

La Panissa piemontese: l'eccellenza che viene dalla campagna

written by Redazione | 06/11/2015



La Panissa è il piatto simbolo di Vercelli ma, in generale una tipicità della gastronomia piemontese. Una ricetta antica ma che non ha mai perso il suo fascino.

Il termine "**Panissa**" definisce due piatti tipici regionali molto diversi: uno ligure (a base di farina di ceci) e uno piemontese (a base di riso, fagioli e salame sotto grasso o "*salam d'la duja*", in dialetto locale).

La versione piemontese, che in provincia di Novara è chiamata "**Paniscia**", è una ricetta che affonda le sue radici nel passato contadino del territorio vercellese, per poi diffondersi anche nelle vicine campagne novaresi, nella Lomellina (provincia di Pavia) e persino in Val Curone. L'origine del nome è ancora sconosciuta, ma un'ipotesi suggerisce che derivi dal "*panigo*", ossia un tipo di miglio con cui si preparava questo piatto prima che il riso diventasse la coltura predominante di queste campagne. Oggi, infatti, le Province di Vercelli e Novara producono da sole il 50% del riso italiano che, secondo un detto popolare, "nasce nell'acqua" (le cosiddette risaie che quando vengono allagate in primavera creano il paesaggio tipico di questo territorio) e "muore nel vino" (ossia

appuntamento nella Panissa).

La Panissa costituisce, insieme ai biscotti Bicciolani, il piatto simbolo della città di Vercelli e viene celebrato da ben 25 anni con l'annuale Sagra omonima durante l'ultima settimana di agosto.

Ancora oggi questa ricetta è rigorosamente preparata con ingredienti locali e a km zero, come il riso Arborio, i fagioli di Saluggia e il Barbera del Monferrato.

Un consiglio: i fagioli vanno messi a bagno per circa 10 ore quindi pianificare, in anticipo, la preparazione del piatto .

Ricetta della Panissa piemontese

Categoria: primi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 4 persone

Tempo totale di preparazione: 70 minuti circa + circa 10 ore di ammollo per i fagioli.



Vino da abbinare: Barbera del Monferrato.

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di fagioli di Saluggia;
- 350 gr di riso Arborio;
- 70 gr di burro;
- 1 litro di brodo di carne;
- 1/2 cipolla tritata;
- 50 gr di salame sotto grasso sbriciolato;
- 1 bicchiere di Barbera;
- olio extravergine di oliva;
- sale q.b.;
- pepe q.b..

Procedimento

- Mettere i fagioli a bagno per una notte (oppure al mattino se si vuole cucinare la panissa per cena);
- sciacquare i fagioli sotto acqua corrente e scolarli;
- in una pentola capiente scaldare ½ litro di brodo di carne e immergervi i fagioli;
- coprire con il coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti o comunque fino a che i fagioli non si rompano, senza però disfarsi del tutto;
- in una padella a parte far sciogliere il burro, aggiungere il salame sbriciolato e la cipolla tritata e soffriggere tutto per 5 minuti;
- aggiungere il riso e il bicchiere di vino e cuocere per 20 minuti mescolando spesso e versando un po' di brodo poco alla volta, via via che il risotto si asciuga;
- quando mancano 5 minuti alla fine della cottura aggiungere i fagioli e servire.

