

# DOVE<sup>®</sup>



## TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

MANCHESTER, CHE SORPRESA | AUGUSTA, BAVIERA GREEN | MARCHE INSOLITE

# DOVE

34 - 2024 € 4,90

**SPECIALE SPA**

## Rigenerarsi

i segreti della longevità  
nelle oasi del benessere

**BOLOGNA**

Sapori autentici in città

**NUOVA MALTA**

Tra boutique hotel  
e ristoranti chic

**NEW MEXICO**

Canyon, deserti  
e cieli stellati



weekend  
3 GIORNI

# OLTREPÒ PAVESE

Il calore dell'autenticità

*Nella foto* Un'immagine dall'alto di Tenuta Travaglino, immersa nel morbido paesaggio dell'Oltrepò Pavese.

*Nella pagina accanto* Al locale Le Cicale di Varzi si può degustare il tipico salame dop.

In bici, in auto, a tratti anche a piedi. Dalla valle del Riesling fino a Varzi, lungo strade poco battute. Alla scoperta di angoli ricchi di eccellenze, dai vini al salame dop, ai caprini.

Tutti da provare

**U**n viaggio lento e dolce lungo le rotte dell'uva. L'Oltrepò Pavese, punta meridionale lombarda che

fa parte del quadrilatero di sapori che si incrocia sull'Appennino con Emilia, Piemonte e Liguria, è un territorio generoso. Croatina, Bonarda, Moscato, Pinot Nero, Uva Rara sono i vigneti che compongono mosaici di caldi colori. Dalla valle del Riesling alle cantine medioevali di Varzi è un susseguirsi di storie di famiglie che hanno reso celebri tenute vinicole. Ed è lungo le strade secondarie, poco battute, che si celano angoli in cui esplorare l'unicità di questi luoghi.

#### Tra borghi e vigneti

Da Casteggio parte la *Road to Riesling* che, attraversando la valle Scuropasso, arriva al 45° parallelo. Si macinano circa 20 chilometri in bici, ma anche a piedi, in moto o in auto, con piacevoli deviazioni di gusto. Il borgo regala panorami mozzafiato da ogni sperone. Alla Certosa Cantù, edificata nel Settecento dai monaci in cima al centro storico, si contemplano il bello e il buono. Varcato il portale dell'ex monastero si entra nella corte di *Hostaria La Cave Cantù* di chef Damiano Dorati, dove la tradizione oltrepadana abbraccia sapori anche estrosi. Nella stessa carta coesistono ravioli di farina di castagne ripieni di capriolo arrostito, con zucca, erbe invernali e formaggio d'alpeggio, e crudi di mare di qualità eccelsa.

Si prosegue verso il borgo di Calvignano, piccolo agglomerato di case sparse dove l'atmosfera rimanda ai villaggi della Champagne. Un'idea non così lontana visto che, in questo angolo di provincia pavese, le bollicine sono protagoniste. Qui sorge Travaglino, son-

tuosa tenuta di 400 ettari - di cui 80 vitati sulle pendici del monte Cérésino, 12 cascine e una locanda - abbracciati da castagni, frassini e cipressi centenari. Ci si ferma per una visita alle cantine storiche e una degustazione nella *wine tasting room*. A fare gli onori di casa Cristina Cerri Comi, quinta generazione a capo della tenuta, e l'enologo Achille Bergami, che versano nei calici un fruttato Riesling Renano 100%, Campo della Fojada, e un elegante Gran Cuvée blanc de noir.

Si continua a guidare (o a pedalare), attraversando il borgo di Mornico Losana, sulla collina che divide la valle del torrente Verzate e la Val Sorda. Una breve sosta per visitare la cinquecentesca chiesa dedicata ai Santi Cosma e Damiano e si prosegue in direzione di un altro mondo antico, Oliva Gessi, piccolo nucleo di case in pietra della prima metà del XIX secolo, dove passeggiare scoprendo corti, portici e le stalle della grande cascina lombarda che cingono il castello del X secolo. Attraversando il 45° parallelo si approda così a Montalto Pavese. Le quattro torri austere dell'imponente castello dominano tutta la vallata, che al calar del sole brilla come oro. Poco distante, in località Villa Illibar-



Per questo weekend il costo parte da 350 € a persona trasporti esclusi



#### Come arrivare

In auto da Milano si imbocca la A7, autostrada Milano-Genova, e si esce a Casteggio

#### Dormire

##### Prime Alture

Sei junior suite arredate a tema, ognuna personalizzata con il nome di un vino. Scegliere una delle doppie al piano superiore con travi originali e vista sulle colline. Private Wellness Spa a uso esclusivo per ogni camera, su prenotazione, e piscina esterna. Cena nel fienile panoramico **Indirizzo:** via Madonna 109, Casteggio (Pv) **Tel.** 0383.83.214 **Web:** primealture.it **Prezzi:** doppia b&b da 140 a 170 €

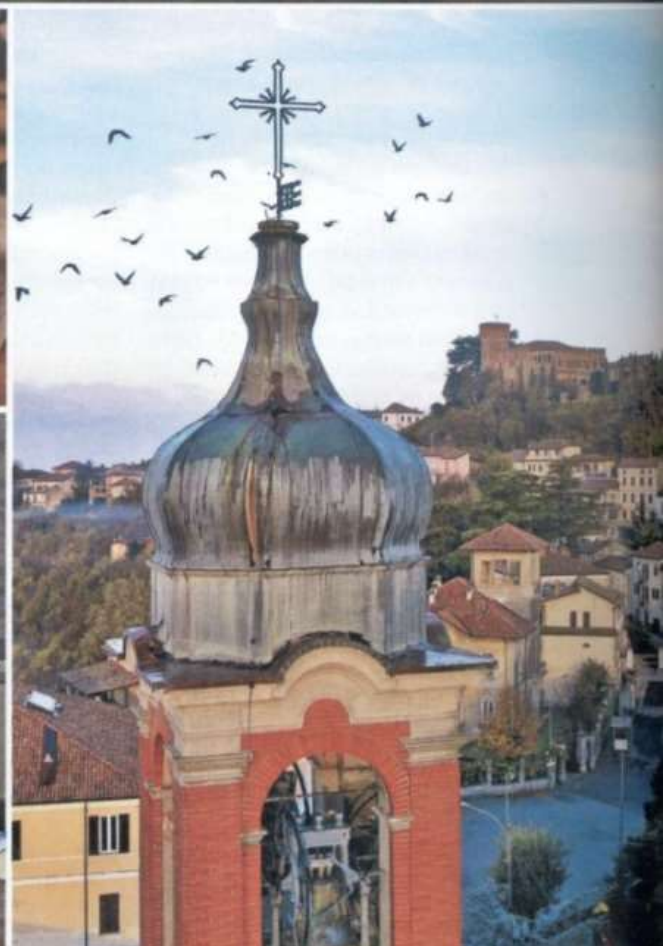
##### Borgo dei Gatti

Albergo diffuso nel borgo di Golferenzo con sistemazioni in case in pietra, arredi d'epoca e colazione con prodotti a chilometro zero. Nuova Spa Adasi, vasca idromassaggio riscaldata esterna e piscina a sfioro (da maggio a ottobre). Ideale per chi desidera vivere un'esperienza all'insegna del relax e del gusto **Indirizzo:** Via G. Garibaldi 9, Golferenzo (Pv) **Cell.** 348.79.75.541 **Web:** relaisborgodeigatti.it **Prezzi:** doppia b&b da 130 a 170 €

##### Agriturismo Le Fragranze

In un piccolo borgo rurale a pochi minuti dal centro di Varzi, è ideale per chi ama la quiete e la tranquillità. Camere arredate in stile country e ampi spazi verdi **Indirizzo:** loc. Gabarda - Varzi (Pv)

weekend  
OLTREPÒ PAVESE



Dall'alto in senso orario il Castello di Stefanago, tenuta della famiglia Baruffaldi. Il campanile della chiesa di Mornico Losana. Il ristorante Ruino Supper Club, che offre cucina biologica del territorio. I formaggi di capra dell'azienda agricola Boscasso, richiesti in tutta Italia.

A destra Una delle junior suite a tema di Prime Altire a Casteggio, con travi originali e vista sulle colline.



di, merita una visita il Museo della Civiltà Contadina, dove si custodisce la memoria dell'ingegno della cultura agreste del passato, mentre dal centro del paese si prosegue sulla cresta della collina verso Costa del Vento, un belvedere sul crinale che separa la valle Scuropasso dalla valle Ghiaie. La cappella a forma di vela della Madonna del Vento segna l'inizio di una passeggiata in dolce salita verso la statua del Cristo: la vista a 360 gradi sull'intero Oltrepò è da fissare nello sguardo e nella macchina fotografica.

#### Cucina bio e tavole condivise

Dopo la camminata, il tempo del meritato relax si trascorre nelle camere panoramiche del wine resort Prime Altire, o facendo shopping a tema (vino, naturalmente). Al Castello di Stefanago, tenuta della famiglia Baruffaldi, si scoprono vini ancestrali e una collezione di bottiglie giovani ed eccentriche, anche nelle etichette. Gli Stüvenagh sono i vini nuovi: *pet nat*, *piwi* e *orange* dalla beva facile, da sorseggiare in compagnia di palati curiosi. Si batte la strada della Costa Pelata, puntando un altro castello del vino: Torre degli Alberi dei Dal Verme rappresenta l'unione di due mondi, agricolo e nobile. Accanto a una torre trecentesca circondata da boschi e vigne, i discendenti del casato, Camillo e Giacomo producono spumanti biologici. I filari a spalliera di Pinot Nero, coltivati col metodo Guyot, sono stati piantati qui, a oltre 500 metri di altezza, dove le escursioni termiche estive esaltano il profilo aromatico e la freschezza delle bollicine più alte dell'Oltrepò.

Leggermente a est, sul confine con il piacentino, la Diga del Molato segna la via di un trekking panoramico di circa cinque chilometri che conduce a Ruino, borgo sospeso nel tempo, in cui vivono

appena 15 persone. Proprio qui, tra i casolari in pietra rivolti verso il lago di Trebecco, si nasconde una tavola collettiva. È il Ruino Supper Club di Eva e Federico (detto Fumo), coppia che gestisce una locanda con due camere e un home restaurant. La raccolta sala conviviale con camino e arredi vintage ospita pranzi e cene che si trasformano in esperienza condivisa, con una decina di persone al massimo. A tavola arrivano profumati risotti, sfornati di verdura e bolliti preparati con sole materie prime biologiche e a chilometro zero. Pochi minuti e si raggiunge Chiara Onida, milanese, ex docente di matematica, trasferitasi in questo lembo di collina ammalata dall'idea di tuffare le braccia nel latte. La vita da casara è iniziata con l'arrivo al Boscasso, la sua azienda agricola, della prima Camosciata delle Alpi, Betty: oggi le capre sono diventate sessanta e con il loro latte si producono tronchetti freschi alla cenere e allo zafferano, caprini in foglia di castagno ed erborinati amati dagli chef di tutta Italia.

All'ultima tappa dell'itinerario ci si arriva passando per i borghi della Valle Staffora di Pietragavina e Zavattarello, che meritano la sosta. Una ventina di chilometri ed ecco Varzi, con la Torre Malaspina e il castello. La passeggiata è piacevole; si scoprono vicoli e portici del centro, tra botteghe artigiane e cantine in cui stagiona il celebre salame di Varzi dop. A questo è legata un'esperienza d'obbligo: la famiglia Buscone, norcini da generazioni, con il locale Le Cicale ha aperto le antiche cantine per far conoscere la sua storia attraverso una mostra fotografica e per far degustare il re della norcineria oltrepadana, frutto di passione e radici ben ancorate a questa terra accogliente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tel. 0383.53.462  
Web: lefragranze.it  
Prezzi: doppia b&b da 60 a 90 €

#### Mangiare

**Hostaria La Cave Cantù**  
Cucina creativa che coniuga tradizione oltrepadana e piatti di pesce. Da provare: ravioli di farina di castagne ripieni di capriolo arrosto, con zucca, erbe invernali e formaggio d'alpeggio; stinco di bue glassato al Marsala con salsa chimichurri e platano maturo. **Indirizzo:** via Circonvallazione Luigi Cantù 62, Casteggio (Pv)  
**Cell.** 345.58.14.154  
**Web:** lacavecantu.it  
**Prezzo medio:** 80 € (vini esclusi)

**Ristorante Buscone**  
Cucina di tradizione a Bosmenso Superiore, frazione di alta collina di Varzi. Le sorelle Buscone allietano i palati dei commensali con paste ripiene, risotti alla zucca, funghi porcini e tartufo. Da provare: gnocchi Butalà con patate del Brallo, tartufo di Menconico e pasta di salame del loro salumificio, capriolo al ginepro con polenta di mais Ottofile. **Indirizzo:** località Bosmenso Superiore 41, Varzi (Pv)  
**Tel.** 0383.52.224  
**Web:** ristorantebuscone.it  
**Prezzo medio:** 35 € (vini esclusi)

**Ruino Supper Club**  
Tavola condivisa nel borgo rurale di Ruino. Federico Fumo e la moglie Eva gestiscono questa sala condivisa da 4 a 12 posti in cui gustare piatti preparati con materie prime biologiche del territorio. La prenotazione e il menu vanno concordati almeno due giorni prima. **Indirizzo:** località Ruino 39, Colli Verdi (Pv)  
**Cell.** 333.13.07.957  
**Web:** ruinosupperclub.net  
**Prezzo medio:** 35 € (vini esclusi)

#### Comprare

**Boscasso**  
I formaggi di capra di Chiara Onida sono un perfetto souvenir da portare a casa. Da provare il caprino stagionato nelle foglie di castagno e il Capra Blu. **Indirizzo:** loc. Boscasso 1, Ruino (Pv)  
**Cell.** 338.86.80.179  
**Web:** ilboscasso.it