

Novità in libreria Il Parco Oglio Sud fra le 101 'meraviglie da scoprire'

Per la scrittrice Marsano questo territorio è «un'opera d'arte e di natura che vale un viaggio»

Nel volume anche suggestive fotografie dedicate al fiume e alle località che si affacciano sulle sue rive

■ Territorio d'acqua e piccoli incanti, giacimento gastronomico e culturale. Così viene definito il territorio del Parco Oglio Sud nella pubblicazione 'Vale un viaggio. 101 meraviglie da scoprire' a firma della giornalista e critica d'arte **Beba Marsano** (Editore Cinquesensi). «Molti credono che l'Italia - racconta l'autrice - si esaurisca entro i confini dei consueti percorsi turistici. Non è così. Esistono singole opere, d'arte e di natura, che giganteggiano, appartate e segrete, ai margini di strade meno battute, in territori poco promossi dal movimento mediatico».

Il Parco Oglio Sud è «una terra di

mezzo», scrive la Marsano. Una terra «ignorata da autostrade e guide turistiche. Un territorio di confine tra due sfere d'influenza, papillare e culturale: Cremona e Mantova, mostarda e tortelli di zucca. Una terra consegnata a uno splendido, trasognato isolamento. Dove 'slow' non è uno slogan, ma una marcia mentale ingranata sui ritmi e sui silenzi del fiume. L'Oglio Sud, che scorre in quel lembo di pianura dove la Lombardia già profuma d'Emilia e in cui sentieri

ciclo-pedonali sfiorano torbiere (Belforte o Marcaria) e ponti di barche, antiche corti e castelli merlati (il neogotico San Lorenzo de' Picenardi o Cicognolo,

teatro ogni estate dell'esotica fioritura del loto), pievi isolate e borghi irreali, quasi set in cartapesta per film di cappa e spada.

Come Gazzuolo, con i portici gonzagheschi di 120 metri su 30 arcate e 29 colonne in marmo di Verona, e Isola Dovarese, con una piazza tra le più scenografiche dell'Italia minore».

Un territorio di «incanti segreti, protetto da un parco fluviale di 12.800 ettari». Un distretto d'acqua costellato da piccoli santuari di sapori (quelle osterie tanto amate da **Gianni Brera**, **Luigi Veronelli**, **Gualtiero Marchesi**), cascine storiche e quelle edicole votive, ammantate di poesia campestre, dette santelle

in quanto luogo dei santi». Giacimento gastronomico-culturale «da cui arrivano quei prodotti che hanno fatto grande la cucina locale. La frutta, per esempio, base di uno dei monumenti papillari di queste terre, la mostarda, esplosiva miscela di canditi, zucchero e senape da accompagnare per tradizione al bollito e oggi anche ai formaggi. Una ricetta rinascimentale, descritta in quel trattatello battezzato De honesta voluptate et valetudine (1474 ca.) a firma del cremonese Bartolomeo Sacchi detto il Platina». Gastronomo e dotto umanista nato a Piadena, che papa Sisto IV nominò direttore della Biblioteca Vaticana.



Un'immagine tratta dal libro che ritrae uno scorcio del fiume Oglio

