

IL PIEMONTE

Per la particolare conformazione del territorio (montagna, collina e pianura si succedono in modo continuo dalle Alpi fino alla val Padana), il Piemonte offre una grande varietà di produzioni agricole e alimentari. Nelle zone montane è diffuso l'allevamento di bovini da carne e da latte; in collina, oltre ai celebri vigneti, sono sviluppate colture ortofrutticole, mentre in pianura prevalgono le coltivazioni cerealicole.

Elemento caratterizzante della gastronomia regionale è il tartufo, presente in modo particolare nella zona di Alba e in altre del Monferrato e dell'astigiano. Altri prodotti tipici sono il riso (soprattutto nel novarese e nel vercellese), il burro di malga, l'aglio, il latte e il formaggio. Nella cucina piemontese, la pastasciutta trova espressione in due preparazioni: i *taglierini* e gli *agnolotti*, mentre l'olio viene usato nella preparazione della *bagna caoda* (intingolo molto saporito a base di aglio, olio e acciughe, nel quale si intingono verdure crude).

Anche i funghi – prevalentemente porcini – e la selvaggina ricorrono frequentemente nella gastronomia piemontese. La lepre preparata *in civet* è un altro classico regionale indiscusso.

Torino

L'immigrazione ha portato a Torino una grande varietà di usi alimentari e tradizioni provenienti da altre zone d'Italia, che ne hanno alterato l'identità gastronomica. In città si trova un po' tutta la cucina regionale, dalla *bagna caoda*, al brasato al Barolo, ma alcuni prodotti tipici del capoluogo piemontese meritano di essere segnalati. In primo luogo i dolci e, in particolare, i celebri *gianduiotti*, cioccolatini fabbricati con pasta di cacao e nocciole (proprio a Torino è nata, alla fine del '700, l'industria della lavorazione del cacao), ma anche i famosi grissini torinesi, tirati a mano uno per uno. In provincia sono noti alcuni ottimi formaggi di capra.

Cuneo

Il territorio della provincia di Cuneo comprende zone di montagna, collina e pianura. Nelle zone montane si producono eccellenti formaggi e nei torrenti si pescano ottime trote. In collina e in pianura, tra le coltivazioni caratteristiche c'è quella del grano saraceno, usato per preparare polenta, paste, gnocchi e biscotti. Tra le principali produzioni deve anche essere ricordata la raccolta dei tartufi, sviluppata soprattutto ad Alba, la capitale delle Langhe. Piatti caratteristici cuneesi sono gli gnocchi di patate (chiamati *dunderet*), le cipolle ripiene, il *quartiretto* (piatto di carne di capretto, farcita con spinaci, uova e formaggio), le lumache e la salsiccia cotte nel vino. I dolci più caratteristici sono i famosi *cuneesi al rum*, piccole meringhe inzuppate di rum e ricoperte di cioccolato.

Novara

Nella cucina novarese il riso occupa un posto decisamente importante. Tra le ricette tipiche a base di riso sono da ricordare: *riso e rane*, *riso in cagnon* (bollito e passato in padella con burro fuso e formaggio tenero), *risotto alla novarese* (saltato in padella con burro e cipolla e uno spruzzo di vino Barbera), *insalata di riso alla novarese* (con fettine di tartufi bianchi), senza dimenticare la *paniscia* (riso cucinato con brodo di verdure, fagioli e salsiccia) e i *pomodori farciti alla novarese* (pomodori riempiti con risotto bianco). Le rane mantengono una buona tradizione di consumo: dorate, in guazzetto, ripiene. Da citare anche l'anitra muta alla novarese, farcita con le proprie rigaglie insieme alla verza bollita, salame e aromi vari, e la *rostida* preparata con cuore, polmone e carni magre di suino. Tra i salumi ricordiamo il *salam d'la duja* (o sotto grasso) e tra i dolci i famosi biscottini di Novara.

Verbania

La cucina dell'area di Verbania rispecchia le caratteristiche fondamentali di quella novarese; un rilievo particolare assume però la cucina lacustre, che ha forse la sua migliore espressione nei filetti di pesce persico infarinati e fritti.

Asti

La provincia di Asti, terra di antica e ricca tradizione vitivinicola, si caratterizza anche per le ottime coltivazioni ortofrutticole, nonché di cereali e legumi. I tartufi e i funghi sono presenti in tutto il territorio e ricorrono come ingredienti nella gastronomia locale. Tra le specialità astigiane sono da citare la *frittura mista all'astesana* (che comprende fegato e rognone di vitello, punte di asparagi, costolette d'agnello) e la *cotletta 'd crin a l'astesana* (piatto a base di costolette di maiale e tartufi).

Vercelli

La cucina del vercellese si basa in larga misura sull'uso del riso, proveniente dalle risaie della pianura, e sui prodotti ortofrutticoli, coltivati in collina. Tra i piatti caratteristici, vi sono la *paniscia*, minestra di riso simile a quella preparata nel novarese, la *brodera*, che vede l'impiego del sangue di maiale per insaporire il riso, il *machet*, una sorta di polentina con latte e castagne, e l'*erbj con el salam*: ricetta preparata con gli asparagi selvatici, il salame e la pancetta.

Alessandria

Il territorio della provincia di Alessandria si sviluppa prevalentemente in collina, con buone produzioni di ortofrutta e una discreta raccolta di tartufi (soprattutto nelle zone di Ovada, Gavi e Novi Ligure). Ad Alessandria la cucina è quella piemontese classica, mentre nelle zone più a sud risente dell'influenza ligure. Da segnalare, tra le produzioni dolciarie più caratteristiche, i *crumiri* di Casale Monferrato, gli *amaretti* di Gavi, e i *baci di dama*.

Biella

Polenta e riso sono due elementi importanti della cucina biellese. Di questa zona sono da ricordare tra i piatti più caratteristici la *polenta grassa*, con aggiunta di burro e formaggio, i *ballot de polenta* (polpette di polenta farcite con dadini di formaggio, arrostate sulla brace), mentre tra le preparazioni di riso, l'*al macc* (una minestra di riso e latte con crema di castagne) e il *ris e riondele* cucinato con foglie di malva e latte. Tra i salumi, oltre ai *salami d'la duja*, vanno ricordati i piccoli prosciutti di montone o di pecora chiamati *bergne*, caratteristici della Valsesia. In campo caseario, sono ottime le tome fabbricate a Sordevolo.