Grandine, i Comuni del Vercellese chiederanno lo stato di calamità naturale

La grandinata ad Asigliano (foto da Facebook - Sei di Asigliano se)

07 Luglio 2019

Si contano i danni dopo la violenta ondata di maltempo abbattutasi su Vercelli e nella bassa vercellese: acqua, vento forte e soprattutto grandine hanno creato molti problemi ieri (sabato 6) a partire dalle 22. I testimoni hanno raccontato di chicchi grandi come arance: molti hanno postato foto sui social. Le zone più colpite sono le campagne nelle immediate vicinanze di Vercelli, nel territorio dei Comuni di Olcenengo, Asigliano e Stroppiana: allagamenti in abitazioni e cantine, tettoie e pannelli fotovoltaici distrutti, tegole divelte, decine di vetture con i vetri, parabrezza, specchietti infranti e carrozzeria ammaccata. Danneggiato anche un mezzo dei vigili del fuoco.

Numerosi gli incidenti stradali e paura tra chi si è trovato in strada, a bordo della propria vettura, durante il temporale. Problemi anche alle reti di distribuzione dell'energia elettrica, con ripetuti blackout in diverse zone. I sindaci di alcuni dei Comuni interessati chiederanno lo stato di calamità per i danni subiti. Anche nel capoluogo pioggia e grandine non hanno dato tregua: molte strade allagate, e anche qualche situazione di pericolo come nel caso del sottopasso del rione Isola completamente invaso dall'acqua e dalla grandine. Il maltempo ha fatto terminare anzitempo la «Notte bianca» organizzata dal Comune di Vercelli e dall'Ascom in concomitanza con l'apertura dei saldi. Anche alla festa provinciale della Lega, in corso a Vercelli, gazebo volati via, tavoli rovesciati e diversi danni. La situazione meteo resta instabile e, secondo Arpa, rimane il rischio di temporali di forte intensità.

Due giorni nel Vercellese con giornalisti dall'Italia e dal mondo per far scoprire o conoscere meglio le eccellenze economiche

I fratelli chef Costardi mettono in vetrina le stelle del territorio

EVENTO

RAFFAELLA LANZA
VERCELLI

Un focus su Vercelli, per far capire a chi non risiede qui, la ricchezza di questo territorio. E' l'idea dei fratelli chef Christian e Manuel Costardi che nel decimo anniversario della loro stella Michelin propongono #Legamitour, un press trip per far conoscere il territorio, le sue aziende, la città di Vercelli e ringraziare tutti gli attori per il percorso intrapreso insieme. «Sono soprattutto i legami a rendere unica la nostra cucina - dicono i fratelli Costardi-. Legami di sangue, di tradizioni, di colori, legami con la terra, quelli fra gli ingredienti. Ogni piatto è legato a una nostra emozione».

Christian e Manuel Costardi sono fratelli che, con orgoglio e passione, guidano il ristorante dell'hotel Cinzia a Vercelli, struttura di famiglia messa in piedi due generazioni prima dai nonni Nino e Sandra. Nei loro piatti mettono non solo gli ingredienti primi di qualità del territorio, ma anche i profumi e le emozioni raccolte nella campagna e nelle vie della città. Incontri che hanno portato al traguardo dei dieci anni della stella Michelin, un percorso costellato di studio, sogni e successi: «Perché la differenza la fanno le persone, il modo in cui queste influenzano il tuo modo di cucinare», dicono.

#Legamitour è una due giorni, dedicata a giornalisti provenienti da diverse parti d'Italia e dall'estero, all'insegna del buon cibo, del buon vino e della sinergia fra le imprese per raccontare una terra densa di tradizioni e nuove prospettive.

In programma ci sono visite ad aziende storiche che vanno dal design all'agricoltura, all'industria, con il coinvolgimento di enti pubblici, associazioni e professionisti per mostrare Vercelli attraverso la cucina e gli occhi dei Costardi bros.

Si inizia martedì con tappa in Sambonet, eccellenza italiana nella produzione di posate e articoli di design per la tavola e la cucina. Dopo pranzo, grazie alla collaborazione con Volvo Autovar-Bivar che ha messo a disposizione i mezzi per gli spostamenti, una visita a due rinomate cantine piemontesi: la prima sarà l'azienda Travaglini sulle colline del Gattinara, la seconda la Sperino, ai piedi del monte Rosa, guidata da Paolo e Luca De Marchi.

Dopo il rientro in hotel, i fratelli Costardi stupiranno gli ospiti con una cena stellata pensata appositamente per la particolare occasione.

Il giorno seguente, dopo un giro turistico nel centro storico di Vercelli, l'esperta sommelier del riso Valentina Masotti, condurrà i partecipanti nella sede della Strada del riso vercellese per presentar loro un'accurata degustazione del versatile cereale. Presente anche un rappresentante dell'Ente nazionale risi. Alle 12,30 visita all'azienda Gli Aironi, storico partner dei Costardi. Il tour terminerà con un buon pranzo in compagnia, condotto sempre dai fratelli Costardi. «Quello che viviamo ogni giorno - dice Christian - quello che vediamo, ascoltiamo e annusiamo influenza continuamente il nostro modo di vivere. In cucina la contaminazione assume un rilievo decisivo».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STAMPA 07/07/2018