

VINO e TASSELLO

serie

COLLI NOVARESIS E RISAIE



Adobe Stock | #374005999



MASSIMO POLPO NERIOTTI

COLLI NOVARESI E RISAIE

2006

1

“Oh! Svegliati, non senti il telefono? Rispondi, no?”

“Eh? No, scusa, mi ero leggermente assopito, chi è?”

“La prendo io, lascia stare. Pronto?...Si, siamo noi, buongiorno, sì... sì... sì... grazie, sì... Ok, partiamo adesso, sì... arriviamo.”

“Chi era? Abbiamo vinto?”

“Lassa stà. Andiamo!”

Anche ‘stavolta non abbiamo sbagliato ad accogliere l’invito per una nuova gita della Commissione V&T. Si sono fatti vivi i novaresi. Gente strana. Da millenni convivono con le zanzare, il riso e i anche piedi in acqua per un po’ di mesi all’anno. Per qualche mese si fanno il loro proprio mare, quello dei poveri. Allagano campi su campi, ci seminano

dentro il riso e poi insieme al riso ci cresce la “malaerba” e tocca andare in acqua a estirparla.

Un pediluvio che ce n'è pochi uguali.

Le sanguisughe, le bisce, i “rat”, le rane e le zanzare tigre costituiscono il bestiario locale.

‘Sti campesinos, però, fanno anche l’enduro. Possono variarlo a seconda della voglia.

Se vanno in zona di Invorio, si spaccano le ossa e le moto perché là è zona da duri.

Possono però rimanere in basso e creare una rete di gite più alla portata degli umani, più rurali, senza mai arrivare alla banalità. Oscillano tra le risaie al tramonto e i colli con i boschi di castagni. Incredibile! Vicino al riso crescono e prosperano i castagni.

Percorrono vecchie vie di comunicazione alle spalle di Fara Novarese ancora perfettamente ciottolate. Un tempo erano le uniche strade a disposizione.

Abbiamo avuto belle sensazioni su mulattiere di collina, quelle che un tempo erano lisciate dai muli, veri. I freschi sottoboschi ombrosi in questi giorni di caldane.

Questi signori di moto e di buon vino se ne intendono.

La curiosità è che molti dei vini prodotti prendono il nome dal paese di origine: Boca, Ghemme, Gattinara, Sizzano. Ci sono anche la Bonarda, la Barbera e la Vespolina che sono vini ma non città. Vabbè. Ma, bella sorpresa, abbiamo incontrato anche il Rosso delle Donne.

Il mondo dei motori, qui, ha il suo tempio nel campo da cross di Maggiora, il mai dimenticato Mottaccio del Balmone,

ormai chiuso per le note polemiche sul rumore e l'inquinamento.

Insomma, anche queste lande ci sono piaciute molto. Si fa del bel fuoristrada, senza il senso di apnea giunti in cima alle mulattiere ma si trova il gusto del viaggio. E poi abbiamo visto anche le mondine all'opera, uno di quei bei lavori di una volta. Erano tutte sorridenti, si divertivano proprio in mezzo ai rat muschiati, alle zanzare dai denti a sciabola, rane geneticamente modificate che abbaiano, grosse come castori e alle bisce, grosse anaconda de noantri. Altro che Riso Amaro! A lavorare devono andare!

BOX VINO.

Le tre sorelle Conti, Anna, Elena, Paola sorridono. Ci portano nel loro reame e ci offrono la loro creazione più importante: il Rosso delle Donne, un meraviglioso Boca creato con tre uve diverse. Loro prendono Nebbiolo, Vespolina e Bonarda, lo mescolano con l'amore per l'arte e il teatro e nasce un vino memorabile. Assolutamente lontano, finalmente, dai caratteri banali che indicano il vino per il palato femminile, amabile e leggero.

Questo Boca doc ha personalità da insegnare a ben più valutate etichette.

Noi ci abbiamo sentito frutti maturi, il minerale, il profumo del legno, le assi di vecchi palchi teatrali. La voce di un attore di lungo mestiere. In finale, dietro al palato, gli applausi.

BOX MOTTACCIO DEL BALMONE

È uno di quei campi che hanno ospitato la storia del cross mondiale. Tutti ma proprio tutti quelli che ce ne hanno parlato, hanno rievocato la stessa storia. Quella del Cross delle Nazioni dell'86. Gli americani schieravano un team Honda d'acciaio: David Bailey con la 500, Ricky Johnson con la 250, Johnny O' Mara su 125, assistiti dall'inarrivabile Roger DeCoster, team manager.

Era il 21 settembre dell'86. Quel giorno sono accadute cose mai viste nei precedenti cinquantanove anni del Motocross delle Nazioni. Tutti quelli che c'erano ancora adesso hanno i lucciconi a raccontarlo. Nella manche 125 vs 500 tutti ricordano di come Johnny O'Mara sia riuscito, con la 125, ad acchiappare il Campione del Mondo Dave Thorpe sulla 500 e a vincere! Tutti ci tengono a dire: "Io c'ero!"

E ancora: nel 1990, Alex Puzar, un altro "mostro". Parte bene e cade alla prima curva. Ai tifosi viene un attacco di bile, lui tira giù dei moccoli irripetibili.

Riparte ultimo e con una feroce rimonta, a forza di urla sue e dei tifosi, arriva 4° a un secondo e mezzo da Parker, il vincitore. Ancora un giro e li avrebbe passati tutti!

BOX PILOTI

In zona sono nate stelle di grande rilievo.

Alberto Angiolini campione di cross negli anni '70, Sergio Calvi, Donato Miglio, trialista di grande classe, attuale istruttore. Deve essere merito del riso, infatti in Giappone...

BOX PANISCIA

Ovviamente è un piatto fatto col riso. Rigorosamente Carnaroli. E poi, fagioli, lardo, verze, salame e ci vogliono le mani sapienti di chi la fa da sempre. La Paniscia non si può improvvisare in quattro salti in padella e via. La Paniscia non va bene per le diete dimagranti.

C'è la versione novarese e c'è quella vercellese che cambia un poco. La diatriba su quale fosse la migliore ha dato origine alla Guerra dei Trent'anni. Un massacro atroce e sanguinoso tra le due città per un risotto. Non si sa chi abbia vinto. Ancora stanno litigando.

BOX RISO CARNAROLI

Il suo vero nome lo definisce il Disciplinare di produzione: Riso Carnaroli della Valle del Po.

È la varietà più apprezzata dai cuochi per la sua capacità di trattenere l'amido di cui è ricco. Significa che i chicchi rimangono ben separati dopo la cottura, non si impapocchia, insomma. Aumenta di quattro volte il proprio volume durante la cottura.

La sua coltivazione non è basata sulle grandi quantità. È una varietà relativamente giovane che patisce il freddo e la sua coltivazione non è semplice.

BOX INDIRIZZI

Cantine del Castello Conti, Via Borgomanero 15, Maggiore (NO) Tel.0322.87187

www.castelloconti.it boca@castelloconti.it

M.C. Granozzo con Monticello Via Sandro Pertini, 4/a, Granozzo (NO) 348.4152573

Agriturismo La Fattoria, Via Principe Amedeo 16, Sillavengo (NO) 0321.825264

Paniscia Strepitosa.

IN COPERTINA

Adobe Stock