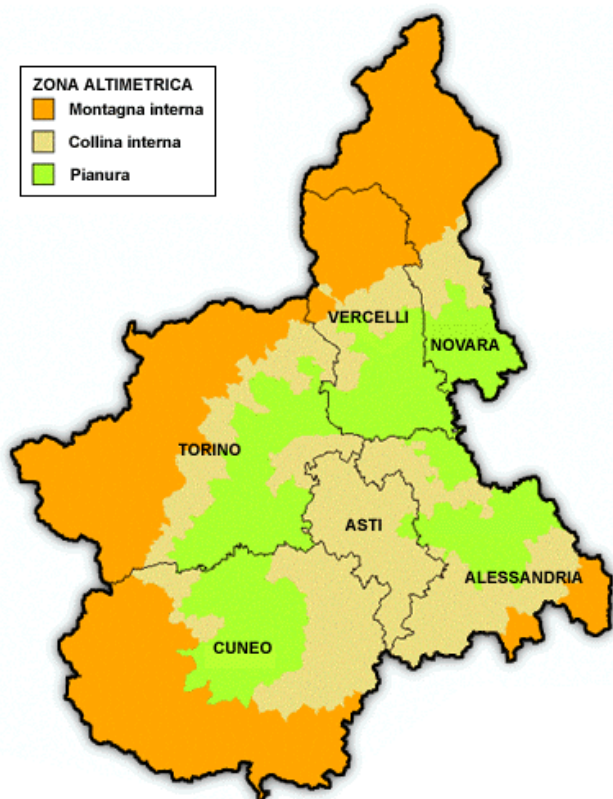




VIAGGIO TRA LE RISAIE DI VERCELLI E NOVARA



Terra d'acqua
di riso
e di vino

Terra d'acqua, senza dubbio: il Lago Maggiore e quello d'Orta, il fiume Sesia, le piane delle risaie. Ma questa è anche la terra del vino, del **Nebbiolo**, dal cui vitigno si ricavano i famosi **Barolo**, **Barbaresco** e **Carema**, e anche, in percentuale con altre uve, il **Gattinara**, il **Gemme**, il **Bramaterra** e il **Lessona**, tutti rossi, adatti ad invecchiare e ad accompagnare al meglio i piatti di una cucina forte e decisa.

Innanzitutto va ricordato che tra Novara e Vercelli si ricava più della metà della produzione di riso nazionale, con conseguenze facilmente immaginabili per la gastronomia, tutta punteggiata di risotti e minestre (da non dimenticare il **risotto con le rane**).

Da questa costola derivano anche la **panissa vercellese** e la **paniscia novarese**, piatti molto simili in cui figurano, oltre al riso fagioli, verdure e maiale.

Per non parlare della **casseula**, analoga a quella lombarda e ai vari umidi di carne e verdure di altre regioni europee (in Spagna il pote allego, in Francia la choucroute)



che, nel Novarese, si arricchiscono con la carne dell'oca.

Con queste premesse, potrete continuare il vostro pieno calorico con la **mostida** di interiora di maiale e polenta, il **tapulone** (spezzatino di carne d'asino cotta nel vino), concludendo con il **salam d'la duja** (carne di maiale conservata in vaso, la duja appunto, sotto strutto o grasso d'oca).

Lungo le strade del vino, evitando la più facile e conosciuta suggestione dei laghi, abbiamo pensato a un itinerario che possa contribuire a conoscere meglio quest'area agricola, dove la storia ha lasciato tante tracce importanti. Punto di partenza obbligato, Novara, una città ordinata, tipicamente sabauda, per un'occhiata alla cupola di San Gaudenzio, capolavoro di Alessandro Antonelli, l'architetto nativo di Ghemme, cui si deve la celebre mole di Torino. Da non mancare anche un assaggio dei tipici **biscotti lunghi**.

Si prosegue quindi verso ovest, fino all'Abbazia di San Nazzaro Sesia, fondata dai benedettini nell'XI secolo, con affreschi e decorazioni in cotto molto suggestive. Da qui i più golosi potranno fare una puntata a Olcenengo, piccolo borgo la cui attrattiva principale sono i **salam d'la duja**, messi a stagionare in recipienti di terracotta coperti di grasso (espediente storicamente necessario, in questi climi umidi, per conservare i salumi).

Si ritorna quindi lungo la direttrice Novara-Varallo per ammirare il castello di Proh, quello visconteo molto importante di Briona.

Da qui, attraversato di nuovo il Sesia in direzione del Vercellese, puntata d'obbligo al castello di Rovasenda, uno dei più spettacolari del territorio, con una bellissima torre quadrata, e subito dopo Lessona, per un primo contatto con l'omonimo vino e il **Bramaterra**.



A questo punto merita la deviazione a **Candelo**, per visitare il meglio conservato e più esteso dei recetti medioevali piemontesi (antica cittadella in miniatura difesa da mura merlate e da torri, con strade e casette adibite un tempo a rifugio, deposito agricolo e cantina).

Gattinara, con le sue colline pietrose è una delle capitali dei rossi piemontesi, col suo omonimo vino color rubino dall'indimenticabile bouquet.

Percorrendo il centrale verso Valsesia, potrete rendere un omaggio all'arte con una visita alla chiesa di S. Pietro, che ha un'interessante facciata del XIV secolo con decorazioni in cotto). Proseguendo per Romagnano, famosa per la battaglia dove cadde nello scontro tra francesi e spagnoli Pierre Terrail, signore di Bayard, il celebre consigliere "senza macchia e senza paura" e per l'Abbazia di S. Silano, ricca di affreschi importanti, e subito dopo, raggiungete Boca. Qui attrattiva principale è l'omonimo vino, un assemblaggio di **Nebbiolo, Vespolina e Bonaria** dall'impatto un po' ruvido e aggressivo.



La strada del ritorno passa per Ghemme, che si gloria della parrocchiale barocca con facciata a due ordini e dell'omonimo rosso.

Tornati a Novara, si può dedicare ancora una puntata nella vicina Cameri, per acquistare lo squisito **gorgonzola artigianale classico**.

