

TERRA D'ACQUA

Da Milano neanche un'ora di macchina, direzione sud-ovest. Fuori dalla metropoli, fuori dalle rotte del turismo di massa. Ecco la Lomellina, **area della provincia di Pavia a confine con il Piemonte**. Ma che cosa ha da offrire questo territorio? Molto, tra cibo, cultura e natura. A partire dall'ambiente irripetibile disegnato dalle risaie. Lomellina, semplificando un po', è tutto ciò che sta tra i confini tratteggiati da **Po, Ticino e Sesia**. Tre fiumi come cornice. E lì in mezzo un dedalo di torrenti, rogge, cavi, risorgive. Acque abbondanti che, a un certo punto della storia – più o meno intorno alla metà del XV secolo – hanno accolto il cereale venuto dall'oriente. Oggi tra la Lomellina e il basso Pavese **le risaie occupano oltre 80mila ettari**, circa il 40% dell'intera superficie coltivata a riso in Italia. L'alta concentrazione di risaie ha dunque plasmato il territorio lomellino in un unicum creato dall'alternanza tra piccoli centri urbani di antica origine, aree di grande valore naturalistico e distese a perdita d'occhio di fertile campagna.

LE GARZAIE, MONUMENTI NATURALI

Le garzaie sono **aree protette di riproduzione degli ardeidi** (famiglia di uccelli di cui fanno parte aironi, nitticore, garzette, tarabusini, animali che in risaia si nutrono di rane, pesci, bisce e piccoli mammiferi). In Lomellina se ne contano una dozzina, di cui 7 visitabili: Celpenchio, Sant'Alessandro, Abbazia di Acqualunga, Palude Loja, Verminesca, Bosco Basso e Gallia. La maggior parte di queste riserve, gestite dalla Provincia di Pavia, è inserita nella Rete Natura 2000, creata dall'Unione europea per la protezione e la conservazione degli habitat e delle specie. In particolare la **garzaia di Celpenchio** – compresa tra i territori comunali di Cozzo, Rosasco e Castelnovetto – ospita una numerosa colonia di aironi rossi, oltre a dare asilo ad altre quattro specie di ardeidi (nitticora, garzetta, sgarza ciuffetto ed airone guardabuoi). Da segnalare anche la garzaia di Pieve del Cairo gestita dalla Fondazione Darefrutto, realtà no profit che si occupa di tutela e valorizzazione del patrimonio rurale e ambientale.

IL RISO È BELLO PERCHÉ È VARIO

Riso significa prima di tutto buona tavola. E versatilità di utilizzo. Del resto la gamma varietale dei risi permette un **ampio ventaglio di interpretazioni culinarie**, perché ogni cultivar - **Carnaroli, Baldo, Arborio, Vialone, Venere e Roma**, solo per citarne alcune fra quelle coltivate in Lomellina - ha la sua storia e il suo aroma, i suoi tempi e i suoi colori... ognuna adatta a una specifica ricetta. Centro d'elezione per la contrattazione del risone – vale a dire il riso grezzo – è la città di Mortara, capoluogo della Lomellina ai tempi del Piemonte sabauda, dove ha sede la Borsa Merci. A differenza del recente passato, quando la quasi totalità del risone veniva venduto alle grandi industrie di trasformazione, oggi però sono molte le piccole aziende che commercializzano il riso a proprio marchio, anche in spacci aziendali accessibili ai visitatori.

LA CITTÀ DELL'OCA

Oltre a ospitare uno dei più importanti mercati cerealicoli, Mortara è conosciuta per un'autentica eccellenza gastronomica: il **Salame d'Oca**, insaccato prodotto con tagli magri d'oca (in una misura compresa tra il 30% e il 35%) misti a carne e grasso di suino. Riconosciuto dall'Unione Europea con il marchio IGP, questo salume è celebrato ogni anno con una **Sagra** che si tiene l'ultima domenica di settembre e unisce all'aspetto gastronomico quello storico-rievocativo.

Un'altra eccellenza derivata dal palmipede è il **Salame Ecumenico**, composto interamente da carne d'oca, il cui nome rivela la possibilità di essere consumato indifferentemente dagli osservanti delle tre grandi religioni abramitiche (Cristianesimo, Islam ed Ebraismo). Le origini di questo prodotto vengono fatte risalire alla comunità ebraiche presenti in Lomellina intorno alla fine del XV secolo. Ma a Mortara si realizzano anche tipicità a base d'oca quali la Bresaolina, i Cacciatorini, i Ciccioli (anche nella variante pressata), il Fegato grasso (da oche nutrite senza ingozzamento forzato), il Filetto baciato, la Galantina, il Marbrè, la Mortadellina, il Petto (stagionato o affumicato alle erbe), il Prosciuttino e il Salame crudo.

ORTAGGI SPECIALI

Nell'area in cui il Sesia confluisce nel Po, intorno al piccolo centro abitato di Breme, nasce una delle cipolle più dolci d'Italia. Non a caso la **Cipolla di Breme**, Presidio Slow Food, è anche nota come "La Dolcissima": una caratteristica che le viene conferita dal particolare terreno in cui cresce, ricco di limo, dove viene raccolta a mano tra giugno e metà agosto. Alla vista emerge subito una delle caratteristiche distintive di questo ortaggio, vale a dire la grandezza. Mediamente una Cipolla Rossa di Breme pesa tra i 600 e i 700 grammi, ma non sono rari esemplari che superano il chilo. L'origine della sua coltivazione viene fatta risalire ai monaci dell'abbazia di Novalesa (in Val di Susa) che, fuggendo alla distruzione dei Saraceni, si rifugiarono a Breme grazie alla donazione nel 906 da parte del Marchese Adalberto di Ivrea.

Cilavegna, al confine con il Basso novarese, è invece patria di un altro gustoso ortaggio, l'Asparago bianco. Estremamente tenero e dal sapore delicato, l'**Asparago di Cilavegna** in passato era diffuso in un'area ben più ampia di quella che oggi circonda il Comune dal quale prende il nome. I terreni leggeri, umidi e sabbiosi di Cilavegna sono ideali per la sua coltivazione, la cui ottima qualità è garantita da antichi metodi produttivi. I campi in cui si coltiva l'asparago vengono chiamati aspargiaie, e il raccolto avviene in primavera, da marzo a maggio.

LA PICCOLA LOIRA

Zona di confine, e per questo strategica, la Lomellina presenta un paesaggio dominato da fortificazioni erette nel corso dei secoli dalle signorie che si sono succedute sul territorio. Un patrimonio in-

estimabile di storia valorizzato, a partire dal 2018, da un progetto dell'Ecomuseo del Paesaggio Lomellino, intitolato "Lomellina: la piccola Loira", che ha portato numerosi turisti a visitare i **castelli della zona** (ben 26). Tra questi c'è il **Castello di Sartirana**, realizzato alla fine del XIV secolo per volere di Gian Galeazzo Sforza. All'interno del complesso architettonico è presente la **Pila**, struttura del XVII secolo un tempo utilizzata per la pilatura del riso, oggi location per eventi e sede di una mostra permanente dello stilista americano Ken Scott.

Risale al XIV Secolo anche il **Castello di Frascarolo**, dove è ospitato un Museo del Contadino visitabile ogni primo sabato del mese ed aperto su prenotazione alle scolaresche.

Molto suggestivo il **Castello di Scaldasole**, con le sue sette imponenti torri medievali, che conserva carrozze ottocentesche e una raccolta di armi antiche.

Castello Isimbardi a Castello d'Agogna, edificio del XII secolo circondato da un ampio parco, custodisce invece una ricca collezione di antiche mappe e documenti relativi alla canalizzazione delle acque: un racconto per immagini della progressiva trasformazione del territorio, funzionale alla coltivazione del riso.

Una piccola gemma è poi il centro storico di Rosasco, su cui svetta la magnifica **Torre Ghibellina**, luogo dall'intenso fascino medievale.

NON SOLO CASTELLI

Di grande valore storico sono inoltre le testimonianze romaniche e protoromaniche, come le chiese di **San Valeriano e San Pietro a Robbio**, **Santa Maria delle Grazie a Castelnovetto**, la **Pieve di Velezzo**, la cripta dell'**Abbazia di San Pietro a Breme**, la basilica di **Santa Maria Maggiore a Lomello** (con annesso battistero). Quest'ultima sorge nel luogo in cui, secondo la tradizione, nell'autunno dell'anno 590 la regina dei Longobardi Teodolinda sposò Agilulfo, duca di Torino.