

Castelli e Cantine nella Natural Valley piacentina

Testo e foto di Vittorio Giannella

Stavolta andiamo alla scoperta della **Natural Valley** dei colli piacentini, che ha riunito **21 comuni con i loro castelli e le loro cantine** che preferiscono coltivazioni biologiche e certificate con una promozione di origine e qualità, per valorizzare i loro prodotti e riportare i turisti.



Le splendide Cascate del Perino

La Natural Valley, al **confine nordoccidentale dell'Emilia Romagna**, racchiusa tra la **valle del Tidone e quella dell'Arda**, la più diffusa "industria" è quella vitivinicola. A rendere ancora più piacevole la visita di questi luoghi è la cucina locale, ben sostenuta dalla genuinità degli ingredienti, che ben si accompagna ai vini pregiati o comuni che siano. Il piacentino poi è l'unica provincia italiana a detenere **tre salumi DOP** in Italia: la **coppa piacentina, il salame e la pancetta**.

DAL CASTELLO DI RIVALTA ALLA CANTINA LURETTA

Lasciata Piacenza, ci si inoltra verso le colline, e si costeggia da subito l'ampio letto alluvionale del Trebbia. All'altezza di **Niviano**, svoltiamo a destra per visitare l'imponente complesso fortificato del **Castello di Rivalta**, sfiorato dalle acque del Trebbia visibile da lontano con la sua inconfondibile torre cilindrica. Su queste rive nel 218 a.C, nella storica "battaglia della Trebbia" i Romani subirono una sanguinosa sconfitta contro l'esercito di Annibale.



Il castello di Rivalta

Da non perdere una visita guidata dal giovanissimo **Nicola Sacchi**, per ascoltare la storia millenaria del complesso fortificato, ora sontuosa abitazione privata della **famiglia Landi**, scelta per parecchi anni come luogo di vacanza dalla **Principessa Margaret Windsor**, ammalata dalla "camera verde" del castello, con vista sulla vallata.



Il Museo del Castello di Rivalta

Risalendo la piccola valle del Luretta si arriva al **Castello di Momeliano** dell'anno mille, che appare all'improvviso, nascosto com'è da una fitta cerreta. Qui, tra queste pietre pregne di storie, la **Cantina Luretta** fa riposare i vini fermi, bianchi e spumanti elaborati col metodo classico, con importanti premi e riconoscimenti. **"Stretto tieni il sogno, che se il sogno muore, la vita diventa incapace di volare"** recita una poesia di Paul Bowles, e così partendo da una passione, da un sogno appunto, la signora Carla Asti e il marito acquistarono trent'anni fa un piccolo vigneto malandato per impiantare vitigni autoctoni e internazionali.



I pregiati vini della Cantina Luretta

Le erbe selvatiche crescono tra i filari attirando gli insetti, e il rispetto dell'equilibrio naturale ha facilitato il riconoscimento della **certificazione biologica ICEA**, e così **Guttorni Superiori D.O.C, Boccadirosa Malvasia di Candia, Principessa spumante, Achab D.O.P e altri vini**, girano il mondo e nei migliori ristoranti.

L'AGRITURISMO VALLESCURA CON BIRRA BIOLOGICA E LA CANTINA ROMAGNOLI

Bisogna raggiungere Piozzano, per arrivare **all'Agriturismo Vallescura** di **Daniele, Valeria e Giacomo**, tre fratelli che, dal 2007, producono una birra contadina ottima, ottenuta con l'orzo coltivato nei 45 ettari di famiglia, e poi maltato. Ci si accorge subito davanti al camino acceso che simpatia e convivialità sono una regola dell'agriturismo. Circondato da boschi e campi coltivati, **Daniele**, il birraio, utilizza acqua di sorgente purissima e ha bandito diserbanti e pesticidi, ricevendo il marchio di azienda biologica. "Sia pure con un po' di ritardo, anche qui si comincia a percepire come una

risorsa, salvaguardare e promuovere la relazione tra la bellezza paesaggistica, naturalistica e storica di queste valli, con la riscoperta di cibi tipici e genuini.”, racconta **Mauro Lanfranconi**, papà dei tre ragazzi imprenditori, davanti a un tagliere di salumi misti accompagnati da gnocchi fritti alla birra.



Giacomo, Valeria e Daniele dell'Agriturismo Vallescura con le loro birre artigianali

Bisogna costeggiare il fiume Nure per arrivare alla **Cantina Romagnoli di Villò di Vigolzone**, che, dal 1857 coltiva 45 ettari di vigneti con le radici in terreni rossi ricchi di ferro. Qui degustiamo il Pigno, di nome e di fatto, perché è uno spumante che ha bisogno di riposare a lungo prima di essere venduto. **Alessandro Perini** ci racconta la storia dell'azienda: è un imprenditore visionario, che ha prodotto spumanti Metodo Classico in queste terre piacentine legate da sempre a vini semplici. Da poco sta sperimentando una coltivazione senza l'intervento dell'uomo, per conoscere fino in fondo i segreti della pianta che accompagna l'uomo dall'inizio della sua storia.



I vini della Cantina Romagnoli

DAL BORGO GRAZZANO VISCONTI ALLA CANTINA VISCONTI

Della provincia piacentina il luogo più visitato è **Grazzano Visconti**, piccolo gioiello architettonico, costruito agli inizi del secolo scorso in perfetto stile tre-quattrocentesco. In quanto a fedeltà di riproduzione, è un vero capolavoro, ma rischia di suonare falso per questa stessa arbitraria imposizione di stile. Conserva al suo interno questo sì, l'antico **castello Visconti**, dove il noto regista Luchino Visconti, ha passato gran parte della sua infanzia.



Il castello di Grazzano Visconti con la chiesa annessa

Positivo è il fatto che molti vitigni quasi scomparsi come l'**Ortrugo**, ritrovato negli anni Settanta, oggi è tornato in auge vinificato in purezza, come pure la Malvasia di **Candia aromatica**, originaria di Creta, trapiantata in questi terreni dal 1250.



Meno noti, per questo vere rarità, sono invece il “Santa Maria” e “Melara”, che hanno dato vita alla DOC più piccola d’Italia: **il Vin Santo di Vigoleno**, dal colore ambrato e gusto intenso, che conta poche migliaia di bottiglie annue, prodotte in soli sei ettari. Piccola realtà importante per la salvaguardia della biodiversità.



Il Vin Santo di Vigoleno, una rarità

Arrivo alla **Cantina Visconti**) prima di visitare **Vigoleno**, tra i borghi più belli d’Italia, mentre è in corso la pressatura delle uve passite dei **vitigni Melara e Santa Maria**, in giusta proporzione, che in seguito, affronterà un invecchiamento minimo di 60 mesi. Un vino prezioso che si regalava come dono di nozze.



Uva passa S.Maria e Melara per la produzione del Vinsanto

VIGOLENO DOMINA IL PANORAMA, I PRODUTTORI PROTEGGONO LA BIODIVERSITA'

Fra le perle delle colline piacentine, **Vigoleno** domina dall'alto la valle del fiume Arda, racchiusa da mura possenti merlate che difendono la chiesa di San Giorgio, e la piazzetta centrale; tutt'intorno la campagna e filari ordinati di viti, colline, che come onde, si fondono all'orizzonte con la pianura.



Grazia Invernizzi e la sua piccola azienda agricola, **Biofilia a Sariano**, in prima linea a tutelare un patrimonio prezioso: la biodiversità prima che vada perduta. Centinaia di galline “felici” che non conoscono antibiotici, e tra queste la rara e in via di estinzione **gallina polverara**, razzolano libere tra filari di meli antichi. Così, conserve, miele, ortaggi sono certificati bio al 100%.



Grazia Invernizzi con una gallina polverara

Il panificio Secchi a Morfasso è il forno più in alto di questo itinerario goloso, oltre i 600 metri d'altitudine, una sorta di attico sulle valli sottostanti. Da non perdere, la squisita torta alle patate e i tortelloni dolci ripieni, la loro specialità. Gli ingredienti bio del panificio, come la farina, le patate e le **zucche** vengono forniti da ragazzi del posto, Andrea, Francesco, Nello, che, con passione e tenacia, hanno cominciato a coltivare grani antichi, patate ormai rare ma adatte a queste quote.



Andrea Gregori di Morfasso con alcune delle zucche che coltiva

Quassù il vento non incontra ostacoli, davvero un posto inconsueto, che non ti aspetti a un'ora dalla caotica pianura, dove è bello perdersi per poi ritrovarsi seduti a tavola dell'agriturismo **La Risorgiva a Oddi**, per un assaggio di golosità locali a km 0. La cucina è a vista. Un buon biglietto da visita.



Cotechini del Salumificio San Bono a Ponte dell'Olio

Un lungo ponte attraversa il largo letto alluvionale del Trebbia che sfiora le mura del **Castello di Travo**, il borgo luogo di memorie storiche, con il suo museo archeologico da visitare, che ripercorre 6.000 anni di storia dalla preistoria al medioevo. Si sale fino a Pietra Perduca.



Uva appena raccolta sopra Travo

Da qui la vista è incomparabile: tutta la cerchia delle Alpi innestate, a destra la Valtrebbia fino a Piacenza, alle spalle l'Appennino boscoso e giù **Bobbio**, tra i borghi più belli d'Italia, fondata dal monaco irlandese Colombano nel 614, quando giunse qui accompagnato dai suoi discepoli. Riposa nell'abbazia a lui dedicata.



Il ponte gobbo a Bobbio

Ma il simbolo del borgo è **il ponte gobbo**, completamente in pietra che, con 11 arcate attraversa il **Trebbia spumoso**, simile al Gutturnio, il vino asciutto e spumeggiante che esprime tutta la forza e l'intensità dei suoi sapori e delle sue tradizioni.



Uva croatina per la produzione della Bonarda

Dove Dormire

***Hotel Il Cervo**, piazza Europa 20, Agazzano (PC), tel 0523/975208, www.albergoristoranteilcervo.it

***La Locanda di Enduro Republic**, via Luchino Visconti 12, Grazzano Visconti (PC), tel 0523/693834, www.endurorepublic.it

Dove mangiare

***Locanda del Falco**, Loc. Borgo di Rivalta 4, Gazzola (PC), tel 0523/1820269, www.locandadelfalco.com

Cantine

***Il Poggiarello**, www.ilpoggiarellovinci.it

***Cantina Marengoni**, www.vinimarengoni.com