

Le occasioni del weekend

Argomenti
per tutta
la settimana

LUNEDÌ
La città
del bene

MARTEDÌ
La città
degli animali

MERCOLEDÌ
Casa
e condominio

GIOVEDÌ
La città
e l'ambiente

VENERDÌ
Lavoro
e pensioni

SABATO
Le occasioni
del weekend

DOMENICA
Genitori
e figli

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 piegarmi e immergerle, 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 Barbaresco (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



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

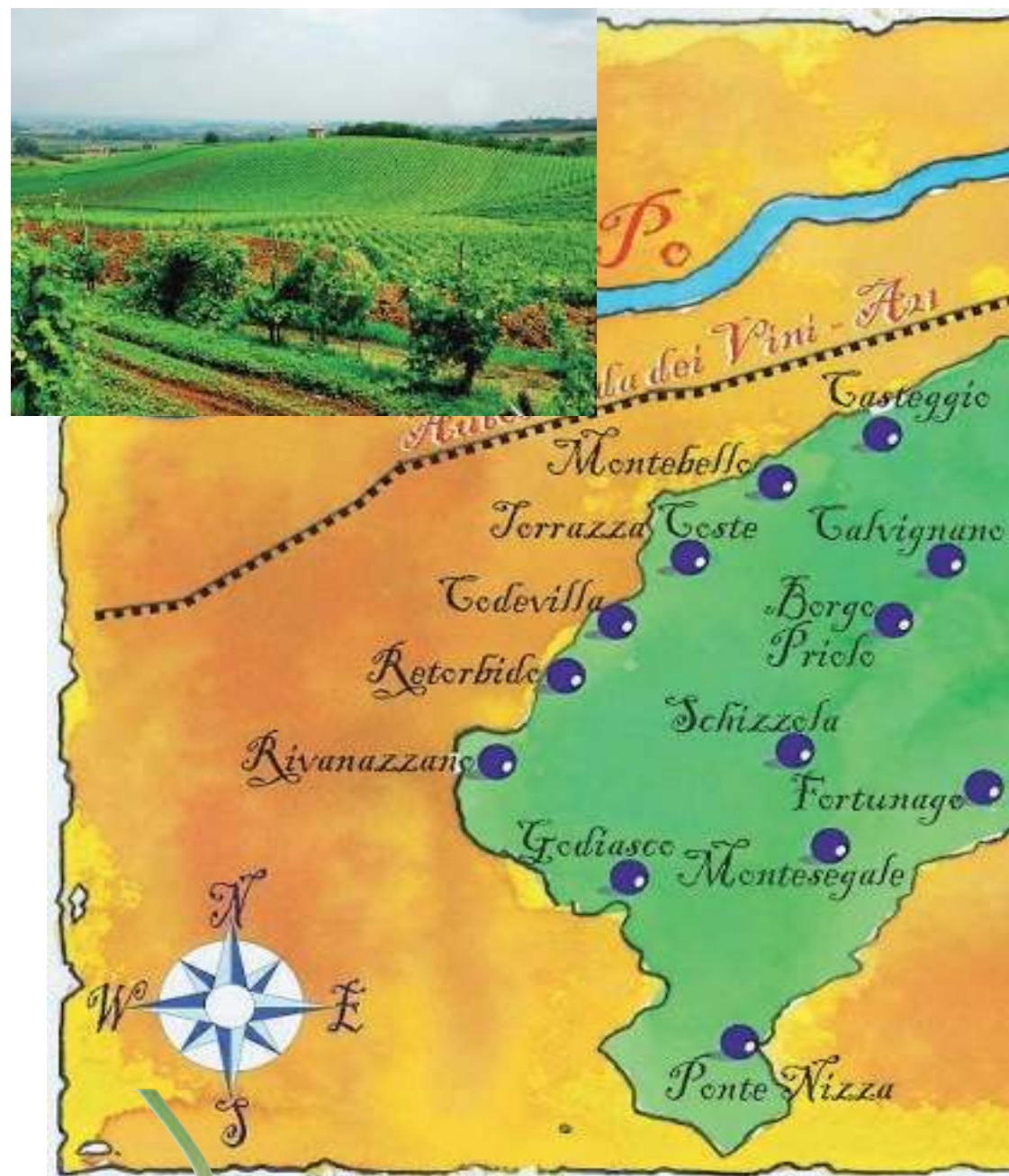
L'angolo goloso

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 Montebello Versigella, di Giorgio Liberti (nella foto). Coppa di due anni, tortelli, collo ripieno al fegato d'oca di

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 Buttafuoco fino al Riesling, declinandosi in decine di vitigni antichi e combinazioni. L'ultimo nato è il Crusé, 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 Crusé 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, Montesegele, 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

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 Folaghe, 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.osservatoriocadmonte.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.dapрати.it). Per la prima colazione o una merenda dolce merita il cannoncino 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 indi-



AL SALAM PUSÉ BON
Gara gastronomica che premia i migliori salami artigianali; visita guidata al Museo di Arte e Tradizione Contadina. Olevano Lomellina (PV), domani pomeriggio

FESTIVAL DEL FUMETTO
In programma al Parco Esposizioni di Novegro dove viene proposto un weekend tutto dedicato al mondo del fumetto, del cosplay e dei giochi di ruolo. Segrate (MI), oggi e domani

GIORNATA DEI CASTELLI
Tour guidati gratuiti al maniero Mina Della Scala; in più visite alla Chiesa Parrocchiale e alla Cascina Cavalca; domenica pomeriggio spettacolo di burattini. Castelfidone (CR), oggi pomeriggio e domani

FRA STORIA E FANTASIA
Rievocazione della prigionia di Re Francesco I di Valois, animazione fantasy con fate, streghe, folletti e cavalieri. Pizzighettone (CR), domani

GARDA CLASSICO
Tradizionale appuntamento primaverile con i produttori del Garda Classico, vino della Valtenesi riconosciuto con la Doc. Polpenazze (BS), da oggi a lunedì 30

C'È L'AMOROSA
Mostra mercato di rose antiche e moderne allestita ai Musei Mazzucchelli; incontri con esperti vivaisti, laboratori creativi per bambini. Cilverghe di Mazzano (BS), oggi e domani

SAPORI E SAPERI
È il nome dato alla manifestazione organizzata dalle Pro Loco del Tortonese che propongono ghiottonerie abbinate alla musica e alle esibizioni dei gruppi folcloristici del territorio. Tortona (AL), oggi e domani

Carnet

DESIGN

In via Pontaccio

Moroso, gli 80 colori del «divano iconico»

La mancata ostentazione dell'unica vetrina che affaccia su via Pontaccio, al numero 8, induce un effetto sorpresa appena si abbraccia con lo sguardo la collezione di pezzi «iconici» che si snoda lungo i due piani dello showroom Moroso (tel. 02.72.01.63.36). «Contaminazione, interferenza, intreccio»: è la filosofia di Patrizia Moroso, l'art director che dagli Anni 80 ha trasformato l'azienda di famiglia, dandole un orizzonte internazionale. Da Cavalico di Udine, dov'era nata nel 1952, fino al Moma di New York o al Grand Palais di Parigi attraverso designer inglesi, indiani, spagnoli,

giapponesi, liberi di sperimentare. Ottanta colori e 150 tessuti per divani, poltrone e complementi d'arredo: sono di panno rosso acceso i moduli, quasi scultorei, del Misfits, il celebre sofa di Ron Arad (circa 3.900 euro al pezzo), mentre al centro del salone si stagliano i divani di Patricia Urquiola con i tavolini Fergana in corian lucido (color panna, mirtillo o nero, 670 euro), simili a corolle di fiori. La sedia da lettura Paper planes firmata Doshi&Levien, un «aeroplanino di carta» che impiega cristalli Swarovski, compare accanto a una novità, anche in versione esterni, le sedie Moon, ispirate alla luna, di Tokujin Yoshioka (354 euro). Adatte al giardino anche l'essenziale Supernatural di Lovegrove (114 euro) e le coloratissime poltroncine «stampate» O-nest di Tord Boontje. Unico showroom italiano di un'azienda premiata (nel 2010 con la sedia Nanook in legno ricurvo di Bestenheider) e promotrice di premi, che dopo New York, Londra, Colonia..., sbarcherà a Parigi.

Giovanna Pezzuoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Delizie Dall'alto, un grappolo di pinot nero; antiche etichette di vino oltrepadano; il salame di Varzi alla stagionatura

Giorgio Canni

**Inviata qui
le vostre
segnalazioni**



Contatti e idee a ilcorrieredellasera@corriere.it
o **Corriere della Sera «Le occasioni del weekend»**
Indirizzo: via Solferino 28, 20121, Milano



Hai un'occasione da segnalare? Mandala la
proposta o le tue fotografie all'indirizzo email:
ilcorrierepervi@corriere.it



Geografie

A sinistra, Paolo Massone in una vigna della sua azienda, la Bellaria. Presidente del Consorzio Tutela Vini dell'Oltrepò, è in prima linea per valorizzare un territorio «bellissimo, vicino a una grande città come Milano, ma ancora poco conosciuto nelle sue eccellenze». In alto, una cantina con il Cruasé, bollicine Metodo Classico Docg di cui Paolo Massone è tra i creatori. Nell'illustrazione di Marco Mastroianni, la mappa dell'Oltrepò e (nella foto) uno dei suoi delicati e verdissimi paesaggi

Il 5 giugno a Pavia



Castello Visconteo tutto da degustare

Domenica 5 giugno prima edizione di Pavia Wine al Castello Visconteo di Pavia (foto), vera e propria festa ideata per promuovere e far conoscere i vini dell'Oltrepò Pavese. Con l'acquisto di un bicchiere (5 euro) si potrà assaggiare il meglio attraverso degustazioni guidate e incontri. «Stiamo creando un progetto di valorizzazione di una zona enologica che sprizza storia, talento e passione», dice Paolo Massone, ideatore dell'evento e presidente del Consorzio Tutela Vini. «Pavia Wine sarà l'icona di una Denominazione che cresce. La nostra terra possiede una qualità assoluta e molte risorse ancora sconosciute; vogliamo informare di più e meglio i consumatori». Da non perdere alle 12.30 il rinfresco a base di Cruasé (Metodo Classico Docg rosé da Pinot nero) e Salame di Varzi Dop. In Oltrepò è presente il 60% della superficie vitata lombarda con 2800 ettari dedicati al Pinot Nero e con 15 milioni di bottiglie di cui 8,5 prodotte con il metodo «charmant» è il terzo terroir dopo il Chianti e l'Asti per ettoltri di vino (dati Ascovilo). Info ed elenco delle aziende partecipanti: www.paviawine.it

(rob. sch.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

rizzi 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 Andì, da Anteo a Vistarino. Commento: 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.ristoranteprato-gaio.it). Custode del patrimonio cultural-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 tartufae. Anche il pane dell'Oltrepò è buono. Prima di partire passate da Pometo che possiede ben due panetterie e da Montesegele, che ha il marchio Decco 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

BOTTEGA In via dei Piatti

Il maestro cappellaio che commosse the Queen



«Non esistono persone che non stanno bene con il cappello: esiste un cappello per ogni viso». E Lorenzo Borghi (foto) lo indovina con un'occhiata. Nella sua bottega di via dei Piatti, consiglia signore e signorine in cerca del copricapo giusto per un matrimonio, una festa importante o anche solo per una giornata in spiaggia. Se la pazienza non gli manca, la sua maggior virtù di venditore — per il resto, è semplicemente un artista — è la determinazione. «Una volta una ragazza piccola di statura si era fissata con una palomona (modello a tesa larga, ndr)», racconta. «Io cercavo di suggerirle modelli più adatti alla sua figura, ma niente: lei voleva proprio quello. E io mi sono rifiutato di venderglielo». Il giorno dopo è tornata accompagnata dal marito e da un vigile per sporgere denuncia ma il «cappellaio matto» è riuscito a convincere tutti delle sue ragioni e la signora è diventata una delle sue più affezionate clienti. «Ormai siamo alla quarta generazione, molte sono amiche: che venga la marchesa Corsini o la principiante che non ha mai portato un cappello, dedico a tutte la stessa attenzione». Tra le clienti «vip», spicca una certa Elisabetta: non Canalis, Windsor. «Qualche anno fa attraverso una nobildonna inglese, ho fatto dono alla regina di una mia creazione». E lei ha ringraziato commossa con una lettera che sta incorniciata all'ingresso del negozio.

Carlotta Niccolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la libertà delle idee



FONDAZIONE
CORRIERE DELLA SERA

Viaggio al centro della mente

**Martedì
10 - 31 maggio 2011
ore 18**

Sala Buzzati
via Balzan 3
angolo via S. Marco 21
Milano

Ingresso libero
solo con prenotazione
T 02 87387707
rsvp@fondazionecorriere.it
In diretta su
www.fondazionecorriere.it

10 maggio - L'io e me

Vittorino Andreoli

psichiatra e scrittore, direttore scientifico della Biblioteca della Mente del Corriere della Sera

Pier Francesco Galli

psicoanalista, fondatore e codirettore della rivista Psicoterapia e Scienze Umane, della collana di psichiatria e di psicologia clinica Feltrinelli e del programma di psicologia, psichiatria, psicoterapia Boringhieri

Silvia Vegetti Finzi

già docente di Psicologia dinamica all'Università degli Studi di Pavia; ha scritto, tra gli altri, La stanza del dialogo. Riflessioni sul ciclo della vita, 2009

17 maggio - Relazioni sociali e relazioni digitali

Maria Rita Parsi

psicologa, presidente della Fondazione Movimento Bambino ha scritto, tra gli altri, Ingrati-La sindrome rancorosa del beneficiario, 2011

Giuseppe O. Longo

professore emerito di Teoria dell'informazione all'Università degli Studi di Trieste

Leonardo Fogassi

ordinario di Fisiologia e docente di Neuroscienze presso l'Università degli Studi di Parma

24 maggio - La mente e le emozioni

Edoardo Boncinelli

professore di Biologia e genetica all'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano ha scritto, tra gli altri, Come nascono le idee e Mi ritorno in mente. Il corpo, le emozioni, la coscienza, 2010

Massimo Piattelli Palmarini

ordinario di Scienze cognitive e Psicologia all'Università degli Studi di Arizona

Alberto Oliverio

ordinario di Psicobiologia all'Università La Sapienza di Roma ha scritto, tra gli altri, Come nasce un'idea, 2006 e La vita nascosta del cervello, 2009

coordina gli incontri **Luigi Ripamonti**

31 maggio - Il denaro in testa

Vittorino Andreoli

letture di Leonardo de Colle