

# Bell'Italia



EURO 4,00 IN ITALIA

ARTE *Il Museo di San Marco*

## FIRENZE

*I capolavori di Beato Angelico tra i chiostri e le celle dell'antico convento domenicano*

**IL MUSEO • NAPOLI**  
**LA COLLEZIONE**  
**CONTEMPORANEA**  
**DI CAPODIMONTE**

**IL SANTUARIO • CREMA**  
**SANTA MARIA**  
**DELLA CROCE**

**IL PAESAGGIO • CALABRIA**  
**LA SILA GRECA**



**il weekend**  
**CASTELFRANCO**  
**VENETO**

*Nel borgo murato del  
Trevigiano una mostra diffusa  
racconta Giorgione*

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/MI - Austria € 9,90 - Belgio € 8,20 - Francia € 8,90 - Germania € 9,00 - Gran Bretagna (gs) 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Conti) € 6,90 - Svizzera (CHF) 14,00 - Canton Ticino (CHF) 12,50 - Principato di Monaco € 8,90 - Spagna € 8,00

ISSN 0394 7203

70379

9 770394 720006

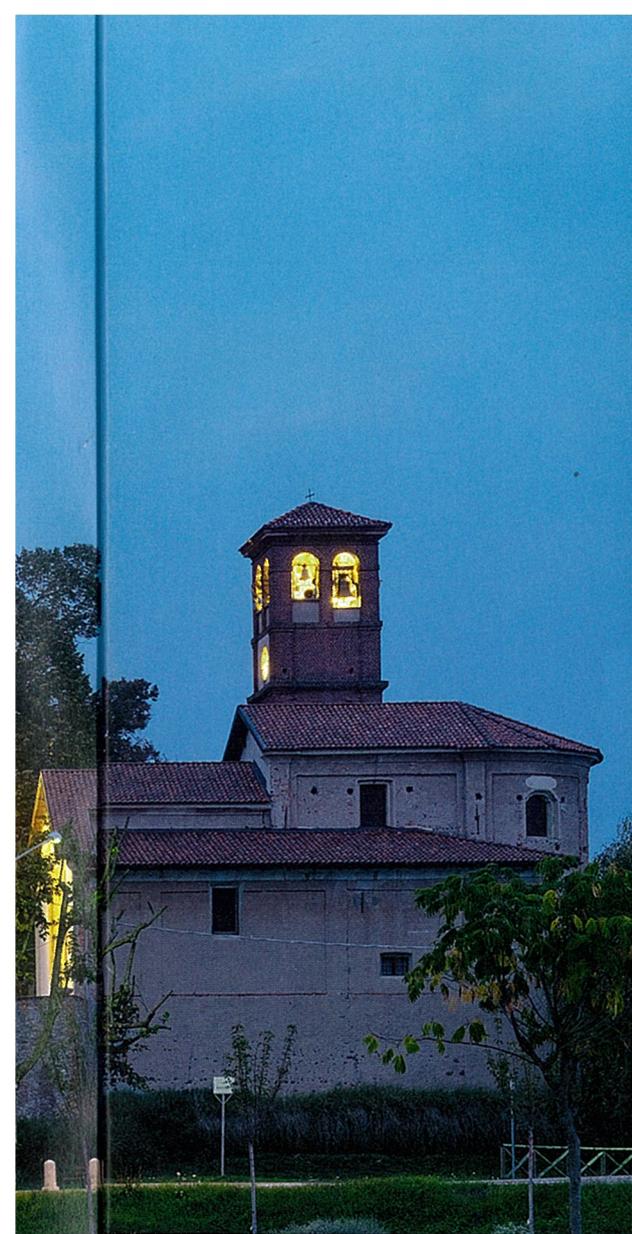
# Piemonte: riso e vini nelle terre della Sesia

A cura di **Auretta Monesi** ★ Foto di **Franco Cogoli**



**ARBORIO** Il riso dell'Azienda Agricola Invernizzi | **SILLAVENGO** I salumi dell'Azienda Agricola Valsesia | **GHEMME** Gli Antichi Vigneti di Cantalupo e Casa Francoli-Distillerie Francoli | **ROMAGNANO** **SESA** Il Ristorante Alla Torre | **GATTINARA** I vini di Travagliani, il Ristorante Locanda Villa Cavalleri, l'Azienda Vitivinicola Paride Iaretti e l'Hotel Ristorante Il Vigneto | **LOZZOLO** L'Azienda Agricola Matteo Baldin | **CAVALLIRIO** I formaggi del Caseificio Palzola | **BORGOSIESA** La Trattoria Belvedere

**S**cavata dalla Sesia – un fiume rigorosamente al femminile – dalle pareti del Monte Rosa fino alla pianura, la Valsesia si distingue per un patrimonio geologico notevolissimo che dona ai prodotti della terra, e ai vigneti in particolare, una marcia in più. Da ciò i vini d'eccellenza assoluta, ottenuti da uve di Nebbiolo, che si gustano nella parte più bassa della valle, divisa tra la sponda vercellese e quella novarese. **Gattinara, Ghemme, Bramaterra: tutti rossi da applauso, che si accompagnano ai piatti locali.** Ancora più a sud comincia la zona delle baragge, una vastissima distesa alluvionale argillosa, divisa in macchie boschive e grandi risaie. Vino e riso, allora, ma non solo: salumi molto buoni, zucche, funghi, tartufi e il formaggio principe, il Gorgonzola, declinato in alcune variazioni sul tema. Una gamma di sapori intensi e di gusti decisi ma raffinati. Il dessert più amato è lo zabaione, servito direttamente dal paiolo di rame.



In questa foto: un Gattinara Docg da Travaglini. A sinistra: il castello di Rovasenda, a pochi chilometri da Arborio, al crepuscolo. Pagina precedente, in basso: il riso dell'Azienda Agricola Invernizzi.

#### ARBORIO

### Tesori della baraggia per risotti di qualità

«Il riso di baraggia è di qualità più alta degli altri risi»: parola di Leonardo Invernizzi. Che così giustifica la sua convinzione: «Le brezze di montagna lo temprano: così regge meglio la cottura». E poi il terreno della baraggia è argilloso, perfetto per le risaie.

**L'Azienda Agricola Invernizzi** produce artigianalmente tre qualità di riso: il Sant'Andrea, tipico della zona della bassa Valsesia; il Carnaroli, sempre gettonatissimo; l'Arborio, selezionato nel 1946 in queste risaie dal cavalier Amedeo Marchetti. Tutti "griffati" Baraggia Vercellese e Biellese Dop e perfetti per i risotti, ma il Sant'Andrea funziona bene anche con le minestre. I sacchetti colorati sono da 1-2-5 chili, in versione sia superfino integrale che bianco; prezzi da 1,70 € al chilo.

#### SILLAVENGO

### Gustoso e premiato: il salame che parla in dialetto

Ecco un perfetto esempio di filiera corta, anzi cortissima: la famiglia Bergamaschi, proprietaria dell'**Azienda Agricola Valsesia**, coltiva i cereali e i foraggi con cui nutre i suoi suini, e al momento giusto produce salumi premiati dall'Accademia della Cucina Italiana e segnalati da Slow Food. Salami, prosciutti cotti e crudi, coppe, pancette, salsicce, cotechini, sanguinacci...: la specialità top è però il *salam d'la douja*, il salame tradizionale di queste terre. È un insaccato macinato a grana media (con vino Ghemme, pepe e aglio), messo nel budello, lavato, asciugato all'aria e ricoperto di strutto. Una specialità che è valsa ai Bergamaschi il premio Douja d'Or per il miglior salame. Altra cosa buona e rara è il *fidighin*, insaccato con l'aggiunta di un po' di fegato.

#### GHEMME

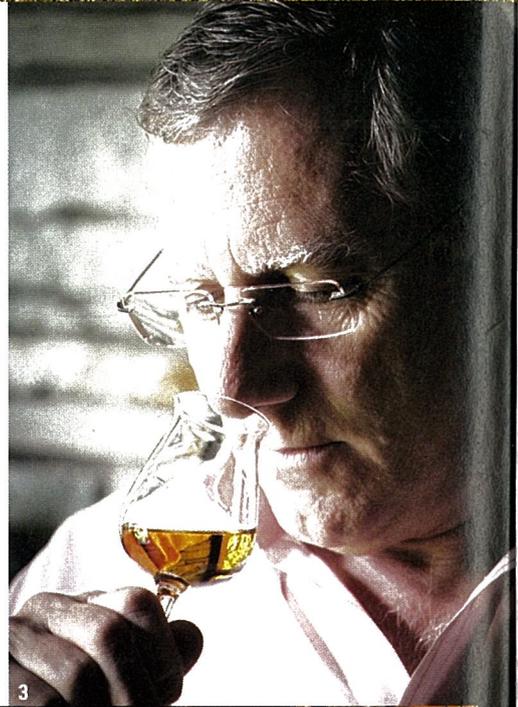
### Il Nebbiolo d'eccellenza degli Antichi Vigneti

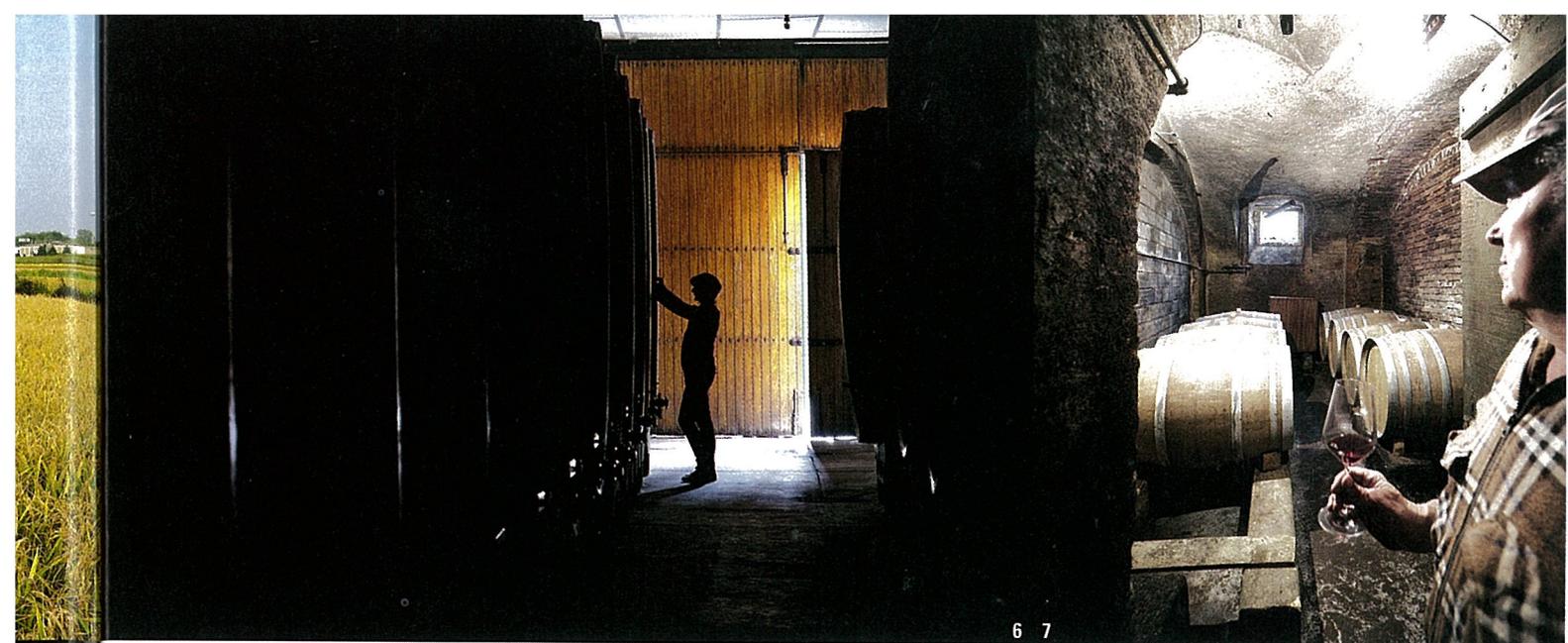
Della famiglia Arlunno si ha notizia da documenti del '500, sempre in questa zona. Carlo Arlunno ha dato impulso e struttura all'azienda vitivinicola, mentre Alberto, il figlio, è laureato in agraria ed enologo provetto, e ha ulteriormente elevato la qualità dei vini, soprattutto Ghemme Docg. Le undici etichette degli **Antichi Vigneti di Cantalupo** riecheggiano nel loro nome eventi o personaggi storici della zona. La Sesia è corso d'acqua che quaggiù divide le aree di produzione vinicola: sulla sponda destra nasce il Gattinara, sulla sponda sinistra il Ghemme, entrambi figli di un solo padre, il Nebbiolo, diversamente lavorato. Il Collis Breaclemae è il fiore all'occhiello della casa, un Ghemme rosso rubino in purezza che costa, a seconda

## Bottaia **Bassa Valsesia**



**1.** Il soffitto affrescato della cosiddetta "Cantina dei Santi", unico ambiente superstite dell'ex abbazia di San Silano a Romagnano Sesia. **2.** Controllo della maturazione del riso, a fine estate, sui campi all'Azienda Agricola Invernizzi. **3.** Degustazione di grappa a Casa Francoli. La storica distilleria mosse i primi passi nel 1875 in val San Giacomo e si trasferì a Ghemme nel 1922. **4.** La roggia Mora a Ghemme, immersa nel paesaggio autunnale. **5.** La biblioteca al primo piano di Casa Francoli. **6.** La cantina Travaglini a Gattinara. **7.** Basilio Baldin, padre di Matteo, nella piccola bottaia della loro azienda.





6 7

dell'annata, da 35 a 39 €. Seguono il cru Collis Carellae, il Signore di Bayard, che matura in barrique, e l'Abate di Cluny Colline Novaresi Doc, dedicato ai monaci che qui possedevano un vigneto. La sfilata dei Ghemme continua con il Cantalupo, mentre gli altri rossi dell'azienda si orientano sulla denominazione Colline Novaresi Doc: uvaggi con uva rara o la Vespolina in purezza. Per chiudere, due rosati da Nebbiolo: un bollicine (Mia Ida) e un fermo (il Mimo), entrambi ottimi. La cantina sfoggia botti con grandi stemmi dipinti.

### L'epopea dei Francoli, grappaoli da 150 anni

I Francoli, originari di Campodolcino in val San Giacomo (Sondrio), cominciarono a fare grappe nel 1875 in modo casalingo, poi s'ingegnarono sempre di più a lavorare con gli alambicchi fino al trasferimento a Ghemme nel 1922. Nel 1951 nasce la Distilleria Fratelli Francoli, l'attuale azienda. La gamma dei prodotti è molto ampia: la collezione "Le Origini" comprende grappe monovitigno da vinacce a bacca rossa e bianca, le riserve con blend di diversi vitigni invecchiate in rovere, le barricate affinate in legno e le "limited edition". Ci sono anche le acquaviti di frutta, la vodka, i brandy, il nocino, il ratafià e altre etichette; i prezzi partono da 16,90 €. Nel bell'edificio in pietra denominato **Casa Francoli** si visita lo spaccio della distilleria, un negozio con scaffali simili alle botti; qui ha trovato posto la Biblioteca Internazionale dell'Acquavite e dei Liquori. È possibile fare degustazioni e, prenotando, visitare la distilleria.

### ROMAGNANO SESIA Tajarin, gnocchi e brasato dentro la torre

Un ambiente semplice e familiare, che apre la sua porta sotto un torrione del Quattrocento. La cucina è schietta e d'impronta tradizionale al **Ristorante Alla Torre**: si inizia con la carne cruda al coltello, il *salam d'la douja*, la *fidighina*, il vitello tonnato o l'insalata di tacchinella con aceto balsamico, cipolle e uvetta. A seguire quasi sempre il brasato (in alternativa il coniglio e le cotolette d'agnello), dopo i tajarin con ragù al Nebbiolo o funghi o gli gnocchi al Gorgonzola. Per i fan spesso c'è la trippa in umido. Chiusura con dolce di pere e cioccolato; conto 35-40 €.

### GATTINARA Dalle vigne ai banchetti di corte di Carlo V

La tradizione e il successo dei vini **Travaglini** si fondano sulla tenacia e sull'intelligenza del fondatore Giancarlo, brillantemente ereditate dalla figlia Cinzia, in perfetta sintonia con il marito Massimo Colauto. Il Gattinara un tempo era conosciuto come Spanna: il conte cardinale Mercurino Arborio, nato qui e poi gran cancelliere di Carlo V, lo faceva delibare al goloso imperatore. La Travaglini conta oggi 59 ettari di vigneto nella zona dove centinaia di milioni di anni fa c'era il cratere di un vulcano, e questo conferisce ai vini quelle particolari tonalità gustative minerali che connotano anche il Gattinara Docg. La classica bottiglia Travaglini ha una forma tutta sua, stranamente asimmetrica per trattenere le eventuali sedimentazioni. Tra le

etichette bisogna citare il Gattinara Docg (Nebbiolo in purezza), che costa 17 €; il Tre Vigne, passato in rovere, a 27 €; il Riserva, che sale a 30 €; il Coste della Sesia Doc, a 10 €. Notevole anche il Nebolè, bollicine metodo classico a base Nebbiolo. Si brinda magari intingendo nel vino un biscotto "lingua al Gattinara".

### Sapori piemontesi e veneti nella villa ottocentesca

Bella magione di ricchi borghesi di fine Ottocento, **Villa Cavalleri** ospita nella sua cantina, oggi come un tempo, botti e bottiglie della gloriosa Cantina Sociale di Gattinara, che è proprio lì accanto. E al pianoterra, nelle sale e nei salotti d'antan, c'è il ristorante. In cucina lavora lo chef Luciano Salvadego, veneto d'origine, che alterna piatti locali eseguiti a puntino con piatti di pesce di mare freschissimo, cucinati in versione veneta. Ecco quindi la carne cruda con i tartufi e le sarde in saor, le capesante gratinate e la lingua in bagnet, le linguine all'astice e uno squisito risotto al Gattinara. Altri piatti forti sono gli sformatini di verdura con fonduta, i ravioli di foie gras, il brasato al Gattinara, il baccalà alla vicentina, le crespelle porri e gamberi e i medaglioni di porcini. Chiusura con lo zabaione in paiolo di rame o il bunet, oppure si opta per le sfogliatine con gelato al mou; il conto non supera mai i 40 €.

### Quattro etichette e una passione infinita

Conosce il territorio palmo a palmo, e lo percorre con lunghe camminate a testa in giù per osservare e raccogliere le rocce e i sassi che si frammezzano alla terra. La morfologia della zona non



1. Un Bramaterra Doc e il Kros, due rossi dell'Azienda Agricola Matteo Baldin, a Lozzolo.
  2. La sala del Ristorante Alla Torre, locale di cucina tradizionale a Romagnano Sesia.
  3. Un tipico dessert autunnale del ristorante con cioccolato, uva e fichi.
  4. Vigneti sulle colline intorno a Gattinara. L'omonimo vino rosso Docg, a base di uve Nebbiolo, si può produrre solo sul territorio comunale.
  5. Gli eleganti portici di piazza della Libertà a Romagnano Sesia, località sulla sponda sinistra della Sesia.
- Pagina seguente, in basso:** cartina con le località citate in queste pagine.



## Indirizzi

ha segreti per **Paride Iaretti**, giovane viticoltore che produce quattro etichette – disegnate dalla mamma – con infinita passione e conoscenza. Sono quasi tutti Nebbioli in purezza, fortificati dalle brezze alpine e con vene di mineralità, molto caratteristici proprio grazie a questo ambiente naturale che conferisce loro eleganza e la giusta gradazione. La scelta tra i Gattinara Docg può cadere sulla versione Riserva, che matura 36 mesi in rovere e 12 in bottiglia (costo 30 €), o su Pietro, dedicato al padre, che passa 36 mesi in tonneau (24 €). Ci sono poi il Nebbiolo "Velut Luna" Coste della Sesia Doc, invecchiato 15 mesi in rovere francese, morbido e vellutato (13,50 €), e l'Uve Nere, da tavola, un blend da 7 €.

### Un'oasi di tranquillità nel centro di Gattinara

Centralissimo, accanto alla sede della notevole Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte ([www.enotecaregionaledigattinara.it](http://www.enotecaregionaledigattinara.it)), che merita una visita, l'**Hotel Ristorante Il Vigneto** è un albergo moderno, piacevole, ben arredato, silenzioso e fornito di parcheggio e wi-fi gratuiti. Gli animali sono ben accetti – meglio se ben educati – e ospitati senza sovrapprezzo. Ottima prima colazione dolce-salata. I proprietari, la famiglia Colli, seguono anche l'annesso ristorante; le camere sono dodici, e una doppia con colazione costa da 93 a 103 €.

### LOZZOLO

#### La piccola vigna del grande Bramaterra

Fa tutto lui **Matteo Baldin** detto Teo, aiutato un po' dal padre. Vigna piccola fa buon vino, si dice, ed è il caso di questa azienda agricola, che copre un ettaro e mezzo di terreno. Baldin è innamorato del vino Bramaterra: uvaggio di Nebbiolo (50-80 per cento), Vespolina e Croatina, e un passaggio obbligato in barrique di 24-30 mesi. È un vino di personalità tutta sua, da ossigenare prima di versarlo nei bicchieri e da scoprire anche con il naso. «Se si fa una cena con il mio Bramaterra, i sorsi migliori sono quelli verso la fine, perché man mano ha preso aria», suggerisce Teo. Nella sua piccola cantina casalinga lo fa assaggiare volentieri con un

grissino e un pezzo di formaggio. La bottiglia acquistata finirà poi insieme a un piatto sostanzioso, perfetto accompagnamento per un primo o un secondo di carne; una bottiglia costa 13 €.

### CAVALLIRIO

#### Cre moso, dolce o piccante: il Gorgonzola al top

Il famoso formaggio venato di verde e profumatissimo prende il nome dall'omonima località lombarda, ma i migliori Gorgonzola sono quelli novaresi. Molti dei più rinomati produttori si trovano in questa zona del Piemonte, e **Palzola** è tra questi. Il caseificio fu creato nel 1948 da Renato Paltrinieri: da qui il curioso "pal" nel nome. Ora al timone ci sono Sergio e Renato Poletti. Gorgonzola prima di tutto quindi, anche nelle versioni dolce e cremoso, o piccante e più compatto, al peperoncino. Colpo di scena: i cioccolatini a forma di cuore ripieni di Gorgonzola, arditi e unici. Nello spaccio, dai muri esterni dipinti con disegni naif, si sceglie il formaggio preferito, insieme alla pasta, ai tajarin, al miele, ai grissini piemontesi e alle creme al cioccolato e nocciola. Gli irresistibili testimonial di Palzola sono gli attori della compagnia teatrale dialettale I Legnanesi.

### BORGOSIESIA

#### Gnocchi e involtini valesiani sulla tavola dei Mussini

Della **Trattoria Belvedere** si occupa tutta la famiglia Mussini, e lo fa con meritato successo. Appena fuori Borgosesia, il locale si presenta senza fronzoli, un po' di legno sui soffitti, tavole ben apparecchiate. Qui si bada molto alla provenienza e alla qualità dei prodotti. Il pane, per fare un esempio, è di Eugenio Pol, detto "Vulaiga", fornaio di Fobello, maestro di lievito madre e cotture a puntino. L'antipasto proposto è un pranzo intero, come spesso accade in Piemonte: carne cruda, peperoni in agrodolce, acciughe e lingua in salsa verde, vitello tonnato, ottima insalata russa, lardo di montagna. Si passa poi ai ravioli con sugo d'arrosto e agli gnocchi: di zucca, gratinati al burro e rosmarino, o di patate, alle ortiche. Seguono il coniglio ripieno o i *capuneit*, involtini valesiani di foglia di verza, funghi fritti, guanciale brasato. Si chiude con il bunet o le pere Martin Sec al vino rosso; conto da 35 €.

### ARBORIO

**Azienda Agricola Invernizzi**,  
corso Umberto I 120,  
0161/862.47 e 338/584.39.95;  
[www.invernizzileonardo.it](http://www.invernizzileonardo.it)

### SILAVENGO

**Azienda Agricola Valsesia**,  
via Fiume Sesia 2, 0321/82.52.46

### GHEMME

**Antichi Vigneti di Cantalupo**,  
via Buonarroti 5, 0163/84.00.41;  
[www.cantalupo.net](http://www.cantalupo.net)

**Casa Francoli-Distillerie Francoli**,  
via per Romagnano 69b, 0163/84.13.20;  
[www.francoli.it](http://www.francoli.it)

### ROMAGNANO SESIA

**Ristorante Alla Torre**,  
via I Maggio 75, 0163/82.64.11

### GATTINARA

**Travaglini**, strada delle Vigne 36,  
0163/83.35.88; [www.travaglinigattinara.it](http://www.travaglinigattinara.it)

**Ristorante Locanda Villa Cavalleri**,  
corso Valsesia 157, 0163/83.11.20;  
[www.locandavillacavalleri.it](http://www.locandavillacavalleri.it)

**Azienda Vitivinicola Paride Iaretti**,  
via Faglia 107, 340/319.11.57

**Hotel Ristorante Il Vigneto**,  
piazza Teodoro Paolotti 2, 0163/83.48.03;

### LOZZOLO

**Azienda Agricola Matteo Baldin**,  
via Avondo 3, 0163/893.87

### CAVALLIRIO

**Caseificio Palzola**, via Europa 21,  
0163/809.40; [www.palzola.it](http://www.palzola.it)

### BORGOSIESIA

**Trattoria Belvedere**,  
via Solferino 31, 0163/240.95



## La ricetta

# Brasato al Gattinara

Un tipico piatto autunnale, arricchito dai profumi del vino locale, da gustare dopo una cottura lenta

Insieme al risotto, il brasato al Gattinara è un piatto che non manca mai nei ristoranti della cittadina piemontese e dei dintorni. La ricetta, qui nella versione che si gusta al Ristorante Locanda Villa Cavalleri, è semplice e non comporta, a differenza di altri brasati, la marinatura di una notte nel vino: sarà la cottura lenta e prolungata a garantire comunque la riuscita del piatto. L'importante è che il pezzo di carne sia compatto ma morbido e che la qualità del rosso impiegato sia davvero buona. Va precisato però che se il vino utilizzato dovesse essere un Ghemme, l'altro "principe" della zona, il brasato sarebbe comunque un successo. Gattinara e Ghemme infatti, "nettari" della Valsesia (l'uno nasce sul lato destro del fiume, l'altro sul sinistro) sono entrambi principalmente figli del Nebbiolo.



Il brasato al Gattinara del Ristorante Locanda Villa Cavalleri, preparato dallo chef Luciano Salvadego.

## Procedimento

### Ingredienti

Per 6 persone:

- 1 kg di manzo della parte detta "cappello del prete" o polpa di spalla
- 5 carote
- 1 gambo di sedano
- 3 cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- ½ mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 3 bottiglie di vino Gattinara
- 10 bacche di ginepro
- 2 pezzi di cannella
- 4-5 chiodi di garofano
- sale e pepe.

Vino consigliato:  
Gattinara Docg



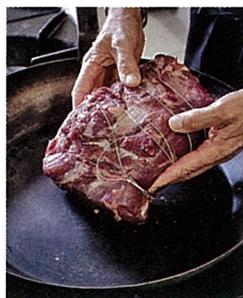
1

Alle due estremità del pezzo di manzo praticare due tagli – profondi ma non larghi – in cui introdurre due carote, una per parte.



2

Legare il manzo con lo spago in modo non troppo stretto. Lavare e tagliare a pezzetti di grandezza medio-piccola tutte le verdure e l'aglio.



3

In una padella preferibilmente di ferro versare un po' d'olio extravergine d'oliva, scaldarlo e farvi rosolare la carne, girandola per almeno tre minuti, in maniera che si formi una sorta di crosticina tutt'attorno.



4

Mettere la carne ben rosolata in una pentola e versarvi il vino fino a coprirla; aggiungere le verdure tagliate, la cannella, il ginepro, i chiodi di garofano, pepe e sale. Mettere il tutto su fuoco medio e far cuocere tre ore.



5

Mentre la cottura prosegue – girando la carne ogni mezz'ora e assicurandosi che il vino si restringa pian piano – passare al passaverdure le verdure ben cotte e poi frullarle, in modo da ottenere un sughetto-salsa.



6

Tagliare la carne a fette alte quasi un dito, in mezzo alle quali spiccheranno le carote inserite, e coprirle con la salsa. Servire ben caldo, con accompagnamento di polenta appena fatta.