

Specialità vercellesi alla manifestazione svoltasi in provincia di Verona Alla Fiera del Riso centinaia di persone hanno degustato la panissa dello chef Antonio Canato del "Nord America"

CIGLIANO. Lo chef Antonio Canato, cuoco del ciglianese ristorante "Nord America" ed uno dei titolari dello stesso, ha partecipato alla 44ª edizione della Fiera del Riso, per importanza la seconda al mondo, svoltasi ad Isola della Scala (Verona) dal 15 settembre al 10 ottobre.

La manifestazione ha avuto una media di circa diecimila visitatori al giorno e ha raggiunto il proprio primato di porzioni di riso distribuite, più di 550 mila. Canato ha cucinato assieme al collega ed amico Angelo Silvestro "Balin", dell'omonimo locale di Castell'Apertole (Livorno Ferraris), preparando molti quintali della tipica panissa vercellese, la quale ha ottenuto molto successo presso il pubblico.

Canato spiega che il suo ristorante offre principalmente cucina piemontese, che è tale sia per le ricette, sia per la provenienza: la carne viene acquistata dal macellaio di fiducia, così come le verdure sono quelle coltivate in loco ecc. «La maggior parte dei nostri piatti - dice - è cucinata dai prodotti tipici del nostro territorio, per circa il 90%». Quanto è cucinato offre così piena garanzia riguardo alla salute, poiché proviene da cibi la cui origine è sicura. Elenca fra i numerosissimi piatti offerti quelli a base di riso, agnolotti fatti in casa, bollito misto, fritto misto tradizionale piemontese, stracotti, panissa, pavesini alla



Antonio Canato



Angelo Silvestro "Balin"

nutella, tommini stagionati del Canavese, insalata di carne cruda fresca ecc. Però «se i clienti vogliono certe pietanze cerchiamo di accontentarli. Spesso le cene a tema nascono da una loro richiesta». Il ristorante "Nord America" organizza appunto anche delle cene di questo tipo, che sono legate sia alle esigenze del cliente, sia alle disponibilità alimentari stagionali: così si può avere la sera del cinghiale, quella della selvaggina, della paella ecc. Inoltre Canato cambia spesso e volentieri il menu, evitando di limitarsi a un ventaglio ristretto di ricette.

Lo chef ciglianese precisa che il suo locale è frequentato da membri di tutte le classi sociali, da operai ed impiegati sino a facoltosi clienti provenienti da Montecarlo. La zona di Cigliano non costituisce quel che si definisce un'area turistica, cosicché i ristoranti non possono basarsi principalmente su turisti, ma essere in grado di fornire un servizio atto a soddisfare i lavoratori. Tuttavia, il "Nord Ame-

rica" ha una clientela che proviene anche dal resto del Piemonte, da altre regioni dell'Italia settentrionale e talvolta anche dall'estero. Come spiega lo stesso sito del "Nord America", la sua collocazione (si trova a Cigliano in via D'Annunzio 149), lo pone a pochi minuti d'automobile dall'uscita della vicina autostrada, rendendone agevole l'accessibilità anche a viaggiatori provenienti da Torino, Ivrea o Milano.

Il locale di Canato espone nel suo salone diversi attestati di qualità, riconosciuti da giurie esterne ed indipendenti. Lo chef è anche vicepresidente dell'Accademia del Riso di Vercelli: «Viaggio spesso e volentieri per lavoro, anche all'estero, non tanto per partecipare a competizioni, sebbene mi invitino spesso, quanto per diffondere la cultura culinaria vercellese». Il suo ristorante ha anche collaborato con Slow Food e con il Salone del Gusto di Torino.

Marco Vigna