



Gita in Lombardia

L'Oltrepò il sogno vicino

*Cultura, vino, buona tavola, verde
Una terra-sorpresa da conoscere*

Chi è dotato d'immaginazione sostiene che l'Oltrepò occupi la forma di un grappolo, come se questo saggio lembo di terra avesse piegato le zolle, accolto i pendii e sagomato le anse del grande fiume a dichiarare la sua vocazione. Una volta si chiamava il «Vecchio Piemonte» (per via della lunga annessione al Regno dei Savoia), è l'area più grande della provincia di Pavia e si sviluppa dolce e ondulata per 70 km a sud della sponda destra del Po fino agli Appennini, dalla via Emilia che vi corre nella parte pianeggiante, sino all'alta vetta del monte Penice, tra le province di Alessandria e Piacenza. Oltrepò (con l'accento, ribadisce il linguista Aldo Gabrielli), questa falda di terra lombarda «dimenticata» e poco distante da Milano è forse uno dei più sottovalutati, incompresi e intatti territori lombardi.

Chi lo conosce poi, lo associa fatalmente al vino, a un vino un po' rude un po' plebeo come una stoffa grezza, parente povero della facoltosa cugina Franciacorta. Luigi Veronelli, cantore di queste terre, in un pezzo per il *Corriere* nel 2003, evocando il fantasma di Gianni Brera, rimpiange l'amico scomparso: «mi parrà, ad un certo momento, di avere le sue mani tra le mie. Non dovesse succedere, mi basterà piegarli e immergerli, le mani, in un solco di vite». Gianni Brera ci veniva in Oltrepò. Il grande giornalista, che si era fatto il palato girando l'Italia per il calcio, trovava la pace qui, con in mano un bicchiere del suo amato Barbacarlo (di Lino Maga, il preferito). È un territorio che va scoperto lentamente e non solo per la vocazione enologica; certo il vino si fa in queste terre e lo si fa dalla fine dell'800, mentre oggi è una delle più importanti zone vitivinicole europee e mondiali per il Pinot nero, uva regina dell'Oltrepò. Se il vino è la poesia della terra, come diceva Mario Soldati, qui le rime s'ispirano anche a Barbera, Croatina, al Bonarda, al Buttatuoco fino al Riesling, declinandosi in decine di vitigni antichi e combinazioni. L'ultimo nato è il Cruasé, Metodo Classico Docg, che nelle bollicine rosate vede riuniti diversi produttori dietro lo stesso marchio e che sta avendo un buon successo anche internazionale. Il nome deriva dalla somma di Cruà (vitigno/vino coltivato qui a cavallo del 1700) e rosé e per produrlo è necessario seguire un rigido disciplinare che prevede 85% minimo di Pinot Nero. «All'inizio del secolo scorso le nostre bollicine Pinot nero arrivavano sino a New York ed erano conosciute per la qualità», dice Paolo Massone, presidente del Consorzio Tutela Vini e titolare delle cantine Bellaria. «Con Cruasé e un grande progetto sul Pinot nero ancora in cantiere vogliamo riportare l'Oltrepò agli antichi splendori, far capire al turista che questo territorio ha ricchezze che vanno oltre il vino».

A piedi, in moto, in bicicletta, a cavallo questa terra offre buoni spunti per approfondire la cultura oltrepadana. Una delle realtà più belle sono i castelli e i borghi antichi, come Stefanago, il Castello dei Dal Verme a Zavattarello, il Castello di Cigognola e ancora quello di Montalto Pavese, Nazzano, Rocca de' Giorgi, Montesegale, Torre d'Alberi e il Visconteo di Voghera. Il viaggiatore curioso apprezzerà le antiche pievi, le chiese di campagna e le parrocchiali in stili che vanno dal romanico al tardo gotico, come la Chiesa dei Cappuccini di San Germano a Varzi, la Pieve di San Zaccaria a Godiasco e l'Abbazia di Sant'Alberto di Butrio, tra boschi di roveri e di castagni. L'Oltrepò offre anche due località termali: Salice Terme e Rivanazzano Terme, in passato c'era anche Recoaro, vicino a Broni. Le acque sulfuree di Salice possiedono azioni terapeutiche su pelle, ossa, articolazioni e apparato respiratorio. Qui si pratica la vinoterapia, massaggi, trattamenti e

L'angolo goloso

L'Oltrepò non ha cucine stellate (c'era Enrico Bartolini, ma ha cambiato regione), però l'amante della buona tavola è accolto benissimo. Non mancano ottime trattorie e ristoranti di alta qualità. Come Prato Gaio a Montecalvo Versiggia, di Giorgio Liberti (nella foto). Coppa di due anni, tortelli, collo ripieno al fegato d'oca di



Mortara. E nella carta dei vini, tutte etichette dell'Oltrepò. Altri locali dove si è sicuri di mangiare benissimo: Il Selvatico a Rivanazzano (dove Piera Spalla è custode del patrimonio gastronomico oltrepadano) e la Trattoria Colombi (ottimi i ravioli di brasato) a Santa Maria della Versa

degustazioni a base di vino e suoi derivati.

Per chi ama perdersi nella natura e nelle stelle, l'Oltrepò Pavese offre diversi percorsi, la Riserva naturale Monte Alpe, nelle vicinanze del Passo Penice a Menconico, e quattro oasi naturali protette: il Giardino Botanico Alpino di Pietra Corva lungo la Val Tidone; il Parco palustre di Lungavilla, la Garzaia della Roggia Torbida e i 70 ettari del Parco naturale Le Follaghe, a Casei Gerola. L'Oltrepò è punto di osservazione ideale per il cielo notturno, tanto che ci hanno costruito un osservatorio astronomico per il basso inquinamento luminoso (www.osservatorio-cadelmonte.it). Dopo aver osservato il cielo si può decidere di fermarsi a dormire, le possibilità sono molte soprattutto tra gli agriturismo. A Santa Maria della Versa l'agriturismo Da Prati riflette alla perfezione l'anima dei luoghi: gli appartamenti sono ricavati da un'antica casa rurale di fine 800 riattata con ottimo gusto (www.dapratsi.it). Per la prima colazione o una merenda dolce merita il cannocino della pasticceria Rovati in piazza Garibaldi a Broni, nota per il dolce di San Contardo. La ristorazione stellata è assente, dopo la partenza del grande chef Enrico Bartolini, ma non mancano ottimi indirizzi di locande e trattorie.

L'essenza culinaria dell'Oltrepò è incarnata da Prato Gaio, storico ristorante a Montecalvo Versiggia, balera sino agli Anni 60. Il patron Giorgio Liberti è preparatissimo su storia e tradizioni locali e si vanta di avere nella carta dei vini il meglio dei produttori del territorio, da Mazzolino a Cabanon, da Bellaria al biodinamico Fausto Andi, da Anteo a Vistarino. Commoventi la coppa introvabile di due anni, il pollo alla Marengo e i tortelli, ma il collo ripieno al fegato d'oca di Mortara è un piatto che da solo vale una gita domenicale (www.ristorantepragoia.it). Custode del patrimonio culturale-gastronomico anche Piera Spalla della deliziosa locanda Il Selvatico a Rivanazzano; per i puristi della cucina della nonna con i classici ravioli di brasato, dal 1955 c'è la Trattoria Colombi a Santa Maria della Versa.

Per lo shopping gastronomico il salame di Varzi è conosciutissimo, ma ci sono formaggi caprini, ovini, bovini di alta qualità e salumi, miele, la mostarda e i peperoni di Voghera. Nei boschi di roveri e castagni si trovano i primi funghi, in autunno ci sono numerose tartufate. Anche il pane dell'Oltrepò è buono. Prima di partire passate da Pometo che possiede ben due panetterie e da Montesegale, che ha il marchio Deco al suo Pansegale. Stradella ha il «miccone», ottimo con i salumi locali. Rafferma, non buttatelo, ci ricaverete la buona zuppa pavese, tipica ricetta del '500.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA