TRAVAGLINO
IN CALVIGNANO DAL 1868

LE GUIDE DI DOVE

LOMBARDIA

Verso le Olimpiadi 2026

• MILANO • BERGAMO • BRESCIA • COMO • CREMONA
• LECCO • LODI • MANTOVA
• MONZA E BRIANZA • PAVIA • SONDRIO • VARESE

RCS

AGRI Pavia
BOTTEGA
GASTRONOMIA
EVENTI
Rinfreschi, catering
Degustazione in loco
da asporto o su prenotazione
Pane

teggiato qua e là da castelli, torri merlate e tesori d'arte romanica, accoglie chi visita la **Lomellina**. Un territorio sorprendente, ancora ai margini degli itinerari classici, dove perdersi in un microcosmo raccolto di piccoli paesi distribuiti a ridosso di campagne fertili, attraversate dalla via Francigena, in cui si coltivano risi, asparagi, fagioli, cipolle rosse e zucche. Qui tutto ruota attorno a **Vigevano**, gioiello architettonico con una delle piazze più belle d'Italia. Gli eleganti portici affrescati con gli stemmi ducali e la facciata barocca del Duomo incorniciano la scenografica **piazza Ducale**, il salotto cittadino. A due passi, si scorge l'ingresso del castello e la **Torre di Bramante**. Salendo la ripida scalinata si arriva nella corte del maniero, dove si intrattenevano Ludovico il Moro e Beatrice d'Este.

PIANELLE E TACCHI A SPILLO

Nelle ex scuderie del duca oggi si visitano le ricche collezioni d'arte e l'imperdibile **Museo Internazionale della Calzatura "Pietro Bertolini"**, testimonianza della cultura artigiana della città. Visitandolo, non stupisce scoprire che sia stato proprio un designer vigevanese, Armando Pollini, a inventare il tacco a spillo nel 1953, anticipando di un anno il francese Roger Vivier. Tra le sale, ci si imbatte in rarità come la *décolleté* di raso verde e paillettes di Marilyn Monroe, le scultoree scarpe di Lady Gaga e la gigantesca sneaker taglia 59 del cestista Shaquille O'Neal. Un viaggio nel tempo che inizia con la *pianella* di Beatrice D'Este del 1494 e arriva fino ai giorni nostri, passando per i tacchi autarchici in sughero degli anni Trenta e le scarpe create per i pontefici, da Pio XI a Benedetto XVI. Per una pausa gourmet, si fa tappa dallo chef Enrico Gerli al ristorante **I Castagni**, premiato con la stella Michelin. Da provare il sontuoso risotto Carnaroli tra Lomellina e Tohoku, con anatra, cipolla di Breme, peperoni, funghi shitake, curcuma, miso e la coscia d'oca con il fois gras, ovviamente *made in Lomellina*.

In alto, una veduta della **Tenuta Travaglino**, produttore di vini nell'Oltrepò Pavese. *In basso*, degustazioni di salumi e formaggi da **AgriPavia**, cooperativa che vende e promuove la gastronomia locale (agripavia.it).

NEL REGNO DEL RISO

Fuori dal centro abitato si spalanca il regno del riso, 62mila ettari in cui l'azzurro si confonde con il verde del sottobosco. Tra le eccellenze locali spicca la **Riserva San Massimo**, oasi incontaminata all'interno della Valle del Ticino, dove vivono aironi rossi e daini. Qui si produce il Carnaroli Classico, con i suoi chicchi amati da chef stellati internazionali. "Il nostro Carnaroli Classico è una varietà autentica, coltivata con un approccio non intensivo e sostenibile, rispettando la biodiversità del territorio e utilizzando l'acqua pura delle nostre sorgenti", spiega Dino Massignani, direttore di Riserva San Massimo. La lavorazione, con essiccazione a gas metano e pilatura a pietra, preserva la qualità del chicco, che in cottura rilascia delicatamente l'amido, garantendo risotti cremosi, con chicchi compatti e al dente.

LA LOIRA LOMBARDA

Attorno alle risaie, tra coltivazioni delle dolcissime cipolle di Breme, amate anche dai reali inglesi, e piccoli produttori di insaccati d'oca di Mortara, si scoprono

insediamenti mirabili. Ne sono un esempio il **Castello di Sartirana** sorto alla fine del XIV secolo. Oggi ospita la sede della Fondazione Sartirana Arte, che allestisce esposizioni museali di pittura, scultura e artigianato. Merita una sosta anche il **Castello di Frascarolo**, di epoca viscontea, con il suggestivo Museo del Contadino, così come il medievale **Castello di Valle Lomellina**, una delle roccaforti principali della provincia, sorto al centro di un sistema di rogge e canali punteggiati dalle cascine. Testimonianze di una vita rurale, dove un tempo il gracidare delle rane diventava melodia per i canti delle mondine.

SULLA ROTTA DEI SAPORI

Filari di vigne si susseguono senza soluzione di continuità su dolci pendii intervallati da borghi fortificati. L'**Oltrepò Pavese** è la terra dei sapori, dove vino e buon cibo costituiscono un binomio inscindibile. Bonarda, Buttafuoco, Pinot, Riesling, Moscato, Spumante metodo classico sono le eccellenze locali in bottiglia. A **Casteggio**, lungo la *Strada del Vino* che si snoda per 60 km, si estendono i 400 ettari, di cui 80 vitati, della **Tenuta Travaglino**. Ci si ferma per una visita alle cantine storiche e un wine tasting di Riesling Renano 100%, di Campo della Fojada, fruttato e beverino, o una bollicina raffinata, il Gran Cuvée blanc de noir. "I nostri vini raccontano la storia delle origini", spiega Cristina Cerri Comi, che rappresenta la quinta generazione dell'azienda. "Adottiamo i principi di un'agricoltura a basso impatto ambientale, con trattamenti ridotti al minimo indispensabile e seguendo i principi della lotta integrata". Prima di riprendere il percorso si fa sosta da Damiano Dorati, chef dell'**Hosteria Le Cave Cantù**. Nella sua cucina, la visione di territorio sorprende con incursioni esotiche e mediterranee. Così il risotto con zucca, amarene, gorgonzola e polvere di castagne bruciate si accosta a una Intro Latina, ossia crudi di pesce e crostacei in ceviche, spuma di patate e caviale. Dopo aver allietato il palato, si passa - letteralmente - alla porta accanto, quella del **MAC, Museo Archeologico di Casteggio**. Punto di riferimento per gli appassionati di archeologia, racconta la storia del territorio oltrepadano con un percorso tra 800 reperti.

Su questi generosi colli l'itinerario prosegue in auto, tornante dopo tornante, oppure in bicicletta, lungo la **Greenway**. Il percorso porta alla scoperta di piccoli borghi come **Fortunago**, con i suoi panorami maestosi, o **Montesegale** con il grande castello che, dalla collina, sorveglia la valle. All'interno della cinta muraria fortificata con merlature ghibelline, ancora perfettamente conservata, ospita un interessante **Museo d'Arte Contemporanea**.

La strada prosegue verso **Ruino**, dove fermarsi per assaggiare un'altra prelibatezza locale, i formaggi caprini del **Boscasso** di Chiara Onida. Con il latte delle sue Camosciate delle Alpi produce tronchetti freschi, alla cenere e allo zafferano, caprini in foglia di castagno e un gamma di erborinati da acquistare in caseificio o gustare al "pranzo della domenica" nel suo piccolo agriturismo.

LE DRITTE di DOVE

NEI MEANDRI DEL CASTELLO

Il **Castello di Chignolo Po**, dimora patrizia settecentesca tra le campagne pavesi, si visita con il *percorso Barocco*, che permette di ammirare il Teatro delle Uccelliere, la scala monumentale, il salone delle feste, la biblioteca e la sala delle ceramiche. Il *percorso Medioevo*, invece, porta nei sotterranei del castello, tra le antiche cantine col torchio leonardesco e il caveau delle bottiglie da invecchiamento, le cucine, le dispense, e le sale delle libagioni, le prigioni e le sale delle armi (castellodichignolo.it).

Dall'alto, in senso orario, la spettacolare biblioteca universitaria di Pavia. Il Butalà, uno dei piatti proposti dal ristorante **Buscone** a Varzi. I pregiati formaggi di capra prodotti dal caseificio **Boscasso** a Ruino.