Boxe Galliate: sempre più carichi verso l'appuntamento (in casa) con gli Italiani Elite

GALLIATE Due fine settimana all'insegna della piemontesità. Prima alla Bocciofila di Torino, poi alla Polisportiva di Vinovo, per finire al Palazzetto di Barge. Un percorso lineare, dai quarti di finale alle semifinali per finire con le finalissime. Il titolo in palio è quello di Campione Regionale Assoluti, che darà libero accesso ai 91 Campionati Italiani Elite che si svolgeranno proprio a Galliate.

E sono 5 i pugili a salire sul ring regionale con la maglia galliatese. Yuri Sampirisi e Fabio Renna nella categoria dei 60 kg, Dario Privitera e Simone Bertaggia nei 64 kg e Andrea Bertaggia nei 69 kg.
E alla fine degli intesni weekend il bottino, per la Boxe Galliate, è ricco. «Un risultato più che soddisfacente – commenta Cristian Introini, direttore sportivo della Boxe Galliate – con quattro pugili in finale e due pugili galliatesi a rappresentare il Piemonte nella più grande manifestazione pugilistica dell'anno». Il riferimento ai novantunesimi Campionati Italiani Elite 2013 è immediato. La manifestazione dell'eccellenza pugilistica italiana, che dal 10 al 15 dicembre sarà ospitata dal Palazzetto dello Sport di via Mazzini 6. L'evento, indetto dalla F.P.I., è patrocinato dal Coni Regionale e Provinciale di Novara, dalla Regione Piemonte, dalla Provincia di Novara, dall'Atl di Novara, dal Comune di Galliate e dalla Pro Loco di Galliate. Enti e istituzioni che la società galliatese ringrazia per il forte sostegno dimostrato.
L'ingresso alla manifestazione sarà gratuito e lo spettacolo - assicura chi se ne intende - assicurato.

l.c.

Corriere di Novara 02.12.13

Valorizzare il Novarese nel segno di Expo 2015: c'è la "piattaforma"

■ Valorizzare il Novarese nel segno di Expo. L'Atl della Provincia di Novara ha aderito alla piattaforma E105 Digital Ecosystem inserita nel sito di Expo 2015. Una grande finestra per il Novarese alla luce delle potenzialità che offre per la promozione del territorio. Il progetto nasce da Confindustria, Assolombarda, Confcommercio, Camera di Commercio di Milano ed Expo 2015: obiettivo, creare un ambiente digitale di cooperazione per lo sviluppo di applicazioni software integrate. La piattaforma è ideata e coordinata dalla Società Expo 2015 e dal Centro di Ricerca per l'Innovazione e la Formazione Tecnologica collegato al Politecnico di Milano. «Grazie all'ammissione – commenta Maria Rosa Fagnoni, presidente dell'Atl Novara – si aprono grandi opportunità per il territorio novarese: verranno valorizzate non solo le eccellenze culturali, architettoniche, naturalistiche ed enogastronomiche, ma anche tutte le imprese che si occupano di turismo e che beneficeranno di una vetrina internazionale offerta da questo sistema che è un punto di eccellenza informatico. Al momento la nostra Agenzia Turistica risulta essere il primo e unico ente piemontese che ha aderito a questo progetto di sviluppo e valorizzazione territoriale. Base di riferimento della piattaforma digitale E105 è il sito dell'Atl, ricco di informazioni per il turista italiano e stra - niero, permettendo così di costruire un viaggio su misura nel Novarese e proponendo servizi di utilità integrati con gli aderenti del sistema digitale». La piattaforma nasce con l'obiettivo di espandere l'esperienza di visita del sito di Expo, attraverso l'interscambio di dati, aggiornati in tempo reale, provenienti da enti e aziende. «Un modello comune gratuito – ancora Fagnoni -, che permetterà la facile condivisione delle informazioni da consultare grazie ad app per smartphone, tablet e siti in - ternet. Un ecosistema digitale per favorire spostamenti e soggiorni sul territorio, aprendo una vetrina sul made in Italy».

e.gr.

Corriere di Novara 14/12/13

Ghemme torna a immergersi nel “Natale Junior”

GHEMMETorna a **Ghemme** la seconda edizione di “**Natale Junior Festival**”, rassegna dedicata alla letteratura per l’infanzia che coincide anche con la cerimonia del Premio letterario nazionale “Storia di Natale 2013” promosso dalla casa editrice novarese Interlinea. Un mese dedicato alla creatività, all’immaginazione, alla cultura per grandi e piccini. Una manifestazione promossa dal Comune di Ghemme con la collaborazione di Atl Novara.

«Il cuore dell’evento – ha spiegato **Roberto Cicala**, direttore di Interlinea – è il Premio di Natale che si terrà sabato 14 dicembre alle 15 cui seguirà l’incontro con lo scrittore Guido Sgardoli, vincitore della sezione adulti con “La scuola dei Babbi Natale” e quello con i vincitori delle sezioni scolastiche. Los tesso giorno, alle 16.30 a Palazzo Gallarati verrà inaugurata la mostra “Il Natale a colori di Cinzia” dell’artista **Cinzia Ghigliano** con presentazione di **Walter Fochesato**». Fino al 4 gennaio seguiranno letture, proiezioni di film (“Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato” sabato 14 alle 21 e “Il Grinch” domenica 22 dicembre alle 15.30) e laboratori tra cui quello attesissimo, alla scuola materna venerdì 20 novembre con Peppa Pig. “Il 4 gennaio alle 10 in Biblioteca concluderemo con il laboratorio “I segreti della Befana” con **Anna Lavatelli** – ha commentato il sindaco di Ghemme **Alfredo Corazza** – e siamo molto felici del programma di quest’anno perché ci permette di dimostrare ancora una volta quanto Gemme si interessi dei suoi cittadini più giovani. Abbiamo coinvolto anche l’Unicef nel progetto». Martedì 24 dicembre alle 14 in Piazza Antonelli si potranno spedire le letterine a Babbo Natale mentre lunedì 16 dicembre, alla scuola elementare di Via Vittorio Veneto si terrà “Letture da favola di Natale di Giovannino Guareschi” a cura di **Guido Tonetti**. «Sono contenta quando posso collaborare con i sindaci virtuosi – ha concluso **Maria Rosa Fagnoni**, presidente Atl – bisogna battersi perché questo “Natale Junior Festival” diventi una tradizione, gli eventi a spot non servono più. Ghemme è la città del vino, del miele, dell’Antonelli, di un Carnevale per bambini meraviglioso e deve diventare anche la città del Natale Junior». Al concorso “Storia di Natale” hanno partecipato anche bimbi di tutta Italia: «Siamo alla diciannovesima edizione – ha aggiunto **Alessandra Alva,** responsabile de “Le Rane” di Interlinea – e abbiamo ricevuto storie da Nord e da Sud. Anche una scuola novarese è tra le premiate; ma non vogliamo anticipare la sorpresa». Gli eventi sono a ingresso libero.

Barbara Bozzola

BILANCIO SODDISFACENTE PER LA PRIMA EDIZIONE DELL'EVENTO ENOGASTRONOMICO DELLO SCORSO WEEKEND

"Esplosioni di gusto", più di 500 degustazioni in sala Borsa

■ Circa 500 degustazioni, un migliaio di persone e 40.000 visualizzazioni sull'apposita pagina Facebook. Questi sono i numeri della prima edizione di Esplosioni di Gusto, l'evento enogastronomico che si è svolto sabato 7 e domenica 8 dicembre alla Sala Borsa e che si è chiuso tra la soddisfazione di pubblico ed espositori. La kermesse, promossa da Confesercenti e Camera di Commercio, in collaborazione con Atl, Comune e Provincia di Novara, Coldiretti e Confesercenti Siena, ha visto all'opera una trentina di produttori novaresi e della Val d'Orcia in una sorta di gemellaggio enogastronomico di sapori: il più celebre Brunello di Montalcino ha fatto da padrone tra numerose altre etichette toscane e dei colli novaresi, oltre a olio, Panforte e Panpepato, pecorino di Pienza, confetture, miele, succhi di frutta biologici e naturalmente riso e gorgonzola.

L'evento ha inaugurato sabato mattina alla presenza del presidente della Provincia, Diego Sozzani, della assessore provinciale all'istruzione, Anna Maria Mariani, del sindaco, Andrea Ballarè, dell'assessore comunale al turismo, Sara Paladini, del presidente dell'Atl, Maria Rosa Fagnoni, del presidente della Camera di Commercio, Paolo Rovellotti e del presidente di Confesercenti, Luigi Minicucci.

Esplosioni di gusto è proseguito poi con il convegno "Alcool e giovani, bere responsabile" presso il Convitto Carlo Alberto tenuto da relatori d'eccezione, oltre al comandante della Polizia Locale, Paolo Cortese: Stefano Ciatti, cardiologo e presidente dell'associazione Vino e Salute, Maurizio Masini, docente di scienze della comunicazione all'università di Siena e Paolo Micciché, regista e visual director di fama internazionale.

In tema di enogastronomia, invece, gli chef novaresi Gianluca Corradino, Giampiero Cravero e Alessandro hanno deliziato il pubblico con sei show cooking programmati durante le due giornate.

Gradito anche lo spazio dedicato agli scrittori: il toscano Andrea Zanfi, autore del volume "Il romanzo del Sangiovese" e Ornella Oglino che ha curato il libro "La cucina popolare novarese" i quali, nel pomeriggio di sabato, hanno presentato le loro opere sul palco della Sala Borsa. Andrea Zanfi è stato presente anche nella mattinata di domenica alla libreria La Talpa dove ha parlato del suo libro e firmato numerose copie.

I sommellier, messi a disposizione dalla Fisar in collaborazione con l'enoteca Vino Vivian, hanno accompagnato e consigliato il pubblico di persone presenti.

Soddisfatti anche i ristoratori del Convivium, Cravero, 20R e Bistrot Nuares che per tutto il fine settimana ha proposto menù novaresi e toscani a tema.

L'evento è stato trasmesso in diretta su SMS Radio. A breve sarà disponibile un video che racconta i momenti salienti della kermesse.

l.c.

Grande l'affluenza nel weekend al salone Borsa *(foto Martignoni)*

Banco Popolare lancia YouApp per smartphone e tablet

■ Banco Popolare sbarca nel mondo delle applicazioni: è oggi infatti possibile scaricare gratuitamente YouApp dalle vetrine di Apple Store e, a breve, anche da Google play Store. I clienti dei Servizi You, l'offerta multicanale di Banco Popolare, possono ora gestire i loro rapporti anche con un'interfaccia dedicata alla navigazione da smartphone e da tablet utilizzando i codici di accesso già in loro possesso.

«YouApp nasce grazie ad un lavoro durato più di un anno e vuole essere la migliore App del sistema bancario italiano: completa, semplice e accessibile a chiunque.», afferma Angela Dall'Olio, responsabile Multicanalità di Banco Popolare, alla guida del team di realizzazione.

Banco Popolare si è avvalso anche della collaborazione del Laboratorio di Crittografia dell'Università di Trento per affrontare le nuove sfide dettate dai dispositivi mobili e ha creato nuove modalità di interazione fra utenti, device e sistemi Banca.

YouApp ottempera inoltre ad elevati standard di sicurezza per quanto riguarda la navigazione via smartphone e tablet.

Con YouApp, Banco Popolare arricchisce la sua piattaforma multicanale, i Servizi You, dando una risposta alle complesse esigenze della clientela multicanale e permettendo la gestione dei rapporti bancari in mobilità.

l.c.

Corriere di Novara 12/12/13

In aumento i turisti a Novara e territorio

Per il capoluogo un rilancio a livello nazionale

Anche se i dati ufficiali del 2013 saranno disponibili a partire dal prossimo aprile, quando verranno pubblicati sul sito dell'Osservatorio Turistico Regionale del Piemonte, *«possiamo senza dubbio affermare fin da ora che tra l'estate e l'autunno* – ha anticipato al nostro giornale Maria Rosa Fagnoni, presidente dell'Atl di Novara – *nel Novarese c'è stato un incremento di passaggio di turisti, soprattutto stranieri, e in particolare svizzeri e francesi».*

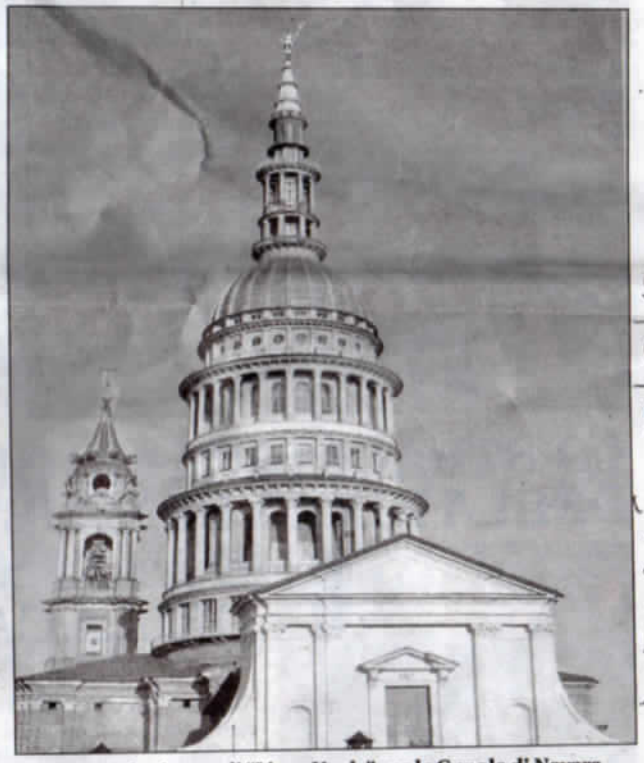
«In questi ultimi mesi il turismo nel nostro territorio si sta spostando sull'offerta "leisure", ovvero sui settori del tempo libero e dello svago, ma si stanno registrando flussi interessanti in ambito naturalistico, artistico-culturale ed enogastronomico, che includono anche i turisti di prossimità, provenienti cioè da zone limitrofe alla nostra». Tra i vari comparti, l'enogastronomia è uno dei punti di maggior forza, con il riso, il gorgonzola, i vini, le birre e i biscottini di Novara: *«Un'importante rivista specializzata di settore, attualmente in edicola, ha dedicato al Novarese e alle sue eccellenze enogastronomiche, un dossier speciale di dieci pagine* - ha proseguito Fagnoni - *a dimostrazione che in questo ambito siamo un territorio di interesse, da valorizzare e promuovere».* E proprio in quest'ottica di valorizzazione e di promozione, il Novarese sarà protagonista, nel mese di gennaio, di una puntata del programma televisivo "Linea Verde Orizzonti": *«la produzione sarà incentrata sull'itinerario antonelliano della nostra provincia e, parallelamente alle opere dell'architetto Antonelli, andrà a scoprirne le eccellenze, valorizzando i piccoli borghi ed il contesto paesaggistico e territoriale in cui essi sono inseriti».* Durante le riprese, verrà messa in luce la nuova tendenza del turismo slow, attento al "green" e alla sostenibilità, che sempre più contraddistingue anche Novara e provincia, dove da poche settimane è stato inaugurato il primo presidio "Slow Food", dedicato alla cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto.

«Al centro delle riprese cittadine – ha richiamato Fagnoni – *ci sarà la cupola della Basilica di San Gaudenzio, dove è in corso di completamento il cantiere del Museo Antonelliano».* Dalla riapertura del monumento, restituito alla città in occasione dell'ultima festa patronale di San Gaudenzio dopo lunghi anni di parziale agibilità, in pochi mesi si sono registrati 8.000 mila visitatori. Una cifra destinata a salire nei prossimi mesi – presso l'Atl ci sono già prenotazioni fino alla primavera 2014 – e ancora di più non appena termineranno i lavori di manutenzione e allestimento, che potranno trasformare la cupola nel biglietto da visita di Novara per l'Expo 2015.

E a proposito di Expo, è interessante rilevare che, ad oggi, l'unico sito piemontese presente sulla piattaforma di promozione dei territori coinvolti nel grande evento in programma per il 2015 è proprio quello dell'Agenzia Turistica Locale della Provincia di Novara. *«Nel corso dell'anno il nostro sito è stato ottimizzato per poter essere consultato su tutti i supporti informatici, inclusi quelli portatili».*

Tra i materiali scaricabili dal sito dell'Atl, all'indirizzo www.turismonovara.it, nella sezione "Multimedia. Pubblicazioni", si segnalano "Le ricette della tradizione" e le due nuove guide turistico/artistico/letterarie "Nella terra degli aironi", a partire da testi di Dante Graziosi", e "Nella pianura delle storie di Sebastiano Vassalli", con itinerari novaresi nelle terre d'acque narrati dall'autore de "La Chimera", percorribili anche a piedi e in bicicletta.

f.b.



A gennaio riprese di "Linea Verde" per la Cupola di Novara

IL VENERDÌ 27/12/13

SECONDA EDIZIONE PER LA RASSEGNA. TRA PREMIO, PEPPA PIG E PIUMINI...

Il "Natale Junior Festival" ha casa a Ghemme

A Ghemme è ancora "Natale Junior Festival". Seconda edizione per la rassegna che vede protagonista la letteratura per l'infanzia: in campo il Comune di Ghemme per un progetto promosso con il patrocinio di Regione Piemonte, Provincia e Atl e in collaborazione con la rivista Andersen, Carnevalspettacolo, Istituto Comprensivo Curioni, Biblioteca Civica Antonelli e Nati per Leggere. Un evento tutto dedicato ai bambini in cui sono coinvolti enti come Unicef, autori di capolavori amati dai più piccoli come Topolino e Peppa Pig in un caleidoscopio di libri, mostre, film e laboratori che, grazie alla partnership della casa editrice Interlinea, vedranno la presenza di celebri scrittori per ragazzi tra cui Roberto Piumini e Anna Lavatelli. Tutto questo fino al 4 gennaio. Tante iniziative a fare da cornice al premio letterario nazionale "Storia di Natale 2013" promosso da Interlinea e che oggi, sabato 14 dicembre, raggiungerà il clou con la cerimonia di premiazione. «Un festival a tutti gli effetti – ha detto Roberto Cicala, direttore editoriale di Interlinea –, capace di coinvolgere tanti soggetti intorno a un progetto che vuole lanciare un segnale forte, legato anche al territorio. Quella di sabato sarà una giornata ricca di eventi con la premiazione delle due sezioni del concorso: quella degli adulti, che ha visto il successo dello scrittore Guido Sgardoli, con "La scuola dei Babbi Natale", e quella riservata alle scuole che vedrà arrivare studenti da tutta Italia. Sempre sabato, alle 16.30 a Palazzo Gallarati verrà inaugurata la mostra "Il Natale a colori di Cinzia" dell'artista Cinzia Ghigliano con presentazione di Walter Fochesato: concluderemo il 4 gennaio alle 10 in Biblioteca con il laboratorio "I segreti della Befana" affidato ad Anna Lavatelli». In mezzo ci stanno tanti appuntamenti con letture, proiezioni di film ("Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato" domenica 15 alle 15.30 e "Il Grinch" domenica 22 dicembre alle 15.30) e laboratori come quello in programma alla scuola materna venerdì 20 novembre: protagonista sarà Peppa Pig. «Un evento sempre più importante – ha commentato il sindaco di Ghemme Alfredo Corazza – e che conferma l'attenzione della nostra Amministrazione nei confronti dei suoi cittadini più giovani. Investire in cultura oggi è l'unica strada per uscire dalla crisi e ripartire come nazione. Noi ci crediamo e a Ghemme stiamo lavorando in questa direzione. Non solo: queste manifestazioni, vista l'importanza dei soggetti coinvolti tra cui l'Unicef, e penso anche al Carnevale, portano in giro per il mondo il nome del nostro paese». Nel ricco calendario la mostra "Le facce a colori di Babbo Natale", l'incontro con Silvia Giani (martedì 17 dicembre), quello con Roberto Piumini (il 18), l'intervento del fumettista Disney Giampiero Ubezio, novarese, e l'invio delle lettere a Babbo Natale (il 24).

«Mi fa piacere - ha concluso Maria Rosa Fagnoni, presidente Atl – collaborare con sindaci e amministrazioni virtuosi: il "Natale Junior Festival" deve diventare una tradizione, gli eventi a spot non hanno più senso. Ghemme è la città del vino, dell'Antonelli, di un Carnevale straordinario: questa è una grande occasione culturale ma anche di promozione turistica».
Massiccia partecipazione da tutta Italia al concorso "Storia di Natale": «Questa è la diciannovesima edizione – ha spiegato Alessandra Alva, responsabile de "Le Rane" di Interlinea –: abbiamo ricevuto più di cento storie, originali e ben costruite, da ogni angolo del Paese. Tra le scuole premiate, con due ex aequo ai primi due posti, anche una scuola novarese». I nomi dei premiati saranno svelati oggi.

e.gr.

Corriere di Novara 14/12/13

DIARI DI VIAGGIO BY

DICEMBRE | GENNAIO 2014

MARCOPOLO

NUMERO 12 - € 5,90

ALESSIA VENTURA

MIAMI
VACANZE COOL

Terrazze fronte oceano,
oyster bar, gallerie d'arte

IDEE PER LE FESTE

Montagna anti-crisi:
hotel a buon prezzo

Natale e Capodanno:
eventi e sagre

Mare d'inverno:
mete must
o segrete

NOVARA

Cascine, risaie
e gorgonzola

CIBO GENUINO

Locande con camino:
braciolate, paioli,
atmosfera autentica

CHAMPAGNE

Vigneti doc,
cantine,
degustazioni

IMMOBILIARE LONDRA

Comprare per investire:
acquisti top e ottimi rendimenti

ISSN 9772038036078 30012

Piemonte | Novara

Chicchi di gusto

La fragranza dei "biscottini", l'aroma del vino Ghemme, il sapore deciso del gorgonzola, e soprattutto l'eccellenza del riso novarese: le ricchezze di un territorio dall'anima genuina, tra vecchie cascine, cantine e agriturismi

Testo di ***Carla Diamanti*** | foto di ***Manuela Cerri***

1

Il Risorgimento
è nato qui

2

Lo spettacolo
del riso

3

Dolce
o piccante?

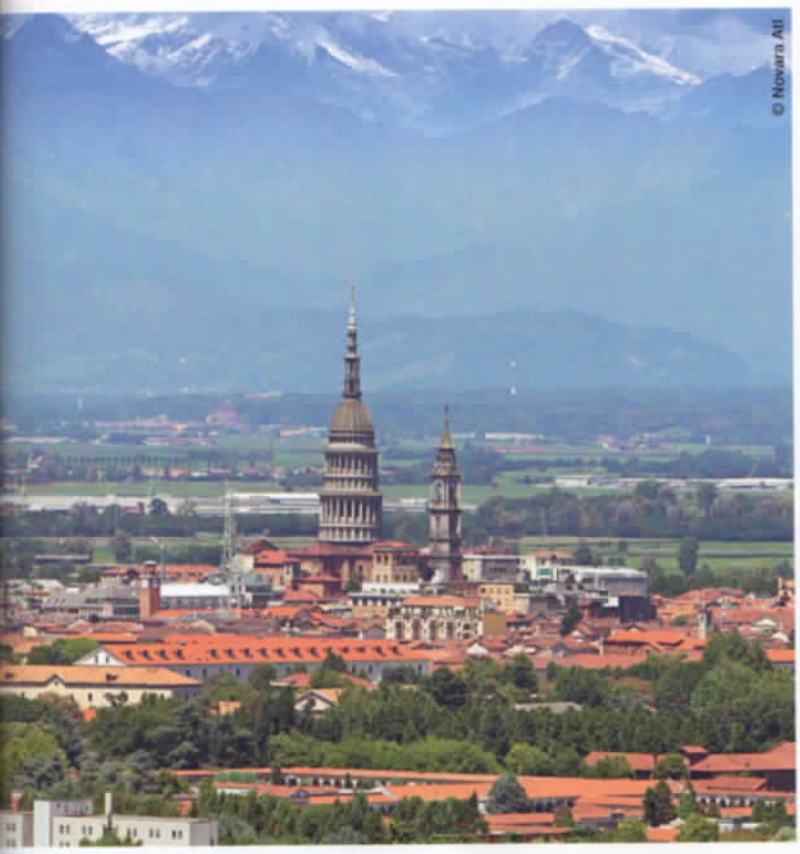
Novara: una città a misura d'uomo!
Raccontaci la tua Novara su Twitter
@marcopolotv e invia foto
sulla Fb fanpage: Marcopolo Tv!

Sono i 121 metri della cupola realizzata da **Alessandro Antonelli** a spezzare l'orizzonte della pianura e a definire il profilo di **Novara**. Quella che ormai è diventata il simbolo della città, incornicia e completa la chiesa del patrono **San Gaudenzio**, regalando una delle viste più emozionanti sul territorio e sulla quinta delle **Alpi**. Il percorso per arrivare alla balconata non è da meno. Comincia da **via Bescapè**, dove l'ascensore all'interno del campanile porta dritto al cuore della basilica, cioè nella **Sala del Compasso**, 24 metri d'altezza. È qui che si trova il compasso con cui Antonelli preparò i progetti per la costruzione. Se questo non bastasse, proseguite la salita passando dal transetto nord e arrivate fino al secondo balcone: avrete raggiunto i 45 metri e dominerete le Alpi, la **Pianura Padana** e tutta la città.

Profumo di storia... e di "biscottini"

Questo sensazionale preludio novarese è solo l'inizio del viaggio. Ai piedi della cupola, l'antico "**municipium**" romano di **Giulio Cesare** racconta un passato imperiale: un'evoluzione storica che su vie e piazze ha lasciato testimonianze architettoniche importanti, sposate con il gusto del territorio. Del passato remoto, quello romano, restano mattoni, malta e ciottoli che componevano la cinta muraria. Si trovano in **piazza Cavour**, a due passi dall'antico cardo, diventato oggi **corso Cavour**, l'elegante via dei negozi e dei palazzi patrizi. Proprio in uno dei suoi vicoli, quello di **Monte Ariolo**, si nasconde un'altra icona di Novara: il **Biscottificio Camporelli**, classe 1852 e il vanto di aver fatto di Novara la "**città dei biscottini**". Fior di farina, zucchero e uova fresche intere, ma soprattutto una dop-

Sopra, il cortile del **Duomo di Santa Maria**; a destra una veduta della città e le colonne del Duomo. In apertura, il riso dell'**Azienda Agricola Falasco** e la **Basilica di San Gaudenzio**


© Novara Atl

Come arrivare e come muoversi

In aereo: tre gli scali possibili per avvicinarsi a **Novara**, l'aeroporto di **Torino Caselle** (distante), lo scalo di **Milano Malpensa**, oppure quello di **Linate**: tra i vettori che coprono le tratte dai maggiori aeroporti italiani, ci sono **Ryanair** (solo da Milano, www.ryanair.com), **Alitalia** (www.alitalia.com) e **Blu-express** (www.blu-express.com). Da Torino e Milano, si può raggiungere la città in treno.
In treno: la stazione di Novara è ben collegata con tre direttrici, la **Torino-Novara-Milano**, l'**Alessandria-Novara** e la **Novara-Saronno**. Per informazioni sulle corse e sugli orari, basta consultare i siti di **Trenitalia** (www.trenitalia.com) e **Trenord** (www.trenord.it).
In auto: da Torino, utilizzate l'autostrada **A4** in direzione Milano, uscita Novara; percorso inverso dal capoluogo lombardo, sempre sull'A4, con uscita Novara Est. Da sud, seguite l'**A1** direzione Milano fino allo svincolo "Tangenziale Ovest": imboccatelo e proseguite lungo l'**A50** fino allo svincolo per l'A4: da lì, il percorso è lo stesso di chi proviene dal capoluogo lombardo.
Posteggiate la vostra auto in uno dei numerosi parcheggi liberi o a pagamento intorno al centro storico, segnalati dal Comune (www.comune.novara.it): vi tornerà utile quando vi muoverete alla scoperta delle cascine e dei borghi del Novarese. Visitate la città a piedi o muovendovi con i mezzi pubblici: i luoghi di interesse sono ben collegati e facilmente raggiungibili (www.sun.novara.it).

In alto lo chef **Gianpiero Cravero** nel ristorante **Convivium**; a destra il **Biscottificio Camporelli** e alcuni prodotti dell'azienda. Nella pagina accanto, il **Chiostro della Canonica di Santa Maria**

pia cottura, prima in forno caldo su carta paglia e poi, staccati dalla carta, in una camera di essiccamento a 50 °C. Perfetti da intingere anche nel vino, i "biscottini" nacquero nei monasteri femminili del XVI secolo, dove le suore li preparavano per regalarli al Vescovo, nel Lunedì dell'Angelo. Pochi passi e il profumo di "biscottini" si dissolve, mentre corso Cavour arriva a un bivio. Superatelo, se è ora di pranzo, e continuate lungo **corso Mazzini** fino al **Baluardo Lamarmora**. La villetta in stile liberty ospita al n. 6 il **Convivium by Gianpiero Cravero**, chef che rivisita la tradizione gastronomica locale, accompagnandola a vini del territorio. Ordinate il **risotto al gorgonzola con le pere e il pepe rosa**: il palato ringrazierà per la deviazione.

Broletto d'arte e piazza dello shopping

Se invece la gola ancora non vi tenta, da corso Cavour imboccate **corso Italia**. Porta verso il cortile del **Broletto**, dove mattoni, archi e colonnine creano un insieme affascinante e unico. Si trova nel luogo pubblico dove durante il Medioevo si tenevano riunioni e feste popolari, e che fu sede della "Civitas". Uno degli edifici che lo compongono custodisce opere di impressionisti e macchiaioli, espo-

Storia

Il Risorgimento è nato qui

Nei dintorni di **Novara**, il 23 marzo 1849, si combatté la storica **Battaglia della Bicocca**, che portò alla sconfitta dell'esercito sabaudo e all'abdicazione di **Carlo Alberto** in favore del figlio **Vittorio Emanuele**. La vittoria dell'impero asburgico contribuì a gettare le basi del **Risorgimento** e degli obiettivi che, in seguito, portarono al programma di **Cavour** e all'**Unità d'Italia**. Ogni anno a marzo, per commemorare l'avvenimento, nei pressi della **Cascina Boriola** si svolge una grande rievocazione storica, con tanto di ricostruzione dell'accampamento e figuranti in costume.

ste nella **Galleria d'Arte Moderna Paolo e Adele Giannoni** (via Fratelli Rosselli 20, tel. 0321 37 02 770, www.brolettodinovara.it), mentre il cortile si lascia attraversare per raggiungere l'antica **piazza delle Erbe**, oggi intitolata a Cesare Battisti. Ha una curiosa forma triangolare, e in epoca medievale era il luogo del mercato, dove calzolai, mercanti e macellai vendevano le loro mercanzie in quello che era il centro della vita cittadina. La vocazione commerciale rimane anche oggi e la piazza è uno dei luoghi preferiti per lo shopping, a due passi dal **Battistero** paleocristiano, il più antico monumento architettonico della città, e dal **Duomo di Santa Maria**, con l'elegante **Quadriportico della Canonica**.

In queste pagine, l'agriturismo e residenza di charme **La Torre dei Canonici**

Il riso
abbonda...

Si classificano **125 varietà** di riso: 12 di esse coprono l'80% della produzione italiana. In base a forma, dimensioni e proprietà organolettiche, si dividono in 4 gruppi: **tondo**, **medio**, **lungo A** e **lungo B**. La provincia di **Novara** ha varietà tipiche.

RISO NERO VENERE
Conosciuto dai Cinesi come Riso dell'Imperatore, ha chicchi di colore nero, profumo intenso e sapore caratteristico. Perfetto per i risotti con gorgonzola e come contorno. La cottura è lunga, circa 40-45 minuti.

RISO SATURNO
Varietà di riso superfino, caratterizzato da chicchi allungati che rimangono staccati dopo la cottura. Adatto a risotti, contorni, insalate di riso. La cottura avviene in 16-18 minuti.

RISO CARNAROLI
Apprezzato dai grandi chef, ha chicchi consistenti che tengono la cottura e un'ottima capacità di assorbimento. Ideale per risotti ben sgranati e gustose insalate di riso.

RISO BALDO
Simile al Carnaroli, ha chicchi lunghi e grandi, compatti. È un riso molto versatile, adatto a risotti, timballi e insalate, rende meglio se al dente.

RISO ROMA
Chicchi grossi e di forma tondeggiante, ma che richiedono molta attenzione in fase di cottura. Morbido, perfetto per risotti mantecati.

RISO HERMES
Chicchi lunghi e stretti, colore rosso vivace, aromatico. Cottura 45 minuti, si adatta a vari piatti. Mescolato con riso bianco, crea giochi di colore.

RISO ARBORIO
Chicchi grandi, morbidi in superficie dopo la cottura. Per minestre o risotti con salsa. Cuoce in 30-35 minuti.

RISO APOLLO AROMATICO
Chicchi allungati, aromatici e profumati. Simile al Basmati (coltivato nel Novarese), per contorni e insalate di riso. Cottura veloce: 9-10 minuti.

RISO SELVAGGIO
Prodotto dalla graminacea "Zizania sativa". Chicchi neri sottili, sapore forte. Ogni grano va raccolto a mano.

RISO NERO ARTEMIDE
La novità del momento, nata dall'incrocio tra Riso Venere e Riso Indica. Chicchi allungati, aroma intenso, è antiossidante e ideale per gli accompagnamenti. Cottura: 30-35 minuti.

In queste pagine, le risaie intorno a **Novara**

Il "mare a quadretti" delle risaie

Fuori del perimetro urbano, le "**terre d'acqua**" sono a riposo. I campi dissodati attendono la semina e l'apertura dei canali, in primavera, quando le "camere" dove il riso germoglierà trasformeranno la pianura novarese in uno spettacolare "mare a quadretti", interrotto da argini e alzaie su cui corrono le piste ciclabili, che proseguono lungo vie sterrate fra i pioppi. Un patrimonio agricolo notevole, quello del **riso**. Ha contribuito a definire il **paesaggio antropico** e la ricchezza di questi luoghi a ridosso delle colline moreniche, stagliate contro il **profilo maestoso delle Alpi**.

Specialità

Lo spettacolo del riso

È la coltura più tradizionale del Novarese, quella che in cinque secoli ha scandito la vita della popolazione e che caratterizza il paesaggio: chilometri di **risaie** che mutano con le stagioni, creando scenari di grande suggestione. D'inverno, la terra scura viene preparata per la semina, mentre in primavera le risaie allagate trasformano la campagna in un vasto "mare a quadretti", da cui pian piano spunta il verde delle piantine. L'estate ha il colore dell'oro, con le spighe pronte per la trebbiatura. Il riso non manca mai nei piatti della tradizione: si accompagna con le rane ed è l'ingrediente principale della "**paniscia**", l'antico piatto delle grandi occasioni. Gustosa e nutriente, si prepara con battuto di lardo, cipolla, salame della duja, e si cuoce in brodo con fagioli, carote, sedano, porri, verze e pomodori.

La ricetta

Risotto al gorgonzola e pere con ristretto di balsamico

INGREDIENTI
(per 4 persone)

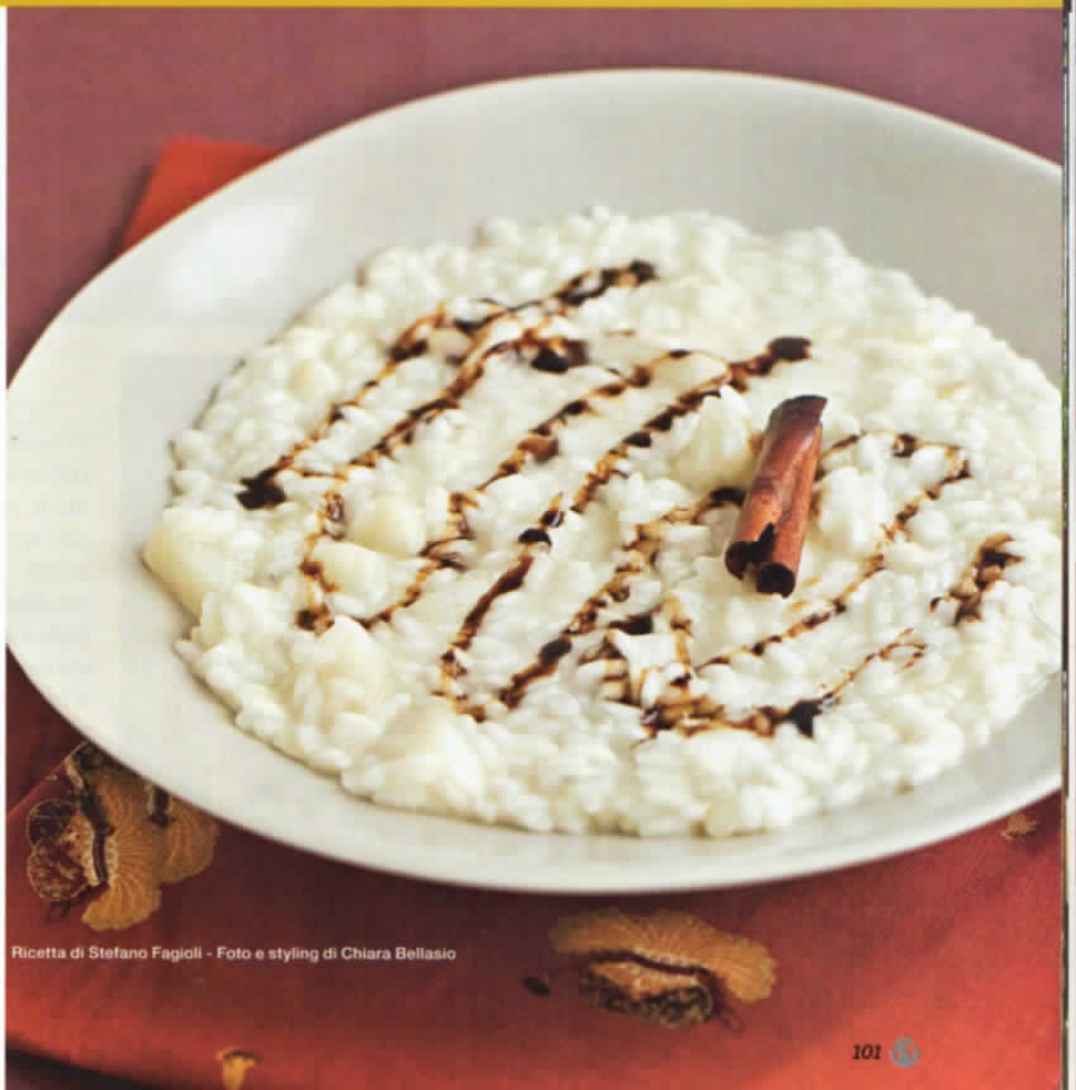
320 g di riso Carnaroli
2 scalogni
150 g di gorgonzola naturale
2 pere kaiser
vino bianco secco
brodo vegetale
burro
sale

Per il ristretto al balsamico
1 dl di aceto balsamico
1 cucchiaio di zucchero
1 stecca di cannella
50 g di porto
1 rametto di timo

PREPARAZIONE

1. Tritate gli scalogni e fateli rosolare nel burro caldo, senza farli colorire. Sbucciate le pere, tagliatele a dadi e unitele agli scalogni. In una casseruola, fate tostare il riso nel burro e, quando sarà pronto, sfumate con vino bianco e fate evaporare.

2. Unite gli scalogni e le pere al riso e cominciate ad aggiungere il brodo poco per volta, fino a quando il riso non sarà cotto. A metà cottura, unite il gorgonzola tagliato a dadi, salate e terminate la cottura lasciando il risotto morbido. Servite con un filo di aceto balsamico ristretto, che avrete ottenuto facendo ridurre tutti gli ingredienti a fiamma dolce.



Ricetta di Stefano Fagioli - Foto e styling di Chiara Bellasio

Tra le cascine di Casalbeltrame

Dalla città, la strada che porta in direzione di **Biandrate** permette di raggiungere **Casalbeltrame** (No), immersa nella pianura risicola e dal 1995 riconosciuta "Città Slow" per il **Riso Venere**, coltivato e venduto sul posto dall'**Azienda Agricola Falasco**, dedita alla produzione di varietà speciali di questo alimento. Per conoscere la storia della coltivazione e della vita che ruotava attorno al riso, niente di meglio del "**Museo etnografico dell'attrezzo agricolo 'L çivel**", all'interno del **Cascinale dei Nobili**. È un microcosmo in cui si fondono cultura e memoria, da visitare in compagnia del "caminant", l'antico cantastorie tuttofare che fino a una cinquantina d'anni fa trasmetteva le tradizioni orali attraversando la Bassa Novarese, fermandosi in villaggi e cascinali. Uno di questi antichi edifici è stato recuperato ed è diventato

Sotto, l'**Agriturismo La Capuccina** e la cantina del **Ghemme Antichi Vigneti**; a sinistra, l'abitato di **Ghemme**. Nella pagina precedente, la **Cittadella dell'Arte Materima** e l'interno del **Museo etnografico dell'attrezzo agricolo 'L çivel**, a **Casalbeltrame** (No)

Materima, un contenitore di arte contemporanea in cui gli artisti trovano il supporto necessario alla realizzazione delle loro opere.

Verso le terre del vino

Oltre l'oasi di Casalbeltrame, vale la pena fare una deviazione fino all'**abbazia benedettina** di **San Nazzaro Sesia** (No), altra interessante testimonianza del passato, a due passi dal **Parco Naturale delle Lame del Sesia**. È il fiume che definisce il carattere del territorio, e che scegliamo di risalire fino al cuore delle **terre del vino**. Le sponde del Sesia portano a **Ghemme** (No), terra di produzione dell'omonimo vino Docg, coltivato sui terrazzamenti alluvionali delle colline moreniche formatesi milioni di anni fa, in seguito al ritiro dei ghiacciai. Nel suo splendido **Castello-ricetto** si riconoscono ancora le fortifica-

Qui e nelle foto a destra, il **gorgonzola** del **Caseificio Palzola** e la sua lavorazione; il **Ristorante Pinocchio** di **Borgomanero** (No) e lo chef **Piero Bertinotti**

Gorgonzola

Dolce **o piccante?**

Secondo la leggenda, **Cavour** amava accompagnarlo anche con i biscottini. Secondo la storia, il **gorgonzola** è un formaggio nato oltre mille anni fa e prodotto esclusivamente in alcuni territori di **Piemonte** e **Lombardia** e, fra le 10 province produttrici, quella di **Novara** è la principale. Tutelato da un **Consorzio** con sede storica a Novara e protetto dal marchio Dop, il gustoso formaggio ha varie stagionature che lo rendono **piccante** (perfetto con i primi e i secondi piatti della tradizione piemontese, oltre che con la polenta, la frutta secca e il miele aromatico) o **dolce** (ideale con le pere cotte e con i mieli più delicati). Quello originale si riconosce dalla "**G**" stampata sulla stagnola di protezione: si degusta meglio se tolto dal frigorifero almeno mezz'ora prima di mangiarlo. **www.gorgonzola.com**

zioni che lo rendevano potente e temibile, sentinella del prezioso patrimonio vinicolo circostante. Qualunque sia la stagione, dopo biscotti, riso e vino, la passeggiata fra le prelibatezze locali si può concludere a **Cavallirio**, dove lo **Spaccio Palzola**, annesso al caseificio, è uno dei punti di riferimento per gli appassionati di **gorgonzola**, il "cuore tenero" del Novarese. In ogni stagione, infatti, il formaggio dolce o piccante trova il giusto abbinamento: verdure cotte e crude, frutta fresca e secca, marmellate, mostarde e miele, soprattutto di millefiori o di acacia. Una "summa" completa di questo territorio, con gusti e paesaggi che meritano di essere vissuti appieno.

Charme medievale, vitello piemontese e gorgonzola piccante

INFO UTILI

www.turismonovara.it è il sito ufficiale dell'Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale della Provincia di Novara.

TRA CASTELLI E AGRITURISMI

LA TORRE DEI CANONICI - FOTO 1
Residenza di charme e gusto in una antica torre del '400, un agriturismo con azienda agricola e prodotti tipici. Con Spa. Prezzo: doppia da 135 euro.
Via San Rocco 17, Lumellogno (No)
Tel. 0321 46 99 00 | www.latorredeicanonici.com

AGRITURISMO LA CAPUCCINA
Ospitalità con cucina tipica e prodotti dell'azienda: formaggi e confetture. Prezzo: doppia da 90 euro.
Strada Capuccina 7, Cureggio (No)
Tel. 0322 83 99 30 | www.lacapuccina.it

HOTEL LA BUSSOLA - FOTO 2
Confortevole, in una zona verde, a due passi dal centro della città di Novara. Prezzo: doppia da 104 euro.
Via Boggiani 54, Novara | tel. 0321 45 08 10
www.labussolanovara.it

AGRITURISMO LA BIANDRINA - FOTO 3
Semplice, a conduzione familiare. Abbondanti colazioni con miele, marmellate, frutta, biscotti e dolci di produzione della casa. Prezzo: doppia da 55 euro.
Via Cascina Massara 1, Carpignano Sesia (No)
Tel. 348 23 57 402 | www.labiandrina.it

LOCANDA DEL CASSINALE - FOTO 4
Agriturismo aperto in una parte di un antico castello, trasformato in albergo. Ristrutturato con cura, rispetta l'atmosfera del luogo. Prezzo: doppia da 89 euro.
Frazione Cascinale, Recetto (No)
Tel. 0321 83 60 12 | www.locandadelcassinale.it

TAPULONE E PANISCIA

CONVIVIUM BY GIANPIERO CRAVERO
Cucina "trasversale", come ama definirla lo chef Gianpiero Cravero, segnalato dalla Guida Michelin. Rivisitazioni del territorio e accostamenti originali. Prezzo: menu degustazione a 42,50 euro.
Baluardo Lamarmora 6, Novara
Tel. 0321 44 23 17 | www.conviviumnovara.it

RISTORANTE TANTRIS
Punta sulla stagionalità delle materie prime. Provate il risotto gamberi e limone o la spalla di vitello piemontese. Prezzo: menu degustazione a 85 euro.
Corso Risorgimento 384, Novara
Tel. 0321 65 73 43 | www.ristorantetantris.com

RISTORANTE PINOCCHIO
Storico e accogliente. Cucina di classe dello chef Piero Bertinotti. Provate il tapulone d'asino, gli agnolotti e i risotti. Prezzo: menu degustazione da 70 euro.
Via Giacomo Matteotti 147, Borgomanero (No)
Tel. 0322 82 273 | www.ristorantepinocchio.it

RISTORANTE IMPERO
Per gli amanti della cucina locale di qualità, un ambiente di sobria eleganza. Imperdibili la paniscia, la pollanca e la frittura sizzanese. Prezzo: 45 euro.
Via Roma 13, Sizzano (No) | tel. 0321 82 05 76
www.ristoranteimpero.eu

TABARIN
Cucina "tipica e itinerante", che sposa territorio e ricerca. Due proposte a prezzo fisso, oltre alla carta classica dell'osteria. Prezzo: menu da 35 euro.
Via Roma snc, Vicolungo (No) | tel. 0321 83 51 90
www.osteriatabarin.it

BISCOTTI, VINI E RISI

BISCOTTIFICIO CAMPORELLI
Dal 1852, gli artigiani dei "Biscottini di Novara".
Vicolo Monte Ariolo 3, Novara | tel. 0321 62 06 89
www.camporelli1852.it

ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO
Tributo ai vini del territorio, in particolare al Ghemme.
Via Buonarroti 5, Ghemme (No) | tel. 0163 84 00 41 | www.cantalupo.net

AZIENDA AGRICOLA FALASCO
L'unica che coltiva e vende direttamente il Riso Nero Venere, per il quale Casalbeltrame è "Città Slow".
Cascina Falasco Inferiore, Casalbeltrame (No) | tel. 0321 83 82 38 | www.aziendaagricolafalasco.com

ROVELLOTTI - VITICOLTORI IN GHEMME
Visite guidate e degustazioni nelle cantine medievali.
Interno Castello 22, Ghemme (No)
Tel. 0163 84 17 81 | www.rovellotti.it

PALZOLA – AZIENDA CASEARIA PALTRINIERI
Nello spaccio aziendale, gorgonzola piccante e dolce.
Regione Stoccarda Cavallirio (No)
Tel. 0163 80 940 | www.palzola.it

RISO BUONO – LA MONDINA
Trovate il Riso Artemide, aromatico, per buongustai.
Via Gautieri 2, Casalbeltrame (No)
Tel. 0321 18 28 040 | www.risobuono.it