



## 韦尔切利和比耶拉的芭拉吉大米

韦尔切利和比耶拉的芭拉吉大米 (*il Riso di Baraggia Biellese e Verellese*) 是意大利首个也是唯一一个具有原产地名称保护 (DOP) 食品认证的大米。它质量上乘，营养价值高。这些优质品质都与它的原产地息息相关。

### 产区：原产地名称保护 (DOP) 等级大米

韦尔切利和比耶拉的芭拉吉地区位于韦尔切利 (Vercelli) 和比耶拉 (Biella) 省内，处于皮埃蒙特大区的东北边界。它属于罗莎峰 (Monte Rosa) 上的前阿尔卑斯山向梯田延伸的山麓地带。它西边与伊夫雷亚冰碛山脉 (Serra Morenica di Ivrea, 其历史可追溯到冰河时期) 接壤，东边与塞西亚河 (fiume Sesia) 毗连。该地区土壤通常富含黏土，具有紧凑性、窒息性的特点，且腐殖质含量低。农作物主要通过引流从阿尔卑斯山和前阿尔卑斯山流下的河水进行灌溉：包括从罗莎峰流下的塞西亚河，还有切尔沃河和埃尔沃河，以及其他分支溪流（它们分别来自前阿尔卑斯山和奥斯托拉 (Ostola)、拉瓦萨内拉 (Ravasanello) 和英加亚 (Ingagna) 河上的三个水坝）。这些通过水利工程技术引流的水源具有丰富的营养物质，正是河水的这一特点赋予了芭拉吉大米独一无二的品质和色香味。

由于附近丘陵和山脉的影响，当地通风条件好，且气候凉爽。在芭拉吉地区，每年的 4 月至 7 月是稻谷成熟期，该时期平均温度都低于韦尔切利 (Vercelli)、诺瓦拉 (Novara) 和帕维亚 (Pavia) 平原的温度，而且逆温很常见，这是由山上吹下来的风引起的。这些气候条件可以加速稻米粒在成熟过程中的形成。尽管这样生长的大米米粒具有更小的体积和更低的生产率，但其细胞组织的紧密性会更高，从而具有极佳的强韧度，稻米的品质也因此大大提高。

该区域还拥有大量具有重大历史意义的建筑群：如该地区每个城市都拥有一座城堡（其中数布龙佐 (Buronzo) 和坎德洛 (Candelo) 最著名），多不胜数。

皮埃蒙特大区深知芭拉吉地区的独特性，并在过去数十年时间里建立了众多保护区和欧盟自然生态保护点 (Sic)，如塞西亚拉美自然公园 (Lame del Sesia)、奥尔德尼科-益索隆尼特殊自然保护区 (Isolone di Oldenico)、维拉尔博伊特-嘉尔札亚自然保护区 (Garzaia di Villarboit)、卡里西奥-嘉尔札亚自然保护区 (Garzaia di Carisio)、贝莎 (Bessa) 自然保护



区、伊夫雷亚冰碛山脉(Serra Morenica di Ivrea)自然保护区、坎德洛-巴拉杰 (Baragge di Candelo) 自然保护区和巴拉杰 (Baragge) 农用自然保护区。最后一个保护区也被称为“意大利最后一块热带大草原”，总面积为 4,500 公顷，是许多动植物的独特栖息地。

芭拉吉地区这些特殊的环境条件，及其对先天条件和人为干预的完美结合都是芭拉吉 DOP 大米的附加价值。这片得天独厚的土地为优质稻米种植提供了理想条件。

## 历史

芭拉吉地区水稻种植的历史可追溯到遥远的 16 世纪。1606 年，萨卢索拉市 (Salussola) 的公证员卡洛·迪·卡图洛 (Carlo di Catulo) 指出“risere (大米)”的重要；1609 年，来自维利亚诺 (Vigliano) 和瓦尔登戈 (Valdengo) 的伯爵朱利奥·阿沃加德罗 (Giulio Avogadro) 向萨伏依公爵提出了在巴洛科 (Balocco) 市种植大米的请求。1730 年，一项公爵法令禁止比耶拉市南部地区稻田面积的进一步扩大，因为这会减少保留给牧场的土地（得益于其自然构造，该片土地土壤十分肥沃）。从古代开始“芭拉吉”一词就已被用于区分比耶拉省和韦尔切利省之间的那些土地了，这些土地由于它们自身地质结构的特殊性，与高沼地并不一样。“芭拉吉”一词一直被用来表示带有橡树、桦树和鹅耳枥珍稀标本和帚石楠灌木丛的贫瘠土壤。

该地区的地貌为高原，其特点为缺少地表水循环，且土壤细密，空隙小，带黏土，根本不肥沃。这些特性使该地区难以转换为农业用地。**1922** 年 7 月 16 日，意大利国家经济部颁布的一项法令将芭拉吉地区定义为“开垦区”，并认为需要将它转换成能为经济和社会公益服务的土地。**1950** 年 12 月 9 日，得益于由意大利共和国总统路易吉·伊诺第 (Luigi Einaudi) 签署的第 3862 条法令，**韦尔切利和比耶拉芭拉吉地区开垦联合企业**正式成立。作为一家公共经济机构，它专门负责对这个萧条地区进行开垦和土地改良。

除了处理和平整农业用地外，该企业还进行了基础设施建设，从建设交通道路到电气化农村市中心都是企业的管理范围。从六十年代开始，该企业马不停蹄地致力于建设三项大型公共工程，即在三条小溪上建设**水库**，它们分别是马塞拉诺市 (Masserano) 的**奥斯托拉小溪** (Ostola)、罗阿肖 (Roasio) 市的**拉瓦萨内拉小溪** (Ravasanella) 和蒙格兰多市



（Mongrando）的**英加亚小溪**（Ingagna）。这三个大型人工湖既为农业提供灌溉水源，也为芭拉吉联合企业成员在夏季和干旱时期提供生产 DOP 大米所需的水资源。

种植土地的形态特征及其特殊而复杂的灌溉系统（从阿尔卑斯山和前阿尔卑斯山收集水源后将其引流至直田野）都是芭拉吉大米的附加价值。这引起了欧盟对芭拉吉地区（可以种植水稻的最高北纬地区）和在该区出产的大米的兴趣。在**欧盟法规第 982/2007 条**中，**欧盟委员会正式批准授予韦尔切利和比耶拉的芭拉吉大米原产地名称保护（DOP）认证**。同年，意大利农林和粮食政策部（Mipaaf）颁布的一项针对法令指定**韦尔切利和比耶拉 DOP 芭拉吉大米保护联合企业**负责保护和推广前所未有且独一无二的 DOP 芭拉吉大米，同时提高其质量。

## 特点

从烹饪的角度来说，令芭拉吉大米脱颖而出的是它在烹煮过程中不容易稀烂和容易入味（食物和调料品的味道）的特点。芭拉吉地区种植水稻的历史已有数百年之久。在 19 世纪末，报纸《Giornale di Risicoltura》（水稻种植报）就曾连续数十年报道当地所选培植的水稻品种的多样性。生长在特殊的农业、土地和气候条件下的**芭拉吉土壤**赋予了稻米与众不同和卓越的品质。严格详细的生产规章可确保大米的质量及其产地。

韦尔切利和比耶拉的芭拉吉大米的价值来自以下方面：

**芭拉吉土地**：纯净的水源、凉爽多风的气候以及土壤的特殊条件降低了每公顷的产量，但却使所栽培的水稻品种拥有**更高的强韧性**，从而可以被**长时间烹煮而不稀烂**。同时它们还具有能够**平衡地吸收调味品味道**的优点。

**受保护的环境**：芭拉吉水稻种植区处于皮埃蒙特地区各大自然保护区之中，并通过直接引流阿尔卑斯山和前阿尔卑斯山的水源进行灌溉。



**产地可追溯性保证：**DOP 芭拉吉大米生产的每一环节，即从种植到加工再到包装的每个过程都可追踪溯源。生产链的所有阶段，即从田野上的水稻种植到成品的完成，都只能在芭拉吉地区进行。

**典型性：**DOP 大米的生产遵循与当地地理环境相关的传统方法。地理环境不仅包括原产地的自然因素，还包括人为因素，即种植知识、农业科技和当地加工技术。

**品种真实性保证：**DOP 芭拉吉大米生产规章保证了所栽培稻米品种的纯度（品种必须与标签信息一致）。而且，在同一袋 DOP 大米中，您永远都不会发现有其他相似品种的大米，品种的真实性在我们这里得到保证。

**精米质量：**在精选和加工大米方面，与保护联合企业合作的大米加工工厂遵循比法律所强制实行的更严格的规定。这可保证已包装产品拥有均匀的品质，从而使烹饪时的可食率更高。

**严谨性：**上述所有阶段均受到以下机构和法律的保障：意大利法律和欧盟法律、意大利农林和粮食政策部（MIPAAF）批准的生产规章、由上述部门认可的国家稻米管理局的一致性控制方案。

## DOP 大米的品种

用于意大利烩饭 DOP 大米品种：

**卡娜罗利（CARNAROLI）：**米粒大且拥有珍珠般的色泽，是高级厨师们公认的烩饭界王子。由于糖淀粉含量高，米粒在烹饪过程中仍能保持完美的完整状态，入口时唇齿间都能感受它的脆爽。米粒上带些许孔洞的乳白色部分被称为中央珍珠，它能使米饭在烹饪过程中更好地吸收食物和调味品的香味。此优点对于制作烩饭来说十分重要，在此过程中，大米需直接接触其他食物原料来进行烹调。



**阿尔博里奥（ARBORIO）**：这是世界上最著名的意大利烩饭大米之一。这个大米品种于1946年生于芭拉吉地区，是由来自阿尔博里奥市（Arborio）的多米尼科·马尔凯帝先生（Domenico Marchetti）在田地上选出来的，名字与该城市相同。在意大利大米品种中它的米粒体积最大，形状略方，中间有美丽的珍珠。芭拉吉的DOP阿尔博里奥大米的附加价值来自于它所属品种的真实性：意大利大约95%当做阿尔博里奥种植然后被包装的大米实际上是沃拉诺（Volano），这是一种出生于70年代的类阿尔博里奥大米品种。得益于DOP芭拉吉的生产规章所实行的规范，阿尔博里奥大米保证其真实性和历史性。这个小众大米种类吸引了不少传统品种和美食爱好者的兴趣。

**巴尔多（BALDO）**：巴尔多大米比卡娜罗利略小。它的特征是：它是意大利烩饭大米中唯一一种呈透明状的品种，即没有珍珠。巴尔多米粒的大小和优良的强韧度使其成为烹煮美味传统烩饭的完美选择。此外，由于它糖淀粉含量低，在不添加脂肪的情况下就能做出乳状般粘稠的口感。

**圣安德烈（S. ANDREA）**：这是芭拉吉的旗舰产品。它的名字取自历史悠久的韦尔切利市圣安德烈修道院。在修道院里，圣安德烈大米被用于烹饪当地特色佳肴帕尼莎（Panissa）。它的米粒比传统的意大利烩饭大米更小，但韧度极佳，能在烹煮中保持完整性。它是各大厨师们的心头好，因为比起其他意大利烩饭大米，它的烹饪时间更短，从而减少了客人等待时间。而且它在烹煮中能释放出大量淀粉，从而创造出一种奶油状的酱汁，这是成功制作奶油质感烩饭的关键。由于这些特性，圣安德烈还是制作意式炸米团阿兰奇尼（arancini）和苏皮（suppli）的最佳大米，因为这两种美食要求米饭拥有酥脆的口感和良好的耐煮性，且米粒要黏连在一起。

由于这些与众不同的特性，最负盛名的国际烹饪大赛“黄金博库斯（Bocuse D'Or）”钦定芭拉吉DOP圣安德烈大米为于都灵举行的2018年欧洲决赛专用大米。

#### *其他芭拉吉大米*

**罗拓（LOTO）**：这是A型长状大米，属于黎贝（Ribe）大米。它的米粒较大，呈椭圆形。尽管它不属于烩饭大米的范围，但它很耐煮，因此适用于制作意大利传统美食，如萨尔图米馅饼（sartù）、廷巴罗意式面饼（timballo）、意式炸米团阿兰奇尼（arancini）和苏皮（suppli）。所以，罗拓大米适合各类需要进行二次烹饪（烘烤或油炸）的菜谱。罗拓也适合做半煮熟米饭，即在不过分烹煮大米的前提下预煮大米。餐饮业和食堂对其需求量非常大。



**巴利拉 (BALILLA)**：它是意大利历史最悠久的稻米之一：它的名字与它正式被选中成为大米品种的年份有关，即 1924 年。米粒呈圆形，个头较小，拥有珍珠般的色泽，不耐煮。此外，巴拉利米粒之间具有黏连性，且口感浓稠。上述这些特性都使其成为制作汤品和甜点的最佳原料。

**格拉迪奥 (GLADIO)**：它属于 B 型长状米，专业术语名称为“indica”，因为它让人联想起细幼如针状的东南亚大米。印度和巴基斯坦一直在推广印度香米 (Basmati)，但这一类大米从未在意大利广泛普及。尽管如此，但是近年来，越来越多的意大利人开始将这种大米和第二道菜（如肉类、鱼和蔬菜）一起搭配食用。由于其糖淀粉含量高，因此粘性低。这确保了米粒之间能彼此分离和独立，是制作米饭沙拉的重要特质。

### 韦尔切利和比耶拉 DOP 芭拉吉大米保护联合企业

2007 年 11 月 15 日，韦尔切利和比耶拉 DOP 芭拉吉大米保护联合企业得到意大利农林业政策部的认可。本企业被委以保护和推广 DOP 芭拉吉大米以及不断提高其质量的重任。DOP 大米的生产链由皮埃蒙特大区芭拉吉区域的农业企业、大米处理厂和包装商家组成。此区域为延伸于比耶拉省和韦尔切利省之间的 4.4 万公顷土地，面朝罗莎峰的山麓地区。该地区约有一半面积用于水稻种植，约 2.2 万公顷。一共有 28 个城市参与 DOP 芭拉吉大米的种植、收货和加工，它们分别是：阿尔巴诺·韦切莱塞 (Albano Verellese)、阿尔博里奥 (Arborio)，巴洛科 (Barocco)、布鲁斯嫩戈 (Brusnengo)、布龙佐 (Buronzo)，卡里西奥 (Carisio)，卡萨诺瓦·埃尔沃 (Casanova Elvo)、卡斯泰莱托·切尔沃 (Castelletto Cervo)、卡瓦利阿 (Cavaglia)、科洛比亚诺 (Collobiano)、多尔扎诺 (Dorzano)、福尔米利亚纳 (Formigliana)、加蒂纳拉 (Gattinara)、吉斯拉伦戈 (Ghislarengo)、吉夫伦加 (Giffenga)、格雷焦 (Greggio)、伦塔 (Lenta)、马萨扎 (Massazza)、马塞拉诺 (Masserano)、莫塔尔恰塔 (Mottalciata)、奥尔德尼科 (Oldenico)、罗瓦森达 (Rovasenda)、罗阿肖 (Roasio)、萨卢索拉 (Salussola)、圣贾科莫·韦尔切莱塞 (San Giacomo Verellese)、桑特伊阿 (Santhià)、维拉诺瓦·别莱塞 (Villanova Biellese)、维拉尔博伊特 (Villarboit)。每个生产环节都受到相关主管机构的严格控制。意大利农林和粮食政策部为芭拉吉大米所指定的认证和检验机构是国家稻米管理局，其任务是检核大米产地和生产方法是否符合生产规章要求。

### 联系方式



韦尔切利和比耶拉 DOP 芭拉吉大米保护联合企业

电话: +39 0161 283811

地址: Via Fratelli Bandiera n° 16 - 13100 Vercelli

电子邮件: [info@risobaraggia.com](mailto:info@risobaraggia.com)

网站: <http://www.risobaraggia.it>