



**Davide Paolini**  
 • Nato nel 1948 a Galeata.  
 • Passioni: la buona tavola, il buon vino, viaggiare, le quattro ruote.  
 • Invenzioni: lo pseudonimo "Gastronauta", ormai divenuto un brand di qualità e di discernimento nell'individuazione del meglio da mangiare e da bere in giro per l'Italia e per il mondo.

## L'OLTREPO PAVESE. L'energia del vino sui colli lungo il fiume

Diamo il via al nostro viaggio in questo angolo di mondo chiuso tra le dolci acque del fiume Po e gli Appennini. Siamo nell'Oltre Po pavese. A Canneto Pavese, per l'appunto. A pochi chilometri da Broni. Zona di vitigni eccellenti. Andrea Picchioni produce vino in questo fazzoletto di terra. Esattamente in Val Solinga, su un versante collinare ben esposto al sole. Grappoli d'uva carichi di energia. Si ottengono così vini polposi e intensi dagli uvaggi più comuni in queste terre. Stupisce il pinot nero vinificato in bianco "Soleluna" e il brut nature "Profilo". Poco distante si trova un'altra cantina da non perdere: Castello Cigognola. Un podere di trentatre ettari vitati che produce due rossi a base di barbera. La Maga di Castello di Cigognola è un vino in grado di unire la morbidezza e la vivacità tipici della Barbera ad eleganti tannini.

Due cantine bastano a farsi venir fame, così non vi resta che raggiungere Montecalvo Versiggia dove potrete sedervi al ristorante Prato Gaio. Giorgio Liberti vi accoglierà con tenere carni degli animali da cortile e la sua salsa "Duls in brusc" a base di acciughe, rosso d'uovo e aceto.

Se decidete un ristoro per la notte, vi consiglio di cercare una stanza presso l'agriturismo Castello di Luzzano, nei pressi di Rovescala. Se, invece, la passione per il vino prevale su tutto il resto non mancate di far tappa a Corvino San Quirico, dove si trova la Tenuta Mazzolino. Questa storica azienda produce un'ampia gamma di vini: il <http://www.tenuta-mazzolino.com/pinot.html> pinot nero, lo chardonnay, il cabernet sauvignon ed

il vitigno autoctono bonarda. La mia attenzione è stata catturata dal cruasé: un vino spumante ottenuto dalla vinificazione in rosa del pinot nero, metodo classico.

Ultima tappa è Retorbido, dove l'azienda agricola del marchese Adorno pro-

## Antiche tradizioni e terra ricca di alture morbide dietro l'eccellenza e la purezza dei vitigni

duce vini sin dal lontano 1834. Non possiamo dimenticare la bonarda doc, un vino che dona lustro e fama a questo lembo di terra. Chiudete il viaggio presso il ristorante dell'Albergo Selvatico a Rivanazzano Terme. Un locale gestito dalla stessa famiglia, da ben quattro generazioni. Piera Spalla Selvatico e la figlia Michela, vi delizieranno.

### Produttori

#### MARCHESE ADORNO

Via Coriassa, 4 - 27050  
 Retorbido (Pavia)  
 Tel. 0383 374404  
[www.marcheseadorno-wines.it](http://www.marcheseadorno-wines.it)

### Produttori

#### TENUTA MAZZOLINO

Via Mazzolino, 26 - 27050  
 Corvino San Quirico (Pv)  
 Tel. 0383 876122  
[info@tenuta-mazzolino.com](mailto:info@tenuta-mazzolino.com)  
[www.tenuta-mazzolino.com](http://www.tenuta-mazzolino.com)

### Produttori

#### CASTELLO CIGOGNOLA

Piazza Castello, 1 - Cigognola (Pv)  
 Tel. 0385 284828  
[info@castellodicigognola.it](mailto:info@castellodicigognola.it)  
[www.castellodicigognola.it](http://www.castellodicigognola.it)

### Produttori

#### PICCHIONI ANDREA

Frazione Campo Noce, 4 - 27044  
 Canneto Pavese (Pv)  
 Tel. 0385 262139  
[picchioniandrea@libero.it](mailto:picchioniandrea@libero.it)  
[www.picchioniandrea.it](http://www.picchioniandrea.it)

### Dove mangiare e dormire

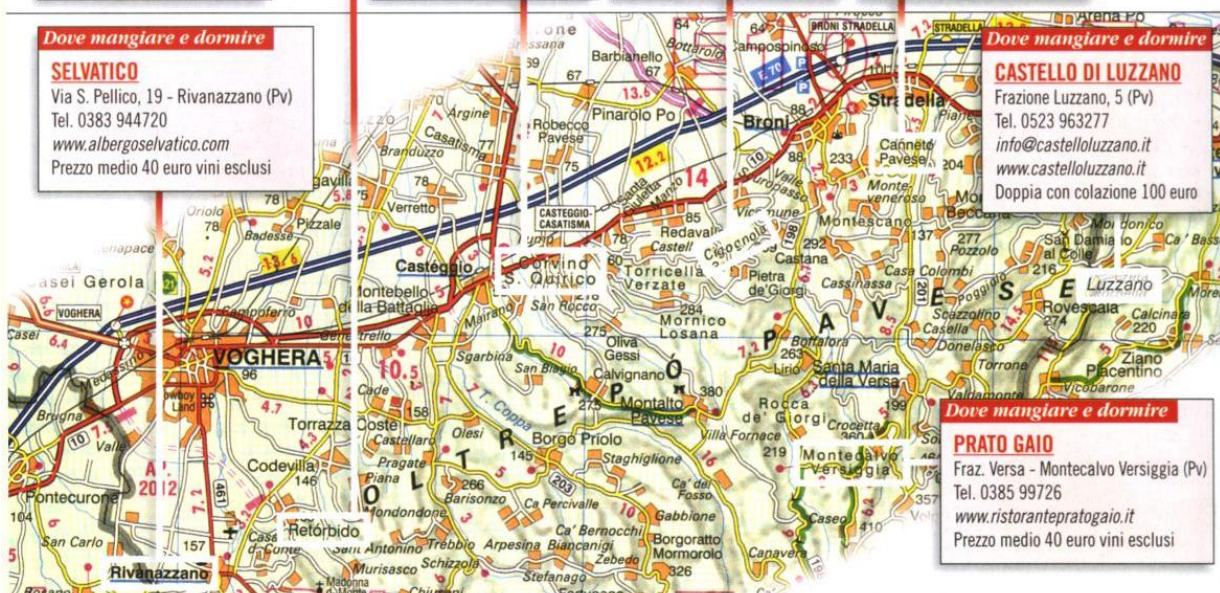
#### SELVATICO

Via S. Pellico, 19 - Rivanazzano (Pv)  
 Tel. 0383 944720  
[www.albergoselvatico.com](http://www.albergoselvatico.com)  
 Prezzo medio 40 euro vini esclusi

### Dove mangiare e dormire

#### CASTELLO DI LUZZANO

Frazione Luzzano, 5 (Pv)  
 Tel. 0523 963277  
[info@castelloluzzano.it](mailto:info@castelloluzzano.it)  
[www.castelloluzzano.it](http://www.castelloluzzano.it)  
 Doppia con colazione 100 euro



### Dove mangiare e dormire

**PRATO GAIO**  
 Fraz. Versa - Montecalvo Versiggia (Pv)  
 Tel. 0385 99726  
[www.ristorantepratoGaio.it](http://www.ristorantepratoGaio.it)  
 Prezzo medio 40 euro vini esclusi