

DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola



TERRE
DELL'ALTO
PIEMONTE

Food&Wine

Sapori d'eccellenza tra Monte Rosa,
Laghi e Terre dell'Alto Piemonte



PIEMONTE  ITALY
THE PLACE TO EXPERIENCE



TRA MONTE ROSA, LAGHI E TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

Territori tutti da scoprire, capaci di regalare emozioni inattese

Nel nord del Piemonte, ai piedi delle Alpi e a breve distanza da Milano e Torino, un territorio unico si snoda dalle distese della pianura novarese e vercellese attraverso le colline punteggiate di filari di vite, dove nascono i preziosi Nebbioli DOC e DOCG, e i pittoreschi Laghi Maggiore, d'Orta e di Mergozzo, fino a raggiungere le vette alpine del Biellese, della Valsesia e delle Valli dell'Ossola, dominate dal Monte Rosa sullo sfondo. Le Terre e i Laghi dell'Alto Piemonte sono pronti ad accogliere i visitatori con una carrellata di scenari e paesaggi unici all'insegna della scoperta e della meraviglia tra sapori tipici, testimonianze di arte e cultura, esperienze outdoor e natura intatta.

Gioiello naturale inatteso, con una vocazione straordinaria per le attività outdoor e ricco di attrazioni artistiche e culturali, il Biellese è il luogo ideale dove rigenerarsi seguendo i propri ritmi e le proprie passioni. Natura, sport outdoor, arte, cultura, imprenditorialità tessile e sapori tipici all'insegna della genuina autenticità: sono questi gli elementi principali che descrivono la provincia di Biella, una vetrina di paesaggi tra pianura, colline e montagna. Siti UNESCO, borghi storici ed eccellenze enogastronomiche completano il quadro di un territorio dalle tante sfaccettature e con davvero molto da scoprire.

Terra di riso, di vino, di orizzonti immensi e di panorami da togliere il fiato, dove la natura incontra l'arte, l'outdoor viaggia con l'enogastronomia e ogni elemento si fonde con un'offerta turistica e culturale valida per tutti i gusti e fruibile nel corso di tutto l'anno. Il Novarese è questo e molto altro ancora. È un territorio da scoprire senza fretta, fuori dalle destinazioni affollate e tuttavia al centro di eventi di alto livello, crocevia di itinerari d'arte, segnati dalla forte impronta architettonica di Alessandro Antonelli, di percorsi tra le vigne, nei boschi o lungo le strade delle risaie, da compiere a piedi o in bicicletta e con la calma che questi luoghi richiedono, tra un risotto, qualche fetta di salame, del gorgonzola e un bicchiere di vino dell'Alto Piemonte.

La provincia di Vercelli con i suoi panorami incredibili si estende dalle pianure coltivate a riso che circondano Vercelli, passando per le dolci colline di Gattinara sino a raggiungere le verdi vallate della Valsesia, a due passi dal Monte Rosa. È un paradiso per le attività all'aria aperta: il luogo ideale per trascorrere del tempo godendo di paesaggi alpini mozzafiato, scoprendo borghi medievali e siti UNESCO, passeggiando per valli dove la natura è incontaminata e meravigliandosi di fronte all'incredibile patrimonio culturale dei centri storici.

Natura incontaminata, paesaggi mozzafiato, deliziose vallate attraversate da torrenti cristallini, borghi di montagna che mantengono i tratti dell'arte, dell'architettura e della tradizione locale: la Valsesia è tutto questo e molto di più! Ricca di borghi storici di grande fascino, splendidi siti naturalistici e alcune delle cime più alte d'Europa, è in grado di soddisfare le esigenze di tutti, dagli appassionati di alpinismo e trekking, a chi è alla ricerca dell'avventura, dell'adrenalina, oppure della tranquillità e del silenzio della natura. Sport estivi ed invernali, enogastronomia tipica, arte e cultura, tradizioni e molto altro ancora ti aspettano in Valsesia!

Dal celebre Lago Maggiore con le incantevoli Isole Borromeo, le eleganti ville e i lussureggianti giardini alle limpide acque del tranquillo Lago di Mergozzo fino allo scenario fatato del Lago d'Orta con la suggestiva Isola di San Giulio: gioielli di natura, arte e storia donano a questi luoghi un'atmosfera da "Dolce Vita", tutta italiana. Tutt'intorno il corollario delle Valli Ossolane che - tra boschi, laghetti e pascoli - regala agli amanti della montagna lo spettacolo del Monte Rosa - seconda vetta delle Alpi - la Cascata del Toce - con un salto di ben 143 metri - il Parco Nazionale Val Grande - l'area wilderness più vasta d'Italia - e la natura incontaminata dei Parchi Naturali Veglia Devero e Alta Valle Antrona. In poco più di un'ora... dall'allure mediterranea dei lidi di lago alla neve delle Alpi!





Valsesia

ANTIPASTO

Capunèt

Ricetta per n. 10 persone

Ingredienti

- 300 gr di pasta di salame
- 200 gr di foglie di biette
- 100 gr di pane bianco raffermo
- 100 gr di burro
- 50 gr di latte
- 50 gr di Parmigiano grattugiato
- 20 gr di timo fresco
- 1 uovo intero

Preparazione

Ammorbidire il pane nell'acqua. Scottare la pasta di salame per eliminare una parte del grasso. Sbollentare le foglie in acqua salata e stenderle ad asciugare su un canovaccio. Mescolare il pane ammorbidito con la pasta di salame, il Parmigiano, il timo e l'uovo fino ad ottenere un composto omogeneo. Disporre piccoli mucchietti del composto al centro di ogni foglia, arrotolarle richiudendo completamente il ripieno, fermando all'occorrenza con uno stuzzicadenti, e friggerle nel burro spumeggiante. Servire i capunèt su piatti caldi, accompagnandoli con un buon sugo d'arrosto giustamente legato. È possibile utilizzare anche foglie di verza o di lavassa (pianta spontanea tipica dei luoghi umidi, diffusa in Alta Valsesia).



Biellese

ANTIPASTO

Cirighit

Uova all'occhio di bue in carpione

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 4 uova
- 200 gr di cipolle bionde
- 150 ml di aceto di vino rosso
- 100 ml di acqua
- 50 gr di burro
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- 8 foglie di salvia
- Sale fino q.b.

Preparazione

Pulire le cipolle e tagliarle a julienne, tagliare le foglie di salvia. Scaldare l'olio e saltarvi le cipolle, salare e unire le foglie di salvia. Versare l'aceto e l'acqua, far prendere il bollore e cuocere a fuoco dolce per 20 minuti. In una padella sciogliere il burro, unire le uova, salare e cuocere fino a far rapprendere l'albume. Prelevare le uova con una paletta forata e disporle in una pirofila, coprire con il carpione tiepido. Lasciar raffreddare, coprire con pellicola e tenere in frigorifero per almeno una notte. Terminata la marinatura, disporre le uova nei piatti, completare con le cipolle e servire.



Valsesia

ANTIPASTO

Frachet

Ricetta per n. 10 persone

Ingredienti

- 600 gr di tomini freschi asciutti
- 30 gr di grappa
- 5 gr di pepe
- 10 gr di sale
- Aglio facoltativo
- Spezie facoltativo

Preparazione

Lavorare il formaggio con una forchetta fino a renderlo della consistenza di una crema, unire la grappa e lavorare ancora per alcuni minuti. Aggiungere il sale, il pepe, (l'aglio schiacciato, le spezie) amalgamare bene il tutto e lasciar riposare per alcune ore o, se è possibile, per una notte; oppure avvolgere l'impasto in un drappo di tela e farlo seccare al sole (secondo la tradizione contadina).



Biellese

ANTIPASTO

Frità rugnusa

Frittata con "salam 'd l'ula"

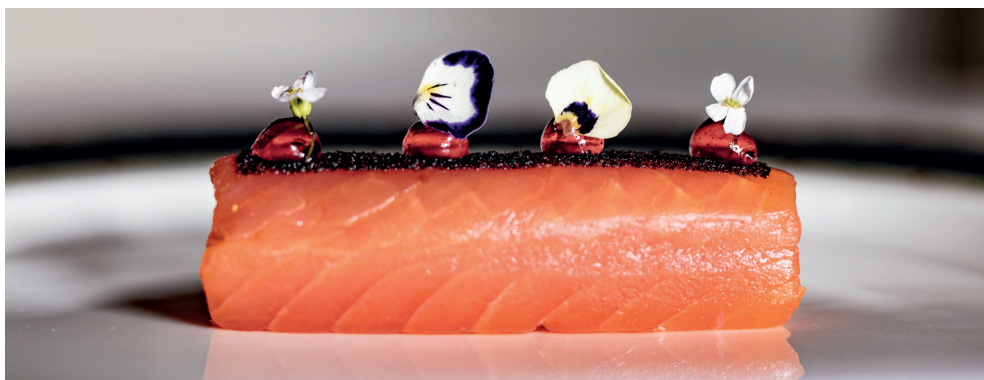
Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 8 uova
- 250 gr di salame sotto grasso
- 50 gr di Grana
- 50 gr di burro
- Sale fino q.b.

Preparazione

Togliere la pelle al salame e sbriciolarlo, rosolare in una padella e lasciarlo intiepidire. Sbattere le uova con un pizzico di sale e il Grana grattugiato, unire il salame. Fondere il burro in una padella, versare il composto di uova e cuocere a fuoco dolce. Rivoltare la frittata e completare la cottura. Disporre su un piatto e servire ben calda.



Laghi

ANTIPASTO

Lingotto del Mergozzo

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 340 gr di trota lacustre
- 8 gr di gelatina di lamponi
- 50 gr di pane all'aceto nero
- Fiori di campo a decorazione
- Per la trota affumicata:
- 300 gr di trota a baffa
- 10 gr di zucchero
- 38 gr di sale integrale
- Per la gelatina di lamponi:
- 30 gr di aceto di lamponi
- 20 gr di zucchero
- 0,5 gr di agar agar
- Per il pane all'aceto nero:
- 10 gr di pan carré
- 50 gr di aceto balsamico
- 1 gr di carbone vegetale

Preparazione

Per la trota affumicata:

parare la trota, condire e lasciare marinare per 6 ore. Sciacquare dal sale in eccesso, asciugare e affumicare con gli aghi di cipresso. Lasciare riposare in frigo per un giorno prima di spinare e pulire. Ottenere 4 lingotti da 70 gr l'uno dalla baffa di trota affumicata dando una forma cilindrica con l'aiuto di una pellicola. Fare riposare un altro giorno in frigo.

Per la gelatina di lamponi (45 gr):

unire tutti gli ingredienti e portare a bollore. Stendere il composto su una teglia e spaccare con la frusta.

Per il pane all'aceto nero:

eliminare la crosta dal pane. Sciogliere il carbone vegetale nell'aceto e farlo assorbire dal pane. Disidratare una notte. Frullare e ridurre in granella.

Composizione del piatto:

posare il lingotto al centro del piatto. Formare sul lingotto una striscia di granella di pane nero e gelatina di lamponi. Finire con i fiori freschi.



Valsesia

ANTIPASTO

Miacce

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 300 gr di farina bianca
- 1 l di latte intero
- 100 gr di panna fresca
- Sale

Preparazione

Montare a neve la panna, incorporare farina e latte fino ad ottenere un composto abbastanza consistente ma comunque liquido. Versare un mestolo del composto su una delle due piastre ben calde dei ferri da miaccia (sono necessari gli appositi ferri precedentemente scaldati e unti con lardo), tenere schiacciato il ferro sul fuoco. Cuocere le miacce da ambedue i lati e servire farcite con salumi, Toma, burro fuso o marmellata.



Laghi

ANTIPASTO

Pesce di lago in carpione

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

Per il carpione rosso:

- 160 gr di filetti di lavarello
- 120 gr di aceto di vino rosso
- 240 gr di vino rosso
- 240 gr di acqua
- 6 gr di sale
- 15 gr di zucchero
- Bacche di ginepro
- 1/2 foglie di alloro
- Pepe nero in grani

Per il carpione bianco:

- 300 gr di lucioperca
- 250 gr di filetto di trota bianca
- 250 gr di aceto di vino bianco
- 500 gr di vino bianco
- 500 gr di acqua
- 12 gr di sale
- 60 gr di zucchero
- Bacche di ginepro
- 1 foglia di alloro
- Pepe nero in grani

Per le verdure:

- 120 gr di carota
- 120 gr di cipolla
- 120 gr di sedano

Per la cottura:

- Olio di semi
- Olio extravergine di oliva
- Farina 00
- Sale q.b.

Preparazione

Per le verdure:

pelare e lavare le verdure, tagliarle in bastoncini regolari di circa 5 cm e saltarle in padella a fuoco moderato con un cucchiaino di olio extravergine. Aggiungere sale quanto basta durante la cottura.

Per i due carpioni:

in due pentole diverse mettere a bollire l'aceto con il vino, l'acqua, lo zucchero, il sale, gli aromi. Lasciare sobbollire per 5 minuti, aggiungervi in parti uguali le verdure precedentemente saltate e bollire un altro minuto. Rimuovere dal fornello e lasciare raffreddare.

Tagliare i pesci in trancetti regolari da poter suddividere in 4 porzioni, infarinare leggermente, friggere in padella con olio di semi, salare e asciugare su carta assorbente. È importante che il pesce rimanga un po' croccante. Lasciare raffreddare.

Dividere la bagna bianca in due parti uguali versandola in due contenitori e aggiungervi il lucioperca in uno e la trota bianca nell'altro, mentre il lavarello metterlo nella bagna rossa.

Il pesce dovrà marinare almeno un giorno prima di essere gustato.

Composizione del piatto:

una volta pronto, sollevare il pesce dalla sua bagna assieme alle verdure e servirlo con un po' di insalata verde e un trancetto di focaccia.



Valli dell'Ossola

ANTIPASTO

Prata Hapfla

Torta di patate

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 1 kg di patate nostrane Roti Oigjè
- 300 gr di formaggio Formazza 3 mesi
- 1 cipolla bionda grossa
- 1/2 cucchiaini di strutto o burro di Formazza

Preparazione

Lessare le patate. Una volta cotte, sbucciarle e tagliarle. In una padella antiaderente soffriggere la cipolla con lo strutto o il burro e farla imbiondire, poi aggiungere le patate, mescolare bene e incorporare il formaggio a dadini. Girare più volte a mo' di frittata. Quando le superfici risultano ben dorate, il piatto è pronto per essere servito.



Valli dell'Ossola

ANTIPASTO

Rosti di patate

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

- 750 gr di patate rosse
- 300 gr di cipolle bianche
- 84 gr di pancetta fresca
- 30 gr di burro
- 60 gr di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

In una pentola far rosolare lentamente la pancetta nell'olio, finché non diventa trasparente. Aggiungere le cipolle e farle brasare lentamente tenendo mescolato, aggiustare di sale e pepe. A fine cottura unire il burro. Far bollire le patate, sbucciarle, tagliarle a fette, aggiungerle al sugo preparato in precedenza e farle rosolare per qualche minuto.



Novarese

ANTIPASTO

Rusticiòn di Prato Sesia

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 1,5 kg di verza
- 200 gr di fagioli
- 1 cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- 100 gr di lardo
- 50 gr di burro
- 30 gr di olio extravergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro a piacere
- Sale q.b.

Preparazione

Cuocere separatamente le patate lavate con la buccia, e la verza. Unire le patate cotte, pelate e leggermente schiacciate alle verze spremute e ai fagioli, amalgamando il tutto con un pizzico di sale. In una padella antiaderente mettere l'olio, il lardo tagliato finemente, il burro, la cipolla tritata e appena imbiondita e aggiungere le verdure. Con una spatola schiacciarle e lasciarle dorare a fiamma media per alcuni minuti da entrambi i lati aggiustando di sale. Servire caldo.



Laghi

PRIMO

Bottoni di lago

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 200 gr di ripieno di pesce di lago
- 300 gr di pasta fresca all'albume
- 80 gr di crema di cavolfiore
- Brodo ristretto di pesce di lago
- Succo di cottura di pesce di lago
- Polvere di carapace
- Cavolfiore alla microplane
- Erbetto o fiori a decorazione
- Per il ripieno di pesce di lago:
- 60 gr di bottatrice
- 60 gr di filetti di lavarello
- 60 gr di trota
- 20 gr di anguilla affumicata
- 20 gr di interiora e uova dei vari pesci
- 40 gr di burro
- 1 scalogno
- 1 cipolla bianca
- Sale q.b.
- Per la pasta fresca all'albume:
- 200 gr di farina 00
- 100 gr di albume
- Per il brodo ristretto di pesce di lago:
- 1 gamba di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- Lische e teste dei vari pesci
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio d'aglio
- Acqua q.b.
- Per la crema di cavolfiore:
- ½ cavolfiore
- 40 gr di burro
- ½ cipolla bianca
- Sale q.b.

Preparazione

Per il ripieno di pesce di lago:

sfilettare e spinare i vari pesci di lago, spadellare al burro le uova e le interiora. Far sudare il burro con cipolla e scalogno a pezzetti, aggiungere il pesce tagliato a pezzettoni e le interiora, salare e cuocere a 100° per un'ora. Scolare e conservare il succo di cottura, passare al tritacarne fine il tutto, ottenendo un impasto omogeneo. Aggiustare di sale.

Per la pasta fresca all'albume:

impastare gli ingredienti come una normale pasta all'uovo finché non risulta ben liscia. Lasciare riposare sottovuoto per almeno un paio d'ore, poi stenderla sottile.

Per il brodo ristretto di pesce di lago:

tostare le verdure nel burro, aggiungere gli scarti e le lische di pesce, poi coprire d'acqua e lasciar cuocere a fuoco basso fino ad estrarre tutti gli aromi. Filtrare e fare ridurre.

Per la crema di cavolfiore:

far appassire la cipolla tagliata a julienne nel burro a fuoco lento, poi aggiungere il cavolfiore a tocchetti e cuocere con il latte molto lentamente. Frullare, aggiustare di sale e passare allo chinois.

Composizione del piatto:

cuocere i bottoni nell'acqua salata, poi spadellarli nel succo di cottura del pesce. Disporre col cucchiaino la crema di cavolfiore, poi i bottoni, grattugiare del cavolfiore crudo alla microplane, versare un cucchiaino di brodo di pesce di lago e, alla fine, guarnire con erbetto o fiori.



Vercellese

PRIMO

Brudera

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 3-4 ossi di maiale
- 400 gr di riso Arborio o Carnaroli
- 1 cipolla
- 1 cipollotto fresco
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 70 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 bicchieri di vino rosso corposo, tipo Barbera
- 50 gr di burro
- Sale q.b.

Preparazione

Dopo aver soffritto una cipolla, tagliata finemente, tostare il riso, sfumare con del vino rosso corposo e continuare la cottura con il brodo: partendo da acqua fredda e aggiungendo sedano, carote e cipolle e qualche osso di maiale a dar sapore

Curiosità

Era di gennaio, o al massimo per carnevale, che del maiale non si buttava via niente, ma proprio niente, nemmeno il sangue. Una ricetta di fine Ottocento preparata nelle grandi cascine vercellesi e del basso Piemonte. Un risotto di facile esecuzione, quello che si definisce "alla parmigiana", simbolo di una cucina semplice e casalinga, al cui interno ognuno aggiungeva qualche spezia per impreziosirlo e che si concludeva in mantecatura con l'aggiunta del sangue di maiale (oggi rigorosamente pastorizzato).



Novarese

PRIMO

Cannelloni alla maniera camerese

Ricetta per n. 8 persone

Ingredienti

- 2 cipolle bionde di Cureggio e Fontaneto
- 500 gr di polpa di manzo
- 150 gr di polpa di maiale
- 150 gr di cuore di vitello
- 150 gr di animella di vitello
- 100 gr di prosciutto crudo
- 100 gr di cervella di vitello
- 200 gr di polpa di pomodoro
- 500 gr di spinaci bolliti
- 3 uova
- 250 gr di latte
- 112,5 gr di farina 00
- 200 gr di Parmigiano Reggiano
- 200 gr di latte
- 200 gr di panna
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Per il ripieno:

tagliare a julienne le cipolle e farle appassire in una casseruola, unire le carni e rosolare; aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere per circa 2 ore bagnando con il brodo. A fine cottura unire gli spinaci, precedentemente sbollentati e strizzati, cuocere per altri 10 minuti per ridurre il liquido di cottura. Far raffreddare e passare il tutto al tritacarne per due volte.

Per la crêpe:

in una bacinella impastare con una frusta le uova, la farina e unire il latte, il sale e il pepe; fare riposare per circa 30 minuti; passare dunque il composto al mixer e con l'apposita padella formare le crêpes molto sottili.

Per la salsa al Parmigiano Reggiano:

in una casseruola scaldare il latte e la panna, unire il formaggio grattugiato e frullare il tutto al mixer.

Per i cannelloni:

tagliare le crêpes in due, stendere il ripieno di carne su un lato aiutandosi con un sac à poche; arrotolare ben strette e tagliarle in due parti, da adagiare su una placca da forno imburata. Spolverizzare con il Parmigiano grattugiato e il burro fuso. Cuocere in forno a 180° per 5 minuti fino a che i cannelloni non saranno dorati; servirli con la salsa di Parmigiano.



Laghi

PRIMO

Conchiglioni al ragù di lago con spuma di patate

Ricetta per n. 2 persone

Ingredienti

- 170 gr di conchiglioni
 - 140 gr di patate
 - 40 gr di filetto di trota rosa
 - 40 gr di filetto di trota bianca
 - 40 gr di filetto di lavarello
 - 20 gr di filetto di lucioperca
 - 20 gr di filetto di gardon
 - 20 gr di filetto di tinca
 - 20 gr di filetto di anguilla
 - 20 gr di sugo di pomodoro
 - 100 ml di brodo di pesce
 - 30 gr di cipolla
 - 30 gr di carota
 - 10 gr di sedano
 - 30 cc di vino bianco
 - Maggiorana, aneto, erba cipollina
 - Olio d'oliva q.b.
- Per la spuma di patate:
- 80 gr di patate bollite
 - 70 gr di panna
 - 1 cucchiaino di burro
 - Sale q.b.

Preparazione

Per i conchiglioni ripieni:

passare al tritacarne tutti i filetti di pesce (senza pelle). Tritare le verdure tutte insieme e farle rosolare con un goccio di olio d'oliva, aggiungere il pesce tritato, rosolare bene e bagnare con il vino bianco. Sfumare, aggiungere il sugo di pomodoro e continuare a cuocere aggiungendo, se necessario, un goccio di brodo di pesce. A cottura ultimata, unire le spezie tritate e lasciare raffreddare. Cuocere i conchiglioni in abbondante acqua salata, raffreddarli e riempirli con il ragù di pesce precedentemente raffreddato.

Per la spuma di patate:

cuocere le patate con la buccia, poi passarle allo schiacciapatate. Metterle in una ciotola e aggiungere la panna, il sale e il burro fuso. Frullare bene con un mixer affinché il composto risulti liscio e cremoso con una temperatura di 60/70° C. Versare il composto ottenuto in un sifone, chiudere bene, aggiungere 1 o 2 bombole di gas e tenere in caldo a bagnomaria (60-70°).

Composizione del piatto:

scaldare i conchiglioni in forno a 110° C con 60% di umidità per 5-6 minuti. Disporli a fiore nel piatto e mettere al centro la spuma di patate con il sifone. Servire con un filo d'olio crudo.



Valli dell'Ossola

PRIMO

Gnoc da la Chigià

Gnocchi al cucchiaio

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 500 gr di farina 00
- 400 gr di acqua
- 4 funghi porcini
- Prezzemolo q.b.
- Burro q.b.
- Aglio q.b.
- Sale q.b.
- Formaggio nostrano stagionato q.b.
- Erbette e fiori a decorazione

Preparazione

Per gli gnocchi:
 mischiare energicamente l'acqua e la farina e lasciare riposare per qualche ora. Con l'aiuto di un cucchiaio formare gli gnocchi immergendoli subito in acqua bollente.

Per il fondo di prezzemolo:
 sbollentare velocemente il prezzemolo e raffreddarlo subito nel ghiaccio; poi frullarlo con il burro fino ad ottenere un composto liscio.

Per i funghi:
 una volta puliti con cura, tagliarli e scottarli velocemente con sale, pepe e profumo d'aglio. Aggiungere quindi gli gnocchi.

Presentazione:
 mettere un po' di salsa di prezzemolo sul fondo del piatto, adagiare gli gnocchi con i porcini, grattugiare il formaggio nostrano e decorare con erbette e fiori.



Novarese

PRIMO

Gnocchetti di ricotta e riso Artemide, cialda di Parmigiano, Gorgonzola e passatina di pomodoro fresco

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 100 gr di riso nero Artemide
- 500 gr di ricotta
- 500 gr di pomodori ciliegini
- 200 gr di Gorgonzola piccante
- 150 gr di farina
- 2 tuorli d'uovo
- Parmigiano q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e Pepe q.b.

Preparazione

Per gli gnocchi:

lessare il riso Artemide per almeno 50 minuti, frullare e ridurlo in poltiglia. Creare quindi un impasto mescolando la ricotta, la farina, il riso, un uovo e un po' di Parmigiano. Mescolare il tutto, stendere l'impasto con la punta delle dita per creare delle striscioline spesse circa 2 centimetri e tagliare a tocchetti. Lessare gli gnocchi in acqua leggermente salata, passarli al burro e tenerli da parte.

Per la salsa di pomodoro:

preparare la salsa di pomodoro utilizzando i pomodori ciliegini freschi, cotti per pochissimo tempo in olio di oliva, passati nel passaverdure o frullati.

Per la cialda:

mettere in un padellino antiaderente una striscia di Parmigiano e farlo sciogliere finché non avrà assunto un colore leggermente ambrato e fare raffreddare.

Impiattamento:

stendere la crema di pomodoro sul fondo del piatto, adagiare gli gnocchi appena spadellati, completare con la cialda di Parmigiano e cubetti di Gorgonzola piccante.



Valli dell'Ossola

PRIMO

Gnocchetti di ricotta vicenese

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 400 gr di ricotta vicenese
- 150 gr di spinaci (o broccoli) lessati
- 1 uovo intero
- 6 cucchiaini di farina bianca
- Sale, pepe e noce moscata q.b.
- Burro e salvia q.b.

Preparazione

Versare la ricotta in una ciotola, unire gli spinaci ben strizzati e tritati finemente, l'uovo e condire. Impastare con un cucchiaino di legno aggiungendo, un po' per volta, la farina. Formare degli gnocchi con l'aiuto di un cucchiaino. Lessarli in acqua salata, condirli con abbondante burro e salvia e servirli ben caldi.



Valli dell'Ossola

PRIMO

Gnocchi all'ossolana

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 500 gr di farina bianca
- 500 gr di farina di granito
- 800 gr di zucca dolce
- 600 gr di patate rosse
- 100 gr di castagne
- 200 gr di pangrattato
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- Sale, pepe e noce moscata q.b.

Preparazione

Lessare le patate e le castagne, cuocere la zucca al forno con un filo d'olio e passare tutto al setaccio fine. Disporre la farina a fontana. Aggiungere patate, zucca, castagne, uova, sale, pepe, noce moscata e olio. Impastare e aggiungere gradualmente il pangrattato. Ricavare gli gnocchi con forma a piacere, immergerli in una pentola con acqua in ebollizione e scolarli quando vengono a galla. Condirli spadellandoli con burro e salvia, aggiungere sugo d'arrosto e Toma Ossolana e lasciare cuocere il tutto fino ad ottenere una salsa cremosa.



Biellese

PRIMO

Machtëbbe

Minestra di riso, latte e castagne

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 900 ml di acqua
- 300 ml di latte
- 250 gr di castagne secche
- 200 gr di riso Arborio
- 100 gr di burro
- Sale fino q.b.

Preparazione

In una casseruola portare a bollore l'acqua e il latte. Unire le castagne e cuocere a fuoco medio per 30 minuti. Unire il riso, regolare di sale e cuocere per 18 minuti mescolando frequentemente. Se dovesse asciugarsi troppo aggiungere poco latte per completare la cottura. A cottura terminata disporre nei piatti, lasciar intiepidire e completare con riccioli di burro crudo.



Novarese

PRIMO

Paniscia alla Novarese

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 350 gr di riso Carnaroli Classico
- 1 salame della duja
- 1 mortadella di fegato "fidighin"
- 100 gr di cotenna di maiale
- 50 gr di lardo
- 1 bicchiere di vino rosso delle Colline Novaresi
- 30 gr di burro
- 1 cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 porri
- ½ verza bianca
- 250 gr di fagioli borlotti freschi già sgranati in acqua o secchi già ammollati per almeno 12 ore in acqua
- Brodo di verdure
- 2 pomodori da sugo pelati e senza semi
- Sale e pepe da mulinello

Preparazione

Pulire la cotenna e sbianchire in acqua, farla raffreddare e tagliarla a cubetti. In una pentola mettere le verdure tagliate, unire i fagioli e 2 litri di acqua fredda e portare a cottura per 45 minuti circa. Preparare il battuto di lardo e la cipolla finemente tritata, metterli in una casseruola a bordo basso e fare rosolare con il burro; quando la cipolla sarà ben imbiandita unire il salame della duja sbriciolato e la mortadella di fegato, fare rosolare e aggiungere il riso; a tostatura avvenuta unire le cotenne scolate e bagnare il tutto con un bicchiere di vino rosso, lasciare sfumare e aggiungere poco per volta la zuppa di verdure ottenuta a parte, procedendo come per un risotto. A cottura ultimata lasciare riposare lontano dal fuoco per qualche minuto, aggiustare di sale e prima di servire aggiungere pepe nero macinato. La tradizione della Bassa Novarese vuole che la paniscia sia servita senza formaggio grattugiato.



Vercellese

PRIMO

Panissa

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 400 gr riso Vialone Nano
(in alternativa Baldo o Rosa Marchetti)
- 100 gr fagioli borlotti
- 1 cipolla
- 100 gr di lardo
- 1 salame (Salam d'la duja)
- 1 bicchiere di vino rosso (Barbera)
- Brodo vegetale q.b.
- Sale e Pepe q.b.

Preparazione

Cuocere il riso in un brodo di borlotti della Villata o di Saluggia, insaporire con un soffritto di cipolla, salam d'la duja e del lardo, sfumarlo con un bicchiere di vino. Degna di nota la presenza del "previ" (cotenna di maiale ripulita e condita con spezie e alloro), pronto ad impreziosire il brodo di fagioli. Spolverare di pepe il piatto, e per i più tradizionalisti, l'aggiunta di un toc di rosso in uscita. Se possibile cuocere nel rame.

Dalla risaia al piatto, passando per la vigna e per la stalla: tutti ingredienti di facile reperibilità, ma degni di una giornata di festa. Si dice che basti cambiare cortile per assaggiarne una diversa.



Valsesia

PRIMO

Polenta Concia

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 350 gr di farina di mais
- 200 gr di Toma
- 1 l di latte
- 100 gr di Fontina o Maccagno
- 1,5 l di acqua
- 100 gr di burro
- Sale

Preparazione

In un paiolo di rame far bollire l'acqua e il latte con un pugno di farina. Aggiungere il sale e poi, a pioggia il resto della farina mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Continuare per circa 50 minuti. Preparare il formaggio tagliandolo a fettine. Fare sciogliere e soffriggere il burro in un pentolino. A cottura quasi ultimata aggiungere il formaggio alla polenta e, sempre rimestando, farlo sciogliere. Servire in piatti caldi e aggiungere la quantità desiderata di burro fuso.

Curiosità

Alla Polenta Concia, tipica ricetta della Valsesia e del Biellese, è dedicato l'evento "Ben Cuncia", festival diffuso che coinvolge i ristoranti dell'intero territorio del Biellese e si svolge a inizio novembre.



Valsesia

PRIMO

Ràviole

Ricetta per n. 10 persone

Ingredienti

- 500 gr di farina di mais
- 100 gr di farina di grano tenero 00
- 30 gr di burro
- 2 l di latte
- 100 gr di Toma
- 100 gr di salame d'la duja
- 200 gr di bacon affumicato
- 100 gr di pane
- 2 uova

Preparazione

Portare a ebollizione il latte con l'acqua salata. In una bacinella in acciaio fare ammorbidire il pane con 2 l di latte. Aggiungere le due uova, unire le farine e impastare. L'impasto deve diventare omogeneo, non troppo duro perché cuocendo potrebbe disfarsi (se così fosse aggiungere un po' di latte). Formare delle palline e riempirle con il formaggio, o salame, o burro. A ebollizione del latte e acqua unire il bacon affumicato tagliato a piccoli pezzettini, immergere le ràviole una alla volta stando molto attenti che non si attacchino sul fondo. Cuocere a fuoco lento per circa 1 ora (non mescolare mai le ràviole dopo che ricominciano a bollire, perché si disfarebbero).



Biellese

PRIMO

Ris an Cagnon

Risotto al Maccagno e burro nocciola

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 320 gr di riso Arborio
- 250 gr di Maccagno
- 80 gr di burro
- 900 ml di brodo di carne
- 200 ml di latte
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- Sale fino q.b.

Preparazione

Scaldare l'olio in una casseruola, unire il riso e tostarlo (senza farlo colorire). Bagnare con il brodo e portare ad ebollizione. Unire il latte, ridurre la fiamma e cuocere a fuoco moderato per 18 minuti mescolando spesso. Togliere la crosta al Maccagno e tagliarlo a cubetti. Unire il formaggio al risotto e farlo fondere mescolando a fuoco spento, regolare di sale. Sciogliere il burro in un padellino e rosolarlo fino ad un bel color nocciola. Disporre il riso nei piatti, distribuire il burro nocciola e servire immediatamente.



Laghi

PRIMO

Riso Carnaroli, persico e cremoso al limone

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 280 gr di riso Carnaroli
- 150 gr di filetto di pesce persico battuto
- 100 gr di burro d'alpeggio
- 100 gr di Parmigiano Reggiano 36 mesi
- 50 gr di scalogno
- Fumetto di pesce di lago q.b.
- Prosecco q.b.
- Sale grosso q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Per il cremoso al limone:
- 200 gr di panna
- Scorza di 1 limone bio

Preparazione

Per il risotto:

far tostare il riso con un filo di olio extravergine di oliva e quattro prese di sale grosso. Una volta caldo aggiungere lo scalogno e sfumare con il prosecco. Aggiungere ora il persico a cubetti e coprire con il fumetto di lago. Far cuocere per 12 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere ora il burro e il Parmigiano Reggiano e far riposare per 1 minuto coperto. Mantecare e aggiustare di sale e pepe.

Per il cremoso al limone:

portare a bollore la panna. Togliere dal fuoco e mettere in infusione la scorza di un limone bio per 15 minuti. Lasciare raffreddare.

Composizione del piatto:

impiattare il risotto e finire con una spirale di crema al limone.



Novarese

PRIMO

Risotto al Campari con il Razza 77

Ricetta per n. 2 persone

Ingredienti

- 160 gr di riso Razza 77
- 30 gr di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Burro q.b.
- 1 arancia (buccia e succo)
- 1 bicchiere di Campari
- Brodo vegetale q.b.
- Zafferano q.b.
- Zucchero q.b.

Preparazione

In una pentola bassa e antiaderente versare il Campari e lo zucchero e cuocere per 5 minuti a fuoco medio fino ad ottenere un caramello. Fare rosolare le cipolle con un po' di olio; non appena saranno dorate, aggiungere il riso Razza77 e farlo tostare per circa 3 minuti. A questo punto sfumare con un goccio di Campari e iniziare ad aggiungere gradualmente qualche mestolo di brodo vegetale. A circa metà cottura aggiungere lo zafferano, il succo d'arancia e la buccia d'arancia grattugiata. Continuare ad aggiungere il brodo e mescolare fino a fine cottura. Versare il risotto in una pirofila e mantecare con Parmigiano e burro. Una volta impiattato, potete guarnire con bucce di arancia caramellate. La varietà di riso Razza77 consente però la mantecatura priva di burro grazie al suo elevato rilascio di amido durante la cottura che permette di raggiungere un'ottima "onda" senza l'ausilio di grasso.

Un po' di storia:

La varietà di riso Razza 77 risale agli anni Trenta del 1900 e si fece apprezzare per le caratteristiche culinarie nella preparazione dei risotti della tradizione, tanto da essere citata ancora oggi in molti vecchi ricettari; a partire però dagli anni Sessanta non venne più coltivato a causa della predisposizione agli attacchi di malattie fungine e al facile allettamento (una volta matura, la pianta si coricava sul terreno a causa della pesante pannocchia rendendo difficoltoso il raccolto). Ma queste problematiche non hanno fermato il sogno di alcuni testardi agricoltori e imprenditori novaresi decisi a ricoltivarlo, in un'ottica di recupero di una varietà storica di riso e di una più ampia promozione della cultura risicola e contadina. Nel 1860 infine Gaspare Campari, inventò il famoso aperitivo rosso nelle sale del Caffè dell'Amicizia, che al tempo sorgeva nel centro storico di Novara, luogo ricordato oggi da una targa commemorativa.



Valsesia

PRIMO

Risotto al Gattinara

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 320 gr di riso Sant'Andrea
- 60 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- 4 bicchieri di Gattinara DOCG
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 foglia piccola di alloro
- Parmigiano grattugiato
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparare un brodo vegetale (carote, cipolla, sedano) che deve sempre essere ben caldo. Pelare la cipolla, sminuzzarla finemente facendola dolcemente appassire con il burro, l'olio e la foglia di alloro, dopodiché inserire il riso e farlo tostare a fiamma media per tre minuti badando bene che evaporino ma non del tutto ("annusando" il riso infatti, dovrà sentirsi ancora leggermente dell'alcool) in modo che gli aromi del vino permangano durante la cottura. Aggiungere il brodo caldo a più riprese e mescolare sempre utilizzando un cucchiaino di legno. Aggiungere anche il concentrato di pomodoro. A cottura ultimata, dopo circa 17 minuti, aggiustare di sale e pepe. Infine mantecare a fiamma spenta con un'altra noce di burro e il Parmigiano, attendere un minuto e servire.



Novarese

PRIMO

Risotto al mascarpone, gorgonzola e noci

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 2 l di brodo vegetale
- 420 gr di riso Carnaroli Classico
- 150 ml di vino bianco
- 1 cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- 160 gr di burro
- 180 gr di mascarpone
- Sale q.b.
- 70 gr di gherigli di noce
- 200 gr di Gorgonzola piccante
- 160 gr di latte
- 250 gr di Gorgonzola dolce
- Olio di semi q.b.

Preparazione

Per le noci:

preparare una padella con un po' d'olio, scaldarlo bene e passarvi le noci per pochi minuti fino a colorarle, scolarle e tritare grossolanamente.

Per la salsa:

sciogliere separatamente il Gorgonzola dolce e quello piccante in 80 gr di latte ciascuno e frullare per ottenere una salsa morbida. Conservarle entrambe al caldo.

Per il risotto:

scaldare 60 gr di burro, aggiungere la cipolla tagliata a fette grosse e cuocerla per qualche minuto, quindi aggiungere il riso, tostarlo, sfumare con il vino bianco, eliminare la cipolla e portarlo a cottura con il brodo, regolando di sale. A cottura ultimata, mantecare il risotto con il mascarpone con i restanti 100 gr di burro. Disporlo nei piatti e decorare a piacere con le due salse al Gorgonzola e le noci.



Valli dell'Ossola

PRIMO

Risotto al vino Prünent e foie gras

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- ½ cipolla bionda
- 400 gr di riso superfino Carnaroli
- 4 scaloppe di foie gras (circa 200 gr in tutto)
- 1,2 l di brodo di carne
- 0,5 l di vino rosso Prünent
- Burro nostrano q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Sale q.b.
- Farina q.b.

Preparazione

Per il risotto:

imbiondire la cipolla con una noce di burro e far tostare il riso. Irrorare con 3/4 del vino e lasciarlo sfumare. Aggiungere a mano a mano il brodo e cuocere per circa 18 minuti.

Per la salsa al vino:

intanto in un pentolino far ridurre il restante Prünent di 2/3 e legarlo con il burro manipolato con la farina.

Per il foie gras:

far imbiondire un poco di burro, infarinare leggermente le scaloppe di foie gras e farle dorare da ambo i lati.

Composizione del piatto:

quando il riso è cotto, mantecare con un pugno di Parmigiano Reggiano e un cucchiaino di burro ed impiattare. Decorare con un cucchiaino di riduzione al vino intorno e sopra il riso. Adagiare la scaloppa ancora calda e gustare il risotto con un bicchiere di Prünent.



Vercellese

PRIMO

Risotto con asparagi di Borgo d'Ale e Toma valsesiana

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 1 mazzetto di asparagi
- 9 pugni di riso
- 1 cipolla
- 80 gr di formaggio tipo Toma
- ½ l di brodo vegetale
- Parmigiano grattugiato a piacere
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- ½ cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Preparazione

Pulire bene gli asparagi e privarli della parte più dura del gambo che si potrà tranquillamente utilizzare per dare sapore al brodo vegetale (sedano, carota, cipolla e qualche aroma a piacere). Tenere da parte le punte per una nota fresca e croccante (andranno uniti solo all'ultimo momento, poco prima della mantecatura del riso, per non rovinarne struttura e aspetto). Con la restante parte tagliare a rondelle e unire gli asparagi direttamente nel soffritto di cipolla o scalogno. Una volta tostato il riso (Arborio o Carnaroli) e sfumato con vino bianco, continuare la cottura con il brodo vegetale. A risotto pronto unire la Toma tagliata a dadini e le punte di asparagi tenute da parte. Mantecare infine con burro freddo e Parmigiano Reggiano.

Puntuale come la primavera, il risotto agli asparagi e Toma unisce la delicatezza della pianta erbacea al carattere spigoloso del formaggio.



Biellese

PRIMO

Soët an Pèure

Polenta morbida con Maccagno e salsicetta

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 400 gr di Maccagno
- 250 gr di salsicetta
- 150 gr di burro
- 130 gr di farina di mais integrale
- 1 rametto di rosmarino
- Sale fino e pepe nero q.b.

Preparazione

Portare a bollore 1 litro d'acqua e salarla. Versare a pioggia la farina di mais e cuocere a fuoco dolce per 1 ora. Togliere la crosta al formaggio e tagliarlo a cubetti. Sciogliere 50 gr di burro in una piccola padella e rosolarvi la salsicetta con il rosmarino. Terminata la cottura della polenta unire il formaggio e farlo sciogliere completamente. Unire la salsicetta con tutto il suo condimento, eliminando il rosmarino. Far rosolare 100 gr di burro fino ad un bel color nocciola e unirlo alla polenta. Completare con una macinata di pepe nero e servire ben caldo.

Un po' di storia

Il "Soët", tipico della frazione Fiario di Occhieppo Superiore per la festa di S. Antonio Abate, celebrata la domenica più vicina al 17 gennaio è, di fatto, una "polenta concia", caratteristica della conca di Oropa e di tutto il Biellese, arricchita con salsicetta.



Biellese

PRIMO

Supa Mitonà

Zuppa gratinata di pane bianco, Maccagno ed erbe di campo

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 400 gr di pane bianco raffermo
- 250 gr di Maccagno
- 200 gr di erbe di campo (o bietole)
- 600 ml di brodo di carne
- 100 gr di burro
- 80 gr di Grana
- 4 tuorli d'uovo
- Sale fino q.b.

Preparazione

Tagliare il pane a fette di circa $\frac{1}{2}$ cm e rosolarle con 50 gr di burro, tenere da parte. Pulire e lavare le erbe, stufarle con 50 gr di burro e un pizzico di sale. Togliere la crosta al Maccagno e tagliarlo a fette non troppo spesse. In una pirofila (o in 4 contenitori monoporzione) disporre a strati il pane, il Maccagno e le erbe. Aggiungere il brodo in più riprese così da farlo assorbire bene, lasciar riposare per 15-20 minuti. Spolverare con il Grana grattugiato ed infornare a 180°C per 15 minuti o fino a gratinatura. Sfnare e completare con un tuorlo d'uovo per porzione, servire ben caldo.



Laghi

PRIMO

Zuppetta di pesce di lago

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

Per il soffritto:

- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano

Per la zuppa:

- 500 gr filetti di pesce di lago (lavarello, gardon e trota)
- Scarti di pesce di lago
- Acqua q.b.
- Vino bianco q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Timo e maggiorana

Preparazione

Fare un soffritto con carote, cipolle e sedano. Aggiungere gli scarti della lavorazione del pesce (lische/teste) e aglio e sfumare con il vino bianco. Aggiungere acqua secondo necessità e aggiustare di sale e pepe. Unire timo e maggiorana e fare bollire il tutto per 70 minuti circa. Filtrare ed ottenere il brodo di pesce. Tagliare a striscioline dei filetti di lavarello, gardon e trota e farli bollire all'interno del brodo di pesce per qualche minuto (secondo dimensione). Servire il tutto in una fondina accompagnando con crostoni di pane grigliato.



Valli dell'Ossola

SECONDO

Baccalà alla formazzina

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 4 tranci di baccalà fresco
- 4 patate di Formazza medie
- 2 cipolle bionde
- 1 spicchio d'aglio
- 1 l di latte
- Prezzemolo q.b.
- Olio extravergine di oliva
- Germogli di barbabietola a decorazione

Preparazione

Per le sfere di patate e la spuma di latte e cipolla:

fare bollire le patate, pelarle e con lo scavino creare delle sfere da mettere a bollire fino a cottura. Condirle con olio extravergine di oliva e tenerle in caldo. Nel frattempo, tagliare le cipolle a julienne e farle sobbollire lentamente con il latte fino a creare una crema, poi da filtrare e fare raffreddare. Una volta fredda, caricare un sifone con il liquido ottenuto con due cariche di gas.

Per il baccalà:

prendere i tranci di baccalà, adagiarli su una placca da forno e condirli con olio extravergine di oliva, sale e gambi di prezzemolo. Coprire con la carta argentata e cuocere in forno a 200°, fino al raggiungimento dei 50° al cuore.

Composizione del piatto:

adagiare nel piatto il trancio di baccalà, a cui precedentemente si è tolta la pelle, e finire con le sfere di patate, i germogli di barbabietola e la spuma di latte profumata alla cipolla.



Biellese

SECONDO

Batsoà

Piedini di maiale croccanti

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 2 piedini di maiale
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 3 foglie di alloro
- 6 chiodi di garofano
- 100 ml di aceto bianco
- 100 gr di pangrattato
- 100 gr di burro
- 50 gr di farina 00
- 1 uovo
- Sale grosso q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Noce moscata q.b.

Preparazione

Tagliare i piedini nel senso della lunghezza e metterli in acqua fredda con tutti gli aromi e il sale. Cuocere a fuoco dolce per 2-3 ore finché sono teneri e si staccano dall'osso. Lasciarli intiepidire nel liquido di cottura, privarli di tutti gli ossicini ed asciugarli. Sbattere l'uovo con un pizzico di sale fino, la noce moscata e il prezzemolo tritato. Tagliare i piedini a pezzi, infarinarli, passarli nell'uovo e impanarli con il pangrattato. Sciogliere il burro e rosolarvi i piedini, scolarli e servirli ben caldi con limone.

Un po' di storia

Batsoà è contrazione di "bas-de-soie", letteralmente "calzini di seta", ad indicarne la morbidezza.



Valli dell'Ossola

SECONDO

Costata di cervo alla grappa Ca' d'Matè

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 4 costate di cervo della Val d'Ossola (da filiera ecoalimentare)
- 50 gr di panna
- Burro e olio q.b.
- Erbe aromatiche e aglio
- Sale e pepe q.b.
- Grappa Ca' d'Matè q.b.
- 1 mela
- Confettura di mirtillo rosso

Preparazione

Rosolare le costate di cervo nostrano nel burro e negli aromi in un tegame preferibilmente d'alluminio a fuoco medio, salare e pepare. Dopo una breve cottura (la carne all'interno deve rimanere molto al sangue), eliminare il grasso dal tegame e sfumare con la grappa ossolana legando con un goccio di panna liquida, in modo da formare una salsina. A parte passare delle fettine di mela in un tegame antiaderente ben caldo con un goccio d'olio. Presentare ogni costata ben irrorata di salsa e accompagnata da una rondella di mela e un cucchiaino di confettura di mirtillo rosso.



Valli dell'Ossola

SECONDO

Cuchéla di Varzo

Costine, salamini, pancetta e patate

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 500 gr di burro di alpeggio cotto
- 1,5 kg di patate rosse ossolane piccole intere
- 4 salamini da far cuocere
- 4 costine di maiale tagliate a pezzi
- 200 gr di pancetta nostrana
- Sale grosso e pepe macinato q.b.

Preparazione

In una pentola, possibilmente di pietra ollare o bronzo o rame, fare sciogliere il burro e far rosolare la pancetta, le costine e i salamini per alcuni minuti fino a far prendere una colorazione dorata. Aggiungere le patate intere, un pizzico di sale grosso e pepe macinato a piacere. Coprire la pentola con un coperchio e cuocere a fuoco lento senza rimestare, per almeno due ore, due ore e trenta. Per fare in modo di avere una cottura omogenea, si devono compiere, con la pentola, gesti repentini in senso orario e antiorario e altri, simulando di far saltare gli ingredienti in padella, in modo da smuovere gli stessi dentro la pentola. Verificare, dopo il tempo di cottura previsto, la consistenza delle patate con un coltello appuntito. Il piatto va servito molto caldo, avendo cura di distribuire equamente gli ingredienti e anche un'adeguata quantità del loro liquido.



Laghi

SECONDO

Filetti di lavarello in carpione

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 4 filetti di lavarello
- 100 gr di cipolle
- 50 gr di sedano bianco
- 100 gr di carote
- 100 gr di zucchine
- 300 ml di aceto bianco
- 300 ml di vino bianco
- 150 gr di olio di girasole
- 50 gr di farina bianca
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di prezzemolo a guarnizione
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare tutte le verdure e tagliarle a fiammifero. In una pentola capace mettere a scaldare un po' d'olio con le cipolle, aggiungere le altre verdure e poi l'aglio, l'aceto e il vino. Portare a bollore e continuare a cuocere per 4/5 minuti. A parte, pulire i filetti di lavarello, stenderli sulla farina, versare l'olio rimasto in una padella e friggerli bene. Togliarli dalla padella, asciugarli e metterli in una terrina che li contenga bene, versarvi il liquido bollente assieme alle verdure. Lasciare marinare per almeno due ore. Servire i filetti tiepidi con le loro verdure, 2 cucchiaini di sugo, un goccio di olio d'oliva e spolverare con prezzemolo per guarnire. Il carpione è buonissimo ancora caldo, ma si serve anche freddo da frigo.



Biellese

SECONDO

Fricandò

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 250 gr di fesa di vitello
- 250 gr di petto di pollo
- 200 gr di patate novelle piccole
- 200 gr di cipolline borettane
- 100 gr di burro
- 1 spicchio di aglio
- Acqua o brodo vegetale q.b.
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Tagliare a pezzetti la fesa di vitello e il petto di pollo. Pulire le patate e le cipolle. Sciogliere il burro e rosolarvi lo spicchio d'aglio senza farlo colorire troppo. Unire le patate, le cipolle e le carni, rosolarle bene, salare e pepare. Coprire con acqua o brodo vegetale, portare a bollire e cuocere a fuoco dolce. Servire ben caldo.

Un po' di storia

Di questo piatto esiste una versione più ricca, con l'aggiunta di salsicetta, fegato di vitello, fesa di maiale e funghi trifolati, caratteristica del paese di Sordevolo.



Biellese

SECONDO

Fricc o Mòja

Fonduta di Toma con polenta

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 600 gr di Toma grassa (oppure 400 gr di Toma grassa e 200 gr di Toma magra per una versione più "filante")
- 200 gr di burro
- 250 gr di farina di mais integrale
- 1 spicchio di aglio
- Sale fino q.b.

Preparazione

Portare a bollore 1 l d'acqua e salarla. Versare a pioggia la farina di mais e cuocere a fuoco dolce per 1 ora. Togliere la crosta al formaggio e tagliarlo a cubetti. Sciogliere il burro in una piccola padella con lo spicchio d'aglio e fondervi il formaggio. Suddividere la polenta in 4 stampini o modellarla con l'aiuto di 2 cucchiari. Disporre la fonduta su un piatto o in una fondina e completare con la polenta, servire ben caldo.



Novarese

SECONDO

Frittura alla Novarese

Ricetta per n. 8 persone

Ingredienti

- 1 kg di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- 300 gr di salsiccia
- 500 gr di lonza di maiale
- 200 gr di culatello di maiale
- 100 gr di polmone di maiale
- Vino bianco delle Colline Novaresi
- Brodo q.b.
- Aromi q.b.
- Sale q.b.
- Burro q.b.

Preparazione

Sbucciare le cipolle e tagliarle sottili, metterle in una capiente casseruola con il burro e gli aromi e farle appassire. Tagliare la carne, unire le cipolle, sfumare con il vino bianco, aggiungere la salsiccia e bagnare col brodo. Cuocere a fuoco dolcissimo per 45 minuti e solo se necessario salare, mescolando delicatamente. Se gradito, unire anche il polmone di maiale (in questo caso cuocerlo in acqua per 30 minuti e poi unirlo al resto della carne tagliata a fettine sottili). Questo piatto della tradizione si accompagna alla parte frita di semolino, mela, pera e amaretto.



Laghi

SECONDO

Frittura di pesce di lago con maionese agli agrumi

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

- 200 gr a persona di pesce di lago (trota rosa, trota bianca, lavarello)
Per la maionese:
- 2 tuorli d'uovo
- 200 cl di olio di semi di girasole
- Succo di ½ arancio e di ½ limone
- Sale q.b.
- Per l'infarinatura:
- Farina 00 q.b.
- Farina di semola q.b.
- Farina di riso q.b.

Preparazione

Per la maionese:
preparare la maionese mettendo nel bicchiere del frullatore ad immersione i tuorli, il sale e l'olio, montare quindi facendo salire lentamente il frullatore dal basso verso l'alto. Quando la maionese ha raggiunto la giusta densità aggiungere il succo degli agrumi.

Per la frittura di pesce:
dopo aver sfilettato il pesce lasciando la pelle, tagliarlo a strisce e infarinarlo con la miscela preparata con tre tipi di farine. Poi friggere per un paio di minuti con olio a 180°. Asciugare la frittura con la carta, salare il tutto a piacere e servirla calda con la maionese preparata precedentemente.



Valsesia

SECONDO

Land Turta und wiweljeta

Ricetta per n. 10 persone

Ingredienti

- 150 gr di farina 00
- 4 di panna
- 200 gr di burro
- 120 gr di zucchero semolato
- 5 dl di vino rosso
- 90 gr di farina di mais
- 2 dl di latte
- 6 gr di lievito
- 60 gr di salamella
- 50 gr di Toma
- 300 gr di mele
- 100 gr di fichi secchi
- 100 gr di uva sultanina
- 4 uova

Preparazione

Amalgamare le farine. Sbianchire la salamella facendola cuocere in acqua bollente per pochi minuti, tagliarla a piccoli pezzi. Così anche il formaggio, le mele ed i fichi. In una bacinella unire le uova, una parte del latte, unire le farine mescolando e ottenendo così un composto omogeneo e privo di grumi. Aggiungere il lievito sciolto in poca acqua, il burro, la salamella, le mele ed i fichi. Il composto ottenuto dovrà avere una consistenza morbida. Cuocere in uno stampo in forno caldo a 180° per 20 minuti. Servire con wiweljeta, una crema composta da farina, burro, latte con l'aggiunta di vino rosso.



Valsesia

SECONDO

Patati masarai

Ricetta per n. 10 persone

Ingredienti

- 800 gr di patate
- 300 gr di porri
- 200 gr di pancetta tesa
- 2 l di acqua
- 80 gr di burro chiarificato
- Sale e pepe

Preparazione

Pelare e lavare le patate, tagliarle a pezzi regolari. Mondare e lavare i porri, tagliarli a rondelle fini. Affettare la pancetta e tagliarla a bastoncini. In una capace casseruola far sciogliere il burro e fare appassire i porri, aggiungere la pancetta e lasciarla rosolare. Mettere le patate e lasciare insaporire il tutto, aggiungere l'acqua e portare a bollire. Salare, abbassare la fiamma al minimo e continuare la cottura a pentola coperta, fino ad ottenere la consistenza di una vellutata. Aggiustare di sale e pepe.



Vercellese

SECONDO

Rane fritte

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 600 gr di rane
- 5 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di olio di oliva
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- Succo di 1 limone
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparare le rane privandole della testa, del ventre e della pelle. Dopo averle lavate sotto l'acqua corrente, lasciarle in acqua fresca con poco aceto per mezza giornata. Durante questo tempo, cambiare l'acqua e aggiungere nuovamente l'aceto. Proseguire con la marinatura: olio d'oliva, un trito fine di cipolla e prezzemolo, il succo di limone, sale e pepe - le rane dovranno attendere un'altra mezza giornata immerse in questo composto. Asciugarle, infarinare e friggerle nell'olio bollente. Dopo aver raggiunto il giusto grado di cottura, farle sgocciolare su carta assorbente e servirle calde.



Laghi

SECONDO

Scaloppe di lucioperca del Maggiore gratinate

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 900 gr di filettini di lucioperca del Lago Maggiore
 - 100 gr di pane grattugiato
 - 20 gr di farina di mandorle
 - 10 gr di sale fine
 - 30 gr di olio extravergine di oliva
 - 1 pizzico di pepe nero macinato
 - 1 rametto di rosmarino
 - 1 ciuffo di prezzemolo
 - 1 spicchio d'aglio
- Per accompagnare:
- 200 gr di verdure

Preparazione

Tritare l'aglio, il rosmarino e il prezzemolo ed amalgamare con pane, farina di mandorle, sale e pepe. Mettere i filetti di lucioperca in una teglia su carta da forno, distendere in modo uniforme il misto pane-profumi sopra i filetti, bagnare con l'olio e mettere in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Togliere dal forno e servire accompagnando con le verdure saltate al burro.



Laghi

SECONDO

Storione all'arancia con crema di patate e acetosella e strozzo al ginepro

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

Per lo storione:

- 1,3 kg di filetti di storione
- 1 buccia di arancia
- Olio extravergine di oliva q.b.

Per la spuma di patate e acetosella:

- 300 gr di patate bollite
- 150 ml di latte intero
- 25 gr di burro
- 1 mazzetto di acetosella sbianchita
- Sale q.b.

Per lo strozzo al ginepro:

- 125 gr di farina 00
- 65 gr di burro freddo
- 1 uovo
- 2,5 gr di sale grosso
- Ginepro in bacche

Preparazione

Per lo storione:

sfilettare lo storione, farlo a tranci, metterlo nell'acqua gassata per un minuto per una corretta acidificazione e asciugare con carta assorbente. Metterlo nei sacchetti sottovuoto con la buccia d'arancia ed olio extravergine d'oliva. Cuocere a vapore o nel roner per 20 minuti a 60°.

Per la spuma di patate e acetosella:

bollire le patate in acqua salata finché non sono pronte e schiacciarle. Aggiungere il latte caldo, l'acetosella e il burro. Unire il sale, frullare tutto e setacciare. Versare il composto ancora caldo nel sifone. Tenere il sifone in caldo a bagnomaria (max 70°C).

Per lo strozzo al ginepro:

impastare la farina, il burro, il sale con le bacche di ginepro tritate e alla fine aggiungere l'uovo. Formare una pallina da avvolgere poi nella pellicola e mettere in frigo per un'ora a riposare. Poi formare gli strozzi (piccoli gnocchetti dalla forma allungata) e cuocere a 180° per 10-15 minuti.



Novarese

SECONDO

Tapulone di Borgomanero

Approvata dall'Antica Cunsurtarija dal Tapulon

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 1 Kg di polpa d'asino macinata grossa
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- ½ litro di vino rosso (Boca DOC)
- 50 grammi di lardo
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Sul tagliere battere il lardo con un coltello pesante. In una casseruola mettere il lardo, l'olio, l'aglio schiacciato, l'alloro e il rosmarino e fare rosolare dolcemente. Una volta dorato, togliere l'aglio, aggiungere la carne aggiustando di sale e pepe e cuocere, separandola con i rebbi di una forchetta, finché non si asciugua. Unire ora il vino rosso fino a coprire la carne. Quando il vino prende bollore, abbassare il fuoco. Cuocere a fuoco lento per circa 45/60 minuti finché la carne risulti abbastanza asciutta. Aggiustare se necessario di sale e pepe e rinfrescare con una noce di burro. Dopo aver tolto gli aromi, l'alloro e il rosmarino, servire il tapulone caldo, accompagnandolo con fumante polenta o patate in umido.



Laghi

SECONDO

Tapulone di carpa, patate e latte

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

Per il tapulone:

- 400 gr di polpa di carpa macinata
- 2 carote brunoise
- 2 gambi di sedano brunoise
- ½ cipolla bianca brunoise
- ½ verza a julienne
- 2 bottiglie di vino rosso
- 2 spicchi d'aglio
- 1 foglia d'alloro

Per patate e latte:

- 600 gr di patate a fettine
- 200 gr di latte
- 50 gr di burro

Per l'estratto di basilico:

- 40 gr di foglie di basilico
- 80 gr di olio
- 3 gr di iota

Per il soffritto:

- ½ carota brunoise
- ½ cipolla brunoise
- ½ gambo di sedano brunoise
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino

Per le cialde:

- Torta del pane

Per la finitura:

- Pepe verde

Preparazione

Per il tapulone:

sbianchire la verza, fare il soffritto con le verdure e l'aglio. Rosolare la carpa sgrassando. Portare a bollore tutti gli ingredienti coperti col vino. Cuocere a fuoco basso per quattro ore rabboccando il vino se necessario.

Per patate e latte:

porre in pentola tutti gli ingredienti a freddo con poco sale, cuocere a fuoco basso.

Per l'estratto di basilico:

centrifugare il basilico, montare con l'olio e frullare con la iota.

Per il soffritto:

far sudare le verdure con gli aromi e olio abbondante per 5-10 minuti.

Per le cialde:

preparare la torta del pane secondo ricetta tipica ossolana (pag. 59). Lasciarla raffreddare e congelarla. Tagliarla a fettine sottili, arrotolarle a spirale su stampi da cannolo (o simile) e cuocere a 100° C per 30 minuti.

Composizione del piatto:

sistemare al centro di una fondina le patate aiutandosi con un coppapasta rotondo. Porre al centro delle patate il tapulone, cospargere con l'estratto di basilico e il soffritto. Grattare un po' di pepe verde e adagiare sul tapulone la cialda.



Valsesia

DOLCE

Arsumà

Ricetta per n. 10 persone

Ingredienti

- 10 uova
- 100 gr di zucchero semolato
- 150 ml di vino rosso

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere vigorosamente i tuorli con lo zucchero sino a ottenere una consistenza spumosa. Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli ai tuorli, aggiungendo il vino. A piacere si può utilizzare vino rosso chinato. Si accompagna bene con i canestrelli di Crevacuore.



Vercellese

DOLCE

Bicciolani, il biscotto di Vercelli

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

- 250 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero semolato
- 180 gr di burro
- 2 uova intere
- Mix di spezie (chiodi di garofano, noce moscata, cannella e un pizzico di pepe)

Preparazione

Unire in planetaria con foglia, burro, zucchero, uova e amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto spumoso ed omogeneo. Aggiungere infine la farina setacciata e le spezie ridotte finemente in polvere. Quando l'impasto sarà ultimato, coprirlo a contatto con la pellicola e lasciarlo riposare per un paio d'ore in frigorifero. Passato il tempo necessario, riporre l'impasto all'interno di un sac-a-poche con bocchetta rettangolare dentata e formare dei biscotti di circa 8 cm di lunghezza. Riporre nuovamente in frigorifero per rassodare il burro prima di andare in cottura per mantenere la giusta rigatura in cottura. Infornare a 180° per una decina di minuti fino a quando non sentirete la cucina riempirsi dei profumi esotici delle spezie. Da consumarsi con uno zabaione della tradizione, un tè o una cioccolata.

Un po' di storia

Si parla di questi biscotti già dal Rinascimento. In alcuni documenti del XVII secolo, infatti, vengono citati dei biscotti speziati chiamati "bicciolani", ma è nel 1803, quando Carlo Provinciale, sotto La Torre dell'Angelo di Vercelli inizia la produzione di un biscotto ancora oggi amatissimo dai vercellesi, e non solo. Alcune ricette della tradizione vedono l'aggiunta di una parte di farina di mais, usanza tipica di un tempo passato, sia per necessità che per gusto.



Biellese

DOLCE

Paciarèt, Torcit e Paste d' Melia

Caffè aromatizzato con tuorlo d'uovo, torcetti al burro e paste di meliga

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

Per il caffè:

- 4 tazze di caffè fatto con la moka
- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di zucchero
- ½ stecca di cannella

Per i torcetti al burro:

- 125 gr di farina 00
- 60 gr di burro
- 60 ml di acqua
- 40 gr di zucchero semolato
- 3 gr di lievito di birra
- Sale fino q.b.
- Zucchero di canna per ricoprire

Per le paste di meliga:

- 100 gr di farina 00
- 100 gr di burro
- 75 gr di zucchero semolato
- 50 gr di fumetto di mais
- 2 tuorli d'uovo
- 2 gr di lievito vanigliato
- Scorza di limone q.b.
- Sale fino q.b.

Preparazione

Per i torcetti al burro:

sciogliere il lievito di birra nell'acqua, unire lo zucchero semolato, la farina e il sale. Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo, lasciar riposare in luogo tiepido per 1 ora. Tagliare a cubetti il burro a temperatura ambiente ed unirlo all'impasto incorporandolo bene. Tenere l'impasto in frigorifero per 1 ora, dividerlo in pezzi da circa 15 gr e ricavarne dei bastoncini. Rotolare i bastoncini nello zucchero di canna e chiuderli congiungendo le estremità. Cuocere in forno a 170°C per 12 minuti o fino a completa doratura. Lasciar raffreddare prima di ritirarli in scatole di latta.

Per le paste di meliga:

con le fruste elettriche lavorare a crema il burro con lo zucchero, unire i tuorli ed incorporarli. Mescolare le due farine, il lievito, il sale e la buccia di limone. Unire le polveri al composto di burro e lavorare bene. Disporre il composto in un sac-à-poche con bocchetta rigata e spremere 12 cilindri di circa 10 cm. Ripiegare ad anello, disporre su una placca con carta forno e cuocere a 170°C fino a doratura. Lasciar raffreddare prima di ritirarli in scatole di latta.

Per il caffè:

lavorare a crema i tuorli con lo zucchero. Scaldare il caffè con la cannella ed unirlo alla crema mescolando per sciogliere lo zucchero. Dividere in 4 tazzine di vetro o bicchierini e servire accompagnando con i biscotti.



Biellese

DOLCE

Palpitòn

Ricetta per n. 4/6 persone (per una tortiera da 28 cm di diametro)

Ingredienti

- 1 kg di pere sode
- 300 gr di pane bianco raffermo
- 150 gr di amaretti
- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 50 gr di cacao amaro
- 50 gr di uvetta
- 3 uova intere
- 1 limone
- 1 bicchierino di Fernet

Preparazione

Sbucciare le pere, privarle del torsolo e tagliarle a pezzetti. Sciogliere 100 gr di burro, unire le pere, 100 gr di zucchero e la buccia grattugiata del limone. Cuocere a fuoco dolce fino a quando risulteranno morbide e asciutte. Ammollare il pane in acqua fredda, strizzarlo e sbriciolarlo. Unire gli amaretti sbriciolati, il cacao, l'uvetta, le pere cotte, il Fernet e le uova. Amalgamare bene il composto e disporlo in una tortiera imburrata. Distribuire sulla superficie il restante burro a fiocchetti e 50 gr di zucchero. Cuocere in forno a 160° C per un'ora, lasciar intiepidire e sformare, servire tiepida.

Un po' di storia

Il Palpitòn è il dolce tipico della frazione Curanuova di Mongrando per il Ferragosto.



Novarese

DOLCE

Pane di San Gaudenzio

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

Per la frolla:

- 250 gr di farina 00
- 150 gr di burro
- 100 gr di zucchero semolato
- 1 uovo
- ½ bacca di vaniglia, i semi
- Buccia grattugiata del limone
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno:

- 130 gr di farina 00
- 130 gr di zucchero semolato
- 100 gr di marron glacé
- 75 gr di burro fuso
- 4 uova
- 1 cucchiaino di succo di limone
- ½ bacca di vaniglia, i semi
- 1 manciata di nocciole e mandorle

Preparazione

Per la frolla:

fare una fontana con la farina, aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale. Nel centro spezzettare il burro freddo, unire l'uovo, il lievito, la buccia di limone grattugiata e i semi della bacca di vaniglia. Amalgamare tutto molto velocemente, lavorando la pasta con le mani. Quando l'impasto sarà liscio ed omogeneo, farne un panetto e metterlo a riposo in frigorifero per un'ora.

Per il ripieno:

montare gli albumi a neve ferma, mettendo un cucchiaino di succo di limone e a parte sbattere i tuorli con lo zucchero. Unire i tuorli agli albumi, con movimenti lenti dal basso verso l'alto. Aggiungere la farina, i marron glacé, in precedenza tagliati grossolanamente, il burro fuso e i semi della bacca di vaniglia.

Composizione del dolce:

togliere la frolla dal frigo e stenderla con uno spessore di circa 4 mm. Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake e foderarlo con la frolla. Aggiungere l'impasto del ripieno, cospargere la superficie con le nocciole e le mandorle tritate. Spolverizzare con zucchero a velo e cuocere in forno a 190° C per 45 minuti circa.



Vercellese

DOLCE

Tartufata

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- 5 uova intere (circa 250 gr)
- 125 gr di zucchero semolato
- 125 gr di farina 00
(o un mix di farina e fecola di patate)
- Aromi - vaniglia e scorza di limone

Per la crema pasticcera:

- 250 ml di latte
- 250 ml di panna
- 4 tuorli d'uovo
- 70 gr di zucchero semolato
- 25 gr di amido di mais
- Aromi - vaniglia e scorza di limone
(si può aggiungere 30 gr di crema di nocciole)

Per la bagna:

- 100 ml di acqua
- 80 gr di zucchero
- 40 ml di rum

Per la decorazione:

- 150 gr di cioccolato fondente
- 35 gr di burro
- Nocciole

Preparazione

Per il pan di Spagna:

sbattere le uova in planetaria con lo zucchero e gli aromi. Aggiungere dunque le farine setacciate con movimenti dal basso verso l'alto per non rischiare di smontare il composto. Versarlo in una teglia imburata e infarinata e cuocere per 25/30 minuti a 175° C (forno statico).

Per la crema pasticcera:

portare a bollore panna e latte con gli aromi, nel mentre sbattere le uova con lo zucchero e la maizena. Unire il composto alla panna e al latte e cuocere sul fuoco fino a completo addensamento. Coprire con pellicola a contatto e raffreddare velocemente.

Per la bagna:

portare sul fuoco l'acqua e sciogliere lo zucchero semolato. Unire infine il rum o maraschino per una nota alcolica.

Per la decorazione esterna:

sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro; quando il composto risulterà sufficientemente fluido, stendere uno strato su un foglio di carta forno e lasciarlo solidificare a temperatura ambiente o in frigorifero. Quando il composto si sarà raffreddato e indurito, ricavare dei riccioli di cioccolato con l'aiuto di un pelapatate e/o di un coltello a lama liscia.

Montaggio della torta:

tagliare il pan di Spagna in 3 dischi sottili, e disporre lo strato più basso sul fondo di una teglia con cerniera apribile per facilitare il montaggio della torta. Bagnarla con la bagna preparata e spalmare sul primo strato parte della crema. Ricoprire con un secondo strato di pan di Spagna e bagnarla a sua volta prima di coprirlo con ulteriore crema. Richiudere con l'ultimo disco e spennellare con l'ultima parte di bagna rimasta. Coprire l'intera superficie con un velo sottile di crema per permettere di incollare la granella di nocciola sui bordi e i riccioli di cioccolato sul piano superiore.



Valli dell'Ossola

DOLCE

Torta del pane

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

- 300 gr di pane raffermo
- 1 l di latte
- 150 gr di uvetta
- 1 tazzina di amaretto o rum (a piacere)
- 3 uova (bianco montato a neve, facoltativo)
- 200 gr di zucchero
- Spezie miste La Saporita (a piacere)
- Scorza di limone
- Cannella

Preparazione

Togliere la crosta dal pane e metterlo a bagno nel latte e con lo zucchero (la densità del composto dipende da quanto il pane è raffermo). Dopodiché, mescolare energicamente con una frusta e ridurre in piccoli pezzi. Aggiungere gli altri ingredienti e mettere tutto in una teglia. Cuocere in forno statico a 145° per 1 ora.



Vercellese

DOLCE

Torta di riso

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

- 1,5 l di latte
- 250 gr di riso
- 100 gr di zucchero semolato
- 2 uova
- 8 gr di lievito per dolci
- Aromi - vaniglia e scorza di limone

Preparazione

Portare a bollore il latte con lo zucchero e gli aromi. Unire il riso e cuocere per 25 minuti, fino all'ottenimento di un risotto morbido. Trasferire il composto in una ciotola e mescolare con una frusta fino a completo raffreddamento. Incorporare le uova per ottenere una consistenza simile ad una crema. Versare quindi in una tortiera imburrata e spolverata di farina di riso e cuocere in forno a 160° C per 45 minuti. Servire spolverando con zucchero a velo.

NOTE

Tra Monte Rosa, Laghi e Terre dell'Alto Piemonte. Sapori d'eccellenza

Il Biellese

Oggetto di rinnovato interesse da parte di imprenditori locali e non, il settore vitivinicolo è una delle eccellenze del territorio. Le colline del Biellese orientale sono le aree di produzione di Lessona, Bramaterra e Coste della Sesia: DOC a base di vitigno Nebbiolo, ricche di sapore, storia e tradizioni. Altre aree storiche di produzione sono Vigliano e Castellengo dove le aziende agricole sono spesso localizzate in castelli e dimore storiche; alle pendici della collina della Serra e intorno al lago di Viverrone vengono invece prodotti Erbaluce DOCG e Canavese DOC.

Per gli amanti della birra, la scelta va da Menabrea, presente sul territorio dal 1846, ai tanti microbirrifici artigianali, con laboratori disseminati sul territorio e punti vendita e degustazione nel centro storico cittadino. L'evento Bolle di Malto, rassegna di birrifici artigianali, street food e musica live che si tiene nel centro storico di Biella, è un atteso appuntamento dell'agosto biellese. E proprio l'acqua con cui queste birre vengono prodotte, riveste un ruolo di primissimo piano nell'identità del territorio biellese: considerata l'acqua più leggera d'Italia – la minerale Lauretana è imbottigliata in Valle Elvo – è elemento essenziale del paesaggio, indispensabile per la qualità dei tessuti biellesi ma anche per le produzioni agroalimentari.

Da ricordare anche il Ratafià di Andorno, liquore ricavato dalla macerazione alcolica di ciliegie selvatiche, e il Vermut, inventato nel 1786 dal distillatore ed erborista Antonio Benedetto Carpano, nativo di Bioglio, trasformando un medicinale in aperitivo conviviale.

La cucina biellese trae origine dalla saporita tradizione montanara e contadina. Il piatto tipico per eccellenza è la polenta concia: una fluida crema di mais cotta a lungo nel paiolo di rame e insaporita con formaggio poco stagionato e con abbondante burro di cascina. A questo classico della cucina biellese è dedicato Ben Cuncinà, festival diffuso che si svolge a inizio novembre.

Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, unico riso DOP italiano, prodotto nelle distese della pianura agricola al confine con la provincia di Vercelli, è protagonista del riso in cagnone, preparato con riso lessato, toma grassa e burro sfrigolante. Altra golosità sono i capunèt, involtini di foglie di cavolo o bietola ripieni di carne, verdure e salumi. Tra i dolci, infine, da segnalare i tipici canestrelli biellesi, biscotti formati da due cialde di wafer sovrapposte, farcite con cioccolato, ma anche i torcetti, le paste di meliga e il miele.

Tra i formaggi vanno assaggiati la Toma, prodotta sia con latte intero sia con latte parzialmente scremato (quest'ultima detta Toma magra è tipica delle Valli Elvo

e Oropa) e il Maccagno, che prende il nome di un alpeggio ubicato a quasi 2.200 m di altitudine in Valsesia ma che da secoli viene utilizzato da alpigiani biellesi. La produzione casearia è ampia, comprende anche ottimi formaggi caprini ed è tutta da scoprire nei mercati e nei punti vendita locali di prodotti tipici.

Tra i salumi, oltre ai vari tipi di salame è da provare la paletta di Coggiola, insaccato di spalla di maiale da gustare accompagnato dalla mostarda di mele, salsa dolce perfetta anche per formaggi e polenta.

Il Novarese

Il Novarese è terra di riso, di vino e di Gorgonzola. A questi prodotti principali se ne aggiungono altri non meno importanti e che rientrano nelle nostre tradizioni più tipiche.

Tante le varietà di riso prodotte nella Bassa, tutte capaci di soddisfare i palati più esigenti. Carnaroli classico, Razza77, Maratelli, Roma, Vialone Nano, sono nomi che rimandano subito a un bel piatto di risotto fumante, preparato con tutti i crismi: innanzitutto la materia prima, che deve essere di qualità e meglio che provenga da una delle tante aziende agricole che lo producono. Intanto perché le risaie sono lì da vedere, e poi perché scoprire come il riso è coltivato e lavorato non è proprio così banale e i produttori sono fieri di raccontare come avviene la magia, dal campo al piatto. Il riso diventa poi il pretesto per scoprire altri prodotti che servono per cucinare un buon risotto: la cipolla ad esempio. La nostra è bionda e dolce e da qualche anno è Presidio Slow Food; da disciplinare è coltivata solo nei comuni di Cureggio e Fontaneto, ha una forma piuttosto piatta, può raggiungere anche i 400 grammi di peso e può essere conservata a lungo. Ottima non solo nei risotti, ma anche nella zuppa o al forno. Oppure lo zafferano, spezia preziosissima che rende unico ogni piatto, coltivato ormai da qualche anno anche nel Novarese con ottimi risultati.

Oltre ai risi tradizionali nel Novarese dalla fine degli anni '90 si producono anche gli aromatici neri, il Venere e l'Artemide più adatti per insalate di verdure o di pesce.

Il re dei formaggi, il Gorgonzola Dop, trova a Novara la sede del suo Consorzio di Tutela e nel Novarese la zona più vocata. Sia il dolce che il naturale (o piccante) sono prodotti con latte vaccino pastorizzato a cui vengono aggiunte in lavorazione le spore di penicillium che con l'aria si attivano e formano le screziature bluastre caratteristiche del processo di erborinatura.

Un tempo tutta la famiglia si riuniva per la macellazione del maiale di cui, secondo un detto, non si butta via niente, e da cui arrivano i nostri insaccati più famosi: il salam d'la duja e il fidighin, entrambi prodotti con carne suina, il fidighin col fegato, e sono conservati sotto grasso (un tempo proprio nella duja, vaso di terracotta), allo scopo di preservarne a lungo la morbidezza. Questi salumi sono, col riso, alla base della nostra ricetta più tipica, la paniscia, un risotto molto ricco, con fagioli, verze e verdure diverse; non esiste una vera e propria ricetta codificata perché praticamente ogni famiglia ha la sua.

I secondi novaresi sono sempre a base di carne di manzo, di maiale o equina, come ad esempio il tapulone, tipico della zona del borgomanerese, in cui si utilizza la carne d'asino, sminuzzata finemente e fatta cuocere a fuoco lento con aromi e vino rosso e poi accompagnato dalla polenta. O ancora la frittura, con lombo e salsiccia di maiale, cipolle e verze.

A fine pasto il dolce è ben rappresentato sulle tavole del territorio dai biscotti: i brutti ma buoni di Borgomanero, i biscotti di Novara, la busarola di Romagnano Sesia, le beatine di Ghemme, quelli fatti con farina di riso bianco o nero... ce n'è per tutti i gusti! Alcuni sono poi realizzati con il miele delle nostre colline, dove le amie sono lasciate nei periodi di fioritura nei pressi di castagni, robinie e di altre piante o essenze tipiche del territorio.

E da bere? Il territorio offre una ricca gamma di vini a base di Nebbiolo, il re dei vitigni piemontesi, che vinificato in purezza o in un blend di uve autoctone (Vespolina e Uva Rara), dà origine alle Doc e Docg delle Colline Novaresi. Il Boca Doc, il Fara Doc, il Sizzano Doc e il Ghemme Docg sono tra i più rappresentativi del territorio. Una curiosità: il Campari, l'aperitivo tra i più celebri al mondo, fu inventato proprio a Novara, nel Caffè dell'Amicizia, dove Gaspare Campari mise a punto la ricetta nel 1860.

La Valsesia e il Vercellese

Scoprire i sapori enogastronomici della provincia di Vercelli è un'esperienza indimenticabile, un meraviglioso viaggio in grado di sorprendere tutti i palati, anche quelli più raffinati.

Il vero re della tavola vercellese è sicuramente il riso: cereale versatile che trionfa nella Panissa, il più tipico dei risotti, affiancato da fagioli, cotiche, battuto di lardo, aromi e salam d'la duja. Non è però l'unico prodotto a fare

grandi l'agricoltura e la cucina locale. Altrettanto invitanti e gustosi sono i piatti non a base di riso: la fagiolata, piatto tipico del periodo carsabatesco (la più grande d'Italia si tiene a Santhià) o le rane, cucinate nei modi più svariati.

Per concludere il pasto in dolcezza, si può scegliere tra la delicatissima pasta frolla dei bicciolani oppure la morbidezza della tartufata. I primi sono friabili biscotti aromatizzati con cannella, cacao e chiodi di garofano: il gusto inconfondibile e il nome, lo stesso della maschera carnevalesca cittadina, ne fanno il simbolo di Vercelli. La seconda è una torta a base di pan di Spagna, farcita con una morbida crema chantilly e guarnita alla base con granella di nocciole, ricoperta da vaporose sfoglie di cioccolato spolverate con zucchero a velo.

Chi visita le risaie vercellesi ha inoltre la possibilità di incontrare una moltitudine di aziende agricole dedite da generazioni alla coltivazione del riso e immerse in ambienti unici e ricche di storia, come le cascine storiche presenti nelle Grange o nelle terre di Baraggia, dove è possibile assaggiare o acquistare ottime varietà di riso e conoscere da vicino il loro processo di lavorazione. Nella zona della Baraggia viene inoltre prodotta la prima ed unica DOP di riso italiano, un'eccellenza riconosciuta dai più grandi chef nazionali e internazionali che rappresenta la massima espressione della grande tradizione risicola della zona: il riso di Baraggia Biellese e Vercellese.

Per abbinare questi deliziosi piatti a un vino d'eccellenza locale, basterà spostarsi dalla pianura verso l'area collinare di Gattinara: un susseguirsi di splendidi panorami, borghi suggestivi e rinomate aziende dove si possono conoscere diversi vini tipici del territorio. Sono le Terre del Nebbiolo, un vitigno dalla cui uva si ricavano vini rossi corposi e longevi, ma soprattutto vini che sanno sposarsi sapientemente con i piatti della tradizione locale. L'area collinare compresa tra i comuni di Gattinara, Lozzolo e Roasio, produce alcuni dei vini rossi considerati tra i migliori d'Italia per qualità, delicatezza e armonia: il Gattinara DOCG, il Bramaterra DOC e il Coste della Sesia DOC. Proprio la particolare posizione geografica di Gattinara è uno dei segreti principali del successo dei suoi vini: il clima mite cui sono sottoposti i vigneti, grazie alla protezione dai venti freddi del nord offerta dal Monte Rosa ma anche dalla presenza del Supervulcano del Sesia, si sono rivelati presupposti ideali per la produzione di un Nebbiolo DOCG d'eccellenza come il "Gattinara". Visitare una delle cantine che da generazioni si dedicano alla viticoltura

è il modo migliore per degustare ottimi vini e conoscere tutti i segreti della loro produzione. Da citare è poi sicuramente l'Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte che nasce nel 1999 per rilanciare e tutelare i vini locali in un'opera più ampia di valorizzazione della tradizione gastronomica e del territorio.

Salendo in quota, anche i sapori cambiano: in Valsesia la cucina è fatta di piatti decisamente sostanziosi, creati per sfidare le rigidità del clima invernale come la conosciutissima polenta concia e i capunèt, semplici involtini di carne realizzati con foglie di indivia o verza. Nell'aria pura della "valle più verde d'Italia" nasce poi la Toma Valsesiana, tipico formaggio a pasta dura o semi morbida: ne esistono diverse varietà, sia fresche che stagionate, aromatizzate grazie a particolari tipi di maturazione o con spezie, aglio e peperoncino. Da non perdere poi i salumi tipici come gli straccetti e la mocetta, coscia di camoscio trattata come il prosciutto crudo e servita in fette molto sottili, le patate masarai, la turta d'Alagna o l'uberlekke, un bollito di origine walser preparato con diversi tipi di carni salate. E come non citare le miacce? Difficile dire se siano dolci o salate. Semplici cialde, sottilissime e croccanti, genuine e così buone che vanno d'accordo con tutto: il miele, il Gorgonzola, le marmellate, lo speck, la Nutella ma soprattutto con la Toma Valsesiana.

I Laghi e l'Ossola

Una delizia per gli occhi, i laghi del Piemonte e le Valli dell'Ossola, ma anche per il palato. Il modo migliore per conoscere i prodotti tipici della zona è uno solo: venire qui! E poi... degustarli sfruttando le occasioni fornite dalle numerose ricorrenze locali legate alla tradizione, trascorrendo l'ora dei pasti in uno dei tanti ristoranti e agriturismi tra monti, laghi e colline o acquistando direttamente dai produttori che aprono le porte dei propri laboratori.

Nella gastronomia di montagna domina il pane nero, originario di Coimo in Valle Vigezzo ma prodotto ormai in tutta l'Ossola con segale mescolata ad altre farine. Talvolta il pane nero viene arricchito da zucchero, noci, fichi e uvetta per una versione dolce, il Crescenzin.

Tra i primi si segnalano gli gnocchetti all'ossolana: piccoli gnocchi fatti in casa a base di patate, farina di castagne e zucca, conditi con crema di burro o formaggio fuso e, a volte, insaporiti con tocchetti di lardo.

Nel campo dei salumi, da citare sono il prosciutto crudo della Valle Vigezzo, la Brisaula Val d'Ossola, i famosi violini di capra e il lardo aromatizzato.

La cultura casearia in Ossola risale all'anno Mille, quando in un documento veniva descritto il lavoro di un alpi-

giano e della sua famiglia per produrre il formaggio. Dal formaggio Ossolano DOP, ai caprini sino al Bettelmatt, attualmente realizzato in soli sette alpeggi d'altura nelle Valli Antigorio e Formazza: una produzione limitata che, oltre alla particolarità del sapore, ha contribuito ad accrescerne la preziosità sul mercato. Ottima anche la Toma del Mottarone, formaggio di diversa stagionatura e dal colore giallo-pagliarino delle dolci pendici prealpine. Formaggi in accompagnamento ai mieli del Lago Maggiore e delle sue valli, che vengono prodotti in diverse varietà.

Dall'Ossola ai Laghi Maggiore, d'Orta e di Mergozzo, dove protagonista è il pesce d'acqua dolce. Le trote, cotte al cartoccio e aromatizzate con foglie di salvia e rosmarino, il pesce persico e il lavarello o coregone, solitamente fritti o presentati in carpione, il luccio, il salmerino, il gardon e l'alborella. Non è raro trovare primi piatti a base di riso aromatizzato ai sapori di lago. Ad accompagnare i principali menù piemontesi ci sono la polenta, da sola, condita con formaggio o unita a carne di maiale (costine e salamini), e i funghi (il porcino è la specie più pregiata) raccolti in autunno nei prati di collina o nei boschi montani.

Per gustare ancora di più le prelibatezze locali ci sono gli "eroici" vini ossolani: tra i vigneti terrazzati a nord della Piana del Toce vengono infatti prodotti i nebbioli Valli Ossolane DOC dall'ecotipo autoctono detto "Prünent".

Tra i dolci è possibile spaziare dalle frolle Margheritine di Stresa, Imperialine e Reginette di Omegna, Fugascina di Mergozzo alle Intresine di Intra e gli Amaretti di Pallanza. Sul Lago d'Orta il Pane di San Giulio, pane di segale farcito con uvetta e frutta secca, è preparato fresco in occasione della festa patronale del Santo, il 31 gennaio. La torta del pane e latte è la tipica torta di montagna, molto gustosa, realizzata con latte e pane nero, l'aggiunta di cacao e uvetta, a guarnire pinoli e foglie di rosmarino o alloro, cucinata in forno nel tipico tegame in cotto.

Notabile è la produzione di agrumi a Cannero Riviera sul Lago Maggiore: limoni, arance, cedri, pompelmi da cui si realizzano dolci, biscotti, tè, liquori e marmellate. Tra di essi il canarone, antico ibrido tra limone e cedro della località, si può gustare fresco oppure come marmellata o in scorze candite dal sapore aromatico e leggermente pungente.

Acqua minerale naturale & co.: da sorgenti di montagna naturali in Ossola sgorgano e vengono imbottigliate le acque oligominerali Crodo (Valle Antigorio), Bognanco (Val Bognanco) e Vigezzo (Valle Vigezzo). Il Crodino, l'aperitivo analcolico più noto e bevuto d'Italia, nacque proprio a Crodo dal Gruppo Campari.

SCOPRI I NOSTRI PRODUTTORI



Produttori del Biellese



Produttori del Novarese



Produttori della Valsesia



Produttori del Vercellese



Produttori dei Laghi
e delle Valli dell'Ossola



Consorzio Tutela
Nebbioli Alto Piemonte

Ringraziamenti

Per la gentile concessione delle ricette e per la consulenza si ringraziano:

le Associazioni:

Cooking For Alps

Cuochi Alto e Basso Novarese

Gente di Lago e di Fiume

Sagre dell'Ossola

Antica Consurtarija del Tapulon

Pro Loco di Cameri

Pro Loco di Fontaneto d'Agogna

Presidio Slow Food Colline Novaresi

Risicoltori di Razza

i Ristoranti:

Ristorante Divin Porcello - Masera (VB)

Ristorante Tantris - Novara

Ristorante Le Colonne - Santa Maria Maggiore (VB)

gli Istituti:

IPSSEOA "S. Ronco" di Trino Vercellese (VC)

IPSEOA "G. Pastore" di Varallo (VC)

Ricette biellesi tratte ed adattate a cura dell'IIS

"G. Aulenti" di Biella, da "L'an-cà da fé – La casa del fuoco.

L'antica cucina biellese" di T. Burat e G. Lozia

(De Alessi Ed., Biella 1989)

Per la gentile collaborazione si ringrazia la Camera di
Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte

Gli Autori e l'Editore declinano ogni responsabilità per eventuali
errori e/o inesattezze e, pur garantendo la massima affidabilità
dell'opera, non rispondono di danni derivanti dall'uso dei testi
contenuti né tantomeno da involontari refusi o errori di stampa.

Foto

Archivio Distretto Turistico dei Laghi

Archivio ATL Terre dell'Alto Piemonte Biella Novara

Valsesia Vercelli

Cooking For Alps

Cuochi Alto e Basso Novarese

Gente di Lago e di Fiume

Sagre dell'Ossola

Marco Benedetto Cerini

CMVV

Marco Garrone

Giancarlo Parazzoli

Ristorante Divin Porcello di Masera (VB)

Hotel Ristorante Montagna di Luce di Alagna (VC)

Istituto IPSSEOA "S. Ronco" di Trino Vercellese (VC)

Istituto di Istruzione Superiore "G. Aulenti" di Biella
Filippo Fossati

Traduzioni

Way2Global srl - Milano

Grafica

Mauro Grosso

Stampa

Grafica Novarese snc

Questa brochure è realizzata nell'ambito del progetto "Food & Wine -
Sapori d'eccellenza tra Monte Rosa, Laghi e Terre dell'Alto Piemonte"
ai sensi della L.R. n° 14/2016, art. 21 - Annualità 2024/25

**DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI**



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

ATL DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI
infoturismo@distrettolaghi.it
www.distrettolaghi.it



**TERRE
DELL'ALTO
PIEMONTE**

ATL TERRE DELL'ALTO PIEMONTE
info@terrealtopiemonte.it
www.terrealtopiemonte.it







Pascoli biellesi - Oasi Zegna



Lago Maggiore e le sue valli



Baite Walser - Alagna Valsesia (VC)



Risaie e Cupola di San Gaudenzio - Novara



Principato di Lucedio - Trino Vercellese (VC)