



CIBO & PAESAGGIO • VERCELLI

Il grande riso del Piemonte

Il Gigante Vercelli è una varietà storica e pregiata, inconfondibile per l'altezza del fusto. Perfetto in cucina, è l'ingrediente fondamentale della tradizionale panissa

 A cura di **SLOW FOOD** • Testi **Angelo Surrusca**

Al confine tra Piemonte e Lombardia, in una zona che vanta la maggior superficie destinata al riso di tutta Europa, Vercelli è giustamente considerata la capitale di questa coltura. **Una tradizione che vanta secoli di storia, sviluppatasi grazie alla qualità dei terreni: sabbiosi, di buon drenaggio e media fertilità.** Una vocazione antichissima: il reticolo di canali che raccolgono le acque dai fiumi Po, Dora Baltea e Sesia e dai torrenti Cervo ed Elvo,

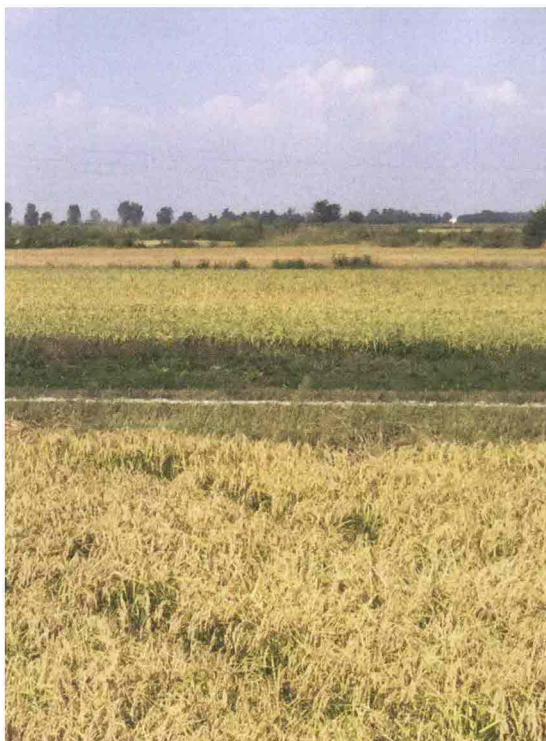
fondamentale per l'irrigazione delle risaie, è stato costruito già a partire dal Duecento. Anche il clima è ideale: inverni freddi e nebbiosi ed estati calde e afose sono perfetti per la risicoltura. Fra le varietà presenti spicca il riso Gigante. Si tratta di un ecotipo molto rustico che ha una naturale resistenza alle malattie fungine e che deve il suo nome al fusto particolarmente grosso e lungo (raggiunge i 125-130 centimetri). La produttività e la resa alla lavorazione sono

piuttosto basse (intorno al 35-40 per cento). **La semina avviene nel mese di aprile, il periodo di raccolta va da settembre a ottobre. I chicchi sono grandi, affusolati e rimangono ben separati dopo la cottura.**

La storia del Gigante Vercelli è relativamente recente: derivato dall'incrocio tra le cultivar Lady Wright e Vialone, è stato selezionato negli anni Quaranta del secolo scorso. Durante il secondo dopoguerra era una delle varietà più coltivate nel Vercellese tra quelle di tipo fino e superfino insieme a Razza 77, Vialone, Sesia e Carnaroli: l'anno di maggiore espansione fu il 1948, quando la sua produzione superò le 900 tonnellate. La crisi arrivò negli anni Settanta quando cominciò a essere soppiantato da risi più produttivi, di taglia più bassa e con un ciclo più precoce. Iscritta al registro storico, in anni recenti questa varietà è stata recuperata da alcuni agricoltori che selezionano e si scambiano le sementi migliori. Il Presidio Slow Food, sostenuto dal Comune di Vercelli e dal Consorzio Mediolanum Vercelli 1 Sabatino, è nato per supportare il lavoro dei risicoltori, coinvolgerne di nuovi,



In alto: i campi dove cresce la tradizionale cultivar Gigante Vercelli, a pochi chilometri dal centro della città. **Qui a sinistra:** le spighe del riso Gigante Vercelli con il caratteristico chicco dalla forma lunga e affusolata, ideale per i risotti.



dove
COME
quando
VERCELLI

Stanze moderne e menu classici

Ospitalità in hotel accoglienti e appena ristrutturati, non lontani dal centro. E a tavola, ravioli, panissa e risotti



Panissa

valorizzare la cultivar Gigante, favorire la ripresa della sua coltivazione e del suo consumo. Il disciplinare del Presidio prevede la semina interrata a file spaziate, il controllo delle malerbe prima della semina con mezzi meccanici, concimazioni minime e nessun trattamento chimico fungicida e insetticida.

OSPITE D'ONORE AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO

Ottimo dal punto di vista nutrizionale, il riso Gigante Vercelli è perfetto per la preparazione dei risotti, grazie alla notevole tenuta di cottura e all'attitudine ad assorbire i condimenti. La ricetta più tradizionale qui è la panissa, un risotto locale che fa onore al detto popolare secondo cui «il riso nasce nell'acqua e muore nel vino»: ha infatti come ingredienti riso, vino rosso, *salam d'la doja* (tipico salame locale stagionato nello strutto), lardo, fagioli e cotica di maiale. **Il riso Gigante Vercelli è presente insieme a tanti altri Presidi dal 20 al 24 settembre al Salone del Gusto-Terra Madre** (vedere pag. 32). Lo storico evento organizzato da Slow Food, che trasforma Torino nella capitale del cibo, propone laboratori didattici, scuole di cucina, appuntamenti a tavola, degustazioni, conferenze e incontri. Cinque giorni durante i quali agricoltori, chef, produttori e studiosi provenienti da ogni parte del mondo raccontano storie di Paesi vicini e lontani. Per conoscere il programma: www.slowfood.it ©



Vercelli si raggiunge in auto con l'autostrada A26 Genova-Gravellona Toce. **In camper:** area comunale di Vercelli, via Trento, 0161/59.61.

Gli alberghi

Hotel Garibaldi ★★★
(via Thaon de Revel 87, 0161/30.24.60).

A circa 4 chilometri dal centro, questo albergo a gestione familiare è stato recentemente ristrutturato. Le camere sono insonorizzate e dotate di minibar, tv lcd e wifi. Alcune offrono una vasca idromassaggio, altre si affacciano sul bel giardino dell'hotel.

Il buon ristorante annesso è specializzato in piatti a base di cioccolato. Doppia con colazione da 90 €.

La Terrazza Bed & Charme (via San Paolo 18, 347/855.95.21).

A meno di un chilometro dalla stazione ferroviaria, un accogliente b&b arredato in stile

moderno, vicinissimo al tratto della Via Francigena che attraversa la città. Quando il tempo lo permette si può fare colazione nella bella terrazza. Doppia con colazione da 80 €.

I ristoranti

Christian & Manuel
(corso Magenta 71, 0161/25.35.85).

I fratelli Costardi gestiscono questo ristorante stellato annesso all'hotel Cinzia. Con ottime materie prime realizzano una cucina curatissima nei dettagli. Accanto a piatti più creativi, soprattutto a base di pesce (basti pensare al branzino al Martini dry con polvere di capperi), c'è spazio anche per le rivisitazioni

dei classici piemontesi (da provare la panissa e il raviolo al quinto quarto) e, vista la zona, per una ventina di risotti, tradizionali e non. Conto da 70 €.

Paolino (piazza Cavour 5, 0161/21.47.90).

Ubicato nel centro storico, il locale è arredato in modo semplice, con curiosi pezzi d'antiquariato. Servizio e cucina sono sempre inappuntabili. Molto consigliati il vitello tonnato, il salmerino affumicato in casa, gli agnolotti del *plin* ai tre arrosti, i *tajarin* al ragù di coniglio, i risotti (omaggio al territorio), la frittura di cervella e il carré d'agnello con salsa alle erbe. Dolci creativi e leggeri. Buona selezione di vini piemontesi. Conto medio 40 €.

info



Presidio Slow Food

Responsabile dei produttori Maurizio Tabacchi, 347/694.90.72, tabamau@alice.it Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.