

Enoturismo

28



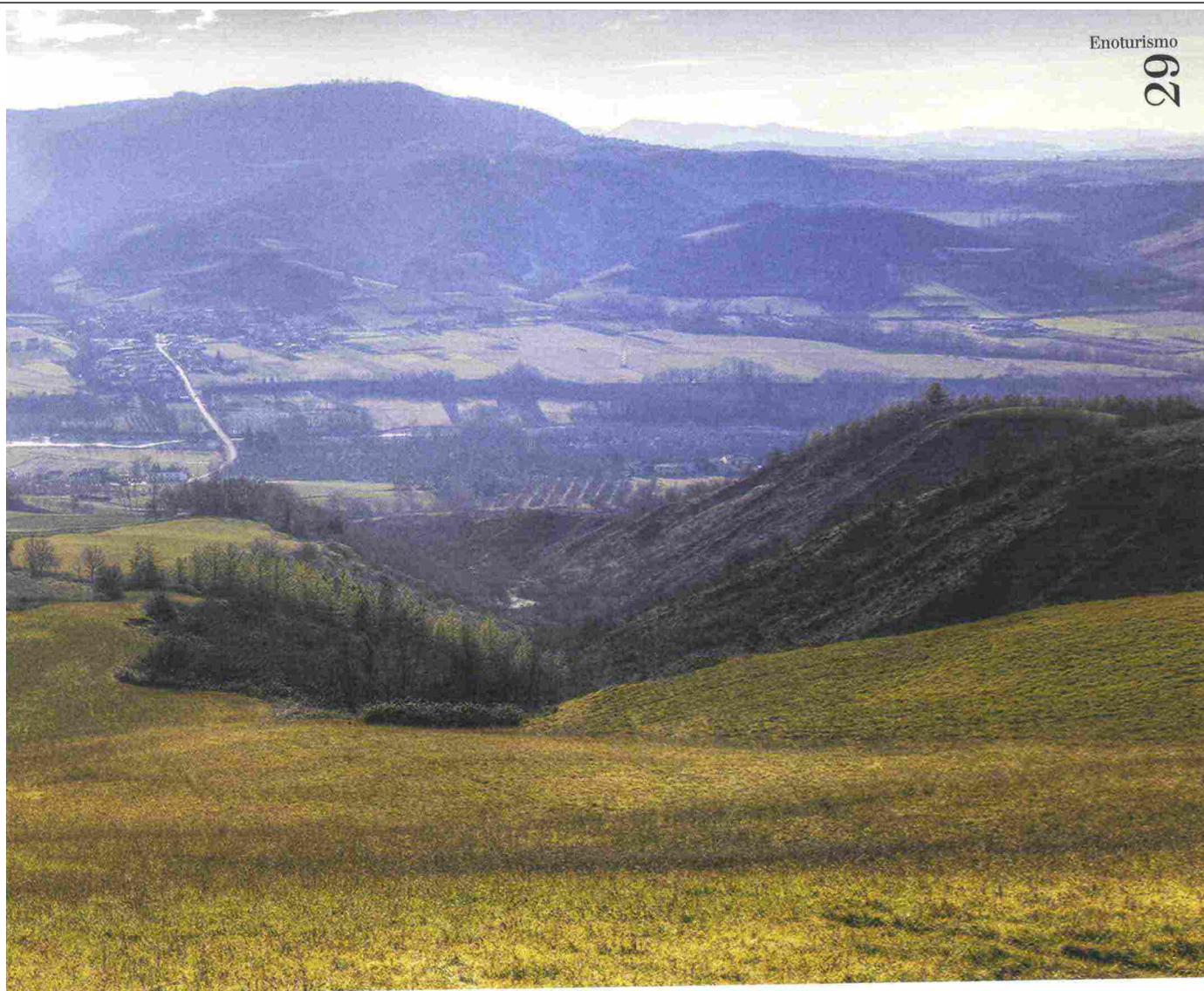
# Un territorio tutto da scoprire:

# l'Oltrepò Pavese

**L'**Oltrepò Pavese collocato a sud, oltre il fiume Po, ha panorami talvolta inattesi, in un ambiente incontaminato raggiungibile da Milano in solo mezz'ora di macchina, dalle grandi città del Nord in tempi brevi. Un territorio da scoprire pianificando percorsi sulle sue strade per gustare sapori unici, prodotti da appassionati agricoltori e allevatori che stanno salvando varietà di ortaggi, frutta e specie animali in via di estinzione. Fermiamoci allora per soste golose, presso ristoratori che mantengono in vita la tradizione

culinaria, abbinando (per sublimare l'esperienza gustativa) ottimi vini autoctoni e riposando presso Wine Relais, B&B, agriturismi e alberghi disseminati tra le colline. L'agricoltura, ancora oggi l'attività principale, è strettamente connessa alla produzione vitivinicola, soprattutto nella fascia collinare, con 13500 ettari a vigneto che la rende di fatto la quarta zona vinicola d'Italia e al tempo stesso la capitale italiana della varietà Pinot Nero, con 3000 ettari di produzione. Mario Soldati, Gianni Brera e Luigi Veronelli hanno scritto di questa terra, definendola di una veridicità che tocca l'anima. Il

turista potrà studiare un percorso dalla pianura nei pressi del Po fino ai 1700 m del monte Chiappo sull'Appennino Ligure a sud, per conoscere i prodotti e i sapori della tradizione, visitare le cantine e degustarne i vini, lasciare correre lo sguardo su paesaggi bucolici tuttora conservati con amore dagli abitanti. La guida cartacea *Guidando con Gusto*, prodotta dall'Associazione Strada del vino e dei sapori dell'Oltrepò pavese, con il contributo del Consorzio Tutale Vini e dell'Assessorato agricoltura della regione Lombardia, edita nel 2016, ha tracciato 6 diversi itinerari (approfondendo anche l'aspetto culturale), che spaziano da Stradella a Broni chiamato "dei vigneti", da Broni a Casteggio ovvero "la prima collina", da Casteggio a Voghera le "tre Valli", da Voghera a Stradella nei pressi del grande fiume Po, da Ponte Nizza a Godiano Salice Terme al centro dell'Oltrepò, all'Alto Oltrepò di Varzi.



⊕ A lato, la mela Pomella genovese della Valle Staffora.

## Le eccellenze gastronomiche da valorizzare

Come accennavamo, agronomi con agricoltori, allevatori, panificatori e caseifici stanno attuando un'opera di rivalorizzazione di antiche varietà, nell'ottica di produrre cibi sani, sostenibili e di qualità. Il Peperone di Voghera, dalla forma sostanzialmente cubica, ha un colore verde molto chiaro prima del viraggio a giallo o giallo-aranciato in fase avanzata di maturazione. La polpa sottile e poco acquosa, consistente, è idonea alla conservazione in particolare sottaceto. Ha un sapore molto dolce, gradevole e fine, con il gusto tipico di peperone poco pronunciato che ha portato a una diffusione, dal 1920 al 1950, non solo in Italia ma anche in Europa e negli

Enoturismo

30

"Collo ripieno" del Ristorante Prato Gaio © FOTO: Mauro Rossini



Stati Uniti. Agli inizi degli Anni '50 una malattia ne ha compromesso la produzione, ripresa poi nel 2006 grazie a una selezione della semente ritrovata. È stata costituita in seguito l'Associazione PepeVo di tutela e valorizzazione dell'ortaggio prodotto al momento in moderate quantità. A Lungavilla si trova invece la Zucca Berrettina o "berretto da prete", ortaggio che presenta una sorta di turbante, più o meno sviluppato, nella parte superiore del frutto. Si tratta di zucche con buccia di colore grigio verde tendente al grigiastro e di peso variabile tra 1,8 e 4 Kg. La polpa è densa, con colore giallo-arancio intenso, molto saporita e adatta a preparazioni sia dolci che salate. È ideale per il ripieno dei tortelli o per la preparazione degli gnocchi. Nel 2006 è iniziata un'attività di recupero e i produttori si sono costituiti in un'associazione di valorizzazione e tutela. La Pomella genovese della Valle Staffora è una mela autoctona dalla forma appiattita, di piccole-medie dimensioni. Con una buccia liscia e cerosa, dal colore verde con vistosa mascella rossa all'insolazione ha una polpa bianca, soda, succosa, zuccherina e molto aromatica. Raccolta acerba tra fine settembre e ottobre, matura lentamente in luoghi freschi e asciutti, resistendo fino ad aprile. Boscasso, nello splendido territorio collinare del comune di Ruino, e

*"Che si tratti di un piccolo comune o di una vera e propria cittadina, poco importa: impossibile non innamorarsi del paesaggio"*

Gràter in Valle Schizzola, realizzano dei formaggi di capra. Entrambi con piccoli allevamenti di capre della razza Camosciata delle Alpi, producono diverse tipologie a latte crudo di vario tipo e stagionatura. I caseifici sono accomunati dal Tronchetto, formaggio semi stagionato di puro latte di capra crudo, a coagulazione lattica, stagionato da 15 a 60 giorni per permettere al formaggio di ricoprirsi delle muffe tipiche. È realizzata anche una versione al carbone vegetale. Le caratteristiche che accomunano i caseifici sono il completo rispetto del benessere animale e una razione alimentare costituita da materie prime prodotte senza l'utilizzo di OGM. L'Azienda Agricola Aietta insieme ad alcuni allevatori, veterinari e tecnici, ha creato, in un progetto di recupero, un allevamento dell'antica razza bovina Varzese, che la leggenda vuole portata da Annibale, mentre più certa è la provenienza tramite i Longobardi. Con la meccanizzazione dei primi Anni Cinquanta, i capi sono drasticamente diminuiti e si è rischiate la loro estinzione. Forte, adatta al tiro, sia degli attrezzi da lavoro che dei carri, è una razza bovina che ben si presta a un allevamento sostenibile e rispettoso dell'ambiente. Anche per la razza Varzese Slow Food ha fatto la sua parte, favorendo la nascita di un'associazione per la valorizzazione e tutela. Un'altra eccellenza è indubbiamente rappresentata

☉ DOVE MANGIARE

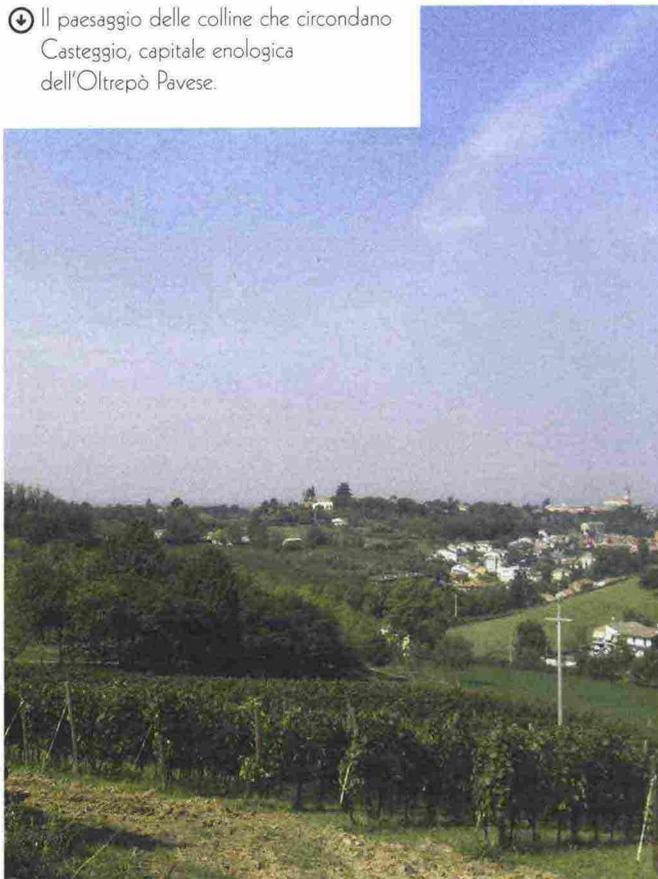
**RISTORANTE PRATO GAIO -  
MONTECALVO VERSIGGIA (PV)**

Il ristorante nasce nel 1970 nella piccola frazione Versa di Montecalvo Versiggia dove, sin dal 1890, esisteva in loco un'osteria con i campi di bocce. Vittorio, insieme alla moglie Ester, succedendo nella gestione a Giuseppe Liberti che lo gestì nei primi anni del Novecento, trasformò l'osteria in ristorante-albergo. Negli Anni Ottanta fu la volta del figlio Mariano e negli Anni Novanta del fratello Giorgio, terza generazione, attuale patron. Prato Gaiò propone un viaggio nella ricchissima cultura enogastronomica dell'Oltrepò Pavese alla scoperta di ricette dimenticate e dei migliori vini del territorio. La cucina della tradizione, codificata nelle ricette della signora Ester e della zia Carla, è oggi reinterpretata con sensibilità moderna da Daniela Calvi, che si avvale di materie prime e prodotti provenienti da piccoli produttori locali. Tutte le paste sono fatte in casa, osservando rigorosamente la tradizione e i segreti della famiglia Liberti. La carta dei vini annovera da sempre solo vini dell'Oltrepò Pavese e conta oggi oltre 150 etichette scelte attentamente da Giorgio Liberti.

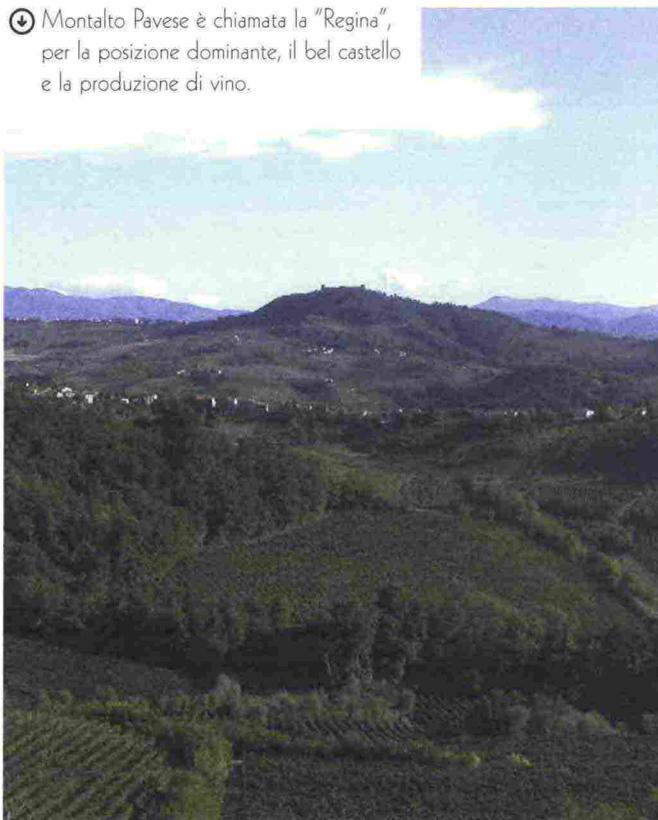
Tel.: 0385.997926

Sito web: [www.ristorantepratogaio.it](http://www.ristorantepratogaio.it)

☉ Il paesaggio delle colline che circondano Casteggio, capitale enologica dell'Oltrepò Pavese.



☉ Montalto Pavese è chiamata la "Regina", per la posizione dominante, il bel castello e la produzione di vino.



dal Salame di Varzi, le cui origini si perdono nella notte dei tempi, e che ancora adesso segue le stesse ricette e procedimenti di un tempo: il perfetto equilibrio di parti magre e grasse del maiale, uniti a sale e spezie. Sebbene si sia dato spazio all'utilizzo di attrezzature più moderne, si può affermare con fierezza che la produzione dell'insaccato avvenga ancora seguendo la tradizione. A seconda del periodo e del luogo di stagionatura, il prodotto presenta profumi speziati più o meno marcati, lievi sentori di muffa e fragranza di crosta di pane, aromi erbacei di legno verde e di mimosa. Il sapore è dolce e delicato, con un aroma fragrante e caratteristico, un retrogusto leggermente amarognolo strettamente condizionato dal periodo di stagionatura del salame.

## La produzione vitivinicola dell'Oltrepò Pavese

La produzione dell'Oltrepò Pavese ha una gamma d'offerta molto vasta, tra cui troviamo la tradizionale Bonarda dell'Oltrepò Pavese vivace, il pregiato Buttafuoco, con la sua selezione di Buttafuoco storico, l'internazionale Pinot Nero vinificato in rosso, oppure come Metodo Classico. Una rete d'impresе agricole, di

Enoturismo

32



piccola e media dimensione, si è unita dal 2008 in un Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese che ha instaurato, negli anni a seguire, un rapporto di sinergia con il Consorzio Tutela Vini e con la Strada del Vino e dei Sapori. Un'iniziativa creata dal Distretto nel 2015 è il "Progetto Bonarda dei Produttori" per fare arrivare sulle tavole italiane un'iconica "Bonarda perfetta". Sedici aziende agricole si sono dotate di un disciplinare più restrittivo, rispetto a quello della DOC, che riassume in 7 punti la sua tipicità: solo da uve di collina, da aziende a filiera completa, da uva Croatina minimo all'85%, naturalmente frizzante, con un processo di produzione certificato da un ente terzo, proposto in una bottiglia di vetro spesso creata appositamente per conservare la pressione del vino vivace (definita Marasca), con il marchio del Distretto, dalla versatile abbinabilità.

Nella nostra selezione proponiamo una Bonarda vivace, senza solfiti aggiunti, di Francesco Quaquarini, un Buttafuoco Storico di Giulio Fiamberti e un Pinot Nero Conte Vistarino. Quest'ultima varietà è arrivata in Italia grazie al Conte Carlo Vistarino intorno al 1850 con l'importazione delle barbatelle direttamente dalla Borgogna. Ottavia Conte Vistarino lo commenta: "Pernice è per me il cru più importante perché ha

*"Varzi deve parte della sua notorietà a un prodotto locale molto apprezzato: il salame di Varzi"*

una lunga storicità e un'imperfetta personalità in cui mi ritrovo caratterialmente".

La cantina Quaquarini presenta il particolare contesto della sua Bonarda frizzante. "È un vino ottenuto in una vecchia vigna con grande pendenza, esposta al sole, con un terreno ricco di ciotoli da cui deriva il nome in dialetto (Riva di Sass)". È prodotto

secondo i rigidi canoni dell'agricoltura biologica e senza aggiunta di solfiti durante la vinificazione, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute. La cantina Fiamberti, di cui proponiamo la degustazione del Buttafuoco Storico, è stata fondata nel 1814, data che la pone di fatto tra le più antiche dell'Oltrepò Pavese. Risale invece al 1996 la nascita del progetto Buttafuoco Storico, fortemente voluto da Ambrogio Fiamberti che acquistò in quell'anno la vigna Sacca del Prete da cui, sin da allora, produce questa selezione. Tra la fine degli Anni Novanta e l'inizio del 2000 Giulio Fiamberti ha raccolto il testimone e gestisce la cantina.



**TRE VINI RAPPRESENTATIVI DELL'OLTREPÒ**

**FRANCESCO QUAQUARINI**

La Riva di Sass 2016 Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC  
Via Casa Zambianchi 26 - Canneto Pavese (PV)



La cantina, che ha ottenuto dall'ente certificatore Bios la certificazione di agricoltura biologica, realizza questa selezione di Bonarda naturalmente frizzante con la varietà autoctona Croatina per l'85%, con un 10% di Barbera e un 5% del vitigno Ughetta di Canneto. Tutti i passaggi della produzione sono curati dall'enologo Umberto Quaquarini. La sua briosa spuma è ottenuta dalla fermentazione naturale del vino indotta dai lieviti, senza aggiunta di anidride carbonica. Un colore porpora precede un naso intenso con profumi di piccoli frutti rossi, more, ribes, melograno maturo, per poi sfumare sul floreale geranio. All'assaggio ha tannino e freschezza, morbidezza, armonia con una buona persistenza.

**FIAMBERTI**

Vigna Sacca del Prete 2012 Buttafuoco Storico DOC  
Via Roma, 31 - Canneto Pavese (PV)



Questo vino, che si pregia del marchio del Club del Buttafuoco Storico, è composto da Croatina per il 65%, Barbera 25%, Uva Rara e Ughetta di Canneto, entrambi al 5%. Vinificato in cemento dopo un passaggio in barrique di rovere per 24 mesi, riposa per 9 mesi in vetro. A una tonalità rubino nel calice seguono profumi complessi da piccoli frutti scuri maturi, a un soffio floreale che ricorda le violette, decise note speziate di caffè e tabacco. La beva di gran corpo e dall'importante struttura ha tannini uniti a una spalla acida che lo equilibrano rendendolo avvolgente. Di lunga persistenza ha un finale balsamico con note di liquirizia.

**CONTE VISTARINO**

Pernice 2012 Provincia di Pavia IGT Pinot Nero  
Villa Fornace - Rocca de' Giorgi (PV)



Il vigneto, con più di 3 ettari vitati ed esposto a mezzogiorno, a 300 m di altitudine, con un terreno composto da calcare al 52%, argilla, sabbia e, in minima parte, da pietrisco, è stato definito nel 1961 da Luigi Veronelli come eccellente nella sua zonazione dell'Oltrepò Pavese. Le sue uve, premacerate a freddo, vinificate e affinate in legno, conferiscono al vino un colore rosso rubino profondo con riflessi granato. I profumi complessi e ampi spaziano dalla viola ai piccoli frutti rossi, poi su caffè e cacao. Elegante, equilibrato, con tannini già armonici, una piacevole mineralità, un frutto integro ed evidente, un finale lungo e speziato. Una corrispondenza naso-palato completa e intrigante.



**DOVE DORMIRE**

**PRIME ALTURE WINE RESORT - CASTEGGIO (PV)**

Il Resort unisce al fascino dell'Oltrepò la cultura di una vita semplice e sana, con tutto il gusto per le cose belle e per la qualità, filosofia che ha sempre guidato le scelte del patron Roberto Lechiancole. Un'atmosfera d'informale eleganza connota il salone ricavato dall'antico fienile e la terrazza, dove godere del panorama suggestivo, degli effluvi di macchia mediterranea, lavanda, ginestra, rose e biancospino che arrivano dall'orto aromatico e dal bosco adiacente.

Le sei camere sono tutte arredate a tema con un vitigno di cui porta il nome, un piacevole suggerimento sulla modalità con la quale gli ospiti desiderano trascorrere la loro permanenza. Una Private Wellness by Jacuzzi a uso esclusivo per ogni camera, su prenotazione, regala momenti irripetibili da dedicare al proprio benessere scegliendo tra sauna, bagno turco, doccia emozionale o concedendosi rigeneranti massaggi. Una scenografica bio-piscina con acqua salata, immersa nei vigneti, completa l'offerta. Adiacente al resort è l'azienda vinicola che oggi ha un'estensione di 8 ettari e una produzione di 40.000 bottiglie.

Tel.: 0383 83214

Sito web: [www.primealture.it](http://www.primealture.it)