

Appena fuori dal capoluogo, la campagna novarese è tutta un susseguirsi di canali e rogge, una serie infinita di scomparti di terra e di acqua, che muta di colore col passare delle stagioni. In inverno la brina li imbianca, in primavera l'acqua riflette il cielo e il massiccio del Rosa, che tanto influenza il clima del territorio; in estate il verde brillante lascia poi il passo all'oro dell'autunno, il momento in cui il riso è maturo ed è pronto per la mietitura. Il riso, dunque, nel Novarese, non è solo un cereale alla base dell'alimentazione, ma è elemento che, dalla sua introduzione ha profondamente cambiato la morfologia del territorio, mutandone anche le condizioni sociali ed economiche.

Oggi qui sono coltivate molte varietà, da quelle più tradizionali, come il Carnaroli Classico, il Sant'Andrea, il Roma, il Baldo, l'Arborio, a quelle più innovative, quali i risi aromatici neri, Venere e Artemide, il rosso Hermes, fino ad arrivare alla reintroduzione di quelle storiche, come il Razza77 e il Maratelli, cadute in disuso a causa delle loro difficoltà di coltivazione ma riportate alla luce da contadini tenaci, innamorati del loro lavoro e affamati di sfide sempre nuove. Il **Carnaroli Classico** è tra le varietà che meglio si presta per realizzare un buon risotto, sia nelle ricette tipiche del territorio, come la paniscia, piatto a base di fagioli, salame della duja, verza e altre verdure, che nei piatti più innovativi e in abbinamenti più audaci. Il suo chicco, grazie all'elevata quantità di amilosio, ha una grande capacità di assorbire i condimenti e la sua consistenza soda lo rende particolarmente resistente alla cottura.

Il **Gorgonzola DOP** è ormai considerato il re dei formaggi. Nato, secondo la leggenda, dalla distrazione di un casaro innamorato, oggi è prodotto con latte proveniente da allevamenti situati in Lombardia e Piemonte, a pasta cruda di colore bianco paglierino con le caratteristiche venature verdi, dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. Cremoso, morbido e leggermente piccante il tipo dolce ha una stagionatura che varia dai 50 ai 150 giorni; più deciso, forte e dalla pasta più friabile il tipo piccante ha una maturazione che va dagli 80 ai 270 giorni. Il Consorzio di Tutela ha sede a Novara, nel cui territorio si concentra la sua maggiore produzione. Utilizzato in raffinate preparazioni o consumato in purezza, il Gorgonzola è un formaggio capace di stupire sempre, con il suo sapore tipico e inconfondibile.

La coltivazione della **Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto** ha una lunga tradizione nei due comuni del medio novarese, quando dalla stazione ferroviaria di Cureggio partivano le cassette di cipolle destinate ai mercati di Milano e Torino. Di colore biondo dorato dal caratteristico appiattimento orizzontale, ha nella dolcezza la sua peculiarità fondamentale, che può durare per lunghi mesi dopo la raccolta. Il suo utilizzo in cucina è davvero inesauribile: da semplice condimento aromatico a protagonista nelle ricette della tradizione, come la frittata rognosa, la rustida o la cassola. Dal 2013 è Presidio Slow Food, il primo in provincia di Novara.

Cibi e piatti così robusti chiamano necessariamente vini altrettanto corposi, in grado di reggere il confronto con sapori forti e decisi. Il **Ghemme**, unica DOCG del Novarese, è un rosso dalle tonalità rubino con riflessi granata, prodotto nell'omonimo comune e nella vicina Romagnano Sesia e si ottiene dal Nebbiolo, vinificato in purezza a cui è possibile unire anche Vespolina e Uva Rara. La **Vespolina** è uno dei vitigni autoctoni di questa parte di Piemonte. Dà un vino dal sapore inconfondibile, in cui si percepiscono le note speziate del pepe nero. Il nebbiolo è presente in altri tre vini storici da invecchiamento: Boca, Fara e Sizzano che hanno ottenuto nel 1969 la DOC.

La viticoltura nel Novarese è una cosa seria: i primi filari di vite in Piemonte furono sicuramente piantati in questa zona, sulla morena del ghiacciaio del Rosa scivolato a valle e sui resti del Supervulcano del Sesia, elementi che conferiscono ai nostri vini, particolari note minerali, che li fanno conoscere ed apprezzare ad un pubblico sempre più vasto. Qui il Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte sostiene e promuove tutte le tipologie di vino prodotte nelle quattro province settentrionali, vigilando sulla loro produzione e valorizzandone qualità e immagine.

Marta Grassi è stata allieva del grande Gualtiero Marchesi. Determinazione, passione, energia esplosiva e grande dedizione al lavoro, la portano ad aprire all'inizio degli anni '90 il suo ristorante a Novara, il Tantris, 1 Stella Michelin, raffinato e intimo. I piatti di Marta sono un inno all'equilibrio e all'eleganza, nel rispetto delle materie prime, ricercate e studiate senza sosta, esaltate con cura e dedizione, che ne fanno un'impeccabile ambasciatrice della novaresità nel mondo.