

idée séjour dans la province de Vercelli

Des rizières du Pô à la Valsesia

Saviez-vous qu'à moins de 3 heures de route de la frontière italienne à Vintimille, se trouve le plus grand centre européen de riz ?

Le territoire de **Vercelli** produit effectivement 4 millions et demi de quintaux de riz, ce qui représente 1/3 de la production italienne et 1/5^e de celle de l'Europe. Située au Sud, la zone de rizières irriguées par le **canal Cavour**, œuvre hydraulique remarquable construite de 1863 à 1866 grâce à l'opiniâtreté de Camille Benso, comte de Cavour, couvre 59,7 % de son territoire. Les longilignes routes qui quadrillent cette région, appelée **terres d'eau**, sont ourlées de rizières, véritables miroirs au printemps, à la mise en eau, qui se muent en parcelles vertes, puis jaunes d'or en été, au moment de la récolte du riz. Ce **riz** de grande qualité se prête à de nombreuses recettes et se marie avec les autres produits typiques du Vercellois, du vin **Gattinara** aux **tomes valsésiennes**, aux **haricots rouges de Saluggia**, ingrédient indispensable du plat typique de Vercelli,

la **panisse**. La multitude de variétés de riz vercellois, **arborio, baldo, balilla, carnaroli, nouveau maratelli, roma, sant'andrea...**

permet de réaliser tous types de recettes, du hors d'oeuvre au gâteau, mais le roi des plats reste le **risotto** !

La province piémontaise possède également d'autres richesses, d'autres beautés naturelles, d'autres atouts environnementaux. Le Centre, avec les collines de **Gattinara** striées de vignobles, produit des vins d'excellente qualité.

Au Nord, dans la partie montagneuse de la **Valsesia**, du nom de la rivière qui traverse la province dans toute sa longueur, l'économie et les loisirs sont typiquement alpestres. C'est également une terre d'histoire dominée par le majestueux **Mont Rose**, avec ses glaciers, ses neiges éternelles et le plus haut refuge d'altitude d'Europe perché à 4 554 mètres. Plus bas, dans la vallée, le **Sacro Monte de Varallo** est un véritable trésor d'art.

En somme, un savant dosage de culture, de gastronomie et d'environnement, qui s'étend du mont Rose, au Nord, jusqu'au Pô, au Sud.

Trajet

À partir de la frontière italienne à Vintimille, prendre l'autoroute en direction de Gênes, puis de Milan, bifurquez vers Alessandria, puis vers Aoste. Sortez à Vercelli Ouest.

Coût du péage en Italie 20,40€.



Merci à...

Francesco Borasio, assesseur à l'environnement, **Provincia di Vercelli**
Ameriga, Maria-Rosa et Fabrizio **Oobliadooh Incoming** - <http://www.oobliadooh.it>
V.I.C. - <http://www.piemontevic.com>
Informations <http://www.atvalsesiavercelli.it>



1. Vercelli. Place Cavour - 2. Vercelli. La basilique de Sant'Andréa. 3. Un guide vous emmène pour effectuer, en vélo, le circuit le long des rizières. 4. La panissa, plat typique de Vercelli.. 5. Préparation du terrain avant le semis du riz. 6. Ristorante Hotel Il Giardinetto

Vercelli

Située entre Turin et Milan, cette ville du Piémont, chef-lieu de la province de Vercelli, est le point de départ idéal pour visiter les rizières qui s'étendent à perte de vue. Posez vos valises, par exemple au **Vercelli Palace Hôtel**, quatre étoiles récent érigé à la périphérie de la cité à proximité de la sortie de l'autoroute. Mais à seigneur tout honneur, avant de sillonner à vélo cette mer quadrillée, la découverte doit commencer par la visite de la ville et de son centre historique.

La **basilique Sant'Andréa**, symbole de la ville, bâtie entre 1219 et 1227, conjugaison entre le style roman et l'architecture gothique, se caractérise par sa façade de marbre vert, encadrée de deux tours, par un intérieur majestueux à trois nefs, par une merveilleuse salle capitulaire et par un cloître rectangulaire. Les amateurs d'art ne manqueront pas de visiter le musée du **Trésor du Dôme**, le **musée Leone**, le **musée Borgogna** et les très nombreux édifices et églises concentrés autour de la **piazza Cavour**, place récemment restructurée, pavée de cailloux, ceinte de bâtiments historiques, de portiques voûtés et dominée par la **Tour de l'Ange**.

La cuisine « vercellese »

La gastronomie locale, cuisine de tradition paysanne, est adaptée autour de la culture du riz. Un des plats typiques de Vercelli est la **panissa**, un riz (le **baldo**) cuisiné avec des haricots rouges de Saluggia, du lard, des épices et du **saucisson d'la duja** (saucisson conservé dans des sortes d'amphores en terre cuite et recouvert de graisse fondue), à déguster au **Giardinetto**, charmant restaurant avec jardin intérieur, tapi dans une rue calme de Vercelli. Cette céréale nourricière s'accompagne également de légumes et est à la base de nombreuses soupes, dont une fameuse avec des **grenouilles**, autre produit important de la cuisine traditionnelle **vercellese**. Les grenouilles les plus petites sont frites, les autres sont cuisinées en sauce avec une persillade ou en matelote. Du côté des douceurs, les **bignole**, des petits-fours, sont dégustés à la fin du repas, alors que les **bicciolani**, des biscuits épices de pâte brisée, très parfumés à la cannelle et aux clous de girofle et la **tartufata**, un gâteau à base de pain de Gênes, de crème fraîche, de crème fouettée, de morceaux de noisettes, recouvert de fines couches de chocolat, trônent dans les vitrines des pâtisseries locales.

Les « terres d'eau »

Pour prendre conscience de l'incroyable étendue d'eau que représentent les rizières, il est conseillé d'emprunter un vélo. Au départ de Trino, accompagné d'un guide du « **Parco fluviale del Po** », vous empruntez un itinéraire d'une petite dizaine de kilomètres, qui rejoint le Pô et son lit de galets et de cailloux, à travers des chemins forestiers qui longent les rizières et vous permet, à tout moment, d'observer de très nombreuses espèces d'animaux, d'apprécier le silence, juste troublé par des chants d'oiseaux ou des bruissements de feuilles d'arbres.

Adresses

- **Vercelli Palace Hotel.**
Via Tavallini, 29. I 3100 Vercelli
Tél. 0161 300900
- **Ristorante Hotel Il Giardinetto.**
Via Luigi Sereno, 3. I 3100 Vercelli
Tél. 0161 257230





1. La ferme Colombara. **2.** Acquerello, le riz carnaroli biologique. **3.** Piero Rondolino «l'eau, c'est la vie du riz». **4-5-6.** Préparation du risotto au Ristorante Massimo, Tenuta Colombara, servi dans une meule de parmigiano. **7.** Une pièce de vie au début du XIX^e siècle, à visiter à la ferme Colombara, dans l'éco-musée de la vie paysanne.

Riz, rizières et risotto

Dans la région de **Vercelli**, on cultive plus de 100 variétés de riz, qui ont toutes une utilisation précise, pour les soupes, les salades, les gâteaux, les timbales et le risotto. Ce riz, cultivé depuis plus de 500 ans, a acquis des caractéristiques organoleptiques exclusives. Il est notamment plus riche en substances nobles et en valeurs nutritives, car il reste plus longtemps en terre. Ces caractéristiques de cuisson, ses capacités d'adaptation sont sans égal. La variété la plus connue et la plus consommée en Italie est l'**arborio**, riz qui doit son nom à un petit village verceillois où il fut créé en 1946. Ses grains sont grands et son noyau reste toujours **al dente**, alors que la superficie libère ce peu d'amidon qui permet de lier soupes et potages et de malaxer le risotto.

Le **baldo**, créé en 1964, est une variété peu connue des gastronomes français. Ses grands grains translucides tiennent bien à la cuisson et sa richesse en amidon lui permet de concurrencer le légendaire carnaroli pour la réalisation du risotto. Le **nouveau maratelli** réapparaît après une vingtaine d'années d'absence. De forme arrondie, petit, riche en amidon, très digeste, il convient bien pour le risotto classique.

Le **roma**, créé en 1931, a de gros grains ronds. Il libère beaucoup d'amidon, son temps de cuisson est plus court, ses grains ne collent jamais et est ainsi bien adapté pour la préparation du risotto. Le **carnaroli** est considéré comme le prince des riz italiens et reste toujours **al dente**.

La ferme Colombara

Construite au XV^e siècle, cette très belle ferme à cour fermée est gérée aujourd'hui par la famille Rondolino, selon les règles de l'agriculture biologique. Le riz produit, de la variété **carnaroli**, est traité selon des méthodes très particulières qui prévoient la maturation dans des silos réfrigérés, un raffinage délicat au moyen de l'hélice, une technique mise au point en 1875 et un conditionnement sous-vide dans des boîtes émaillées. Il est possible de visiter l'éco-musée de la vie paysanne de la fin du XIX^e siècle au début du XX^e siècle, la rizerie avec la filière de riz biologique et l'atelier de Claudia Haberkern, sculpteuse allemande. La grande passion des Rondolino pour la culture du riz remonte à 1859, quand la famille est chargée par Cavour de réaliser l'inondation de la plaine vercellese pour arrêter l'avancée des Autrichiens, offrant ainsi une contribution déterminante pour

la victoire dans la 2^e guerre d'indépendance. En 1935, Cesare Rondolino, écoutant son cœur, achète le **Domaine Colombara**, célèbre pour ses terrains fertiles et riches en eau, donc particulièrement adaptés à la culture du riz, cultivés depuis le XVI^e siècle. Avec son fils Piero, l'entreprise s'agrandit jusqu'à 600 hectares. C'était une agriculture typique extensive où les variétés de riz les plus productives étaient cultivées d'une manière traditionnelle pour garantir une productivité élevée. En 1997, après cette longue expérience, l'entreprise change radicalement de concept. Piero Rondolino partage et embrasse la vision de son fils Rinaldo et ensemble, ils décident d'organiser un mode de culture biologique et sèment seulement la meilleure variété italienne de riz, le carnaroli. On comprend pourquoi Gualtiero Marchesi, Fredy Girardet, Alain Ducasse, Roger Vergé, Paul Bocuse sont des adeptes de ce riz. **Acquerello** est distribué en France par Davide Dalmaso **La Cambuse** à Golfe-Juan. Yannick Franquès, le chef de **La Coupole** à Monaco, le propose régulièrement sur sa carte.

Adresse

• **Tenuta Colombara**
I 3046 Livorno Ferraris Tél. 0161 477832



1. Le village Walser à Pedemonte 2. À plus de 3 200 mètres, pour admirer le Mont Rose. 3. Une mouche particulière. 4. Pêche à la mouche dans le fleuve Sesia. 5. Le moulin de Mollia et sa roue dentée. 6. La basilique de Sacro Monte de Vercelli. 7. Une scène de la vie de Jésus, la montée au calvaire. 8. Relais San Rocco à Campertogno, suite dans les combles.

Les terres du vin

En remontant vers le Nord, arrêtez-vous à **Gattinara**, ville connue pour son excellent vin. Ce nectar, DOCG depuis 1990, est vinifié avec le cépage **nebbiolo** (appelé localement **spanna**), associé avec un peu de **bonarda** (10 %) et de **vespolina** (4 %). De couleur grenat, il prend des reflets orangés en vieillissant. Au nez, il dégage des parfums de violette et des notes de prune et de réglisse que l'on retrouve en bouche. L'**œnothèque régionale de Gattinara**, nichée dans la Villa Paolotti, un splendide hôtel particulier du XIXe siècle, fait la promotion des vins locaux, organise des dégustations, des promenades dans les vignes, des visites de caves.

La Valsesia

En reprenant la route en direction du **Mont Rose**, le paysage change radicalement. La route, bordée de conifères et de pâturages, sinue le long du fleuve **Sesia** et monte lentement vers les sommets. Vous traversez de nombreux petits villages, dont **Piode**, station touristique pittoresque qui doit son nom aux plaques utilisées pour couvrir les toits. Un déjeuner ou un dîner au restaurant **Giardini** est vivement conseillé, pour la qualité de la cuisine de la patronne. Plus loin, à **Campertogno**, le **Relais San Rocco**, important édifice bâti en 1861, rénové de fond en comble,

alliant judicieusement l'ancien et le contemporain, est l'étape confortable pour servir de base de départ pour visiter la **Valsesia**. À **Mollia**, le moulin, construit en 1600, et sa roue dentée actionnée par l'eau du torrent, ont été restaurés. Cette renaissance permet de s'imaginer toutes les activités qui s'y déroulaient, celle de la forge qui produisait des clous, des serrures, celle du moulin qui broyait les grains des céréales, celle du four...

À **Alagna Valsesia**, une montée en téléphérique s'impose, à plus de 3 200 mètres, pour admirer le paysage grandiose du **Mont Rose**, accumulation de neige et de glaciers, dont le sommet le plus élevé culmine à 4 633 mètres ! Au retour, dans le quartier de **Pedemonte**, un déjeuner roboratif au restaurant **Montagna di Luce** permet de découvrir la cuisine de montagne des **Walser**, une population d'origine allemande qui, autrefois, a peuplé ces montagnes et apporté ses traditions. Le **musée Walser**, situé dans une maison typique de 1628 construite sur une base en pierres sèches, surmontée d'étages en bois, présente les différentes activités domestiques, pastorales et agricoles dans son état d'origine, habitation, étable et grenier. Dernière étape, incontournable, **Varallo**, connu pour la richesse de ses biens culturels, pour son histoire et surtout pour son célèbre **Sacro Monte**,

construit sur un promontoire rocheux qui domine la ville et la vallée. Ce haut lieu religieux, patrimoine de l'Unesco, est composé d'une basilique et de 45 chapelles, isolées ou regroupées, qui abritent 800 statues grandeur nature, en bois ou en terre cuite polychrome et qui racontent les épisodes les plus importants de la vie de Jésus.

Varallo, situé aux confluents du torrent **Mastallone** et du fleuve **Sesia**, est également le paradis des **pêcheurs à la mouche**. La cuisine locale pourra être dégustée à l'**Osteria del Belvedere**, où l'on vous sert en costume typique **Walser**.



Adresses

- **Relais San Rocco.** Via San Rocco, 2. 13024 Campertogno Tél. 0163 77161
- **Montagna di Luce.** Frazione Pedemonte, 16 13021 Alagna Valsesia. Tél. 0163 922820
- **Ristorante Giardini.** Via Umberto 1^{er}, 9 13020 Piode. Tél. 0163 71135
- **Osteria del Belvedere.** Via Bevedre 2. 13019 Varallo Sesia. Tél. 0163 51569