

Weekend tra pancetta e pisarei: alla scoperta della cucina piacentina

Due giorni, una provincia da esplorare e una lunga serie di specialità enogastronomiche con cui riempire pancia e bauletto della Vespa.

SHARE THE STORY



I nostri consigli per un viaggio tra le valli e i ristoranti dell'Emilia occidentale.

Durata: un weekend

Itinerario: partenza da Milano, con tappe a Borgonovo Valtidone, Rivalta, Bobbio, Grazzano Visconti e Castell'Arquato; ritorno a Milano. Totale, 308 chilometri.

Equipaggiamento: spazio per tanti souvenir gastronomici, digestivo, il necessario per la notte.



- Strada panoramica in direzione Castel San Giovanni

Sabato mattina, probabilmente il momento più bello della settimana in assoluto. Nonostante la stanchezza per la settimana appena archiviata, cerchiamo di non svegliarci troppo tardi e **partiamo da Milano in direzione Castel San Giovanni**, attraversando i paesaggi della campagna lodigiana: qui, dopo circa una settantina di chilometri, attraverseremo il **fiume Po** e inizieremo il nostro weekend alla scoperta delle meraviglie della Provincia di Piacenza. Quelle naturali e paesaggistiche, certo, ma soprattutto quelle che si possono gustare a tavola, e che rendono questa zona dell'Emilia una sorta di paradiso terrestre per i golosi. Noi compresi, dunque.

Restiamo a cavallo della nostra fedele Vespa e puntiamo a **Borgonovo Val Tidone**, dove approdiamo dopo una manciata di minuti. Qui estraiamo subito il cavalletto davanti alla vetrina della **Pasticceria Ferrari**, per iniziare ad affondare i denti nella prima, imperdibile specialità locale: la **chisola**, altrimenti **chiamata “focaccia con i ciccioli”**, preparata appunto con ciccioli di maiale, appunto. Mangiamone un pezzetto, magari due, ok tre, ma ricordiamoci di lasciare il posto anche per l'alternativa dolce: la **focaccia zuccherata con uvetta**. Da provare, assolutamente.



- Ampia sezione di prodotti locali alla Locanda del Falco

Concediamoci dunque un caffè e riprendiamo diligentemente la marcia in direzione **Gragnano Trebbiense**. Andremo così ad avvicinarci alla **Val Trebbia**, quella che un certo Ernest Hemingway definì come “la valle più bella del mondo”. Non male come referenza sul curriculum. Proseguiamo fino a **Rivalta**, frazione del comune di **Gazzola** conosciuta nella zona per il suo meraviglioso castello medievale, assediato spesso e volentieri dalle coppie di sposini e dalle ciurme di invitati al loro seguito.

Parcheggiamo con cura la nostra Vespa, a distanza di sicurezza da lanci di riso e caroselli vari ed eventuali, e quindi entriamo alla **Locanda del Falco**, pronti a concederci il primo pranzo del weekend.

Spazio allora all'antipasto con i **salumi tipici** della zona – la provincia di Piacenza è l'unica in Italia ad avere tre salumi con denominazione di origine protetta, il **salame**, la **coppa** e la celeberrima **pancetta**. Ma anche ai **pisarei** e **fasò** - gnocchetti a base di farina e pane grattugiato con sugo ai fagioli borlotti -, e ai **tortelli con la coda** – ripieni di ricotta e spinaci, con la pasta intrecciata a formare una sorta di treccia, o una coda, appunto. Come secondo, un **brasato di pernice di manzo glassato al vino Gutturnio**, altra immancabile presenza sulle tavole della zona.

Dopo una passeggiata ristoratrice, riprendiamo dunque il viaggio e iniziamo a costeggiare il fiume Trebbia, verso **Bobbio**: le soste per ammirare gli scorci di paesaggio dal nostro parabrezza e per scattare qualche selfie con cui far morire d'invidia gli amici a casa sono assolutamente concesse. Una volta arrivati a destinazione, leghiamo con cura la catena alla nostra Vespa, facciamole una carezza con la promessa di andarla presto a riprendere e iniziamo a portare il necessario per la notte nella stanza che abbiamo prenotato all'**Albergo Ristorante Piacentino**, il nostro punto d'appoggio per il meritato riposo.

Prima di cena, passeggiamo tra le strade storiche di questa graziosa cittadina, e raggiungiamo la romantica passeggiata del **Ponte Gobbo**, una struttura in pietra che risale ai tempi dei Romani e che attraversa il fiume Trebbia con undici arcate irregolari. Foto ricordo e/o proposte di matrimonio a sorpresa sono più che benvenute.

Rifugiamoci poi all'**Enoteca San Nicola** per una degustazione al bicchiere dei vini locali, dal Gutturnio al Vin Santo, passando per Ortrugo e Malvasia. E prepariamoci per la cena.

Torniamo così al **Piacentino**, dove il menu propone dei singolarissimi **maccheroni preparati con il ferro**, una speciale tipologia di pasta fresca fatta in casa che viene arrotolata intorno al ferretto normalmente utilizzato per lavorare a maglia; e, quando disponibili, le famose **lumache alla bobbiese**, rigorosamente in umido. Il vino, anche

in questo caso, non mancherà di certo, quindi concediamoci una passeggiata digestiva post cena e rintaniamoci in camera per prepararci al secondo giorno della nostra spedizione culinaria.

Dopo la colazione, liberiamo la nostra Vespa e ripercorriamo la strada che costeggia il **fiume Trebbia**, raggiungendo **Rivergaro** e proseguendo per **Grazzano Visconti**. Ci troveremo immersi in un curioso borgo realizzato agli inizi del Novecento dal Duca Giuseppe Visconti di Modrone, che ha voluto ricreare con dovizia di particolari architettonici un possibile insediamento del Quattordicesimo secolo. La sosta in questa sorta di set medievale è obbligatoria, così come il caffè di metà mattina.



Ispezioniamo le botteghe del borgo, e poi torniamo in strada attraversando i paesi di **Podenzano, San Giorgio Piacentino e Carpaneto**. Continuiamo dunque in direzione Castell'Arquato, dove ci aspetta un pranzo al **ristorante Da Faccini**: una nuova esperienza da incorniciare sul diario dei pasti senza rimpianti, magari con la partecipazione straordinaria dei **chisolini della Val d'Arda** – versione locale del celebre gnocco fritto -, dei tortelli di zucca, degli anolini in brodo – pasta fresca ripiena di polpa di manzo, dei funghi fritti trifolati, della coppa di maiale arrosto e dei bolliti misti. Un cast impegnativo, ma senza alcun dubbio meritevole: d'altronde la scelta è ampia, così come quella dei possibili souvenir gastronomici da acquistare nella bottega adiacente al locale. E da sfoderare nei sicuri momenti di nostalgia della settimana a venire.

Andiamo dunque a riporre il bottino di salumi, funghetti e affini nella borsa interna del nostro bauletto Vespa, e prima di ripartire saliamo fino al castello che dà il nome al paese, per goderci qualche minuto di riposo sulle panchine dei giardinetti del borgo prima di ripartire verso Milano. Il panorama dalla vetta di **Castell'Arquato** è un modo perfetto per concludere il nostro weekend ad altissimo tasso di godimento del palato. Una cartolina da conservare, e da riguardare ancora e ancora, in attesa di tornare a esplorare queste valli dall'immensa tradizione culinaria. Per dimenticarci, almeno per un fine settimana, di stress e dieta.