

SPORTMAX

Home > Itinerari e Luoghi > A Novara, sulle strade del Gorgonzola

ITINERARI E LUOGHI



A Novara, sulle strade del Gorgonzola

Ettore Pettinaroli 21 Ottobre 2020

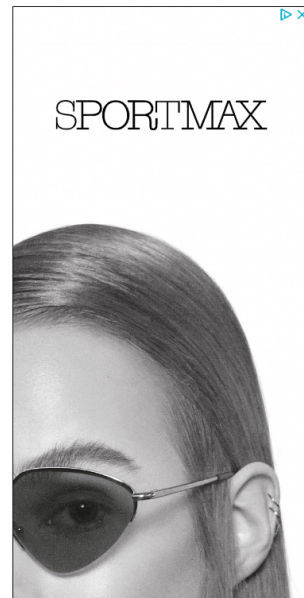
Itinerario di stagione tra campi, cascine e caseifici del Novarese, dove nasce il celebre formaggio dop. Da gustare insieme ad altre bontà: riso, vino e salumi



Il gorgonzola dop è il prodotto italiano più ricercato sul web. Lo dice il [Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020](#) redatto dalla ricercatrice Roberta Garibaldi, in collaborazione con la World Food Travel Association e l'Associazione italiana turismo enogastronomico, analizzando il traffico online. Nel documento si legge anche che la possibilità di gustare cibi tipici, esplorandone le località d'origine e visitando i produttori, è la prima motivazione nella scelta di una meta per il 71 per cento dei *food traveller*. È allora il momento di visitare il **Novarese**, dove nasce la maggiore quota di questo formaggio erborinato, insieme ad altre prelibatezze.



Lavorazione del gorgonzola in un caseificio del Consorzio Gorgonzola dop

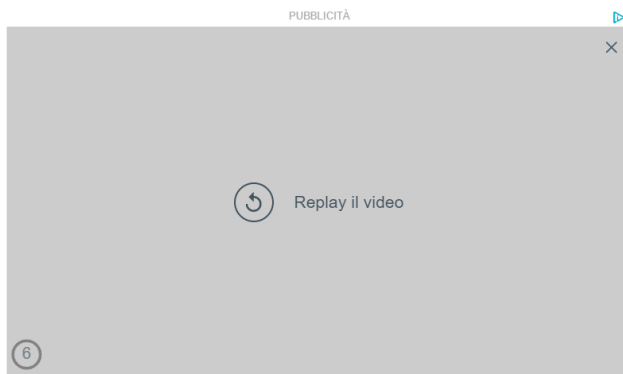


In viaggio con DOVECLUB



Sullo sfondo, i castelli che punteggiano la pianura – come quelli di **Vespolate** e **Nibbiola** – raccontano una terra di conflitti aspri. Alla battaglia di Novara del 1849, evento chiave della Prima guerra di indipendenza, è dedicato un parco. Si trova a sud del capoluogo, proprio nell'area dello scontro vinto dagli austriaci del maresciallo Radetzky, e, tra campi e boschetti, è perfetto per una passeggiata (info: turismonovara.it).

LEGGI ANCHE [Viaggi di gusto: le migliori mete per weekend enogastronomici in Italia](#)



Da qui puoi poi partire l'esplorazione del territorio. Intorno a **Vespolate** lo sguardo si perde all'infinito tra le [risaie](#), piacevoli da costeggiare in bicicletta. L'autunno è la stagione del raccolto del cereale, mentre i terreni asciugano e i risotti trionfano in trattoria. Lontani dalle strade principali si raggiungono cascine storiche, a volte veri e propri borghi, dove da secoli si lavorano i chicchi. Alla [cascina Fornace](#) la famiglia Rizzotti ha recuperato il pregiato riso Razza 77 usando antichi metodi di trasformazione che garantiscono la cremosità ai risotti. La varietà, in pochi anni, ha conquistato i gourmet.



Diverse varietà di riso coltivate nel Novarese (ph: AtI Novara/Mario Finotti)

Oggi è il marchio della vera paniscia, tesoro della campagna novarese a base di riso, fagioli, verze, cavolo, cotenne di maiale, *salam d'la duja* e vino rosso. Tutti ingredienti di queste zone, mescolati in ordine sparso. Raro trovare due ricette identiche. E come sempre in questi casi tutti giurano di seguire la migliore. Il *salam d'la duja* matura nello strutto fuso, un simbolo per l'identità novarese, ma vanno provati anche i *fidighin della duja*, mortadelline di fegato suino che furono la merenda dei braccianti nei campi. Tutti salumi da comprare nello spaccio dell'[Azienda Agricola Valsesia](#) a Sillavengo.

LEGGI ANCHE [Sentieri gastronomici in Piemonte: quando il trekking è goloso](#)

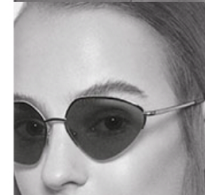
Dove mangiare il Gorgonzola a Novara



Svizzera
Trenino verde delle Alpi



DOVE PER 1000 MIGLIA
1000 Miglia 2020: una corsa tra le meraviglie d'Italia



Fra i caseifici artigianali del Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola dop, attivo contro contraffazioni e lavorazioni approssimative, **Baruffaldi**, a **Castellazzo Novarese**, e **Palzola**, a **Cavallirio**, sono due fedeli interpreti della materia. Dolce o piccante che sia, il gorgonzola è per tutti: privo di lattosio e glutine, si produce senza additivi né conservanti, con latte d'alta qualità che non contiene tracce di disinfettanti, pesticidi e antibiotici (se così non fosse, non potrebbero riprodursi le caratteristiche muffe).

Il gorgonzola dà il meglio con una mostarda di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto, presidio Slow Food, e con un calice di rosso corposo come il Ghemme, il Fara o il Boca. Tutti vini doc. Tutti maturati qui. Da provare nella cantina di **Rovellotti Viticoltori** a **Ghemme**.



Tra i vini della provincia spiccano il Ghemme e il Boca. Qui, le vigne di Rovellotti

LEGGI ANCHE [Piemonte: cosa vedere e cosa fare](#)

Vuoi avere DOVE sempre con te, a portata di mano? Scarica l'app **DOVE Digital Edition** nell'[App Store](#) (per dispositivi Apple) o in [Google Play](#) (per dispositivi Android) per sfogliare i numeri di DOVE, le guide, gli speciali e **DOVE-Corriere della Sera Travel Issue**. Tutta la ricchezza delle edizioni cartacee **sempre con te**, a portata di mano, sui tuoi device

LEGGI ANCHE



Tra Vercelli e Novara, nelle terre del riso



Guida ai formaggi bergamaschi: dove gustarli tra borghi, valli, produttori e caseifici

DOVECLUB



Piemonte
Langhe e Roero, colori e sapori

TAG
FOOD & WINE

Ti è piaciuto questo contenuto?
Condividilo con chi vuoi!



Guide



EUROPA
Madrid



EUROPA
Guida viaggi: Praga

Raccomandato da Taboola

Taboola Feed



Nuova gamma Honda Jazz Hybrid da € 17.750. Scopri l'offerta!

SPONSOR

