Lungo il Po

Alberto Saibene
15 Novembre 2012

“Andate a fare le gare a casa vostra”. Sono a Sabbioneta in uno di quei giorni d’autunno che conservano la memoria dell’estate e un gruppo di ciclisti bresciani settuagenari riceve questa accoglienza. Poveretti! Stan solo cercando un ristorante per celebrare la piccola impresa di aver percorso 70 km in pianura. La voglia di muoversi è comune a tutti, così come il pensiero che tra poco le giornate saranno più brevi e si tornerà a una vita più domestica.

Anch’io, col più fido compagno di vagabondaggi, son partito in direzione Po senza programmi né baedeker. Prima tappa la reggia di Colorno, transennata per via del terremoto, che ospita ALMA, scuola internazionale di cucina italiana. Un vecchio libraio ci dice che la scuola ha 400 allievi da tutto il mondo ed è ben avviata. Proseguiamo per Viadana, per rendere omaggio a Daniele Ponchiroli e a Roberto Boninsegna detto “Bonimba”, ma la cittadina ci pare un po’ addormentata e non troviamo l’osteria che corrisponde ai nostri desideri. La giornata è diventata estiva, il fiume un magnete e i lidi di Boretto e Guastalla hanno un’aria cordiale, ancorché cechoviana, ma temiamo la folla.

È il caso che ci conduce a Pomponesco, sulla sponda mantovana del Po, ma subito la grande piazza che si allunga in direzione del fiume ci appare davvero magnifica e un vecchio ristorante sotto i portici ci ispira fin dal nome: Trattoria Cav. Saltini. Non tutti i cavalieri vengono per nuocere! Titolare è il figlio del Cav. che ci fa accomodare in un ambiente vecchiotto, un grande stanzone e una gradita penombra. Specialità della casa: stracotto di somara con polenta. Fuori però ci sono 26 gradi e il programma del pomeriggio prevede una corsa a Luzzara per omaggiare Zavattini (e Strand) e una visita un po’ approfondita a Sabbioneta, intravista al mattino ma ostaggio degli autobus di turisti. Optiamo per un menu *light*, per quanto l’aggettivo possa aver senso da queste parti. Spalla colta e spalletto e laudèl (un pan focaccia che viene servito caldo) per cominciare, accompagnati da un assaggio di mostarda, poi i ravioli di zucca (impossibile altra scelta) e un tiramisù per finire. Beviamo un Lambrusco nero della casa più che

dignitoso. Tutto buonissimo e con una generale inclinazione verso i sapori dolci che corrisponde alla dolcezza di questa terra di confine tra Lombardia ed Emilia, dove le vocali si allungano all’infinito.

Obbligatoria la passeggiata postprandiale, anche perché, in fondo alla piazza, c’è una scalinata che è un invito al cammino. Per raggiungere il Po bisogna attraversare il bosco dove c’e la Garzaia di Pomponesco, una riserva aviaria. Continuo a pensare a una Russia immaginaria, ma il mio amico mi prende in giro: “Dove sono le betulle?”. Camminiamo incontrando un po’ di agricoltori, qualcuno raccoglie le zucche, ma giunti a un bivio giriamo a destra. Sbagliato! Bisognava girare a sinistra per raggiungere il fiume. Siamo un po’ fiaccati dal caldo e torniamo verso la cittadina che ha un’aria fuori dal tempo. La stessa che troveremo a Sabbioneta. Se ne accorse Bernardo Bertolucci che nelle due cittadine girò *La strategia del ragno*. Ricordate Alida Valli?

Ristorante Cavalier Santini, piazza 23 aprile 10, Pomponesco (Mn).

Tel. 0375 86017. Chiuso il lunedì. Si spende per un pranzo completo circa 35 euro.

1376_2s010_1376_1.jpg

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