

Dalla culla del riso ai vigneti del Supervulcano: un viaggio nell'Alto Piemonte tra gusto, paesaggio e cultura

2 Settembre 2026

di **Redazione**



BAVENO – Esperienze enogastronomiche che preservano l'unicità della cucina locale centenaria e scoperta del patrimonio culturale sono gli ingredienti per un settembre ricco di iniziative che riflettono una visione di turismo sostenibile nell'Alto Piemonte.

Una destinazione turistica unica per vivere tra novarese, vercellese, biellese e laghi Maggiore e d'Orta un viaggio tra cultura secolare del riso e grandi vini Nebbiolo, nati sulle rocce dell'antico Supervulcano della Valsesia.

Questi sono alcuni degli appuntamenti che riflettono la filosofia del Progetto interreg Sustainevents, promosso dalla Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte.

“Sustainevents rappresenta il trait d’union tra le destinazioni e gli eventi del territorio accomunati da una visione orientata alla sostenibilità ambientale, sociale e di governance. Grazie alla collaborazione tra istituzioni, operatori e associazioni, il progetto promuove un modello di turismo consapevole e responsabile, capace di valorizzare le eccellenze locali e di offrire benefici concreti sia per chi vive il territorio sia per chi lo sceglie come meta di viaggio”, dice **Angelo Santarella**, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte.

La culla del riso

La provincia di Vercelli e i Borghi delle Vie d’Acqua ospitano Risò, il festival internazionale del riso in un palcoscenico permanente di promozione territoriale, dove il chicco piemontese unisce paesaggio, storia e innovazione.

Dall’11 al 13 settembre inizia un viaggio tra curiosità, sapori, incontri e talk, storie e momenti da condividere con showcooking e degustazioni, attività per famiglie e tour dedicati al riso. La tre giorni nasce per valorizzare la cultura risicola e dare voce a chi ogni giorno la custodisce, la fa evolvere e la porta nel mondo. Un’occasione per scoprire i luoghi attraverso le sue radici e le sue eccellenze, anche attraverso la partecipazione a tour guidati di “immersione” nelle Terre del Riso, destinazione perfetta per un turismo lento, enogastronomico e paesaggistico, al riparo dai circuiti più frequentati.

L’edizione di quest’anno assume inoltre un particolare valore simbolico grazie alla concomitanza di tre importanti anniversari: i 160 anni dall’inaugurazione del Canale Cavour, i 120 anni dalla conquista delle otto ore lavorative da parte delle mondine e gli 80 anni dalla selezione della varietà Arborio, valorizzati attraverso tre mostre e tre talk dedicati all’interno del festival.

A 160 anni dalla sua nascita, il Canale Cavour, opera idraulica rivoluzionaria nata dalla visione politica di Camillo Benso per modernizzare il Piemonte, continua ancora oggi a raccontare la forza dell’ingegno umano. Realizzato in soli 1.045 giorni grazie al lavoro di 14.000 operai, il canale rappresenta un capolavoro tecnico lungo 82,2 chilometri, capace di trasportare ben 110.000 litri d’acqua al secondo dal Po al Ticino. Ancora oggi questa imponente rete idrica irriga 170.000 ettari di pianura, dimostrandosi un organismo vivo fondamentale per il territorio e per lo sviluppo dell’eccellenza risicola.

La mostra “120 Anni delle 8 Ore delle Mondine” racconta il coraggio di cambiare celebrando i 120 anni dalla storica conquista delle otto ore lavorative, una lotta che ha segnato una svolta per la dignità del lavoro agricolo.

“80 anni di riso Arborio” è un omaggio al riso nato nel 1946 nel Vercellese dall’intuizione dell’agronomo **Domenico Marchetti**, diventato uno dei simboli della cultura gastronomica italiana. Il percorso espositivo ne racconta la storia, l’origine botanica, il ciclo di coltivazione e i segreti della cottura, rendendo omaggio alla terra, all’acqua e alla tradizione che hanno fatto dell’Arborio un’eccellenza italiana.

Tra le altre mostre, si segnala “Riflessi di riso”, che offre un viaggio tra acqua e memoria che svela come un chicco custodisca tradizioni, biodiversità e innovazione.

Una gemma tra le più antiche del Piemonte

Spostandosi a Novara, una gita in giornata consente di scoprire una delle gemme più autentiche del Piemonte, attraverso un’esperienza che unisce sapori tradizionali, patrimonio artistico e conoscenza del territorio.

Si inizia con una dolce esperienza al Biscottificio Camporelli, storico laboratorio dove nascono i celebri biscotti novaresi, per proseguire con la salita alla Cupola di San Gaudenzio, capolavoro di **Alessandro Antonelli**, da cui si potrà godere di una vista spettacolare sulla città e sul panorama circostante.

Il pomeriggio prosegue poi con una visita guidata nel cuore di Novara, tra vicoli storici, piazze eleganti e angoli ricchi di fascino, che permetterà di scoprire il volto più autentico di questa città sorprendente.

Da Le Notti del Vino ai vigneti del Supervulcano

L’Alto Piemonte offre alcune zone particolarmente rinomate per il vino. Tra novarese, vercellese e biellese tornano Le Notti del Vino tra degustazioni, musica e borghi. Il festival alla sua seconda edizione è promosso dall’Associazione Nazionale Città del Vino e presenta diversi appuntamenti nel mese di settembre.

Si tratta di un’occasione per valorizzare le colline e le produzioni locali, le cantine, i borghi e le comunità che custodiscono una tradizione vitivinicola profondamente legata all’identità dei luoghi, promuovendo una conoscenza più consapevole del paesaggio e delle sue risorse.

Il calendario coinvolge diversi Comuni: nel centro storico di Gattinara, presso l’Enoteca Regionale di Gattinara e dell’Alto Piemonte, ospitata nell’ottocentesca Villa Paolotti, l’appuntamento è dal 4 al 6 settembre; nel centro storico di Boca e a Curino il 5 settembre; a Borgomanero il 6 settembre a Villa Marazza; a Barengo il 12 settembre in piazza Travaglini; a

Cavaglio d'Agogna e a Suno il 19 settembre con un evento condiviso tra camminata, vigneti e degustazioni e a Bogogno il 20 settembre presso l'azienda Cà Nova.

Ghemme e Gattinara: l'Alt(r)o Piemonte raccontato dalla storia di Torraccia del Piantavigna

Per gli appassionati di vini rossi, le tappe imprescindibili sono Ghemme e Gattinara dove vengono prodotti gli omonimi Docg, a base di uva Nebbiolo, che si distinguono per eleganza e struttura, in grado di affinare per molti anni e perfetti da abbinare a piatti a base di carne. A Gattinara, da vedere anche l'ecomuseo locale, e a Ghemme il castello-ricetto.

Sempre in tema rossi, spostandosi tra i Laghi Maggiore e d'Orta – celebri per la bellezza dei paesaggi, delle ville e dei parchi, e la lunga vallata scavata dal Sesia e dai suoi affluenti, che sale fino al massiccio del Monte Rosa – è possibile passeggiare tra i filari dei vigneti radicati sulle rocce del Supervulcano della Valsesia.

Tra le cantine della zona, alcune risultano particolarmente improntate al rispetto per l'ambiente naturale. In certi casi è infatti possibile vedere le attrezzature per la lavorazione della terra, la vinificazione e la cantina di invecchiamento con le grandi botti, seguendo il racconto delle tradizioni e innovazioni del ciclo produttivo del vino. Tipici della zona, i porfidi dal caratteristico colore rosso-violaceo donano eleganza e mineralità ai nebbioli.

Mentre per gli amanti dei vini bianchi, tra le colline biellesi e vercellesi nasce l'Erbaluce di Caluso.

Il progetto Sustainevents, che valorizza anche le “perle nascoste” del territorio, mira a sviluppare un modello replicabile e certificabile secondo rigorosi criteri Esg, promuovendo un approccio alla progettazione degli eventi capace di integrare attenzione ambientale, inclusione e collaborazione tra gli attori locali.