontarci la filiera delle diverse varietà di riso coltivate.



Buongiorno Martina. Come nasce l'azienda agricola Tenuta Castello e come sei diventata un'imprenditrice?

Buongiorno a tutti, io personalmente non ho ancora la presunzione di potermi definire a tutti gli effetti un'imprenditrice. Un anno fa, dopo aver completato i miei studi in Economia aziendale, ho conseguito la laurea magistrale in Marketing e Mercati Globali; ma è ormai da più di 6 anni che sono, in qualche modo, coinvolta in questa fantastica realtà che è la Tenuta Castello. Dapprima mi occupavo dell'organizzazione di eventi all'interno del nostro bellissimo parco cercando di conciliare studio e lavoro ma è stato solo dopo la mia più recente laurea che ho potuto dedicarmi al 100% all'attività di famiglia, seguendone l'area commerciale e tutto ciò che ne deriva (vendita, marketing, comunicazione, fiere...). Io però sono solo una dei componenti dell'azienda! La Tenuta Castello è infatti composta da: mio zio Piero, legale rappresentante e mio grande mentore (è lui il vero imprenditore), mio papà, Paolo, che cura tutta la parte agronomica garantendo così l'eccellenza qualitativa, mia zia Cristina, che si occupa della trasformazione e confezionamento del prodotto e mia cugina Benedetta, figlia di Piero, che si divide tra ufficio e campagna, dove segue, insieme a mio padre, coltivazione e allevamento.



L'Azienda è di proprietà della nostra famiglia dal lontano 1833, quando venne acquistata dal papà del senatore Federico Rosazza, nostro 5 volte nonno. Pensi che sono la 6° generazione di tradizioni, valori e tecniche di coltivazione; penso sia proprio questo che rende così speciale la nostra azienda. Sono stati poi mio zio e mio papà, nei primissimi anni '70, a trasformare l'azienda agricola di quei tempi in una PMI di successo che presta attenzione alle esigenze sia del mercato sia dell'ambiente. Infatti produciamo circa l'80-85% del nostro riso con tecniche biologiche, trasformiamo e vendiamo i nostri prodotti direttamente, con la nostra rete vendita e mettiamo in commercio quelle che vengono considerate le migliori varietà di riso italiano. Alleviamo inoltre un centinaio di capi di razza piemontese (fassone) che, oltre a fornire carne di altissima qualità per il nostro agriturismo B&B, ci consentono di poter effettuare concimazione organica sui terreni a coltura biologica. Negli ultimi anni Tenuta Castello ha investito anche molto tempo e denaro nella produzione di energia termica ed elettrica da fonti rinnovabili (fotovoltaico, biogas), che ora rappresentano il 60-70% del nostro fabbisogno. Crediamo, nel giro di 1-2 anni, di riuscire ad arrivare al 100%



Non si può raccontare del riso italiano senza accennare al territorio di riferimento e, in questo caso, alla provincia di Vercelli: quanto di questo fertile territorio si riflette nella produzione della Tenuta Castello?

Va detto che il territorio vercellese è stato ed è ancora oggi considerato il centro nevralgico della risicoltura; non per niente Vercelli è soprannominata la Capitale Europea del riso di qualità! Di conseguenza, la Tenuta Castello, trovandosi a pochissimi km da Vercelli, non può che essere particolarmente vocata a questo tipo di coltivazione. Il ruolo del territorio è di importanza fondamentale per la produzione di qualsiasi tipo di alimento. Per quanto riguarda il riso, i fattori benefici e le proprietà del suolo sono numerose: l'impermeabilità del terreno e la grande disponibilità di acqua permettono un efficace allagamento delle risaie (Desana infatti si trova tra il fiume Sesia e la Dora Baltea), la conformazione pianeggiante facilita di gran lunga le operazioni di coltivazione e la ricchezza di sostanze organiche rendono il terreno particolarmente fertile. Quindi, per rispondere alla tua domanda, tutto di questo territorio si riflette nel gusto, nell'aroma e nelle proprietà nutritive del nostro riso. Tengo a precisare, però, che un terreno, per quanto fertile e predisposto, deve essere SEMPRE curato e soprattutto rispettato con la massima attenzione perché sia in grado di continuare a dare. Questo è alla base della nostra azienda.



Varietà di riso conosciute a livello internazionale coltivate artigianalmente: ci spieghi meglio in che cosa consiste la vostra filosofia produttiva?

Come già accennato, noi trattiamo quelle che vengono considerate le migliori varietà italiane, sia quelle più storiche e tradizionali come il Carnaroli ed il Vialone Nano, sia quelle in più recente via di sviluppo, le varietà "riscoperte", come il riso integrale Hermes ed il riso integrale Venere. Crediamo che il nostro valore aggiunto sia l'attenzione nella coltivazione, l'uso quasi assente di prodotti chimici e fitofarmaci e l'estrema cura nel processo di trasformazione, pilando il nostro riso in modo delicato con macchinari artigianali in pietra, così che il chicco conservi parte del germe e quantità rilevanti di fibra. La nostra scelta è stata di dare meno importanza all'impatto visivo (il nostro riso infatti non è perfettamente bianco), ma concentrarsi meticolosamente sull'aspetto organolettico e nutritivo. Rispettando sempre le nostre origini e tradizioni, siamo però in continua evoluzione, e penso che la nostra azienda e la nostra filosofia possano essere riassunte in un'unica immagine.



Tante persone, con tante idee e tante sfumature, ma al centro di tutto c'è una sola cosa: Tenuta Castello ed il suo riso...una passione verde di famiglia.

L'azienda Agricola Tenuta Castello mira, con la propria produzione, a far conoscere la tradizione del riso italiano anche al di fuori dei confini regionali: quanto pensi sia importante per le piccole e medie imprese dell'agroalimentare italiano sfruttare piattaforme del calibro di Lorenzo Vinci per valorizzare le specialità del food&wine?

Le maggiori difficoltà per le PMI stanno nel riuscire a farsi conoscere e trasmettere la propria filosofia nel modo corretto al maggior numero possibile di media, anche se oggi il supporto multimediale facilita notevolmente questo arduo compito. Reputo che il Web sia però un'arma a doppio taglio per chi non la sappia usare con le dovute precauzioni, per questo abbiamo deciso di affidarci a realtà altamente specializzate, come Lorenzo Vinci, che valorizzino le specificità e le peculiarità delle piccole aziende di nicchia.

Per altri articoli visitate **Lorenzo Vinci** (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/>)