

# Oltrepò Pavese, terra di sapori e di scenari da riscoprire

L'Oltrepò come terra di sapori e di scenari da riscoprire: dalla spumante, il primo metodo classico prodotto in Italia fin dal 1865 al salame di Varzi fino alle cipolle di Breme, agli asparagi di Cilavegna e ai tartufi, in un'area che offre percorsi naturalistici, termali e artistici d'eccellenza. È questo l'obiettivo che si propongono Terre d'Oltrepò, la maggiore Cantina sociale della Lombardia, frutto della fusione delle Cantine Sociali di Broni e Casteggio, L'Associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese, il Consorzio dei vini dell'Oltrepò Pavese e L'Enoteca Regionale della Lombardia in Oltrepò.

L'Oltrepò si estende tra Pavia, Alessandria e Piacenza e offre una grande varietà di paesaggi: dalla pianura con i campi a perdita d'occhio, alle colline ricoperte di vigne e per finire la alture coperte di boschi di acacie e querce. Terra di Bonarda, Buttafuoco, Casteggio, Pinot grigio, Pinot nero, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese, l'Oltrepò si trova sul famoso 45° parallelo che ospita le maggiori terre viticole del mondo, a cominciare da quelle di Bordeaux. Ma oltre vitigni (13.500 ettari di vigneto) in Oltrepò si può scoprire una terra paesaggisticamente interessante e ricca di storia, longobarda certo ma non solo. Secondo un'antica leggenda proprio tra i colli pavesi si era ritirato in fuga dagli intrighi dei palazzi londinesi, Edoardo II d'Inghilterra che proprio all'abbazia benedettina di Sant'Alessandro di Butrio si dice abbia trascorso in totale isolamento gli ultimi anni della sua vita. Oggi, l'abbazia, circondata dai boschi, è costituita da tre piccole chiese intercomunicanti tra loro (Santa Maria, Sant'Alberto e Sant'Antonio) e offre una magnifica vista sulla natura circostante. Non è difficile

immaginare come questo luogo incantato abbia potuto rappresentare un vero e proprio paradiso per esuli in fuga, ex capi di Stato compresi. Sono tanti i percorsi da scoprire in giornata o anche per un'intera vacanza: dalla strada per i vigneti da Stradella a Broni passando per San Colombano e prevalentemente e in valle La Versa (un nome id certo evocativo per chiunque ami le bollicine), fino alle colline di Canneto pavese dove maturano le uve croatine (per il Bonarda) e le uve rosse per il Buttafuoco; all'itinerario del grande Fiume che si snoda lungo la zona rivierasca del Po da Voghera a Stradella passando per Lungavilla, patria della zucca Berrettina e dei tartufi oltre che del Parco Palustre; al percorso ciclico dell'Alto Oltrepò che parte e finisce a Varzi toccando piccoli borghi ai confini di Liguria, Piemonte ed Emilia.

Il territorio si presta a una piena rinascita dei sensi come testimonia annualmente la manifestazione Oltrepò Oltregusto che per un'intera settimana porta tra Broni e Stradella, patria terra di cantine e fisarmoniche, il meglio della cucina nazionale e internazionale invitando a riscoprire i prodotti del territorio in una veste che, senza dimenticare la tradizione, possa anche guardare al futuro

A iniziare da Claudio Sadler, titolare dell'omonimo ristorante milanese che proprio a Pavia ha mosso i primi passi da ristoratore rilevando nel 1982 *la Locanda Vecchia Pavia*. "Io e Oreste Corradi ci siamo prodigati per riportare questo locale in auge, era stato per anni una trattoria rinomata, ma dopo la sua trasformazione si era un po' seduta. In un paio di anni l'abbiamo fatta rivivere, fino a che Oreste, dopo che io ero tornato a Milano nell'86, ha ottenuto la meritata stella Michelin, in parte mi sono sentito coinvolto, per aver portato a Pavia la stella Michelin, in un modo o nell'altro ho contribuito ai fondamentali per ottenere quel grande riconoscimento. Quindi la città e l'Oltrepò sono entrati nel mio sistema e ho iniziato a conoscere i suoi prodotti i vini e

le tradizioni” racconta lo chef. Sadler ha voluto celebrare il legame con Pavia e l’Oltrepò rivisitando una ricetta della tradizione, la zuppa alla pavese.

Per Fabrizio Ferrari, chef a Unico, il legame “è di nascita e discendenza. La mia famiglia viene da un paesino a due km dal ponte di Spessa Po, Costa de’ Nobili che sino alla metà dell’800 era un tutt’uno con San Zenone al Po paese dei cuochi, di Gianni Brera e di ‘un certo’ Gualtiero Marchesi. Ci ritorno appena posso, è il mio luogo della memoria a cui sento di appartenere”. Anche per questo nella Carta di Unico c’è un menù degustazione denominato Pianariva “in onore al grande Gianni Brera, mio compaesano” su cui sono proposti i fondamentali della tradizione del basso pavese e comunque di tutto il territorio.