



*cantine  
& dintorni*

di Antonio Giorgi

# Gita in treno nelle risaie pavese

**B**attezzare un vino con il nome di un paese? Perché no?, ha pensato il produttore Claudio Pozzi (azienda Il Bisserino, telefono 0382 68245) riflettendo sul fatto che con il nome intendeva rendere omaggio al suo paese e ai concittadini. È nato così il Torrevecchia, uva di Croatina, Barbera e Merlot, un vino che viene dalla zona di San Colombano al Lambro. Il Bisserino, casa produttrice, ha sede a Torrevecchia Pia: siamo in provincia di Pavia, ma siccome i confini tracciati dagli uomini mai coincidono con la realtà geografica, va ricordato che quella di San Colombano è una doc della provincia di Milano, mentre la Strada dei vini di competenza è quella

di San Colombano e dei sapori lodigiani. Il nostro Torrevecchia (5 euro a bottiglia, annata 2004) passa trionfalmente sopra le questioni terminologiche e nominalistiche e si difende con doti intrinseche: colore granata scuro con riflessi viola, profumo vinoso con cenni di prugna e ciliegia, sapore morbido con sentori di frutta cotta. L'ampio il retrogusto risente dell'affinamento in legno. Vuole carni rosse importanti, ma Claudio Pozzi lo raccomanda anche per i momenti fuori pasto, utile strumento di gratificazione personale. Non si può dargli torto, tra i vini di San Colombano questo è uno che lascia il

segno. Per beneficiare di una panoramica a tutto campo sulla realtà enologica della zona si può fare un salto nel capoluogo lombardo il 26 e 27 maggio. Al Palazzo dei Giureconsulti, via Mercanti 2, le doc locali saranno in degustazione nell'ambito della Primavera dei vini di Milano, presenti i produttori. Il meglio tra le doc di questo angolo collinare della Bassa milanese sarà protagonista anche di una serie di manifestazioni che toccano sette comuni della zona orientale della provincia di Pavia, disseminati lungo la cosiddetta "strada del riso" da Bascapé a Sant'Alessio. Di rilievo in questa cornice gli appuntamenti

A Torrevecchia Pia  
mostra mercato  
di prodotti alimentari  
e degustazioni  
di risotto nei ristoranti

programmati per sabato 19 e domenica 20 proprio a Torrevecchia Pia. Momento forte sarà la mostra mercato dei prodotti tipici alimentari, mentre a chi vuole conoscere da vicino la fatica e il fascino del lavoro nei campi e nelle risaie sarà riservato un trenino turistico che farà la spola tra le cascine. Sotto il profilo gastronomico si annunciano interessanti tanto la serata di sabato che quella di domenica, la prima con cene a base di risotti a cura di alcuni ristoranti del posto, la seconda con opportunità di degustazione di quattro tipi di risotti cucinati dalla mensa scolastica. Momento importante: il riso nasce nell'acqua ma muore nel vino. Quattro gazebo allestiti sulla piazza del paese accoglieranno gli ospiti. Il tutto, come si dice da queste parti, a gratis.