

Con la costruzione della via Aemilia i Romani conquistarono la Gallia Cisalpina, la più grande pianura fertile d'Italia

La Via Aemilia era una strada romana fatta costruire dal console Marco Emilio Lepido per collegare in linea retta *Ariminum* (Rimini) con *Placentia* (Piacenza). La sua rilevanza per i traffici commerciali delle aree che attraversava si è ripercossa fino ai tempi moderni: la strada statale SS 9 porta infatti lo stesso nome.

Il punto di inizio della Via Emilia coincideva con quello finale della Via Flaminia; la Via Emilia fu terminata un secolo dopo rispetto alla Flaminia a causa della II Guerra Punica e delle difficoltà

che i Romani ebbero a ricondurre sotto il proprio controllo le tribù della Pianura Padana che si erano unite ad Annibale. Era la strada consolare che partiva da Roma e terminava a Rimini. A Piacenza la Via Emilia si intersecava con la Via Postumia, che collegava i porti di Genova ed Aquileia, lo scalo romano più importante dell'alto Adriatico.

Fu prolungata in età imperiale fino ad Aosta, passando per Milano e Vercelli e si ebbero inoltre ramificazioni secondarie che permisero di intersecare vie di più tarda costruzione, raggiungendo anche Torino.

Lomellina una meta per i gourmet più attenti

VIA AEMILIA EXTENTA | Autostrada A21, uscita Alessandria ovest

In Lomellina il cibo è arte! Nel piatto arriva l'anima nobile di una terra, che sa esprimere il meglio di sé, della sua laboriosità e delle sue vocazioni culinarie. In mezzo ai due estremi della buona tavola, l'origine e la degustazione, c'è la finezza inarrivabile di sapori a "chilometro zero". I prodotti tipici lomellini rispecchiano lo spirito del territorio e della sua popolazione, gelosa custode dei retaggi culturali dei tempi antichi, ma al contempo proiettata verso l'innovazione futura. È grazie a questa speciale alchimia, a questo raro equilibrio, che il gusto tradizionale riesce ad irradiarsi nell'era moderna, garantendo all'eccellenza un sicuro avvenire. Al di là dei prodotti tutelati da specifici sigilli di garanzia quali Riso, Asparago di Cilavegna, Cipolla Rossa di Breme e Salame d'Oca di Mortara, si spande un universo di leccornie da leccarsi i baffi, adatto a tutti palati.

Tanti sapori, tutto l'anno. Nel periodo estivo, tra le risaie si possono assaporare specialità uniche come le rane, fritte o in guazzetto. O ancora i pesci di fiume, cucinati secondo ricette tradizionali, arrosto o in brusco. A cavallo tra estate ed autunno sono le **lumache di Cilavegna** a fare la loro apparizione, alimento fantasioso che si presta piacevolmente alla preparazione di moltissimi piatti regionali. L'autunno e la primavera offrono una varietà sterminata di prelibatezze con

carni, cereali e verdure di stagione che si traducono in piatti della tradizione durante la stagione invernale come Pasta e fagioli o la Zuppa di ceci, quest'ultima piatto tipico del "giorno dei morti", o ancora il ragò, ricetta a base di verze arrosto con costine e cotenne di maiale, profumata e succulenta seconda portata.



Ad accompagnare queste specialità ci pensa il **Vino dei Celti** 🍷, prezioso retaggio giunto fino a noi dal II sec. a.C., coltivato e vendemmiato utilizzando la tecnica dell'Arbustum Gallicum, le viti crescono su un "tutore vivo" che può essere acero, olmo o pioppo con lo scopo di esaltare il profilo aromatico del grappolo. Ulteriore

elemento distintivo della viticoltura celtica è l'impiego di botti in legno del territorio per conservare meglio la bevanda. Ogni piatto offre un'esperienza indimenticabile in ogni periodo dell'anno, regalando un momento di crescita culturale manifestato nella più piacevole delle espressioni.

La buona tavola, in Lomellina, è davvero di casa. Ecco qualche curiosità.

Asparago di Cilavegna 🍷 è forse l'unico asparago che può essere tranquillamente consumato anche crudo. Il suo aroma, infatti, è estremamente delicato e nel contempo molto persistente: nel palato lascia un'impressione tenue ma riconoscibile. Per queste sue caratteristiche si presta in modo particolare a preparazioni elaborate. Un'ulteriore particolarità di questo vegetale completamente bianco è che viene ancora raccolto a mano con strumenti simili a quelli impiegati nel XVI secolo, quando già Cilavegna era citata dallo storico Bartolomeo Sacco per i suoi preziosi asparagi. La raccolta consiste in un continuo, faticosissimo e a suo modo poetico cammino nei campi al fine di prelevare i turioni pronti man mano che essi fuoriescono dal terreno prima che l'asparago si colori e perda pregio.

Cipolla di Breme 🍷, la meraviglia della Lomellina, ha una storia che si perde nella notte dei tempi: La tradizione vuole far coincidere l'inizio della coltivazione della cipolla nel territorio di Breme con il periodo di massimo splendore conosciuto della cittadina posta tra Sesia e Po. Nel 906 d.C., infatti, i monaci della Novalesa giunsero a Breme ed elessero il piccolo borgo a sede della loro potentissima congregazione.

Da allora ben poco è cambiato nelle modalità di coltivazione: le sementi sono ancora preparate scegliendo una per una le cipolle migliori da mandare in fioritura, i semi vengono posti a bagno, con luna calante, in sacchi di iuta ed appena germinati, si recuperano e si



seminano in vivaio. Sono proprio la cura e i gesti tradizionali che si tramandano da secoli a rendere la cipolla di Breme unica, con una consistenza morbida, di facile digeribilità e con un sapore persistente ma pacato, irripetibile. Per queste ragioni è un prodotto che persino anche i non cultori sapranno apprezzare e gustare.

Il **Salame d'Oca di Mortara** ha una storia di centinaia di anni di arte gastronomica,



di sapienti e buoni palati, oggi racchiusa nel sigillo d'Indicazione Geografica Protetta di cui si fregia. Il salame mortarese è un'equilibrata sinfonia di sapori, diretta magistralmente dalla passione di mani abili ed esperte che lo realizzano secondo i dettami di un rigoroso disciplinare. Le carni delle oche devono essere assolutamente allevate e macellate in un raggio territoriale delimitato, mentre le specifiche del prodotto devono rispettare

precise caratteristiche organolettiche e merceologiche che rendano il salume delicatamente fine e profumato, caratterizzato dalle spezie e dal sapore dolce, tipico della carne d'oca. La maestria degli "artigiani della carne" lomellini ha permesso di realizzare una gamma di prodotti che permettono di apprezzare le caratteristiche della carne d'oca in vari modi: dalla galantina al prosciutto, dalla bresaola al petto affumicato.

La “Piccola Loira” è qui



VIA AEMILIA EXTENTA | Autostrada A21, uscita Alessandria ovest

La Lomellina, terra di confine tra Lombardia e Piemonte delimitata geograficamente dal corso dei tre fiumi Sesia, Po e Ticino può apparire oggi come un territorio molto omogeneo e ben identificato, nei tempi antichi invece presentava caratteristiche ben diverse. Le sue ampie distese boschive ricche di selvaggina divennero il territorio di caccia prediletto dagli antichi Signori di Milano che trasformarono questa campagna affascinante in zona di diporto e di “buen retiro” durante il periodo visconteo e sforzesco.

Le **Signorie rinascimentali**, hanno lasciato i segni di un passato importante. Ancora oggi le torri merlate sono traccia imponente in un ambiente spiccatamente rurale. Molti di questi castelli che resistettero ai numerosi attacchi lungo i secoli e poi vennero utilizzati come residenze di campagna dalle più nobili famiglie milanesi e pavesi si possono ancora ammirare, e spesso anche visitare.

Si tratta di un viaggio indietro nel tempo, dove è possibile percorrere i camminamenti in cima alle mura e guardare tra i merli o dalle feritoie, proprio come le sentinelle o gli arcieri che dovevano assicurare la vigilanza e la difesa contro gli assalitori e che adesso ci regalano un colpo d'occhio invidiabile sul territorio circostante. Talvolta alcune torri avevano anche dei corpi spor-



genti, alla base dei quali erano presenti le “caditoie”, aperture da cui era possibile gettare sassi, olio o acqua bollente direttamente addosso ai nemici che tentavano di scalare le mura.

Un castello, però, non è legato solo alla guerra. All'interno si svolgevano tutte le attività quotidiane degli abitanti, si possono visitare le cucine, le scuderie dei cavalli, le botteghe degli artigiani, i saloni e le camere da letto dei castellani sontuosamente affrescate.

È una lunga storia affascinante che ancora oggi appare tangibile nell'architettura di queste dimore che si fonde ad una forte tradizione contadina e una natura davvero sorprendente.





CASTELLO DI VALEGGIO

Da qualsiasi direzione si arrivi, a Valeggio, tra le risaie lomelline, in una giornata piena di sole, si vede a qualche chilometro dall'abitato l'inconfondibile e poderoso mole del Castello, che rappresenta un unicum nella tipologia dei castelli in Lomellina: delimitato da otto torri e due tracce di fossati (che oggi sono stati trasformati in giardini) è davvero scenografico.

Non vi sono dati certi circa la costruzione del castello e le prime testimonianze

risalgono al 1200. Il Castello di Valeggio si è evoluto nel tempo, perdendo l'aspetto bellicoso, diventando anche deposito alimentare per Milano e Pavia, ma nel corso degli anni, venne sempre mantenuto un fossato difensivo che lo circondava.

Nel Rinascimento si arricchì delle due torri frontali e fu proprio in quel periodo che ospitò per lungo tempo Pico della Mirandola, prima di recarsi a Roma ad esporre le sue tesi.



CASTELLO DI COZZO

Cozzo è un antico paese di origine romana (Cuttiae). Il villaggio è citato sulle famose mappe dei musei vaticani ed ha rivestito una certa importanza in tempi antichi, maggiore di molti grandi centri vicini. Il paese ha perso importanza nel tempo, ma ne rimane traccia nel Castello trecentesco dei conti Gallarati, feudatari prima degli Sforza, poi dei francesi e quindi del vicereame spagnolo. Perfettamente conservato è il corpo principale

a pianta quadrata, con torre all'angolo sud-occidentale e, al centro, un cortile porticato ad archi acuti. Gli interni presentano splendidi arredi originali (oltre a camini, parquet e soffitti a cassettoni), mappe dei territori circostanti e delle opere idrauliche per l'irrigazione e due affreschi monocromi raffiguranti l'incontro tra il conte Gallarati e il re Luigi XII di Francia, avvenuto nel 1499, e una Madonna dell'Umiltà di scuola leonardesca.

Il condominio degli aironi



VIA AEMILIA EXTENTA | Autostrada A21, uscita Alessandria ovest

In un'ampia zona risicola come la Lomellina, i nuclei residui di antica foresta planiziale rappresentano piccoli polmoni naturali ricchi di biodiversità. Entrare nelle aree protette tra Cozzo, Breme e Zeme permette di tornare indietro nel tempo e di ritrovare l'origine del territorio. I sentieri recentemente ripristinati si snodano attraverso i vari habitat: i fitti canneti alternati ai nuclei di saliconi, le rogge alimentate dalle limpide acque di fontanile, i rigogliosi boschi di **ontano nero** che costituivano in tempi antichi un ambiente molto diffuso nella Pianura Padana. La maggior parte degli ontaneti è stata distrutta nel corso degli ultimi secoli con lo scopo di creare nuove coltivazioni, in particolare le risaie. Oggi l'ontano nero è una specie vegetale protetta grazie all'istituzione di Riserve e Monumenti Naturali, essendo la rappresentazione di una condizione favorevole alla nidificazione degli aironi.

La Lomellina è l'unica zona in cui si incontrano tutte e nove le specie europee di Ardeidi dei quali l'**Airone Cenerino** è quello più noto. Accanto ad esse nidificano specie di assoluto interesse conservazionistico: Pettiroso, Spatola, Mignattaio e Falco di palude. Questa regione si conferma perciò come una delle più ricche e interessanti dal punto di vista ornitologico del continente.

il consiglio

ARDEA CINEREA, MEGLIO CONOSCIUTO COME AIRONE CENERINO

Il suo volo è maestoso, potente e con battiti d'ala lenti e profondi. Caratterizzato da inconfondibili becco e zampe gialli, piume nere sul collo e un ciuffo scuro molto pronunciato sulla nuca, deve il suo nome all'elegante livrea color grigio cenere. Silenzioso durante la fase di caccia, il verso dell'airone esplose in tutta la sua potenza quando spicca il volo e il suo collo si muove danzante assumendo la tipica forma a "esse".



Queste aree naturalistiche, oltre agli uccelli nidificanti, sono ambiente ospitale anche per alcuni gruppi di mammiferi e crostacei: Donnola, Puzzola, Volpe europea e **Gambero di fiume**. Quest'ultimo trova l'habitat



ideale fra la "bordura di Canne", la più importante comunità floristica che si presenta sempre come una fitta frangia di alte e robuste erbe che proliferano nell'acqua bassa delle garzaie.

A **Bosco Basso** il Po incontra il Sesia. All'interno della Riserva Naturale "**Garzaia del Bosco Basso**" esiste un anello che porta alla confluenza tra i fiumi Po e Sesia, simbolo di una unione naturale tra la Lomellina e il Monferrato, tra Breme e Valmacca. Una congiunzione che ha visto in passato una florida comunicazione tra le due comunità: due porticcioli posti sulle rive opposte del fiume annullavano

le distanze e permettevano agli abitanti dei due borghi di navigare da una sponda all'altra con i barcè, tipiche imbarcazioni lomelline e di vivere e condividere tradizioni popolari come sagre di paese, matrimoni o celebrazioni religiose. Ancora oggi è possibile rivivere questa esperienza navigando sulle acque calme.

Una visita in garzaia si trasforma così in un'esperienza ricca di ecologia, storia del territorio, etologia e la strana sensazione di essere immersi in un luogo completamente estraneo al contesto, dove anche i suoni sono diversi, fatti di grida e canti di migliaia di aironi.

Passato, presente e futuro. È esperienza Riso

VIA AEMILIA EXTENTA | Autostrada A21, uscita Alessandria ovest

È impossibile risalire esattamente alla datazione dell'introduzione della coltivazione del riso in Lomellina. Quello che è certo però, è che ancora oggi la risicoltura continua ad essere il pilastro portante del territorio, sia sul piano economico che sociale, facendo tesoro delle nuove tecnologie senza mai rinnegare il passato.

Un passato importante, ricco di storia: si pensi che la prima testimonianza, la più antica conservata, risale al 1475, quando Galeazzo Maria Sforza donò ai duchi d'Este dodici sacchi di semente di riso provenienti dai possedimenti lomellini.

Ma è l'epopea delle **mondine** ❶, fase romantica e patinata nella storia della coltivazione del riso, che colpisce ancora oggi l'immaginario collettivo grazie anche alle testimonianze, seppur romanzate, del cinema Neorealista. L'acqua fino alle caviglie, il sole cocente, le zanzare che non perdonano... E quei canti, vivaci e al tempo stesso sofferenti, intonati per scacciare fatiche sfiibranti. Parole e melodie che hanno scolpito lo spirito di un tempo ormai lontano.

Tra i territori del nord Italia, la Lomellina è uno dei più ricchi di forme espressive legate all'oralità, sicuramente grazie anche alla tradizione non scritta che le mondine o mondariso hanno contribuito a creare

il consiglio

Il riso "Lomello" rinasce a più di 70 anni dalla prima selezione eseguita dalla Stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli e ora sarà iscritto nella sezione "Varietà da conservazione" del Registro nazionale delle specie agrarie e ortive. Nel dopoguerra il 90% circa della produzione italiana era rivolto a risi per minestre, e il riso da risotto, allora cucinato solo la domenica, diventava sempre più richiesto. Così la Stazione sperimentale di Vercelli, oggi Crea-Ris, selezionò il nuovo riso intitolandolo a Lomello, considerata la capitale storica della Lomellina. Era il primo riso da risotto a ciclo breve e a taglia bassa, che però non ebbe uno sviluppo commerciale in quanto gli agricoltori lomellini preferivano ancora in maggioranza le varietà da minestra.

attraverso i loro canti armoniosi, nostalgici ma anche a volte molto irreverenti. Purtroppo oggi le testimonianze viventi sono sempre più rare ma grazie al lavoro di persone legate alle tradizioni della propria terra è possibile ripercorre a suon di musica o con letture tematiche i laboriosi ma spensierati tempi andati.

La risicoltura, invece, grazie all'attitudine



industriosa e dinamica della sua gente ha saputo tenere e spesso anticipare il passo del presente, perdendo forse un po' di quell'alone poetico appartenente al passato ma guadagnando prestigio portando sulle tavole di tutta Europa un prodotto di qualità che non conosce rivali trasformandosi da semplice alimento ad un vero e proprio bene culturale.

Il Cammino di San Michele



VIA AEMILIA EXTENTA | Autostrada A21, uscita Tortona

Tra i percorsi che ricalcano vie e itinerari antichi, militari, commerciali o di devozione, esiste un'ideale linea dritta attraverso l'Europa ed il Mediterraneo che tocca i luoghi legati al **culto di San Michele**: eremi e chiese in Irlanda, Cornovaglia, Mont Saint Michel ②, la Sacra di San Michele ①, la Grotta dell'Arcangelo sul Gargano, l'isola di Simi nell'Egeo, fino al Monte Carmelo tra Haifa e Gerusalemme.

La linea, già idealizzata dai mistici in età medioevale come la linea retta simboleggiante il colpo di spada dell'Arcangelo Michele, al comando delle schiere celesti, che confinò il diavolo all'Inferno, è di fatto realmente tracciabile su una qualunque cartina come se si trattasse di un vero e proprio percorso che unisce tutti i luoghi legati al Santo.

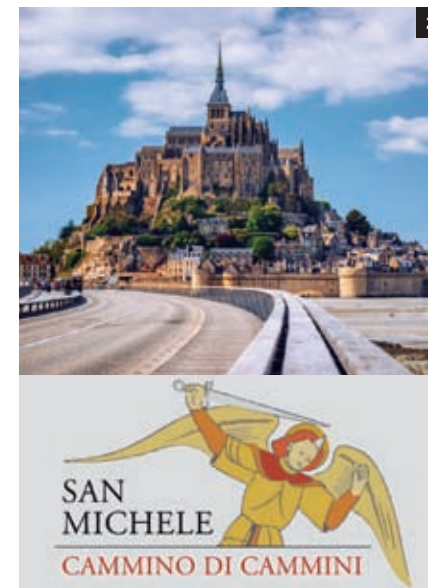
San Michele è, inoltre, il santo protettore dei pellegrini che utilizzavano diverse vie, poi dette Vie Micaeliche, per raggiungerne le mete di culto; gli itinerari che collegavano, appunto, questi luoghi di devozione ripercorrevano o ricongiungevano tratti di itinerari già battuti dalle antiche popolazioni e tracciati delle vie storiche romane.

Grazie al lavoro del Comitato Promotore San Michele, tra le tante Vie Micaeliche è stato individuato un percorso che, per rilevanza storica e immediata praticabilità, potesse essere il "Cammino ufficiale di San



Michele", un cammino fatto di tanti cammini esistenti per la maggior parte già percorribili: dai Tratturi del Molise alle Vie storiche della Ciociaria fino al Castel Sant'Angelo in Roma e poi ancora verso nord a 30 km dal mare, lungo una Consolare poco conosciuta come la Antica Via Clodia tra Tuscia Laziale e Maremma Toscana (Tuscania Farnese Sovana Saturnia), arrivando a Roselle in vista di Grosseto e poi la Via delle Città Etrusche, Massa Marittima, Volterra, Lucca.

Infine, attraverso Garfagnana e Lunigiana fino a Pontremoli con la Via Del Volto Santo e la Via degli Abati fino a Bobbio. Proprio da Bobbio parte il nuovo tratto di itinerario che, sulle tracce dei Malaspina, Signori degli Appennini, giunge a Tortona, valorizzando ancora una volta la posizione strategica della città piemontese, l'antica Derthona, che già in età romana rappresentava crocevia delle principali strade del reticolo viario sia di età repubblicana sia imperiale.



Le antiche strade romane interessate da punti di contatto con questo percorso sono molteplici: dalle varie estensioni della Via Aemilia fino alla Via Cozia. Infine, con l'aiuto di un sentiero del CAI (il Superga - Vezzolano - Crea) attraverso il Monferrato si arriverà a Torino. Poi, la Sacra di San Michele, all'inizio della Val di Susa, Novalesa il Moncenisio e la Francia fino a Mont Saint Michel.

Il percorso italiano raggiunge così 1450 km. Info: sanmichelecamminodicammini.it

Risotto con rane alla lomellina



In passato nelle zone d'Italia dominate dalla coltivazione del riso e quindi dalla presenza dell'acqua, le rane erano degli elementi fondamentali per il sostentamento delle famiglie povere. In Piemonte o in Veneto la caccia e la cucina della rana assumevano dunque un ruolo fondamentale.

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso
- 24 rane
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 manciata di foglie di biette
- 2 carote
- 2 cipolle piccole
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- vino bianco secco
- formaggio grattugiato
- brodo
- 40 g di burro
- 4 cucchiaini di olio
- sale, pepe

Per questo piatto occorrono solo le cosce delle rane. Tritate le biette insieme al prezzemolo e lo spicchio d'aglio. Mettete metà di questo trito in una casseruola con tre cucchiaini d'olio, una cipolla, le carote e il sedano a pezzetti, sale e pepe. Dopo due minuti aggiungete le cosce delle rane, coprite e

ilvino

VINO DEI CELTI

L'uva raccolta dai vitigni Vespolina e Moradella è torchiata a legna e viene conservata in botti grandi secondo le descrizioni di Strabone; il travaso avviene poi all'interno di speciali vasi in ceramica, detti "a trottola" per la loro forma, appositamente sviluppati per la conservazione del vino, come dimostrano abbondanti ritrovamenti archeologici. Questo oggetto è una vera e propria "firma" della viticoltura celtica.

cuocete a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. In una casseruola mettete l'altra cipolla tagliata a fettine, un cucchiaio d'olio e fatela diventare trasparente. Quindi, unite il riso, lasciatelo colorire, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino e fatelo evaporare. Portate a cottura, aggiungendo un mestolo alla volta di acqua o di brodo già caldi. Quando il risotto è quasi pronto regolate sale e pepe. Unite il restante trito di prezzemolo, biette e aglio. Mantecate, e aggiungete le rane con il loro sugo e il burro fuso. Mescolate con cura, versate il vostro risotto con le rane sul piatto da portata e servitelo con formaggio grattugiato a parte.

