



Dolce & Salato

PAOLO MASSOBRIO

IL RISO BALDO DI ELEONORA E LA PANISSA DEL «BIVIO»

Ho cliccato su www.aziendaeleonorabertolone.com e letto il racconto di questa giovane di 23 anni, laurea fresca in economia aziendale alla Cattolica di Milano che racconta con naturalezza la storia della sua famiglia; i nonni paterni erano risicoltori a Quinto Vercellese e quelli materni vignaioli a Gattinara. Non immaginavo che il "sogno della giovinezza" diventasse fierezza e capacità di guidare un'azienda, che mi sembra un modello - già nelle premesse - di quello che i giovani introdurranno in agricoltura. Tra i tipi di riso Eleonora ha prediletto il Baldo, che è la varietà eccellente per la panissa. E proprio a Quinto Vercellese ho assaggiato la panissa più buona della mia vita, al ristorante Il Bivio (via Bivio, 2 - tel. 0161274131), dove c'è la famiglia Sarzano: in cucina c'è Giovanni, la figlia Silvia in sala con mamma Anna. Un'altra figlia tornerà in questi giorni dal Congo. Al Bivio ho fatto un pranzo da Pasqua, con suprême di piccione, verza e foie gras, maccheroncini all'ago con ragù di agnello e broccoli, guancia di vitello all'Erbaluce e cassata piemontese. Felicità!