



Dolce & salato

PAOLO
MASSOBRIO

Che portentoso i risotti nella terra di Cavour

Se avete qualche ora del vostro tempo non esitate a girare in mezzo alla risaie del Vercellese. Quanta storia risorgimentale si respira nei paesi, dove persino il conte Camillo di Cavour (a Leri) amava ritirarsi. L'Abbadia di Lucedio è tornata al suo splendore e ad ogni porta ti offrono varietà di riso che sono un portentoso. Lo dico dopo essere stato da Cinzia, a Vercelli (corso Magenta, 71 - tel. 0161253585) un ristorante dove Christian e Manuel hanno un menu di sushi piemontese con «tre risi, tre sapori e tre

colori» e ben 25 risotti espressi (avete letto bene). Non credevo ai miei occhi quando in quattro abbiamo ordinato ognuno il suo risotto (la «panissa scomposta», il risotto al Martini bianco, un radioso oltre misura «Carnaroli al limone vaniglia ed erbe fini mantecato al Fiore sardo» e il riso Baldo alla cannella con scalloppa di foie gras). Mi ha colpito che finito il piatto tutti avremmo ordinato un altro risotto, coscienti che eravamo in una delle migliori tavole d'Italia, anche grazie al riso, che ci offre la sublimazione della cucina italiana. Bravi!