

LAGO D'ORTA (Novara e Verbano-Cusio-Ossola)

# Una romantica gita golosa a filo d'acqua

A cura di Aretta Monesi • Foto di Franco Cogoli



**BORGOMANERO** Gustare Oltrecucina, i liquori di Glep Beverages e il Panificio Zoppis | **BRIGA NOVARESE** La Pasticceria Manuelina | **GOZZANO** Le Camion "Chef à Porter" | **BOLZANO NOVARESE** L'Azienda Agricola L'Agrioglio | **ORTA SAN GIULIO** Pane & Vino | **MIASINO** La Taverna Antico Agnello | **PETTENASCO** Cusio Formaggi Botteghe e l'Hotel Giardinetto | **OMEGNA** La Pasticceria Iraghi | **GERMAGNO** Le confetture e le grappe del Monastero dei Santi Pietro e Paolo | **SAN MAURIZIO D'OPAGLIO** Audere La Cioccolata

**Qui sopra:** poetico tramonto sull'isola di San Giulio dalla terrazza del convento dei Francescani. Sulla sinistra svetta il campanile della basilica di San Giulio, mentre la parte centrale è occupata dal complesso dell'abbazia Mater Ecclesiae. **Pagina precedente:** un tavolo vista lago dell'Hotel Giardinetto.

**R**accolto ma ricco di attrattive, diviso tra le province di Novara e del Verbano-Cusio-Ossola, il lago d'Orta regala i pittoreschi scorci delle sue sponde e i grandiosi panorami che arrivano fino al Monte Rosa. Il carnet del gusto nel più occidentale dei laghi prealpini annota ovviamente il pesce di lago, il riso che arriva dalla vicina pianura novarese, alcuni formaggi importanti, dalla toma del Mottarone all'irresistibile Gorgonzola, e una pasticceria originale. «Le ricette dei secoli poveri, come il *tapulòn*, lo spezzatino a base di carne d'asino, si stanno quasi perdendo, mentre si avverte l'influsso dei tanti cuochi emigrati per lavorare all'estero, soprattutto in Francia», spiega Oreste Primatesta, presidente dell'Unione Turistica Lago d'Orta. E la presenza di uno chef come Antonino Cannavacciuolo, con la sua Villa Crespi a Orta San Giulio, irradia alta caratura alla ristorazione, ben interpretata da tante voci giovani e innovatrici.

### BORGOMANERO

#### Tradizione, tecnica e fantasia alla tavola di Valentina Maioni

Autodidatta dei fornelli ma già quasi laureata *honoris causa* nel suo campo, Valentina Maioni, poco più che trentenne, ha intuito, tecnica e fantasia in abbondanza per schierarsi tra gli chef di rango. Dopo diverse esperienze nelle più blasonate "fucine" del gusto della zona, ha aperto con Manuel Ettoumi il suo locale del cuore, **Gustare Oltrecucina**, luminoso, ampio, con arredo contemporaneo. Valentina, pur rispettandola, va oltre i confini della tradizione locale: lo testimoniano i *tajarin* 40 tuorli spolverati di tartufo in stagione, i ravioli del plin in brodo di galletto, le anguille di lago "riviste" e la lingua di vitello con topinambur, bagnetto verde, erbetto glassate e aglio nero. Nel menu anche baccalà con vongole e acqua di provola, risotto con polvere di pomodoro, caviale di melanzane, basilico sferificato e burrata fumé e l'uovo *poché* con crema di topinambur e spezzatino d'astice. Per concludere, cremoso al pistacchio, cioccolato Azelia, lampone e *sablé* alle mandorle; menu degustazione a 50 €.

#### Glep Beverages, liquori di razza

Luca Garofalo ed Elio Primatesta: da una composizione *ad hoc* delle iniziali si arriva a **Glep**, e il gioco è fatto. I due amici, giovani e appassionati di liquori dal carattere forte, decidono di farli in proprio e di battezzarli con nomi di grande impatto. Nasce così un quartetto di specialità fuori del comune, create con vino, erbe nostrane e provenienti da terre lontane, aromi, agrumi, cereali, bacche, radici e molto di più, lavorati con alambicchi in rame scaldati a legna o per infusione. Nelle etichette ogni liquore è abbinato, per spirito e carattere, a un animale di un bestiario fantasioso e avvincente. Vandalò, un vermouth rosso, è presentato come «la pantera lacustre, sfacciata e risoluta»; altro che il bicchierino della zia come si usava ai tempi di Guido Gozzano! Spinto è un bitter rosso, accomunato alla «lepre volante, tagliente e disinvolta», mentre Grinta, amaro di erbe, è «il lupo piumato della Tasmania, praticamente invincibile». Chiude la nostra carrellata Fulmine, un dry gin a forma di «tigre impavida elettrica»; prezzi da 22,50-32,50 €; in vendita on line o da Cusio Formaggi Botteghe (vedi pag. 31).

#### Quattro generazioni di panettieri

Contano ormai generazioni di panettieri gli Zoppis: con Stefano e Barbara siamo alla quarta dall'inizio dell'avventura, nel 1910, con il trisnonno Giacomo. Oggi la **Panetteria Zoppis** sforna pane di almeno

A destra: torte e pasticcini assortiti alla Pasticceria Manuelina di Briga Novarese. Sotto: agnolotti di ricotta di bufala nell'interpretazione di Valentina Maioni, chef di Gustare Oltrecucina, a Borgomanero. In basso: un altro scorcio dell'isola di San Giulio. Pagina seguente: lo staff di Gustare Oltrecucina con Valentina Maioni, Manuel Ettoumi e Michela Maioni.



quindici tipologie: oltre all'insostituibile michetta spiccano il pane ai cereali misti, l'ossolano con farina di segale, fichi, noci e uvette, quello alle fragole e cioccolato, quello di farro monococco, alla curcuma e di grano duro o tenero. Poi panettoni, pandori, colombe, biscotteria, pizze e focacce. Molta attenzione è data al lievito madre, che viene preferito a quello di birra e richiede una lavorazione e una conservazione accurate. Tutte le farine sono piemontesi. A breve, in via De Gasperi 12 è prevista l'apertura di uno spazio con piccola ristorazione annesso al laboratorio del panificio.

### BRIGA NOVARESE

#### Alla Pasticceria Manuelina, un piccolo universo dolce

Sempre affollatissima, la **Pasticceria Manuelina** è da quarant'anni un punto di riferimento per i golosi a due passi dal lago, con vetrine ricche di paste d'ogni tipo. Per restare autoctoni si parte con il dolcetto di Briga, che però è più natalizio. A seguire le torte, le *cheesecake*, i *crumble*, le crostate di frutta, le monoporzioni, le meringhe, le *mousse*, i babà cotti in contenitori di terracotta con rum Pampero, i *macarones*, brioche e cornetti a volontà, le centrifughe, il tè Matcha e un po' di snack salati. Tutto è d'altissima qualità, e preparato nel laboratorio annesso, compreso il caffè in tazza.

GOZZANO

**Hamburger e street food di qualità sul vecchio camion verde**

Le Camion "Chef à Porter" è un'idea originale diventata realtà: un bellissimo camion verde tre marce Citroën Type H del 1954 trasformato in grill e bancone per la vendita. L'invenzione è di Bianca Avallone, esperta gastronomica che non ama star chiusa in una cucina ma preferisce lavorare come "cuoca in movimento". Oggi qui, domani là: questo è il bello di essere su quattro ruote, anche se per un bel po' di mesi Bianca sarà fissa nella zona della vecchia stazioncina ferroviaria di Gozzano, oggi dismessa e in attesa di valorizzazione. Qui si viene soprattutto per gli hamburger di tagli di carne pregiati, con *bacon* e fonduta di toma: una meraviglia. Poi panini di porchetta arrosto con cipolla di Tropea e peperoni stufati, salmone marinato in casa con agrumi e rucola e fritto di pesce di mare (solo il venerdì); un hamburger o un panino super costano 7 €.

BOLZANO NOVARESE

**Tome alle erbe, yogurt fantasia e salumi dalla vicina Valsesia**

Tra prati e meleti dove pascolano cinquanta mucche, l'**Azienda Agricola L'Agrifoglio** è il piccolo caseificio con spaccio della famiglia Fallati. Alessia produce e vende tome, i formaggi tipici della zona: la più famosa è quella del Mottarone, ma riscuotono altrettanto successo le tomette aromatizzate alle erbe, ai mirtilli rossi, ai semi di lino, ai pistacchi e la Toma Gran Riserva, a latte crudo stagionabile anche un anno. Poi il formaggio "matto" morbido e dolce, gli stracchini, la scamorza, il *furmagin* tipo robiola, la ricotta fresca e al forno e gli yogurt, bianchi, alla frutta e "fantasia", come l'originale pere e rosmarino. Buona scelta anche di salumi dell'Azienda Agricola Valsesia, come il *fidighin d'la duja*, salametto di fegato sotto grasso, e i sanguinacci.

ORTA SAN GIULIO

**Gustose merende vista lago**

Antico e fatto di case in pietra, con l'isoletta di San Giulio di fronte e il Sacro Monte alle spalle, il gioiello del lago è Orta San Giulio, uno dei "Borghi più belli d'Italia". Le fastose ville eclettiche del passato, circondate da parchi monumentali, qui non hanno spazio: tutto ha un aspetto più intimo e pittoresco, salvo il grandioso affaccio sul lago da piazza Motta. Qui, sotto i portici, c'è **Pane & Vino**, con doveroso *dehors*. Lo spazio nasce come shop di gastronomia, con tanto di bancone, ma tutto quello che è in vendita si può gustare al tavolo



A sinistra: Bianca Avallone alla guida del suo Citroën Type H del 1954, allestito come un chiosco ambulante di panini e altre golosità. Sotto: l'hamburger di Le Camion "Chef à Porter". In basso, nella foto grande: il lungolago a Pettenasco, sulla sponda orientale. A destra: degustazione di Grinta, amaro prodotto da Glep Beverages e protagonista in molti ristoranti. La ricetta prevede una miscela di infusi di radici, piante, erbe e fiori di montagna.



insieme a piatti ben costruiti, meglio se di origine popolare. Si può cominciare con il breakfast, anglosassone oppure nostrano; a seguire abbondanti taglieri con il meglio dei formaggi e dei salumi piemontesi, e incursioni in tutt'Italia. Poi baccalà, sardine, sgombri, vitello tonnato, minestrone, polenta concia, *tartare* di Fassona, lumache, pesce di lago e vini consoni a tutto ciò; i super-taglieri costano da 18 a 25 €.

MIASINO

**La villa della cucina di una volta**

La location è la spettacolare Villa Nigra di Miasino, con facciate e loggiati dipinti con decorazioni raffinate: un colpo d'occhio notevole per chi arriva qui. La **Taverna Antico Agnello**, il locale di Giulio Boschini (chef) e Maria Luisa Romussi (in sala), è un benemerito punto di riferimento per la cucina di sempre. Quella piemontese, *in primis*: nello specifico novarese e langarola, con qualche digressione in terra di Francia e molta attenzione al pesce del vicino lago. I risotti, al Castelmagno e al pesce persico, sono una certezza, insieme alla pasta fatta in casa. Tra i piatti forti, la terrina di patè della casa, il vitello tonnato, il fegato lavorato *au torchon*, la carne cruda, la bagna cauda e il pollo con acciuga e olio tartufato. Ottimo l'agnello alla menta; in primavera fantasia di asparagi, coniglio arrotolato e coscia d'oca *confit* con le verze. Ogni giorno un pesce lacustre. Conto 40 €.

PETTENASCO

**Cusio Formaggi: selezione d'autore**

L'ingresso di **Cusio Formaggi Botteghe** sembra quello di un normale (seppur apprezzabile) negozio di gastronomia. L'interno invece è un "giardino"

delle tentazioni golose. Ermelinda Caldi e il figlio Marco Lomaglio hanno creato un punto d'acquisto ricercato e importante. La selezione dei formaggi è da applausi: si parte dai caci locali, e delle aree limitrofe, per arrivare a quelli elvetici e francesi. Ad accompagnarli ci sono mostarde e mieli, questi ultimi delle api del Cusio, in vasetti che costano 14-18 €. Poi paste fatte a mano, pani speciali, grissini d'ogni tipo e la focaccina tipica, un po' speziata, da sgranocchiare. Il settore salumi è un caleidoscopio di insaccati e affettati. Ai vini è riservata la cantina, antro elegante con tavoli per degustazioni rinforzate da taglieri, ricchi d'ogni ben di Dio. Di ogni casa vitivinicola scelta sono presenti tutte le etichette: una rarità da enologi raffinati.

### Ospitalità sul lago dal 1930

L'Hotel Giardinetto è un indirizzo storico dell'ospitalità sul lago. Nel 1930 qui c'era un'osteria che offriva vino e pesce fritto, oltre a una pompa di benzina per le rarissime auto. Oggi la struttura è molto accogliente e riserva mille attenzioni agli ospiti: terrazza-bar sul tetto e tavoli a filo d'onda, piscina, la fermata del battello che serve i paesi del lago e un notevole ristorante aperto a tutti. Lo chef Stefano Tivolesi ci sa fare con la cucina mediterranea e lacustre, con qualche prova d'autore nelle cotture nipponiche: ecco infatti la tempura di coregone, tinca, salmerino e persico. Ottimi i ravioli di pesce, il gazpacho con burrata affumicata, il luccio perca con mojito e pak-choi (varietà di cavolo), una strepitosa fiorentina con zabaione salato, la semisfera di cioccolato fondente, biscotto e ciliegia; menu degustazione quattro portate da 45 €.

### OMEGNA

#### Il simbolo più dolce della città

Piccola, quasi nascosta ma vicina al lago, la Pasticceria Iraghi è un negozio sobrio e un po' rétro dove comprare le Imperialine: due sfoglie rotonde, fatte con farina, burro, zucchero a velo e uova, tenute insieme a sandwich da una goccia di cioccolato. Fatte a mano una per una secondo la ricetta originale, e protette da un marchio depositato, costano 37 € al chilo. Qui a Omegna, piccola capitale industriale delle pentole e delle rubinetterie, si trovano anche le "reginette", molto simili ma con la crema di gianduia all'interno.

### GERMAGNO

#### Miele e confetture dai Benedettini

L'aspetto del Monastero dei Santi Pietro e Paolo, insediato sui monti in vista del lago d'Orta, non ha nulla a che fare con gli antichi romitori. Dentro alcuni edifici moderni, nove monaci benedettini producono

miele, confetture, creme, salse, grappe e acquaviti, oltre a riprodurre icone e confezionare paramenti sacri. Si può far visita qui per ottimi acquisti e magari per due chiacchiere sulla vita di preghiera e operosità monastica che da secoli tramanda il suo immortale messaggio.

### SAN MAURIZIO D'OPAGLIO

#### Il cioccolato coraggioso di Audere

"Audere" significa "osare", un verbo che era nel motto di Gabriele D'Annunzio e che Riccardo Signini, Riccardo Spera e Fabio Perna hanno preso molto sul serio. È nato così Audere La Cioccolata, un laboratorio di cioccolateria che punta sulla qualità. La base proviene dal Centroamerica, per poi ottenere un prodotto che possa accompagnarsi anche ai sapori del territorio. Il risultato sono tavolette geniali con nocciole di Romagnano Sesia, cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto e tartufo. Priscilla è invece una speciale "cioccolata & budino" preparata con cacao, zucchero grezzo di canna e farina di riso Camaroli. Molti gli abbinamenti con frutta, propoli e polline. Non manca una linea di succhi e composte di frutta.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

**Qui sotto:** Daniela Bianco, titolare della Pasticceria Iraghi, con le sue Imperialine in primo piano. **A destra, dall'alto:** il grande "teatro scolpito" della cappella della Canonizzazione (XVII secolo), lungo il percorso del Sacro Monte di Orta San Giulio; scorcio del lago verso nord dalla torre di Buccione, al confine tra i territori di Orta San Giulio e Gozzano.



## Indirizzi

### BORGOMANERO (No)

Gustare Oltrecucina, via Gramsci 20b, 345/97780.16; [www.gustareoltrecucina.com](http://www.gustareoltrecucina.com)

Glep Beverages, viale Marazza 4, 393/875.56.55; [www.glep.it](http://www.glep.it) (liquori in vendita da Cusio Formaggi Botteghe).

Panificio Zoppis, corso Cavour 70, 0322/818.46.

### BRIGA NOVARESE (No)

Pasticceria Manuelina, via Roma 80, 0322/95.52.30; [www.pasticceriamanuelina.it](http://www.pasticceriamanuelina.it)

### GOZZANO (No)

Le Camion "Chef à Porter", piazza Marconi 5, 342/912.34.55.

### BOLZANO NOVARESE (No)

Azienda Agricola L'Agrifoglio, regione Monticello 1, 335/563.51.52; [www.aziendagricolalagrifoglio.it](http://www.aziendagricolalagrifoglio.it)

### ORTA SAN GIULIO (No)

Pane & Vino, piazza Motta 37, 393/858.32.93.

### MIASINO (No)

Taverna Antico Agnello, via Solaroli 5, 0322/98.05.27

### PETTENASCO (No)

Cusio Formaggi Botteghe, corso Roma 21, 0323/895.35; [www.cusioformaggishop.it](http://www.cusioformaggishop.it)

Hotel Giardinetto, via Provinciale 1, 0323/891.18; [giardinettohotel.com](http://giardinettohotel.com)

### OMEGNA (Vco)

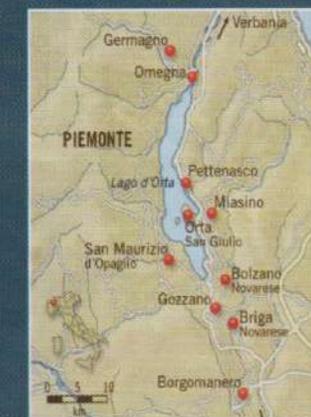
Pasticceria Iraghi, via Cavallotti 1, 0323/64.17.15.

### GERMAGNO (Vco)

Monastero dei Santi Pietro e Paolo, loc. Giardino della Resurrezione, 0323/86.68.32.

### SAN MAURIZIO D'OPAGLIO (No)

Audere La Cioccolata, via Roma 147, 0322/06.81.81; [audere.it](http://audere.it)



## La ricetta

# Pesce persico in carpione

Da gustare freddo, nella tipica preparazione, ecco un antipasto di pesce di lago che può funzionare anche come secondo

Una gita golosa in una zona lacustre non può che concludersi con un piatto di pesce locale. E così alla Taverna Antico Agnello di Miasino gustiamo questo pesce persico in carpione, preparazione tipica della cucina piemontese, ideale per conservare alcuni tipi di cibi quando ancora non esistevano i frigoriferi. Preparato dallo chef Giulio Boschini, viene servito soprattutto come antipasto ma può benissimo rappresentare un ottimo secondo, proposto specialmente nei mesi più freddi con polenta abbrustolita. Volendo è possibile sostituire il pesce persico con dei filetti di trota. Per la scelta del vino ci si può affidare a un Nebbiolo rosato delle vicine Colline Novaresi.



Maria Luisa Romussi e lo chef Giulio Boschini presentano il loro pesce persico in carpione.

## Procedimento

### Ingredienti

Per 6 persone

- una ventina di filetti di pesce persico ben asciugati con la carta assorbente da cucina
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 gambo piccolo di sedano
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di aceto di vino
- 2 foglie di alloro
- 2-3 cucchiaini di farina bianca
- sale e pepe

*Vino consigliato:*  
due Nebbiolo rosato Colline Novaresi Doc: il Damegè di Lorenzo Zanetta o il Mimo degli Antichi Vigneti di Cantalupo.



**1** Lavare e affettare molto finemente alla *julienne* tutte le verdure e metterle da parte.



**2** In un tegame scaldare l'olio, far soffriggere dolcemente le verdure affettate, salare e aggiungere il vino bianco e l'aceto. Cuocere per almeno 4-5 minuti.



**3** Lavare e asciugare le foglie di alloro e aggiungerle nel tegame. Far restringere il liquido di almeno la metà, a fuoco dolce.



**4** Passare i filetti di pesce nella farina bianca senza che ne resti troppa attaccata. Soffriggerli in una padella con olio bollente rigirandoli finché non risultino croccanti, dorati e ben cotti.



**5** Togliere i filetti dalla padella e dare una leggera spolveratina di pepe.



**6** Lasciar raffreddare i filetti, metterli in una pirofila, irrorarli con la salsa di vino bianco e aceto e aggiungere le verdure. Mettere in frigorifero e gustare, a temperatura ambiente, il giorno seguente.