

[View this email in your browser](#)



Piatti e ricette tipici da provare lungo la ciclovía

Una giornata in bicicletta è l'occasione per scoprire territori e tradizioni, tra cui quella gastronomica. In Italia, si sa, ogni paese, ogni città ha i propri piatti tipici che possono essere assaggiati in moltissime trattorie e ristoranti, ma anche nelle gastronomie e pasticcerie incontrate attraversando piccole località lungo la ciclovía. Un'esperienza da provare!

Nella zona della provincia di Novara merita una sosta un pranzo con la **paniscia**, un risotto locale con un sapore rustico e leggermente speziato. La paniscia viene preparata con riso Carnaroli, fagioli borlotti, salsiccia, verza e altre verdure di stagione, insaporiti dal pepe nero. Ma le ricette possono variare allontanandosi solo pochi chilometri da Novara. Questa pietanza è perfetta per i mesi più freddi dell'anno, e viene spesso accompagnata da un bicchiere di vino rosso locale.

Per uno snack veloce e un dolce ricordo da portare a casa, non si può non parlare dei **biscottini di Novara**. Questi biscotti sono simili nell'aspetto ai Pavesini ma il sapore è inimitabile, sono realizzati con pochissimi ingredienti: farina, zucchero e uova. Apprezzati da tutti, per i più golosi c'è anche la versione ricoperta di cioccolato.

Spostandosi verso nord, nella zona di Borgomanero e del lago d'Orta, il piatto forte è il **tapulone**, un'antichissima ricetta della tradizione dell'alto novarese. Il nome tapulone (o tapulòn) deriva da una parola dialettale che significa tritare, affettare finemente e tradizionalmente è realizzato con la carne d'asino. Una volta cotto è servito con patate, o verdure oppure la polenta, accompagnato da vino rosso. Il tapulone è un piatto che richiede una buona dose di pazienza perché di lunga cottura, ma il risultato finale è veramente gustoso.

Risalendo lungo la ciclovia verso la Svizzera, nel Canton Vallese i formaggi diventano protagonisti assoluti, in particolare il Raclette, con cui si prepara il piatto tipico, la raclette appunto. La leggenda vuole che la raclette vallesana sia stata creata da un vignaiolo che in una fredda giornata d'inverno scaldò del formaggio sulla fiamma anziché mangiarlo crudo. Ecco come nacque il tipico piatto vallesano. Dal 1874 il termine «raclette», che deriva dal dialetto francese del posto (racler = raschiare), indica ufficialmente anche il nome del formaggio. Ancora oggi nei caseifici del Vallese il latte crudo viene lavorato secondo un'antica ricetta per trasformarlo in ciò che di meglio e di più autentico ha da offrire il Cantone: la Raclette du Valais DOP.

In sella e ... buon divertimento!

Per saperne di più, seguiteci sul sito www.inbiciapelodacqua.it, sulla nostra pagina [Facebook](#) e profilo [Instagram](#).

Scopri di più!



Copyright © *ATL NOVARA, Tutti i diritti riservati.

Il nostro indirizzo di posta è:

info@turismonovara.it

Vuoi cambiare il modo in cui ricevi queste email?
Puoi [aggiornare le tue preferenze](#) o [cancellare la lista](#).