

Novara e dintorni nel piatto

di Marina PRIOLO

Ho bisogno di sedermi in un luogo sereno, di riposare e di contemplare, di comprendere che ho un corpo e un'anima. Non ho voglia

di gente che non conosce il modo di mangiare o di bere; che vive per procura attraverso i social; che si muove come fantasmi; che vota a destra o a sinistra a seconda se la pentola è piena o mezza vuota. Ed per questo che cerco la pace interiore al tavolo

di uomo che nel suo locale, attraverso la cucina, mi concederà ciò di cui necessito. La cucina è una cosa seria: un'arte. E' conoscenza, applicazione, intelligenza è la voglia di creare nel rispetto degli ingredienti e dei palati.

Solo 6 km dal centro di Novara. Mi trovo infatti nel Comune di Caltignaga dove Gianpiero Cravero mi attende nella sua "Osteria Contemporanea". Lo chef, classe 1960, è un novarese allo stato puro. Il suo legame con prodotti e produttori del suo comprensorio lo ha reso uno professionista di riferimento non solo per il territorio. Gianpiero è l'anima dell'Osteria Contemporanea posizionata sulla strada che porta ai laghi e che gestisce dal 1984.

Il ristorante oggi brilla di una nuova luce dopo la ristrutturazione andata in scena poco prima dell'arrivo del Covid. 60 coperti nella sala principale, 20 posti nella saletta privata, spesso usata anche per eventi degustativi con i prodotti locali. E poi un grande giardino en plein air che circonda interamente la struttura. L'Osteria Contemporanea si caratterizza per la cura dell'ambiente e del servizio, da una assoluta attenzione alla qualità e all'originalità delle materie prime, tutto accomunato dal calore di un contesto rilassato e informale. La cucina respira l'influenza del territorio circostante immerso tra le risaie, arricchito dai profumi dei vini delle colline novaresi e noto in tutto il mondo per essere la patria di tanti formaggi tra cui il Gorgonzola DOP. Lo chef Cravero, supportato da uno staff giovane tutto al femminile, interpreta la tradizione las-



Camaroli mantecato allo zafferano con ragù di ossibuco

ciando spazio alla creatività. Il pane e la pasta sono fatti in casa e i piatti sono realizzati con ingredienti sempre freschi e di prima qualità reperiti principalmente tra quelli della sua terra. Non solo la carne di razza piemontese o la tipica Paniscia novarese, Cravero punta anche sul pescato sempre accompagnato da salse e vellutate realizzate con verdure e ingredienti stagionali. Spazio anche alle carni bianche come faroana, agnello e quaglie. Tra i dolci non manca ovviamente la golosa tradizione piemontese fatta di Bunet, Tortino di nocciole, Pera al Moscato, Tartufini al Gianduja insieme ai semifreddi e alle crostate casalinghe.

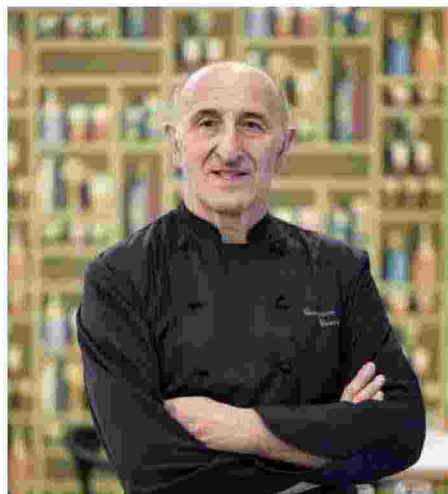
E' indubbiamente un locale ideale per un pranzo o una cena di livello gourmet tra le mura domestiche. La carta delivery, è oggi una sorta di "best of" che comprende i piatti più richiesti dai clienti.



Minestra tiepida di fagioli, patate e cozze con fettucine di seppia



Mix di pesci lessati con verdure



Lo chef Gianpiero Cravero



Risottino con gamberi



Tipico tapulone



Risotto venere con gorgonzola e gamberoni

ti. Gianpiero non mi delude e trovo nei suoi piatti quella spensieratezza che è linfa per le mie ore spensierate. Mi godo i rocher di riso Artemide, a seguire un delizioso risottino con gamberi preparato alla sua maniera. Passo poi ad un piacevole mix di pesci soltanto lessati e serviti con verdure. Apprezzo un piatto tipico della zona: il Tapulone. Ci sono i dolci e la piccola pasticceria. Abbino alle ricette del vino bianco dei

Colli Novaresi e della pregiata Vespolina rossa. Gusto il mio pranzo e al contempo ascolto la passione di Gianpiero nel raccontarmi tutti i piatti, quelli che ho assaporato e quelli che proverò dalla carta la prossima volta.

Tradizione, certamente, ma anche tanta fantasia e capacità con ingredienti territoriali e non. E poi la disponibilità di questo chef, classe 1960, che della cucina ne ha fatto il suo cocchio d'oro.



Rocher di riso artemide



Paniscia tipica