

# appunti digòla

appunti  
e disappunti  
d'ordinaria  
gaudenza

## Cinzia, Vercelli [8.2]



A Vercelli c'è il riso: lo ricordi dalle scuole elementari, assieme alla faccenda della Seconda Guerra d'Indipendenza. Sono quelle nozioni che restano conficcate nella memoria come viti autofilettanti: le risaie di Novara e Vercelli, le fortezze del Quadrilatero, gli Ozi di Capua, le centrali idroelettriche, i cereali. Dunque se esiste un posto al mondo dove sia plausibile l'esistenza di una risetteria è qui, anche se la gialla insegna in caratteri gotici è un po' come una sciabolata di Vim sull'immaginario *gurmè*.

Risotteria vera: venti, venticinque diverse versioni che ti verrebbe voglia di assaggiare in sequenza: ci vuole la mano ferma dello chef Christian Costardi a scoraggiarti: pur in porzioni da assaggio il riso nutre, nutre molto, e si corre il rischio di ingobbirsi ben prima di aver spazzolato l'intero orizzonte creativo della Casa.

Che non si risparmia, nella tranquilla serata di mezza settimana, tra il biancheggiare della sala tutta nuova e lo spettacolare volumetto che raccoglie la Minuta delle Vivande, così ampia da richiedere una pubblicazione apposita. Cartone di pregio tra le mani, leggi dei due menù a sorpresa: 8+1 e 4+1, per navigare ben accompagnati tra le fantasie degli chef-fratelli; poi ancora "Emozione" e "Territorio", e ancora "Passione" e "I Classici": l'imbarazzo della scelta si incrementa addirittura quando ti accorgi che puoi prelevare qualsiasi piatto dai menù e chiamarlo alla carta, in combinazioni infinite. Il sogno di ogni goloso.

Curioso: due sere prima l'amico magrolino mi aveva messo a parte del più bislacco, ma anche più gradito augurio nel giorno del suo compleanno: "Crepa così come sei!" Un'autentica gemma di saggezza basale scaturita dalla rusticità antica di Fulvio Bressan, il più calloso dei vignaiuoli della Venezia Giulia.

Dunque vibri tutto d'assonanze quando vedi la bottiglia di Verduzzo avanzare verso di te sicura e fiduciosa, avvolta dal multiforme sorriso della ragazza che ti sta accompagnando nella tua serata solitaria, alla Risotteria Cinzia. Serendipità, la chiamano: ma dev'essere qualcosa di paranormale che per tutt'altri motivi tra ottocentomila viticoltori italiani la sera prima parli di lui, la sera dopo lo vedi avvilluppato tra mille nella vastissima carta. Poi, senza nemmeno averlo chiamato, lo trovi scelto per te e solo per te nella bicchierata a sorpresa.

Basterebbe questo per cominciare a pensare che il caso non esiste, che il caso è un'invenzione.

Sai che starai bene: aperitivo nel bicchiere, pani eterei e una carnalissima focaccia sono antifone di certa affidabilità. Quando arriva "la merenda" ti arrendi: da mangiare con le mani, dice, crostino, fassona, toma. Drammaticamente basico, basicamente ubriacante, minimo e completo nello stesso istante. Ad anticipare il confronto delicato-su-delicato della patata vellutata *bimby-look* e il baccalà super mantecato: concentrato di soffice sensazione *dolcesalata*, lieve. Poi quel niente di spezia – noce moscata – installa momenti verticali nel piatto, definendolo ulteriormente.

E s'azzarda lo chef a proporti, a Vercelli tra le risaie, "La nostra idea di crudo". Va bene che sono i consueti ittici – gamberi branzini capesante – ma la cura nanometrica dei condimenti spiazza prima e affascina poi: particelle subatomiche d'aromi tra cui liquirizia, buccia di limone, arancia a completare il discorso delle verdurette appena scottate, un viaggio.

E s'azzarda, lo chef, a proporti quella testina vitello omicida: insanguinata da un concentrato di vino rosso che ricorda il civet, denso ed ebro, che accompagna la gelatinosa cartilagine nel paradiso delle papille. La parabola non è ancora conclusa: avrai ancora un balzo in avanti con la gloria della Casa, l'orgoglio della cucina: il nominalmente semplice, e quindi praticamente impervio, riso al pomodoro e basilico. Sospinto ai confini della perfezione dal suo essere minimo, il riso rosso di Christian Costardi regala un attimo di stordimento, completato da quella pertica acida dritta definita da una o due molecole di limone alla fine dell'assaggio.

Segue l'altra faccia del risotto: una preparazione opulenta di gran manteca, un po' annebbiata dalla ricchezza degli ingredienti tra coniglio e *fuagrà*. Una sindrome da "troppe note" che colpisce anche il piatto di mezzo, branzino in crosta con mela e *fuagrà*: calibrate le proporzioni alla ricerca di una ricchezza compositiva che è al tempo stesso il furore e il limite del pezzo.

Bello e piacevole l'intermezzo che porta in tavola la Pietra di Luserna rovente su cui ribolle la Tuma Dla Pietra, un particolare formaggio vaccino che gradisce di passare a rosto; cremoso e gustosamente amaro.

La palla passa all'altro Costardi, il Manuel che si occupa di pasticceria: si presenta con una semplice panna cotta con salsa di mosto cotto. Poi la versione più osè del risotto: dolce, al salto, non esente da una venatura di follia. Accompagnato dal gelato al pistacchio e da canditi di pomodoro è percorso tutt'altro che agevole: anzi fatto di rari equilibri, sperimentazione, e qualche dettaglio da studiare. E non è ancora finita, che l'ultimo divertimento della serata è quel fresco gelato al ginepro su pan di Spagna e caffè, un'idea digestiva e – in fondo – fresca.

Cinzia va forte e va lontano: soprattutto quando inventa per sottrazione. I suoi colpi più riusciti sono quelli che brillano del vigore di pochi ingredienti, artefatti di una mano che sa essere anche aggraziata. Viaggio appagante, infine, tanto che non vorresti conoscere la Mèta.

Il servizio è scaltro e spumeggiante, gli chef si prodigano; la carta dei vini è veramente appagante e adeguata al tono della cucina nell'ampiezza e nei prezzi, generalmente umani; corrispettivi dei menù ritoccati verso l'alto, e ormai di un certo impegno.



### **Cinzia**

Corso Magenta 71  
Vercelli

t.0161253585 mail: [chefchristian@hotel-cinzia.com](mailto:chefchristian@hotel-cinzia.com)  
web: [Hotel Cinzia](http://HotelCinzia.com)

Ampia scelta di degustazioni, da 60 a 120 euri. Bichierate da 30 e 40