

L'inverno, in questa nostra regione, è stagione generosa e abbondante. Per cominciare è la stagione dell'uccisione del maiale, quindi di quell'infinità di piatti che dal maiale nascono: Salami, Prosciutti, Salsicce, Cicciole ecc.. Tra i piatti invernali che nascono dal maiale ci sono anche la [Tofeja](#) (una specie di zuppa di fagioli, arricchita con erbe, con l'orecchio e il piedino del maiale e soprattutto con la cotenna), le ormai quasi introvabili Fresse (fegato di maiale tritato con carne e ginepro e fritto nel burro o nello stesso grasso di maiale) e naturalmente la "[Paniscia](#)" del [Vercellese – Novarese e della Val Sesia](#).



E' in inverno che "matura" il cappone, che infatti troviamo tipico in molti ristoranti come piatto del cenone di Capodanno.

Invernali sono due piatti antichi (oggi molto rari) come la Masciuta (carne di bue in salamoia e affumicata, quindi bollita con aglio), tipica di Alagna, e i Meiron 'd crava (carni di capra in salamoia, tipiche della zona di Mondovì).

E' da inverno anche l'Urbelecche, piatto antico della cucine walser : praticamente un bollito misto con molte qualità di carni e verdure; il brodo può essere poi utilizzato per cuocervi un risotto.

E' "pronta" per l'inverno anche l'oca, con tutti i piatti che ne derivano, dal salame al prosciuttino, dall'oca ai marroni o alle mele, ai cento modi in cui i bravi cuochi nostrani sanno cucinare questo animale, soprattutto nelle zone delle risaie, proprio là dove fin dall'antichità veniva allevato questo animale da cortile. C'è un'altro particolare sull'oca, proprio in quelle zone, in passato, c'erano colonie di Ebrei, ai quali la religione (vietando il maiale) suggeriva questo piatto.



Va da sé che è invernale anche il baccalà, in tutte le sue variazioni e adattamenti : non è cibo tipico piemontese, come origine, ma è da secoli molto diffuso nelle nostre campagne.

C'è poi il Marzapane (specialità del basso [novarese](#) ) che, nonostante il nome, non è un piatto dolce, bensì un sanguinaccio che viene servito arrosto o lessato.

La Polenta, in tutte le sue infinite variazioni e adattamenti, è la regina dell'inverno.

Nelle valli povere del [Cuneese](#) è ancora viva la tradizione della "Polenta a l'Aire 'd l'us" (polenta all'aria dell'uscio), che è un modo pittoresco per dire polenta e nient'altro!

Nel [Canavese](#) si servono le Miasse, che sono crostini di polenta. Misto di polenta e maiale, dunque ancora tipicamente invernale, è la [Puccia](#), una sorta di polentina molle con cavoli e maiale, nata probabilmente secoli fa, nella povertà delle nostre campagne.

Sempre a base di polenta è ormai l'introvabile Puut, piatto tipico, povero, della cucina di Ghemme, è una specie di polentina liquida a base di acqua, farina di frumento, burro e sale. Veniva servita calda in scodella, con latte freddo.

Invernale, è naturalmente la Fonduta, il più classico, il più conosciuto, uno dei più fini piatti della cucina di quest'angolo d'Italia.



Tra le verdure tipiche della stagione invernale, oltre a quelle abituali, ci sono i Topinambour, il che porta dritti dritti sulla celeberrima [Bagna Caoda](#), piatto che più invernale non si può, con il suo rito di mangiare collettivo.

Sempre d'inverno, tra i dolci, ci sono i Marrons glaces, ghiottoneria piemontese. E' raro che siano i ristoranti a prepararli, sono anche pochi i pasticceri che li fanno ancora,: nel [Cuneese](#) tuttavia, c'è un'azienda artigianale, ma di una certa dimensione, che rifornisce di fatto una grande parte del mercato piemontese, italiano ed estero.

Altro dolce tradizionale, di fine anno, con i più conosciuti [Bunet](#), Panna Cotta, con le Torte di Nocciole o più semplicemente di mele o pere cotte, è il Monte Bianco.

Trovi tante ricette [qui](#).