

La caratteristica forma a clessidra della provincia di Vercelli rivela un territorio dai confini insoliti che abbraccia l'intero corso del fiume Sesia dal Monte Rosa al Po e che racchiude un'incredibile varietà di paesaggi e ambienti naturali ma anche di elementi storici e culturali sorprendenti. La zona a sud che circonda la città di Vercelli è quasi interamente a vocazione agricola: nel Vercellese furono i monaci cistercensi nel XIV secolo ad iniziare le opere di bonifica e ad introdurre la coltivazione massiva del riso per primi in Italia. Nacquero così le "Grange", antiche unità abitative dove i conversi adattarono terreni incolti ad un impiego agricolo. A Vercelli, spesso definita "capitale europea del riso", sono più di cento le diverse qualità di riso coltivate tra cui va annoverato il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, prima e unica DOP italiana nel settore del riso dal 2007. Il vero "re dei risotti" è però il Carnaroli dal caratteristico chicco superfino perlato. Nasce in Italia negli anni '40 ed è particolarmente indicato per la preparazione dei risotti grazie all'elevata tenuta in cottura. Il riso Carnaroli viene considerato uno dei migliori risi italiani.

Salendo verso nord, dove la clessidra si restringe, sorgono i comuni di Gattinara, Lozzolo e Roasio in una terra di antica tradizione vitivinicola, racchiusa in uno scenario naturale unico. La zona vitata sorge a sud del massiccio del Monte Rosa e a nord della vasta pianura dove domina la coltivazione del riso: siamo nelle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte, un vitigno dalla cui uva si ricavano vini rossi corposi e longevi che sanno sposarsi sapientemente con i piatti della tradizione locale. Dalle uve del Nebbiolo nasce il Gattinara "Molsino" di Nervi, un vino rosso dal profilo intenso e dal sorso vivo e concentrato ma dalla punta del grappolo nasce anche il bianco Metodo Classico Nebolè Travaglini, la cui perfetta acidità e lunghissima persistenza lo vedono quasi come un classico nebbiolo vero e proprio. I vini vercellesi sono da molti considerati i migliori d'Italia per qualità, per delicatezza e armonia.

A nord, il territorio torna ad espandersi fino a comprendere la verdissima Valle del Sesia proprio ai piedi del Monte Rosa. I sapori della cucina tradizionale valsesiana sono fortemente legati ai prodotti del lavoro montano come latte, burro, formaggio e salumi. I piatti della cucina valsesiana sono fatti di ricette semplici e gustose, create per sfidare il freddo inverno e le alte quote. Ideale quindi l'abbinamento con i prestigiosi vini delle Terre del Nebbiolo. Tutto ciò che cresce spontaneamente dal territorio viene consumato con perizia e i prodotti del bosco ne sono l'esempio più completo: mirtilli e lamponi d'estate, mentre in autunno noci e castagne. I boschi della Valsesia sono poi l'habitat perfetto per i funghi: chiodini, laricini, mazze di tamburo e soprattutto i pregiatissimi porcini, sono i principali abitanti dei boschi dell'alta e della bassa Valsesia.



Christian e Manuel Ristorante - Vercelli

Christian Costardi, giovane chef stellato piemontese, è la metà di una coppia di grande successo: i Costardi Bros. Insieme al fratello Manuel è alla guida del ristorante Christian&Manuel dell'Hotel Cinzia a Vercelli (1 stella Michelin) di proprietà della famiglia. Christian, che è il più grande tra i due, si è dedicato a lungo quasi esclusivamente alla preparazione dei piatti salati, tra cui meritano nota i favolosi risotti, fiore all'occhiello della loro cucina. E' unico e straordinario il fatto che nella carta del loro ristorante propongano 25 diversi risotti espressi, senza la dicitura "per due persone". Come in tutte le coppie che funzionano, c'è una straordinaria combinazione di elementi che si compensano: Christian apporta al lavoro di squadra non solo la grande passione e l'amore per il made in Italy che ha in comune con Manuel, ma la sua vivacità, solarità e creatività vulcanica.

<http://www.christianemanuel.it/>



Christian & Manuel Ristorante

All'interno dell'Hotel Cinzia i fratelli Costardi raccolgono l'eredità di famiglia proponendo una ristorazione innovativa e al contempo solidamente radicata al territorio

Christian & Manuel Ristorante