

Tra borghi E CASTELLI

UNA BELLA GIORNATA PASSATA A SCORRAZZARE SULLE
COLLINE DELL'OLTREPO. UN GIRO CLASSICO IN UNA
ZONA AMBITA DAI MOTOCICLISTI DEL NORD ITALIA

Di Mauro Rossini, foto di Giovanni Lamonica

E' domenica e c'è il mercato quando partiamo da Castel San Giovanni, nell'Oltrepò Pavese. Qui il giorno di mercato è una cosa seria: si vendono trattori e attrezzi agricoli, quadri, a volte di dubbia qualità artistica, libri e dischi vecchi e mobili polverosi. Dalla cittadina ai piedi dei celebri vigneti piacentini, ci dirigiamo a Sud, attirati dalle colline all'orizzonte. La strada sale perdendo

i connotati della pianura e ben presto ci troviamo ad attraversare paesi dove la gente usa ancora "il vestito buono" per uscire di casa la domenica. Stiamo risalendo la Valle del Tidone, uno dei numerosi affluenti del Po che spartiscono il territorio in valli, una parallela all'altra, collegate da basse creste di monti boscosi. Borgonovo Val Tidone è un paese con tanta storia alle spalle: fu fondato nel 1196 dai Piacentini a scopo

difensivo contro i Pavesi, mentre il castello, "La Rocca", fu costruito nel XIII Secolo e oggi è la lussuosa sede del Municipio. Ben altro castello è quello che s'incontra dopo Pianello Val Tidone, salendo verso il monte Aldone: a quota 570 mt. sorge la Rocca d'Olgisio, che da una cresta rocciosa domina i torrenti Tidone e Chiarone e ha un'architettura complessa, caratterizzata da una triplice cinta di mura dal Castello,

con una vista molto suggestiva. La linea di cresta fa da spartiacque tra le province di Pavia e di Piacenza e inoltrandoci nell'Appennino i paesi si fanno più piccoli e radi e la strada si stringe divenendo tortuosa e spesso sporca e sconnessa; in compenso il panorama è assolutamente affascinante, soprattutto quando il bosco fitto si apre e rivela valli e colline all'orizzonte.

A Cademonte ci troviamo su un

balcone da cui si ammira all'infinito l'Appennino; da qui la strada migliora e ritroviamo il traffico poco prima di Bobbio. Siamo nell'ultimo tratto della discesa dal Passo del Penice, al termine del quale visitiamo l'Abbazia, un grande complesso monastico benedettino fondato nel VI Secolo dal monaco irlandese Colombano e che nella prima parte del Medioevo fu un centro di cultura paragonabile per importanza a Monte-

Foto grande: immersi in un incantevole scenario percorriamo la strada che ci porta verso Bardi, la cui Rocca ci guarda dall'alto. Sopra: la chiesa di Santa Maria, nella frazione di Roccolo dei Tassi.

cassino. Uscendo da Bobbio la strada è ampia e dipingendo curve piacevoli per la guida costeggia alta il corso del Trebbia, incassato tra le rocce, la cui acqua è di un azzurro-verde spettacolare.

Lasciamo questa bella strada per salire sul Passo del Mercatello, dove la sede stradale si stringe e il bell'asfalto della Val Trebbia diventa un ricordo, compensato dal fatto che gli insediamenti sono rari e alla nostra destra fa bella mostra la sagoma del Monte Maggiorasca, la cima più alta dell'Appennino Ligure con i suoi 1.799 metri ancora parzialmente coperti da foreste secolari. La strada, però, è sfuggitiva e solitaria, i veicoli sono rari, i paesi piccoli sbucano improvvisi da una piega della strada, gli anziani giocano ancora a carte nei bar e i pascoli hanno onde di erbe agitate dal vento.

Morbidi rilievi ci portano a uno sperone roccioso dove ci accoglie l'affascinante mole del Castello sotto il quale si sviluppa il paese: siamo a Bardi e arrivando la Rocca ci appare dall'alto, isolata alla destra del paese. Costruita in un lungo periodo dai Longobardi, la fortificazione continuò a crescere fino al XIV secolo. All'interno spiccano la piazza d'Arme, la Sala Grande, le Sale dei Principi, i cortili, i giardini pensili, un porticato del Cinquecento, un poderoso mastio utilizzato come carcere e se si desiderano viste vertiginose basta salire i torrioni più alti e i camminamenti di ronda. Da Bardi torniamo verso la pianura; prima di scendere ci attende ancora un colle appenninico, il Passo del Pelizzone, posto su una delle varianti dell'antica Via Francigena. Come spesso accade sui colli appenninici quasi non ci accorgiamo di scollinare: solo un cartello e il bosco che si apre sulla sommità del Passo ci fanno capire che abbiamo superato l'ultima asperità della giornata e stiamo riguadagnando la pianura. Ma prima della pianura ci



attende ancora una città affascinante e sorprendente: Castell'Arquato. Un borgo medievale intatto, con le antiche case color della terra che scendono da un pendio che le rende, soprattutto nelle giornate limpide, visibili da molto lontano. La cittadina medievale si articola intorno ai quartieri di Borghetto, Montaguzzo, e al centro monumentale. Spettacolare il carattere tipico delle costruzioni militari cinquecentesche del Torrione Farnese, collegato da un passaggio sotterraneo al palazzo del Duca. Sicuramente l'edificio più caratteristico è la Rocca Viscontea: edificata nel 1342, dalla sua sommità si gode un bellissimo panorama sulla pianura Padana. La Storia ci insegue ovunque ci muoviamo: Lugagnano Val d'Arda è una normale cittadina di provincia, nella Pianura Padana, ma qualche chilometro fuori della città troviamo i resti della città romana di Velleia, che nel I e II secolo

d.C. fu fiorente municipio, capoluogo di un vasto territorio montano. Il Foro, le Terme, l'Anfiteatro e i reperti conservati nel museo ci parlano di una città prospera e attiva, sulla via di comunicazione tra il piacentino e la Lunigiana. L'intreccio di strade, autostrade, ferrovia, industrie, le centrali elettriche e i ponti sul Po, rendono difficile pensare a Piacenza come ad una città interessante. Invece è città antica: fondata dai Romani nel 218 a.C. è la città da cui fu indetta nel 1.095 la Prima Crociata e in cui convergevano le vie commerciali e di pellegrinaggio del Medioevo. Piacenza fornì anche molti volontari ai tempi delle guerre d'Indipendenza e può vantare monumenti insigni quali il Palazzo Gotico, il Duomo, il Palazzo Farnese. Abbiamo impiegato una giornata e percorso una distanza dieci volte superiore ai banali 25 Km di autostrada che separano Castel San Giovanni da Piacenza, ma le sensazioni provate e quanto abbiamo visto ne hanno fatto un viaggio da ricordare.



In alto: la chiesa parrocchiale di Grezzo. Sopra: l'attuale municipio di Borgonovo Val Tidone è ospitato in un castello costruito nel XIII secolo.

SAPORI E TRADIZIONI

Bortellina piacentina

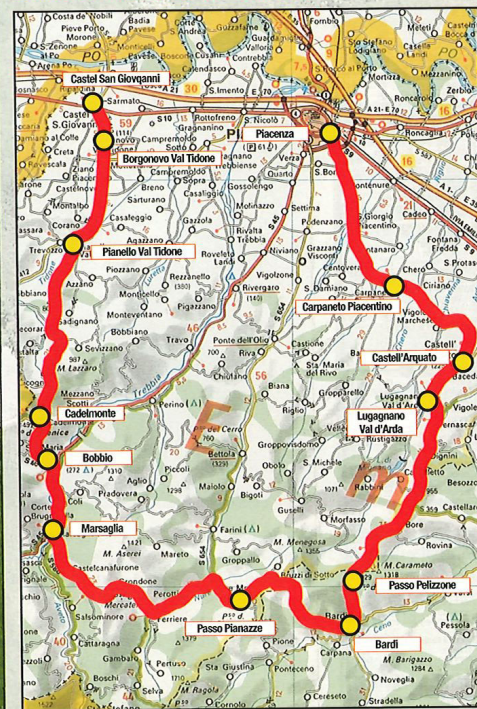
Il buon gusto è una questione di stile, ma anche di palato. In questo senso la bella terra del piacentino non teme rivali, e da molti è denominata la "food valley". Qui le specialità per intenditori non mancano e in qualsiasi locanda o ristorante è possibile assaggiare sapori particolari e genuini. Un baluardo di questa gastronomia è sicuramente rappresentato dai salumi. C'è un prodotto genuino e semplice che esalta il sapore di questi insaccati e che è oggetto di una campanilistica faida tra gli abitanti delle Valli del Tidone, della Trebbia e del Nure, per l'assegnazione della paternità. Parliamo della bortellina (burteina), che ha un'origine antica, con variazioni sul tema che si distinguono tra paese e paese, tra famiglia e famiglia, condizionati dal gusto e dalla disponibilità della dispensa di casa. Impastare 600 grammi di farina e acqua, fino ad ottenere una pastella omogenea e morbida. Aggiungere due uova, rimiscolare aggiungendo un pizzico di sale e lasciare riposare per almeno mezz'ora. Soffriggere una noce di strutto finché non sarà fuso e, nel frattempo, tagliare a fettine sottilissime un cipollotto (bavaron). Versare un mestolino di pastella insieme a un po' di fettine di bavaron, e lasciare friggere fino a imbiandire. Lasciare scolare sulla carta assorbente e mangiare quando è ancora caldo, facendo tutto con prosciutto, coppa, pancetta o salame piacentino o, volendo, con i formaggi morbidi. Le variazioni possibili sono una pastella senza uova, o con una massa più compatta, impastata con lievito e lavorata con le mani per realizzare sottili dischetti di pasta. La sostituzione dello strutto con l'olio vegetale è ormai una prassi ovunque, per contrastare i problemi di linea. Comunque, poiché al "bon mangià a al bon bev à l'è cul c'fa lùs al pel" (il buon mangiare ed il buon bere sono ciò che fan luccicare il pelo), è opportuno affiancare questa golosa leccornia, durante una dolce chiacchierata tra amici, con un calice di Gutturnio o di Bonarda.



Toni d'Italia

ROAD BOOK

Strade ricche di storia



© Michelin, estratto dalla carta n. 562 Trentino-Friuli Venezia Giulia, Emilia-Romagna - 1/400.000.