

## ITINERARIO IN UNA DELLE ZONE PIÙ SUGGESTIVE

## L'Oltrepò pavese tra castelli e vini D.o.c.

LA NOSTRA TERRA È UNICA E OFFRE UNA VARIETÀ DI TIPOLOGIE DI TURISMO

di Mirko Confaloniera

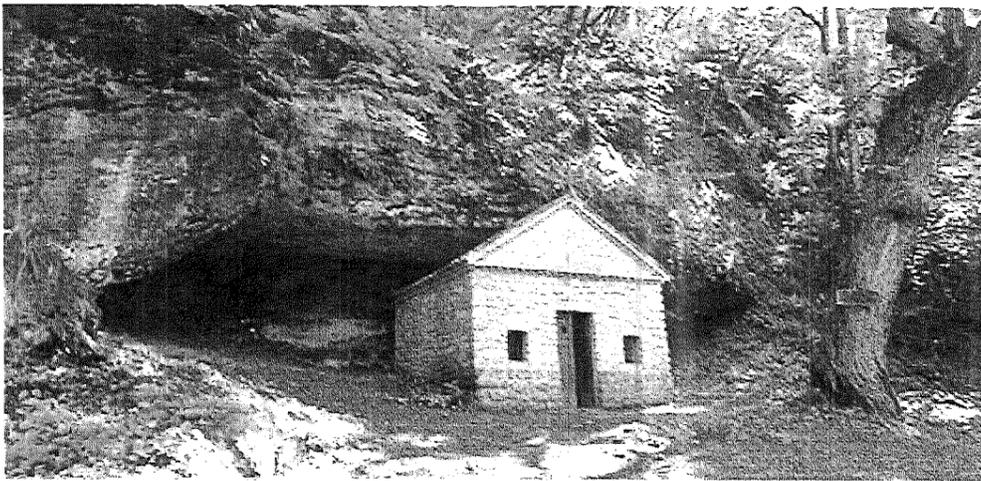
L'Oltrepò Pavese deve il suo nome alla peculiarità di essere un territorio lombardo che si trova a sud del fiume Po. Questo circondario, conosciuto anche come "Vecchio Piemonte", si adagia sull'Appennino Settentrionale, incuneato tra l'Emilia-Romagna con la provincia di Piacenza ed il Piemonte con la provincia di Alessandria, mentre nella parte più meridionale si trova il confine con la Liguria, più precisamente con la provincia di Genova. Ha una forma che ricorda un triangolo rovesciato: il lato superiore è costituito dal corso del fiume Po, mentre il vertice opposto, verso sud, è costituito dalla massima elevazione della provincia di Pavia, che è il monte Lesima (1724 m). Il territorio è formato da una parte pianeggiante, cui segue un'ampia zona collinare e infine (nel vertice meridionale) una zona montuosa (l'Appennino Ligure). La valle Staffora forma il confine occidentale, mentre l'alta val Tidone, che scorre poi nel piacentino, con una parte del lago di Trebecco (lago artificiale formato dallo sbarramento della Diga del Molato) forma il confine orientale. Un complesso reticolo di piccole vallette e rilievi collinari si trovano tra le due valli principali.

I 78 comuni dell'Oltrepò custodiscono un ricco patrimonio storico, artistico e culturale soprattutto con i suggestivi borghi medioevali, le torri e i castelli. Oltre alla produzione di vino che caratterizza in modo identitario il territorio, in una terra come la nostra vocata all'agricoltura, ci sono altri pregiati prodotti, come il Salame di Varzi DOP e i salumi in genere (coppe, pancette, cotechini), il peperone di Voghera e la frutta della Valle Staffora. Rivanazzano Terme e Salice Terme (Godiasco) due dei comuni più dinamici dell'Oltrepò custodiscono nel sottosuolo sorgenti di acque salso-bromiodiche e sulfuree dalle proprietà terapeutiche e curative. La fortunata posizione di Rivanazzano, ai piedi della collina e lungo il torrente, garantisce un microclima ventilato e asciutto ideale per soggiorni e villeggiature. E se Rivanazzano è anche

l'importante sede dello S.B.O. (Sistema Bibliotecario dell'Oltrepò), Salice Terme vanta sicuramente il ruolo di capitale del divertimento: pub, discoteche e quant'altro di sera, soprattutto nei fine settimana, catalizzano la movida del territorio, attirando giovani e meno giovani da ogni punto della provincia e non solo. Scendendo la SS 461 "del Passo Penice" (che collega Voghera con Bobbio), si possono raggiungere alcuni posti molto suggestivi. Il primo è l'Eremo di Sant'Alberto di Butrio, un'oasi di pace dove la fede, l'arte e la storia nobilitano l'incanto di tutto il territorio. L'eremo sorge a 687 m. s.l.m. su uno sperone calcareo che emerge dal fondo valle entro una verde chiostra montana. La sua costruzione venne iniziata dallo stesso sant'Alberto, forse del casato dei Malaspina, che nel 1030 andò ad abitare in solitudine nella vicina valletta del Borrione, ove tuttora vi è una piccola cappelletta a lui dedicata. Il complesso della chiesa parrocchiale di Santa Maria, che è quella originaria edificata da sant'Alberto, e di tre oratori adiacenti e comunicanti. Sul versante opposto della Val Staffora ci sono le suggestive Grotte di San Ponzo.

Dal piccolo borgo medievale di San Ponzo Semola (caratteristico per essere interamente costruito in pietra) si raggiungono a piedi, percorrendo un leggero declivio, la Grotta di San Ponzo e il Giaciglio del Santo, immerse nel verde di un luogo che ha conservato nel tempo il suo fascino e il suo isolamento. Scavate in milioni di anni dalle infiltrazioni d'acqua, queste grotte divennero famose nel Medioevo per il ritrovamento di un santo, famoso taumaturgo. Proseguendo il sentiero si arriva alle pareti rocciose a strapiombo conosciute come Falesie di Guardamonte, dalle quali si può ammirare il mozzafiato panorama della Valle Staffora. Risalendo la Val di Nizza, invece, si arriva a Zavattarello, dove sorge il Castello Dal Verme.

Completamente costruito in pietra, con uno spessore murario fino a 4 metri, è un formidabile complesso architettonico medievale che ha resistito a numerosi assedi. Questa fortezza inespugnabile deve il suo nome alla famiglia Dal Verme che per ben



sei secoli ha segnato la storia della fortezza. Dalla terrazza e dalla torre si gode un panorama del territorio circostante: le verdi campagne, i freschi boschi, le colline con gli altri castelli della zona - Montalto Pavese, Valverde, Torre degli Alberi, Pietragavina.

L'imponente rocca sovrasta il borgo medievale di Zavattarello, abbarbicato sulla collina. Il verde che attornia il castello è un'area protetta, un parco di circa 79 ettari in cui si possono scoprire angoli fiabeschi, mentre il castello medievale interamente restaurato è spesso location di eventi, mostre, cerimonie e conferenze. Di notevole interesse è anche il vicino Castello di Oramala, situato su un promontorio roccioso affacciato sulla Valle Staffora nel comune di Val di Nizza ed è uno dei luoghi più suggestivi dell'alto Oltrepò. Costruito dalla Famiglia Malaspina nel X secolo, la sua struttura è molto cambiata nel tempo: l'aspetto attuale deriva dagli interventi occorsi nel 1474. Ai suoi piedi giace un piccolo borgo che ha fatto parte del circuito de "i borghi più belli d'Italia". Proseguendo si raggiunge, infine, la medievale Varzi, soprannominata la "perla dell'Oltrepò Pavese", con le sue due porte d'ingresso - Sottana e Soprana - che portano alle case di pietra collegate da stretti vicoli lastricati e lunghi e bassi portici. Prodotto simbolo di questa terra è il Salame di Varzi DOP, frutto di una cultura contadina arrivata fino ai giorni nostri grazie a una tradizione tramandata nei secoli e ancora oggi perpetuata seguendo l'antica ricetta.

Ricco di altre bellissime e suggestive località che non possia-

mo elencare tutte per mancanza di spazio (come il Castello di Stefanago, il borgo di Fortunago, il Tempio della Fraternalità di Cella di Varzi, ecc.), concludo la recensione parlando del prodotto più caratteristico e famoso del nostro territorio, ovvero il vino. L'Oltrepò Pavese è situato sull'asse del 45° parallelo dove si trovano tutte le maggiori zone vinicole mondiali e per questo motivo è proprio una zona ideale dove si produce oltre il 60% del vino prodotto in Lombardia e in special modo dove si trovano le maggiori produzioni di Pinot Nero, Bonarda e Riesling. I vini si differenziano in DOC (ovvero Denominazione di Origine Controllata) e DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita) e possono essere prodotti solo e soltanto in questa regione; nella provincia di Pavia si trova anche l'IGT (ovvero Indicazione Geografica Tipica). Un vino si definisce DOCG quando, dopo 5 anni come DOC, viene riconosciuto come particolarmente pregiato e dunque garantito ancora di più. La denominazione DOCG implica che le regole di produzione e controllo siano ancora più severe e rigide. L'unico vino DOCG dell'Oltrepò Pavese è l'"Oltrepò Pavese Metodo Classico". I vini sono tutelati come DOC, invece, quando le caratteristiche organolettiche sono strettamente legate alla zona di produzione, cioè influenzate da clima, caratteristiche del terreno e ambientali, ma anche metodologie di produzione; un vino DOC viene prodotto solo ed esclusivamente in un'area geografica che è delimitata e controllata in modo tale che i produttori si attengano al disciplinare di

produzione stabilito per quella zona e quella produzione. I vini DOC dell'Oltrepò Pavese sono: Bonarda, Buttafuoco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Sangue di Giuda, ecc. Infine, l'I.G.T. "Provincia di Pavia" - con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Barbera, Croatina, Riesling, Cortese, Moscato, Malvasia, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Vespolina o Ughetta di Canetto, Uva Rara, Muller Thurgau, Merlot, Nebbiolo - è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione fino ad un massimo del 15%. Nonostante non si possa individuare una sola caratteristica principale per tutti i nostri vini, si può generalmente affermare che i "rossi" sono caratterizzati in special modo per gli aromi di fondo (mandorla nella Bonarda; more, lamponi e fragole nel Barbera) e sono vini abbastanza forti e strutturati che si accompagnano bene ad antipasti di salumi e formaggi (per esempio il salame di Varzi), ma anche a primi piatti complessi e a secondi tipici come brasati e bolliti. I "bianchi", invece, con le note fruttate soprattutto per quel che riguarda il Riesling, si accompagnano a piatti di pesce di lago e fiume, ma anche a piatti a base di verdure. Da non sottovalutare l'Oltrepò Pavese Spumante che oltre ad essere ottimo come aperitivo è in grado di accompagnare perfettamente piatti di mare e verdure.