DOPPIOZERO

Mortara o morte: in Lomellina

Alberto Saibene

14 Febbraio 2015

Approfittando degli ultimi tepori dell'autunno e senza tanto tempo a disposizione, ho puntato verso la Lomellina. Per strada mi son tolto la curiosità di una breve visita ad Abbiategrasso, con un centro ricco di chiese, palazzotti ed ex conventi, e che ha il respiro della Lombardia bianca e operosa, un luogo perfetto per l'happy ending dei *Promessi sposi*, se Renzo non avesse dovuto varcare il Ticino. Qui è chiamato "il fiume" per antonomasia e bisogna superarne le infide correnti per giungere finalmente in Lomellina. Cosa ha di speciale questa terra? Direi niente. Il suo fascino è nell'assenza di dramma. Non ho sostato a Vigevano, città in forma di piazza, preferendo raggiungere Mortara che, secondo l'Ariosto, prende il nome da un eccidio di Longobardi. Sono anni che voglio venirci, anche se non so bene il perché: direi forse per la mancanza di obblighi turistici che in Italia impongono sempre il present'arm. La cittadina non delude la mancanza di aspettative: è mezzogiorno e non c'è in giro quasi nessuno. Un compito, a dire il vero, c'è: qui si viene a comprare il salame d'oca. Non mi sottraggo all'obbligo. Mi sembra di aver quasi esaurito le possibilità della cittadina. Comincia l'ispezione dei ristoranti, ma nessuno mi soddisfa. Si rivela prezioso allora il consiglio di un amico di puntare fuori città. Percorro una campagna organizzata per resistere e che vive di monocolture: non solo dell'oca, ma anche risaie (sono terre ricchissime d'acqua scilicet di nebbie) e poi gli asparagi di Cilavegna, le offelle di Parona. Non si può dire che sia un bel paesaggio, ma il prato irriguo, i filari di pioppi, le piccole colline tra il Po e il Monferrato, riposano l'occhio e invitano alla buona tavola.

Ho raggiunto la trattoria, in mezzo la campagna, ed è più curata ed elegante di quanto mi aspettassi. Schiavo delle tradizioni (il present'arm di cui sopra) ordino un antipasto che è un misto di salumi d'oca: salame, galantina, mortadellina e petto d'oca. Buoni, buonissimi, ma impegnativi nei sapori decisi. In ogni caso proseguo con un "Ragò" che, chieste spiegazioni alla gentilissima proprietaria, mi dice essere una cassouela d'oca accompagnata da una polentina. Temo il peggio, ma il piatto risulta leggero e lo spazzo via in un batter d'occhio. Vorrei indugiare sui dolci, ma chiedo il caffè che arriva accompagnata da ottimi biscottini di

piccola pasticceria. Ci vorrebbe una serata di nebbia, la compagnia di amici cordiali (davanti a me ho una coppia che dialoga col rispettivo cellulare), ma la città mi chiama e saluto la verde Lomellina.

Trattoria Guallina, via Mollino Faenza 19, Frazione Guallina, Mortara. Armatevi di navigatore per raggiungerla. Ho speso, con un bicchiere di Valpolicella, 40 euro. Non è quindi un ristorante economico, ma è ben curato, un po' francesizzante. Milano dista 40 km e qualche decennio (a occhio il calendario indica 1983).

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

