



Un vigneto nel comune di Gattinara, nel Vercellese, dove si produce l'omonimo vino Docg.

SAPORI DEL TERRITORIO

Una terra di eccellenze enogastronomiche: DOP e DOCG, semi antichi recuperati e riportati a nuova vita. Anche questo è l'Alto Piemonte. Scoprirlo significa farsi accompagnare da profumi e sapori, materie prime di eccellenza, piatti che affondano nella storia e nelle tradizioni. In una zona che, già di suo, offre un paesaggio sempre vario, dalle pianure passando per il Lago Maggiore fino al Monte Rosa, e un patrimonio culturale, artistico e architettonico capaci di nutrire lo spirito, oltre che il palato.

Tra le quattro provincie di quest'angolo di Piemonte nord-orientale scopriamo le eccellenze enogastronomiche, espressione di quella cultura e di quelle tradizioni popolari che sono una delle più importanti ricchezze della regione

Riso antico, salumi e formaggi
Nelle terre d'acqua tra Vercelli e Novara comincia il *tour on the road* tra le eccellenze enogastronomiche dell'Alto Piemonte. Inondate da aprile a maggio, le risaie tornano a colorarsi di un verde brillante da giugno in poi. Ma è in autunno e in

inverno che vale la pena di concedersi un fine settimana qui. Immersi tra poetiche brume e gustando risotti fumanti, magari preparati con la varietà *Razza77*, scoperta negli anni Trenta e reintrodotta nelle risaie della Bassa Novarese (Area77) solo da qualche anno. Dal 2018 il seme

è iscritto tra le *Varietà Storiche da Conservazione del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali*. E più recentemente, a settembre 2021, i produttori che l'hanno reintrodotta sono stati riconosciuti da *Slow Food* come *Comunità per la Valorizzazione del Riso Razza77*. È invece presidio *Slow Food* il *Gigante di Vercelli*, altra varietà storica del prezioso cereale, coltivata nel Vercellese, terra che condivide con il Biellese l'unica DOP italiana del riso, il *Riso di Baraggia*. Sulla tavola delle osterie in cui il tempo sembra essersi fermato come nei ristoranti gourmand del novarese e del vercellese arrivano, poi, il *Gorgonzola DOP* e il *Salame d'Ia Doja*, usato anche come ingrediente di una vera prelibatezza, declinata in due varianti simili, ma diverse: la *paniscia novarese*, a base di riso, fagioli e verdure (fra cui verza e carote); e la "rivale", la *panissa vercellese*, che al riso, ai fagioli - rigorosamente di Saluggia - e al Salame d'Ia Doja aggiunge in più le cotiche, il battuto di lardo e alcuni aromi. E ancora, servita in fette sottili è la *Fidighina*, una mortadella di fegato il cui colore più o meno rosso e il sapore più o meno piccante dipendono dal mix variabile di fegato e aromi con cui viene preparata. Mentre sono leggerissimi i *Biscottini di Novara*, fatti solo con farina di grano, zucchero e uova fresche, e leggermente speziati i *Biciolani* vercellesi, ideali a fine pasto, ma consigliati anche per le degustazioni di vini rosati e passiti. Il tutto, non può non essere accompagnato da un buon bicchiere di vino Nebbiolo, come il *Gattinara Docg* o il *Ghemme Docg*, entrambi

ARCHIVIO FOTOGRAFICO ATL ALTA VALSESIA VERCELLI, ARCHIVIO FOTOGRAFICO ATL BIELLA, ARCHIVIO FOTOGRAFICO ATL NOVARA



In alto, da sinistra due giovani donne preparano le **miacce** della Valsesia; la **toma della Valsesia**, usata come ingrediente nella polenta concia di Oropa. In basso, i **Biscottini di Novara**: solo farina, zucchero e uova fresche.



rossi dal sapore asciutto, armonico e dall'inconfondibile retrogusto amarognolo.

TRA DOLCE E SALATO

Proseguendo verso Nord, ingrassano la bocca le **tome della Valsesia** e il **Maccagno**, usato fuso in tante ricette tipiche e come ingrediente indispensabile nella polenta concia di Oropa, nel riso in Cagnon, nella zuppa di pane gratinata e nella fonduta di *panchicu*. Sono da assaggiare la **Mocetta**, un affettato ricavato dalla coscia di camoscio che viene servito in fette molto sottili, e l'**Überlekke**, o *turta di Alagna*, un bollito di origine walser preparato con diversi tipi di carni salate, talvolta insaporito con verdure o salame. Tutti piatti che ben si abbinano ai vini della zona: tra questi, l'**Erbaluce di Caluso Docg**, prodotto nelle colline



biellesi. Arrivano a fine pasto - ma si mangiano anche a merenda - le **miacce**, cialde sottilissime e croccanti che vanno d'accordo con tutto: miele, marmellate, gorgonzola e pure con la toma. Chi invece ama la dolcezza, la trova tra le due cialde farcite con crema di cioccolato dei **canestrelli Biellesi**, i biscottini buoni sia da soli sia inzuppati nel tè o nel caffè.

DAI LAGHI AGLI ALPEGGI

Il *tour* dell'Alto Piemonte continua nel Verbano Cusio Ossola. Qui, seguendo un rigoroso disciplinare, l'originale formaggio **Bettelmatt** viene prodotto esclusivamente in nove alpeggi della zona. Si riconosce dal marchio impresso a fuoco e per il suo sapore erbaceo. Un'altra tipicità del posto è la **Brisaula**, il salume simbolo della Valle Ossola, insieme al **Prosciutto della Valle Vigezzo**. Entrambi si accompagnano bene a un bicchiere di **Prunent**, vino frutto di un'agricoltura eroica. Mentre ad addolcire il palato ci pensano le **Margheritine di Stresa**, biscottini dedicati alla Regina, o la **Fugascina di Mergozzo**, una focaccia dolce e sottile, fatta solo con burro, zucchero, farina, uova, marsala, limone e lievito. Per concludere piacevolmente anche il più ricco dei pasti. Non solo della festa.

©IPRODUZIONE RISERVATA

PER SAPERNE DI PIÙ
illagomaggiore.it
atl.biella.it
atvalsesiavercelli.it
distrettolaghi.it
turismonovara.it