In barattolo e con il pesto Così il riso prende le stelle

Storie di famiglia Dai fratelli Costardi, chef di Vercelli, a Eleonora, l' ex ballerina coltivatrice

Il riso fa bene. Il riso è una storia di famiglie. Basta mettersi in viaggio, con lo spirito scorribandista, ed eccole, due storie di passione e qualità, a Vercelli e provincia. La prima è quella dei Costardi Bros, Christian e Manuel, cuochi stellati a Vercelli. La seconda è quella di Eleonora Bertolone e di suo marito Stefano, coltivatori a Quinto. L' hotel Cinzia, dal nome della mamma (simpaticissima) di Christian e Manuel, nasce nel 1967. I nonni lo costruiscono su quella che sta diventando un' arteria importante. Ristorante classico, d'hotel, vive di banchetti e viandanti. Le generazioni passano e Christian e Manuel decidono di continuare l' attività di famiglia. «Volevo arrivare alla stella nel ristorante dei miei nonni» dice Christian e va in convitto a Stresa a imparare il mestiere. Nel frattempo gioca a pallone (ama tutti gli sport, non se ne perde uno) nella Pro Vercelli: ala- attaccante. Lo vuole il Torino, ma lui si fa male e soprattutto vuole fare il cuoco. «Il ristorante nasce più per mia volontà. Dal 2005 cominciamo a mettere alcuni nostri piatti, nel 2007 il primo menù tutto nostro, nel 2009 la stella». Tra Christian e Manuel ci sono nove anni, ma la chimica è quella dei gemelli. Spesso li scambiano per tali. Christian è salato, estroverso, entusiasta, Manuel dolce (è il pasticcere), riservato, ragionatore. «Mamma dice che siamo due teste con un cervello». La loro è una cucina creativa e sapida, istintiva e gustosa, conserva piatti storici ed esplora nuovi sentieri: capasanta crema di latte e caviale; orto (un insalata stupefacente); pernice, foie gras e il suo ristretto. E poi i risi, più di 20 in carta, dalla canonica panissa vercellese al riso in abito da sera (carnaroli in grigio, calamari e pesto leggero), servito in un barattolo che imita quello famoso della zuppa Campbell. Geniale in ogni senso. Anche Eleonora Nori Bertolone voleva fare altro. Ballare sulle punte, dopo il diploma alla Royal Academy of Dance. Nel frattempo studiava Economia aziendale specializzandosi nella gestione delle onlus. «Poi se ne sono andati prima mia nonna Maria, 2007, poi mio nonno Gino nel 2008 a soli sette mesi di distanza. Insieme mandavano avanti la loro azienda risicola da molti anni». Così, a 23 anni, Nori appende le scarpette al chiodo e infila gli stivaloni con suo marito Stefano Sanese. Nori consegue un master in «Management per la promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e salutistici» e mette le mani in risaia, imparando in fretta «anche grazie al mio maestro Mario». Il riso di Nori nasce dall' attenzione all'uomo e al prodotto. «Mi occupo di tutta la filiera produttiva». L'ex ballerina con gli stivaloni, «coltivatrice, mamma e moglie» compra silos, essiccatoi, trattori, usa sementi certificate, monda a mano e trebbia a stripper, una specie di pettine che raccoglie solo i chicchi. Il risultato è un riso speciale, tra cui spicca il Rosa Marchetti, speciale per minestre (ma anche risotti), riportato in auge nel rispetto della semente storica: è appena sbarcato negli scaffali di un colosso della grande distribuzione. «Siamo affezionati alla qualità»: più che uno slogan, una scelta di vita. C'è una sorpresa per il prossimo ottobre e una per il 2016. E il riso abbonderà sulle tavole (e nelle bocche) migliori. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Perrone Roberto