

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Dalla strega di Zardino al Campari shakerato

di Chicco Rossi

Non molto tempo fa, su un quotidiano ho letto un'intervista a Sebastiano **Vassalli**, fine scrittore, e mi è venuta voglia di leggere **“La chimera”**, probabilmente la sua opera più fortunata e quindi conosciuta, tant’è vero che con questo romanzo Vassalli ha vinto sia il **Premio Strega** che il **Campiello**, mica poco direi.

La storia, che vede per protagonista la bella Antonia si sviluppa in un villaggio del Seicento, a oggi non più esistente, di nome **Zardino** nelle basse di **Novara**.

E forse è proprio per questa bellezza che Antonia viene tacciata di essere una strega, la **strega** di Zardino. La conseguenza è la condanna al rogo. Non erano ancora i tempi degli appelli, contrappelli e dei 30 anni per avere delle sentenze.

Il romanzo offre l'occasione per ripercorrere i pregi e i difetti di quello che la **Chiesa** è stata nel passato, con i suoi eccessi e le sue, bisogna dirlo, ingiustizie, dirette conseguenze delle limitate conoscenze di quei tempi. Basti pensare che si credeva nell'esistenza della **“fiera bestia”**. In certi passaggi sembra di tornare ai tempi di **echiana** memoria, leggasi **“Il nome della Rosa”**, mentre in altri ricorda **“L'albero degli zoccoli”** del maestro **Olmi**, penultima affermazione italiana a Cannes.

L'occasione è buona per fare una passeggiata a **Novara** dove, tra le altre cose, si svolge il processo ad Antonia, ma prima faremo una puntata in un lago che non sarà tra i più rinomati di Italia ma sicuramente è romantico e ideale per trascorrere un veloce **weekend**, prima di tuffarci nel **Natale**.

Destinazione è **Orta San Giulio**, romantico paesino che si affaccia sul lago e che alle sue spalle è protetto dal **Sacro Monte, patrimonio dell'Unesco**.

A differenza degli altri Sacri Monti alpini, questo è l'unico interamente dedicato ad un santo, infatti, le **20 cappelle**, affrescate dal **Morazzone**, che lo compongono raffigurano episodi della vita e dei miracoli di San Francesco d'Assisi.

Un forte impulso all'edificazione delle cappelle, che in origine dovevano essere **32**, lo si deve anche al **vescovo** di **Novara**, quel **Carlo Bascapè** che si incontra nel libro del Vassalli sia all'inizio quando fa visita al convento dove è Antonia, sia nelle fasi drammatiche del processo

quando non vi prende parte, segnando così la sorte della ragazza.

In fronte al paese, nel mezzo del lago, si trova l'**Isola di San Giulio**, con l'omonima basilica, edificata nel IV secolo e ricostruita tra il IX e l'XI secolo.

Ma prima di andare a prendere il battello che ci porta a S. Giulio bisogna ristorarsi e la scelta cade in una piccola **enoteca** nascosta ai più: **"Al Bueuc"**,

La scelta non è di quelle da haute cuisine ricordatevi sempre quel che disse Cracco.

Ad accompagnare uno splendido tagliere di salumi dove il re risponde al nome di **Fidighina**, una sorta di **mortadella di fegato cruda**, a base di carne e fegato di maiale.

Ad accompagnare questo pranzo un **Ghemme riserva docg** della cantina **Rovellotti**. Un vino prodotto con le uve provenienti dai vitigni **nebbiolo** e **vespolina**. La gradazione, non è il massimo per Chicco Rossi che ama vini strutturati, infatti si attesta sugli 12,5%. Il colore è rosso granato intenso. All'olfatto si esalta il profumo caratteristico intenso di violette, con sentori speziati, etereo e di liquirizia. In bocca il gusto è tannico, con una buona acidità.

Questo vino ha avuto nel tempo estimatori illustri quali Antonio **Fogazzaro** che nel suo capolavoro "Piccolo mondo antico" cita il vin di Ghemme" e Mario **Soldati** che nel racconto "L'albergo di Ghemme" decanta "*Il Ghemme: eccellente, prim'ordine. Lo definirei un Gattinara più spesso, più scuro, più violento. Meno trasparente, meno liquoroso, meno raffinato: ma forse più genuino*".

Per la sera possiamo fare una toccata e fuga nel capoluogo di provincia: **Novara** per visitare la **Basilica di San Gaudenzio** che si caratterizza dall'imponente cupola neoclassica a pinnacolo alta ben 121 metri, ma soprattutto per fare un doveroso aperitivo a base di **Campari**. Eh si, perché Novara è la patria del Campari, è qui che nel 1860 **Gaspare Campari** creò, al fu **Bar dell'Amicizia**, quello che rappresenta uno degli apertivi più conosciuti al mondo.

Per la cena, non si può non assaggiare la **paniscia**, risotto a base di riso arborio, fagioli borlotti, cavolo verza, carota, sedano, cipolla, vino rosso, lardo, cotica di maiale, "**salam d'la duja**" (insaccato che prende il nome dal contenitore dove viene lasciato a maturare, la **duja**, in latino Dolia, un **boccale** di terracotta e composto da carni suine), sale e pepe.

Doveroso di accompagnamento è un **Gattinara** riserva che ci garantisce un titolo alcolometrico minimo di 13% (ma ci rifaremo l'anno che verrà: obiettivo sua maestà **Angelo Gaja**).

Come secondo non si può non assaggiare il **gorgonzola DOP**, nelle due varianti dolce e piccante che non ha nulla da invidiare al decantato **roquefort**. Certo che un po' di *roquefort* con **marmellata di arance** e un bel bicchiere di **Chateau d'Yquem**. Direttore agevoliamo?

E il dolce? Una sorpresa più unica che rara: il "**Biscottino di Novara**", il papà dei **pavesini**, così

torniamo tutti bambini ... in fin dei conti oggi è **Santa Lucia**.