Non solo banca
Agriturismi

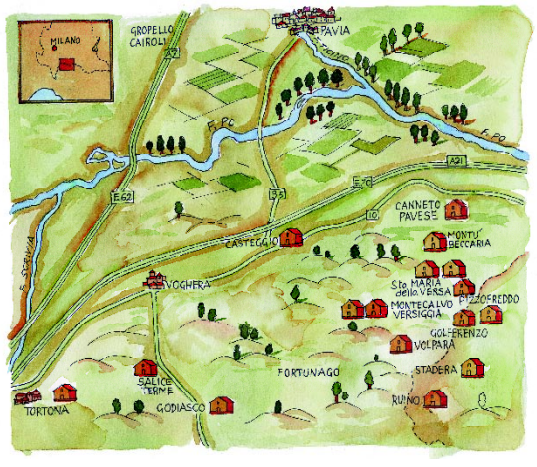
Casali *spumeggianti*

Tra Lombardia e Liguria, da Santa Maria della Versa a Salice Terme, si dipana un itinerario enogastronomico da veri intenditori: a tre quarti d'ora d'auto da Milano e ad altrettanti dalla Riviera

DI LAURETTA COZ
FOTO DI MARCO PAGANI

Sulla strada che sale dolcemente, immersa nei vigneti che si estendono a perdita d'occhio, si capisce subito di essere a Santa Maria della Versa, perché al primo rondò troneggia la sagoma di ferro di una bottiglia di spumante alta cinque metri. È il segnale che questa è la zona di produzione dello spumante di qualità dell'Oltrepò Pavese, ma anche dei rossi Bonarda, Buttafuoco, Sangue di Giuda e Barbacarlo. A pochi chilometri, il comune di Soriasco che vanta antiche origini (fu donato al Monastero di Bobbio dagli imperatori Lotario e Berengario intorno all'890); e li vicino il Castello di Luzzano ospita un'azienda agricola formata da un piccolo paese al centro di una collina tutta a vigneto.

Il borgo è formato dal castello d'origine romana, dalla chiesa neoclassica e dalla locanda del '700 (prezzo da 95 euro, www.castelloluzzano.it , tel. 0523/863277). L'Azienda Vercesi del Castellazzo ha a Montù Beccaria 20 ettari di vigneto dove produce due rossi (Bonarda e Fatila) da gustare con le ricette del luogo (www.vercesidelcastellazzo.it, tel. 0385/60067). Ai più sportivi si consiglia un pernottamento nell'agriturismo Le Stagioni del Borgo (prezzo: 70 euro; www.lestagionidelborgo.it, tel. 0131/861035), in frazione Canevino nel cuore della Val Versa, con all'interno un allevamento di cavalli di razza Quarter Horse, addestrati al reining: disciplina che riprende i movimenti dei cavalli dei ranch quando



radunano le mandrie. A Montecalvo Versiggia, vale la sosta il ristorante Sasseo (un antico casale del '700) con lo chef Silvano Vazzulli, dove gustare i sapori del territorio, nel menù di stagione: la Culaccia di Zibello con cestino di crescenza tartufata e L'Oca alle due cotture, il petto rosa con salsa alle erbe e la coscia in confit (prezzo da 35 euro, www.sasseo.com, tel. 0385/278563). Nella zona si può fare una passeggiata nella Riserva naturale del Monte Alpe dove si accede solo a piedi lungo il percorso segnalato; per una guida naturalistica, l'Azienda Regionale Foreste (tel. 02/67652307). Il periodo migliore, oltre all'autunno, è a giugno per la splendida fioritura, dal giallo del maggiociondolo al rosa del giglio martagone.Da Ruino, pochi chilometri e si giunge a Zavattarello, uno dei borghi d'Italia più belli, dove il paesaggio è dominato dal castello. Sono trascorsi più di 600 anni da quando il condottiero veronese Jacopo Dal Verme salì per la prima volta in quello che era considerato un vero nido d'aquile. Da allora, forse, l'eredità di due fantasmi: un menestrello rinascimentale e Pietro Dal Verme, avvelenato dalla moglie Chiara Sforza. Non ci sono storie di fantasmi nel Castello di Stefanago (XV secolo), dove pernottare in romantiche suite, ma una leggenda: che il castello sorgesse in tre notti come per incanto (prezzo: 120 euro; www.castellodistefanago.it, tel. 0383/875227).

A pochi chilometri, vale la pena un percorso termale a Salice Terme; la fonte è ricca di acqua sulfurea e salsobromojodica (ha attività antinfiammatoria), per trattamenti riabilitativi (www.termedisalice.it).

Un antico complesso in pietra nelle vicinanze di Salice Terme, e, sotto, il ristorante nel borgo del castello di Luzzano. La selezione delle tappe segnalate nell'itinerario è a cura di Case & Country, il mensile di Class Editori

guide

Ristoranti di campagna

"Se vivere in campagna è un sogno che non tutti possono realizzare, è tuttavia possibile, anzi auspicabile, godere almeno per un po', delle meravigliose sensazioni che il verde ci può dare. In ogni stagione dovremmo riservarci qualche momento per vivere questa dimensione più vera e sana. E nell'esplorare territori arcadici, i ristoranti di campagna saranno la nostra guida. Grazie a una ricerca meticolosa e avveduta, i ristoranti di campagna sono spesso i conservatori dei prodotti, ricchi e genuini, che meglio esprimono la vocazione di un determinato territorio. Ancora più spesso sanno usare questi prodotti come stimolo, come opportunità per intraprendere una ricerca, un percorso del gusto a tutto tondo. "

dalla prefazione di Antonio Piccinardi che ha curato la guida in vendita con il mensile Case & Country