

DALLE COLLINE CHE CARATTERIZZANO L'AREA, ALLA FESTA DELL'UVA, TUTTO PARLA DI VINO

Dove regna l'enogastronomia

L'enogastronomia è un vero e proprio motore turistico per Gattinara, città del vino. La produzione di quest'ultima viene fatta risalire ai tempi dell'insediamento romano dell'area; i Romani per primi avviarono la coltivazione della vite nella zona collinare della cittadina, come dimostrano anche i rinvenimenti archeologici. Il nome Gattinara, utilizzato sia per la città che per il suo prodotto enologico, trae origine, molto probabilmente, da "Catuli ara" ossia Ara di Catullo. Infatti, pare che Gattinara sorga nel luogo dove il Proconsole Lutazio Catulo sacrificò agli dei le spoglie di guerra dei Cimbri vinti nella zona circostante nel 101 a.C. Negli archivi vescovili di Vercelli si trova scritto che fin dall'epoca di Carlo Magno sulle colline di Gattinara prosperavano le vigne. Il marchese di Gattinara, il cardinale Mercurino Arborio, gran cancelliere di Carlo V, è considerato l'inventore

dei pranzi diplomatici. Alla sua tavola, come rilevano le fonti, non mancava mai il vino della sua terra. Mercurino, entusiasta ammiratore ed infaticabile degustatore, ne divulgò la fama offrendolo quale efficace mezzo di trattativa diplomatica. Mercurino decantò le virtù del "Gattinara" e lo fece conoscere alla nobiltà europea; lo presentò, ad esempio, alla corte del re di Spagna. Ancora oggi Gattinara è strettamente legata alla sua produzione enologica. Le cantine che vi sorgono sono moltissime e molte di esse riservano spazi caratteristici e tutti da scoprire a visitatori e turisti che fanno tappa nella città del vino. Nell'affascinante cornice di villa Paolotti, in corso Valsesia, sorge pure l'Enoteca regionale; l'ente di promozione e valorizzazione dei prodotti vitivinicoli ha tra i suoi associati molti produttori gattinaresi ed aziende vinicole delle province di Vercelli, Novara e dell'area limitrofa delle

"Coste del Sesia" (Roasio e dintorni) dove tra i vini più caratteristici e conosciuti si annovera il Bramaterra. Se si volesse fare un identikit del produttore vitivinicolo gattinaraese si potrebbe a ragione dire che "mastica" di vino sin dalla sua tenera età. Infatti, nella maggior parte dei casi, l'attività è tramandata di generazione in generazione. I piccoli esportatori vitivinicoli guardano al territorio locale ed alle aree piemontesi e lombarde. Le grandi aziende invece esportano non solo nell'area europea ma anche in quella statunitense, medio-orientale ed asiatica, dando uno slancio sempre nuovo al mercato estero del Made in Italy che, in barba alla crisi, è in crescita. Il vino è spesso proposto, nei ristoranti e nei locali tipici della città del vino, in abbinamento ai prodotti culinari che offre il territorio. Ad esempio al "frachet", il tipico formaggio gattinaraese, spesso condito con miele di produzione locale.

Ma anche alle tome ed alla cacciagione valesiana. Tra i piatti della tradizione, la "panissa", che si distingue dalla "paniscia" novarese per le diverse componenti di verdure che vi sono al suo interno. I menù tradizionali vengono proposti pure in occasione dell'annuale "Festa dell'uva", che ha luogo a settembre. La manifestazione enogastronomica cade in tempo di vendemmia perché trae le sue origini dalla festa contadina che animava il periodo.

I principali corsi gattinaresi, in tale occasione, sono imbanditi di chioschi; nei cortili, in cui si servono pranzi e cene, vengono richiamate le atmosfere tipiche agresti. Le anime dell'organizzazione festiva, sebbene curata dal Comune, sono proprio gli abitanti di Gattinara che, tutti rigorosamente vestiti con gli abiti del contado, cappelli di paglia e camicie a quadretti gli uomini, camiciole e gonnelloni per le donne, allestiscono taverne e cortili e propongono e servono vino e leccornie.

