



COMUNICATO STAMPA Carnevale Storico di Santhià 2026

La panissa: il sapore che racconta il Carnevale di Santhià

Un piatto della tradizione contadina, preparato con gesti lenti e regole precise, che durante il Carnevale Storico di Santhià diventa rito collettivo, memoria condivisa e simbolo di convivialità

Nel **Carnevale Storico di Santhià**, la panissa non è mai solo ciò che arriva nel piatto. È ciò che accade prima. È il tempo che scorre lento, è la cucina che si riempie di vapore, è una comunità che si riconosce in un profumo.

Tutto comincia la sera precedente. I fagioli secchi vengono messi a mollo, come si faceva un tempo, quando la cucina seguiva il ritmo della natura e non quello dell'orologio.

Il giorno dopo il fuoco è basso, paziente. I fagioli iniziano a bollire lentamente insieme a un pezzetto di pancetta fresca, qualche costina di maiale, foglie di alloro, lardo, cipolla tritata. Non c'è fretta: la cottura lenta è parte integrante del piatto. Il brodo che si forma è un tesoro da conservare, perché sarà lui a dare anima al riso. Quando i fagioli sono pronti, vengono separati: da una parte i chicchi, dall'altra il brodo, che profuma già di Carnevale.

Intanto, in un'altra padella, si compone il cuore della panissa. Un velo d'olio, il lardo tritato che si scioglie piano, la cipolla che diventa trasparente. Poi la pasta di salame, sbriciolata con le mani, perché si amalgami meglio, e qualche cucchiaino di passata di pomodoro. Il vino rosso entra deciso, ma non copre: lega, arrotonda, racconta la terra. Questo fondo cuoce almeno mezz'ora.

Solo allora arriva il riso, che deve tostare bene, assorbire, prepararsi. La cottura procede con mestoli di brodo di fagioli, allungato se serve con brodo di verdura. Un gesto antico rende la panissa cremosa: una parte dei fagioli viene schiacciata e aggiunta al riso, creando quella consistenza densa e avvolgente che distingue la panissa di Santhià.

I fagioli interi entrano solo alla fine, per non rompersi, per restare riconoscibili. Sale, pepe, un ultimo controllo. Poi si serve.

Pro Loco Santhià APS ETS
Via De Rege Como, 7 | 13048 Santhià

Durante il Carnevale, questa panissa non è un piatto “da mostrare”, ma un piatto da condividere. Si mangia insieme, in piedi o a tavola, tra maschere, cittadini e visitatori. È cibo che scalda, che riunisce, che racconta una storia senza bisogno di parole.

Raccontare la panissa di Santhià significa raccontare un’Italia fatta di gesti tramandati, di cucine aperte, di tradizioni che non vivono nei libri ma nelle mani di chi le ripete ogni anno. È qui che il Carnevale diventa patrimonio vivo: quando una ricetta diventa racconto collettivo, e un piatto diventa identità.

La ricetta

La nostra panissa è un piatto semplice, ma prelibato. Una ricetta fatta di passaggi essenziali, che però vanno seguiti con attenzione e rispetto: è proprio da questa precisione che nasce il suo sapore unico.

La preparazione comincia la sera prima, mettendo a mollo i fagioli secchi.

Il giorno successivo i fagioli vengono cotti lentamente, facendoli bollire con un pezzetto di pancetta fresca di maiale, due o tre costine, un paio di foglie di alloro, circa due o tre etti di lardo e cipolla tritata. La cottura deve avvenire a fuoco lento, con un pizzico di sale. Quando i fagioli sono cotti, si spegne il fuoco e si separano dal brodo: il brodo verrà utilizzato per la cottura del riso, mentre i fagioli saranno aggiunti in un secondo momento.

Le carni e gli altri ingredienti possono essere spezzettati, insaporiti con un pizzico di sale grosso e una spolverata di pepe: profumi semplici che anticipano già il gusto finale.

Si passa quindi alla preparazione della panissa vera e propria. Si unge leggermente una padella con un filo d’olio, si fa sciogliere il lardo tritato e si aggiunge la cipolla tritata, lasciandola appassire. A questo punto si unisce la pasta di salame, meglio se sbriciolata a mano, così da amalgamarsi in modo uniforme. Si aggiungono tre o quattro cucchiaini di passata di pomodoro e un bel bicchiere di vino rosso, lasciando cuocere il tutto per almeno mezz’ora.

Si aggiunge quindi il riso, facendolo tostare bene, e si inizia la cottura bagnando con mestoli di brodo di fagioli, eventualmente allungato con brodo di verdura. Mescolando con cura, si aggiunge anche un mestolo di fagioli schiacciati, per creare una crema ricca e avvolgente.

Quasi a fine cottura si uniscono i fagioli interi, che devono amalgamarsi senza rompersi. Si aggiusta infine di sale e pepe.

E la panissa è pronta: semplice, sostanziosa, profondamente legata alla tradizione. Buon appetito.

Nota per gli editori

Il Carnevale Storico di Santhià

Con i suoi quasi mille anni di storia, il Carnevale Storico di Santhià, in provincia di Vercelli, è il più antico del Piemonte e uno tra quelli documentati da maggior tempo in Italia. Riferimenti in

note custodite presso l'archivio comunale di Santhia' attestano l'esistenza già dai primi anni del Trecento a Santhià di una "Abadia", ovvero un'associazione giovanile laica che si occupava di organizzare da tempo memorabile balli e festeggiamenti in occasione del Carnevale. Un documento del 1893 contiene un preciso ed univoco riferimento ad usi e consuetudini connesse con i festeggiamenti del Carnevale, depositato presso il Palazzo del Capitano, sede della Pro Loco di Santhia', in Via De Rege Como 7, testimonia come quell'anno ricorresse l'ottavo centenario dell'Antica Società Fagiuolesca, che risalirebbe dunque al 1093. Vero fiore all'occhiello del patrimonio storico-sociologico della regione Piemonte, ogni anno il Carnevale Storico di Santhià si rinnova in una grande e festosa manifestazione di creatività e musica a coinvolgere tutta la cittadinanza ed i numerosissimi visitatori da tutta Italia, attirati da una ventina di compagnie carnevalesche con oltre duemila figuranti in maschera e alcuni gruppi musicali. <https://www.prolocosanthia.it/il-carnevale-storico/>

Ufficio stampa Pro loco e Carnevale Storico di Santhià

Rosa Colucci – comunicazione@prolocosanthia.it