

Ivrea, la battaglia delle arance e altre antiche storie



Il castello delle duchesse e un edificio a forma di macchina per scrivere sono i simboli di questa cittadina piemontese che a Carnevale rievoca il coraggio di una bella mugnaia

A cura di D. Falsitta, testo di Cristiana Gattoni, ricette di Giovanna Ruò Berchera, foto del menu di Sonia Fedrizzi

Storico Carnevale di Ivrea

Indossate il "Berretto Frigio" d'ordinanza (indispensabile se non volete essere colpiti durante la Battaglia delle Arance) e preparatevi a uno dei carnevali più famosi d'Italia. Quest'anno il clou della festa sarà dal 12 al 17 febbraio, in un susseguirsi di riti e cortei che rievocano storiche sollevazioni popolari e antiche leggende: il Giovedì Grasso, per esempio, va in scena la Marcia, con tutti i personaggi della tradizione (il Generale, i Pifferi e i Tamburi, gli Abbà). La vera eroina del Carnevale di Ivrea è però la Vezzosa Mugnaia, colei che si ribellò allo ius primae noctis di un signorotto locale. Intanto nelle vie del paese impazza la competizione tra le varie squadre di aranceri (battaglia finale Martedì Grasso). Per rifocillarsi ci sono le mitiche "fagiolate", ovvero i "fagioli grassi" di tradizione contadina, con salamelle e cotiche di maiale. La festa si chiude il Mercoledì delle Ceneri con una gustosa distribuzione di polenta e merluzzo (www.storicocarnevaleivrea.it).



Tofeja canavesana

Diff. **facilissima**
Cottura 5h

Prep. 15'
Cal. 785

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

fagioli di Saluggia secchi ammollati 650 g (oppure metà saluggini e metà cannellini) / **"preivi"** (involtini di cotenna di maiale) 2, da 350 g l'uno / **cipolla** 1 / **sedano** 1/2 costola / **alloro** 1 foglia / **salvia** 2 foglie / **rosmarino** 1 rametto / **aglio** 1 spicchio / **sale grosso**

1 Dividete a metà la costola di sedano, mettete in mezzo gli aromi e legatela con lo spago. Mettetela nella "tofeja" di coccio (foto sopra) con la cipolla tritata, l'aglio, i fagioli, i "preivi" e un cucchiaino di sale.
2 Versate circa 2,5 litri di acqua fredda, mettete il coperchio e infornate a 160-170° per almeno 5 ore, verificando il livello dell'acqua dopo 2 ore. Per legare meglio la "tofeja" potete passare un mestolo di fagioli al disco fine del passaverdura.

Sembra il disegno di un bambino, il Canavese: sullo sfondo, c'è la Serra Morenica, una collina piatta e geometrica, come fosse fatta con il righello. Tutt'intorno, cinque laghetti azzurri. Più in basso, la Dora Baltea, le cui acque scintillanti lasciano intuire la vicinanza delle Alpi. Infine, in primo piano, tante architetture fantasiose: un castello merlato, un edificio che ricorda una macchina per scrivere Olivetti, antichi ponti di pietra

e avveniristiche case circolari. Ecco, ora state guardando Ivrea, la sua città principale. Fondata sui resti della romana Eporedia, ha costruito la sua gloria in epoca medievale, quando le duchesse di casa Savoia ne fecero un centro di arte e cultura. Il Castello, con la sua sagoma rossiccia, è la prova più evidente della grandeur sabauda, ma all'interno non si trova più nulla: fu prima sventrato e poi trasformato in carcere. Proprio ai suoi piedi, però,

si raccoglie tutto il passato di Ivrea: dalla Cattedrale di Santa Maria Assunta al Palazzo della Credenza. Il "passeggio" è lungo via Palestro, zeppa di negozietti. Dopo un'occhiata al Teatro Civico, si arriva alla bella piazza Ottinetti con il museo che ospita un'interessante sezione archeologica. Ma d'obbligo è anche la visita della pasticceria Balla, regno della Torta 900. In molti hanno tentato di imitarla, ma la ricetta è sempre rimasta top secret.



IN RELAX itinerari golosi



Fresse al Caluso Passito

Diff. **facile** Prep. 30'
Cottura 15' Cal. 355

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

fegato di maiale 200 g / cuore di maiale 150 g / pasta di salsiccia 150 g / pancetta o guanciale fresco 50 g / grissini alcuni (o una manciata di pangrattato) / uvetta 1 cucchiaio / cipolla 1 / rete di maiale 200 g / vino Caluso Passito 1/2 bicchiere / vino bianco o rosso 1/2 bicchiere / farina 00 1 cucchiaio / burro 80 g / noce moscata / sale

1 Tagliate le frattaglie a dadini piccolissimi e riuniteli in una ciotola con la pasta di salsiccia e la pancetta. Aggiungete i grissini sbriciolati, l'uvetta

ammollata, un pizzico di noce moscata e uno di sale e amalgamate il tutto.

2 Immergete la rete di maiale in acqua tiepida per poterla allargare su un tagliere, quindi tagliatela a quadrati con lato di 15 cm. Ponete al centro di ciascun quadrato un mucchietto di ripieno a forma di polpetta di circa 80 g. Avvolgetele quindi a fagottino con la rete.

3 Sbucciate e affettate finemente la cipolla, quindi fatela appassire adagio in un pentolino con la metà del burro. Infarinare leggermente le "fresse" preparate e fatele rosolare in una larga padella con il burro rimasto. Quando saranno rosolate, aggiungete la cipolla stufata, irroratele con il vino e il passito e fateli evaporare a fiamma vivace. Mettete il coperchio e cuocete adagio per 10-15 minuti voltando le fresse un paio di volte. A cottura ultimata il fondo di cottura dovrà risultare ben legato.

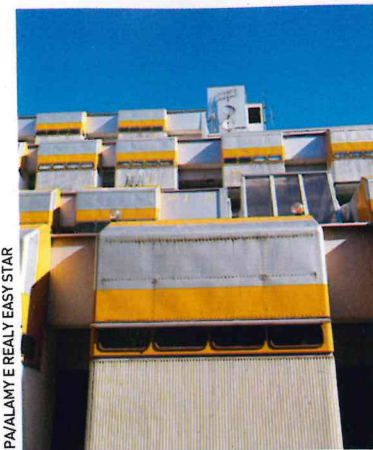
Libri da gustare

* **Cucina del Canavese**: i piatti della tradizione nelle ricette di un passato presente. Tutti i classici del territorio di Ivrea, dalla bagna càuda ai "fagioli grassi" sono raccolti in questo esauriente ricettario, con tanto di traduzioni in dialetto. L'autrice, classe 1928, è stata una cuoca-simbolo della cucina canavesana (di Fiore Belletti, Priuli & Verlucca Editori, 19 €).

* **La cucina piemontese** in 1000 ricette tradizionali. I piatti poverissimi delle vallate alpine da una parte, quelli nati alla corte dei Savoia dall'altra: eccoli riuniti in una dettagliatissima raccolta fresca di ristampa (di Laura Rangoni, Newton Compton Editori, 4,90 €). Altri libri di enogastronomia, anche rari e fuori catalogo si possono acquistare nella fornitissima libreria Cossavella, in c.so Cavour 11.



Il ciclo di affreschi sulla vita e la passione di Cristo, opera del casalese Giovanni Martino Spanzotti e conservato all'interno della quattrocentesca chiesa di San Bernardino.



Il lago Sirio, uno dei cinque che circondano Ivrea. A sinistra, La Serra, l'edificio voluto da Roberto Olivetti e ispirato alle macchine per scrivere. Sotto, il castello di Pavone, oggi trasformato in hotel.



Dormire e mangiare

* Castello di Pavone

Alle porte di Ivrea, un castello medievale che sembra uscito da una fiaba. Le camere sono un tripudio di velluti e il ristorante ha un'atmosfera magica. www.castello dipavone.com

* Cascina Moncrava

Posizione defilata, sulle colline di Ivrea (vicino alla zona dei "Cinque Laghi") per

questo b&b ricavato da una residenza del tardo '500. Solo tre le camere "rustiche, ma con charme". www.bbcascina moncrava.com

* Blupum

Lo chef bi-stellato Davide Scabin (del Combal Zero di Rivoli) è approdato in città con questa trattoria chic, dai prezzi abbordabili.

Annessa drogheria per shopping gourmet. Corso Botta 38, tel. 333 3146158

* San Maurizio

Aperta da pochi mesi, questa osteria è un mix di tradizione (agnolotti, stinco, peperoni con bagna càuda) e attenzione maniacale alla scelta delle materie prime. Via Guarnotta 1, tel. 0125 1893509

Cipolle ripiene alla canavesana

Diff. **facile** Prep. 30'
Cottura 1 h e 20' Cal. 240

Informate 6 cipolle dorate medio-grandi a 190° per quasi un'ora o cuocetele al vapore finché saranno tenere. Eliminate le foglie esterne, tagliatele a metà e svuotatele al centro in modo da ottenere 12 scodelline. Tritate un terzo dei cuori di cipolla ricavati. Fate ammorbidire 150 g di pane casereccio raffermo in 1 uovo sbattuto e 2 dl di latte. Impastatelo con le mani in modo da ottenere un composto omogeneo e morbido. Se fosse necessario, aggiungete ancora un po' di latte. Unite 100 g di salsiccia fresca leggermente soffritta e sbriciolata, 3 cucchiaini di grana padano grattugiato, 1/3 di un cucchiaino di spezie miste (garofano, cannella, noce moscata, pepe) e le cipolle tritate. Amalgamate bene il tutto e regolate di sale. Imburrate una pirofila, sistematevi le cipolle, farcitele con il mix preparato e aggiungete su ognuna un fiocchetto di burro. Infornate a 190° per mezz'ora circa finché si sarà formata una leggera crosticina in superficie. Per 6 persone.



Acquisti Golosi

* Giordano Macelleria e gastronomia

Vera e propria istituzione del posto (dal 1949): oltre alle carni da allevamenti piemontesi, si trovano specialità come il salame di patata, i caprini d'Elvo, la tometta Valchiusella o i fragranti torcetti di Aglié. Perfetto anche per pranzo (imperdibile la tartare all'albese condita con bagna càuda). Via Volontari del Sangue 4

*** Pasticceria Balla**
È l'unica depositaria del brevetto e della ricetta (segreta) di quell'assoluta delizia che è la Torta 900: due soffici dischi al cacao, ripieni di crema al cioccolato. Corso Re Umberto 16

*** Panetteria pasticceria F.lli Zoppo**
Qui si trovano specialità del posto come gli "eporediesi"

(biscottini morbidi al cacao) e, durante il Carnevale, il dolcetto all'arancia "El Pörtugal". Corso Vercelli 2

*** Azienda agricola Terre Sparse**
Confetture con frutta di produzione propria, miele della Serra Morenica, antipasti in agrodolce, ma anche vini, come l'Erbaluce di Caluso DOCG e il Canavese Nebbiolo DOC. Spaccio aperto giovedì e venerdì dalle 15 alle 19.30. Via Chiaverano 21/23, Cascinette d'Ivrea

*** La vecchia Ivrea - Birrificio artigianale**
Per cultori della birra artigianale: dalla "Cavolo!", ambrata ad alta fermentazione, alla "Bionda del ponte", secca e dissetante. Spaccio aperto mercoledì e venerdì dalle 11 alle 19. Corso Vercelli 141



Polentina d'Ivrea

Diff. **Facile** Prep. 30'
Cottura 35' Cal. 485

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

burro 130 g / zucchero semolato finissimo 130 g / farina 00 90 g / fecola di patate 80 g / farina di mais finissima da pasticceria 50 g / uova 3 / vaniglia naturale 1 punta / lievito 1/2 bustina / limone 1, non trattato / uvetta sultanina 30 g / nocciole 30 g / marmellata di albicocche 2 cucchiaini / liquore amaretto 1 bicchierino / arancia mezza / sale 1 pizzico

1 Frullate finissime le nocciole con 30 g di zucchero. Separate i tuorli dagli albumi: montate i tuorli con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale fino a renderli spumosi, unite le nocciole frullate, un

pezzetto di scorza di limone e la vaniglia. Iniziate a incorporare, alternativamente, le tre farine setacciate (tranne mezzo cucchiaino) insieme al lievito con il burro fuso ma freddo. Aggiungete ora l'uvetta ammorbidente in acqua tiepida, asciugata e spolverizzata di farina.

2 Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente all'impasto con movimenti dal basso verso l'alto. Bagnate e strizzate la carta da forno e usatela per rivestire uno stampo da zuccotto, versatevi il composto e livellatelo. Infornate a 180° per circa 35'.

3 Lasciate raffreddare e sformate la torta, rifilate il bordo in modo da stondarlo quindi frullate i ritagli ottenuti. Nebulizzate la superficie della torta con il liquore mescolato a 3 cucchiaini di succo d'arancia, spennellate la superficie di marmellata di albicocche riscaldata e completate con le briciole frullate.

