

ANNO 2025

# Catalogo Prodotti Progetto

RISO BIO PIEMONTESE



# Cooperativa agricola biologica El Tamiso

Siamo una comunità di persone unite dall'obiettivo di promuovere la sostenibilità ambientale, il rispetto per l'ecosistema e la valorizzazione del lavoro.

Ogni giorno ci dedichiamo con passione alla semina, raccolta, trasporto e distribuzione di cibi autentici e genuini, provenienti dai nostri soci e produttori.

La finalità principale della cooperativa è l'organizzazione della produzione e la vendita dei prodotti provenienti dai nostri agricoltori, locali e non.

Questo ci permette di portare sulla tavola delle persone un prodotto fresco e vario durante tutto l'anno, rispecchiando i valori che noi ed i nostri produttori scegliamo ogni giorno:  
**CIBO VERO, SANO ED ETICO.**

[WWW.ELTAMISO.IT](http://WWW.ELTAMISO.IT)





# Prodotti Progetto: la nostra sfida

Selezioniamo con attenzione le aziende produttrici affinché rispettino i principi ed i valori in cui crediamo.

I prodotti progetto rappresentano un mutuo impegno tra noi e gli agricoltori.

Vogliamo un biologico che sia: sostenibile, equo nel prezzo e nelle relazioni sociali e che permetta la riscoperta, la bontà ed il sapore del cibo.

Ogni prodotto qui proposto non è solo buono e genuino, ma testimonia un approccio che mette al centro la salvaguardia dell'ambiente, del lavoro e delle comunità che lo abitano.

**HUMUS**  
RETE SOCIALE PER  
LA BIOAGRICOLTURA ITALIANA

# IL RISO

PRODOTTO-PROGETTO

PER LA RIFORMAZIONE E LA BIODIVERSITÀ

Il biodistretto del riso piemontese è la prima associazione di risicoltori biologici in Italia.

Nel cuore della Baraggia un gruppo di agricoltori hanno scelto l'agroecologia come modello di agricoltura che coniuga ecologia, territorio e comunità.

El tamiso ed il Biodistretto piemontese insieme per un riso unico!

Il **biodistretto**, o distretto biologico, è una innovativa forma di governance territoriale in cui cittadini, istituzioni, agricoltori e altri attori della filiera agricola stringono un patto per la gestione sostenibile del territorio, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Il primo **Biodistretto del riso piemontese** si trova nella **Baraggia Biellese e Vercellese**. Tutte le aziende che ne fanno parte coltivano con metodo biologico con conseguente migliore condizione di salute dei cittadini residenti, dei lavoratori e salvaguardia dell'ambiente tramite le tecniche della risicoltura bio-rigenerativa.

I risicoltori del biodistretto custodiscono alcune tra le varietà di riso più antiche d'Italia e utilizzano una tecnica particolare: la pacciamatura verde.

**VERI CUSTODI DI NATURA E BIODIVERSITÀ**



Un ruolo di primo piano è riservato all'impegno per la tutela del territorio di Baraggia, con le sue peculiarità uniche, come l'**Isoetes Malinverniana**. Una pianta in via d'estinzione, con una grandissima importanza dal punto di vista biologico essendo l'unica felce endemica italiana presente ormai solo in Baraggia, spesso nei pressi delle risaie bio.

L'isoetes è un indicatore ecologico, ovvero un organismo vivente particolarmente sensibile all'inquinamento ambientale.

La loro tecnica consiste nella rotazione sulla metà dell'azienda, seminando su terreno inerbito senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi e, contestualmente, la presenza di filari di siepi, piante autoctone e piante da frutto. Grazie a questa tecnica, chiamata "**paciamatura verde**", vi è un ripopolamento di microrganismi, organismi acquatici (rane, raganelle e altri anfibi), piccoli mammiferi (lepri, porcospini), pesci, uccelli (inclusi uccelli migratori). Gli animali e le piante delle risaie dipendono per la sopravvivenza gli uni dagli altri: sono parte di una catena alimentare.

La tutela dell'ecosistema risaia, assicura ai contadini quantità e qualità di cibo migliori e garantisce la conservazione della straordinaria varietà di vita presente sulla terra.

# IL NOSTRO RISO

Grazie al metodo della pacciamatura verde, i contadini riescono a coltivare senza utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, diserbanti e/o pesticidi.

Un progetto culturale che sta ripristinando un ecosistema.

---



## RISO SANT'ANDREA

PESO: Confezione da 1KG

CONFEZIONE: 10 Pezzi

IVA: 4 %

SHELF LIFE: 24 mesi

CODICE ARTICOLO: RISABI

DIMENSIONI: 10 x 6x 22 cm

Varietà autoctona di Baraggia, chicchi affusolati e perlati, particolarmente indicato per risotti.

---



## RISO CARNAROLI BIANCO

PESO: Confezione da 1KG

CONFEZIONE: 10 Pezzi

IVA: 4 %

SHELF LIFE: 24 mesi

CODICE ARTICOLO: RICABIG

DIMENSIONI: 10 x 6 x 22 cm

Il riso Carnaroli ha chicchi grandi e consistenti. Ideale per risotti.

---



## RISO ROSA MARCHETTI SEMILAVORATO

PESO: Confezione da 1KG

CONFEZIONE: 10 Pezzi

IVA: 4 %

SHELF LIFE: 24 mesi

CODICE ARTICOLO: RIROMAG

DIMENSIONI: 10 x 6 x 24 cm

Il riso Rosa Marchetti è una varietà storica ed autoctona. Si presta a tutti i tipi di preparazione.

---



## RISO BALDO INTEGRALE

PESO: Confezione da 1KG  
CONFEZIONE: 10 Pezzi  
IVA: 4 %  
SHELF LIFE: 24 mesi  
CODICE ARTICOLO: RIBAIN  
DIMENSIONI: 10 x 6 x 22 cm

Il riso Baldo ha chicchi grossi e cristallini. Si presta a tutti i tipi di preparazione, integrale è ideale per insalate fresche.

---



## RISO BALDO BIANCO

PESO: Confezione da 500GR  
CONFEZIONE: 12 Pezzi  
IVA: 4 %  
SHELF LIFE: 24 mesi  
CODICE ARTICOLO: RIBABP  
DIMENSIONI: 10 x 6 x 17 cm

Il riso Baldo ha chicchi grossi e cristallini. Si presta a tutti i tipi di preparazione.

---



## RISO EMMA

PESO: Confezione da 500GR  
CONFEZIONE: 16 Pezzi  
IVA: 4 %  
SHELF LIFE: 24 mesi  
CODICE ARTICOLO:  
DIMENSIONI: 8 x 4.5 x 22 cm

Il riso Emma è un aromatico italiano, ideale per accompagnare secondi piatti e contorni.

---





# Contatti

EL TAMISO Soc. Coop. agricola  
M.A.A.P. Mercato Agroalimentare di  
Padova - Stand 3/6  
Corso Stati Uniti 50, Padova  
Tel. 049 870 5121

Per ricevere maggiori informazioni puoi  
scrivere a:

**Davide Busatto**

davidebusatto@eltamiso.it

**Ilaria Tesconi**

ilaria@eltamiso.it

**Andrea Menossi**

andrea@eltamiso.it