

LOMBARDIA



**Unica Doc del Milanese,
è prodotto anche nelle
province di Lodi e Pavia.
È frutto di vitigni coltivati
in collina ed è proposto
nelle versioni rosso,
bianco e Riserva. Vivace
o fermo, accompagna
i piatti della tipica cucina
lombarda**



Prodotto
p.82



Cantine
p.83



Ricette
p.86





Il vino di Milano

A cura di Laura Tajoli e Francesca Cogoni

B

IANCO o rosso, il San Colombano è la sola Doc (Denominazione di origine controllata) del Milanese. Il disciplinare puntualizza che la sua produzione è consentita anche nelle province di Lodi e Pavia, all'interno di una piccola zona vitivinicola situata a sud del capoluogo lombardo. Siamo nella **pianura Padana**, in un'area da cui si erge, solitaria, un'altura dove le viti vengono coltivate da tempo immemore.

Una posizione strategica

La collina di San Colombano al Lambro si eleva dalla pianura circostante per circa 75 metri e si estende da est a ovest **per sette chilometri**. La parte sud-occidentale è amministrata dalla provincia pavese, quella nord-occidentale da Lodi, mentre a Milano appartiene la sua parte orientale. Testimonianze storiche raccontano come questa terra nel tempo sia stata meta di conquista, grazie alla sua posizione strategica. Alcuni studiosi sostengono che la collina sia nata in seguito a un movimento

tellurico che la fece emergere dal mare in epoca miocenica. Altri affermano che la natura corallifera dei ritrovamenti fossili (che ancora oggi vengono alla luce) dimostra come questa "protuberanza" sia emersa in un'epoca successiva. In ogni caso, si tratta di un terreno con **caratteristiche particolari**, dove si alternano zone sabbiose ad altre calcaree, permeabili, con il sottosuolo ricco di minerali. Questi elementi, a cui si aggiunge una costante esposizione al sole, rendono la

collina di San Colombano al Lambro un ambiente molto vocato alla coltivazione della vite.

Vigneti lombardi

Il **San Colombano Rosso** è ottenuto da uve Croatina, Barbera e Uva rara. Può essere prodotto come vino di pronta beva, talvolta anche frizzante, oppure fermo, e diventare un vino da medio a lun-



go invecchiamento. È un rosso che si presta alla conservazione per due-quattro anni, perfetto per accompagnare i piatti tipici della cucina contadina lombarda, come le minestre, la cacciagione, il pollame, i salumi e in generale tutte le preparazioni sostanziose che vedono tra gli ingredienti le parti povere del maiale. È ottimo, però, anche bevuto insieme ai formaggi di media stagionatura e con le caldarroste. Il San Colombano Rosso viene prodotto anche nella tipologia **Riserva**. In questo caso è un vino dotato di pregevoli caratteristiche, affinato in cantina per almeno 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno. Il San Colombano Riserva è dunque un vino ricco e complesso, elegante, che si adatta a lunghi invecchiamenti e che ben si abbina a carni cucinate in modo elaborato e a formaggi stagionati di qualità.

Il **San Colombano Bianco**, invece, è prodotto nelle versioni "vivace" e "tranquillo", a partire da uve Chardonnay e Pinot Nero. Come accade per



A lato, la cantina dell'azienda agricola Antonio Panigada, situata nel centro di San Colombano al Lambro. Sopra, i vigneti dell'azienda Nettare dei Santi coltivati sul fertile terreno della collina.

il Rosso, se proviene dai migliori appezzamenti aziendali, con basse rese di uva caratterizzate da un'elevata qualità, può portare in etichetta il termine **"Vigna"** e il nome del vigneto di provenienza. Possiede sentori fruttati e delicati e si accompagna bene con antipasti, primi piatti quali risotti, minestre e vellutate leggere, pesci d'acqua dolce e pollame.

Le cantine

Fondato nel 1987, in seguito al riconoscimento della Denominazione di origine controllata ottenuto nel 1984, il **Consorzio Volontario Vini Doc San Colombano** riunisce 18 produttori operanti nel territorio dei comuni che rientrano nella Doc, ossia San Colombano al Lambro, Miradolo Terme, Graffignana e Inverno e Monteleone. Il Consorzio si pone

Il Consorzio Volontario Vini Doc San Colombano riunisce 18 produttori del territorio

l'obiettivo primario di tutelare e valorizzare la produzione e il commercio dei vini San Colombano Doc attraverso attività promozionali e di rigoroso controllo sia amministrativo che chimico-organoleptico sui vini dei produttori associati. Tra questi ultimi, figurano cantine dalla lunga storia, come per esempio l'azienda agricola **Nettare dei Santi** di Gianenrico Riccardi. La storia vitivinicola della famiglia Riccardi risale alla fine del 1800, quando le uve coltivate nei vigneti di proprietà venivano vinificate nella vecchia tinaia dell'oratorio di San Rocco a San Colombano. Ma è alla fine degli anni Quaranta che la passione di famiglia diventa un'attività imprenditoriale. Oggi la cantina è tra le più rappresentative del territorio e opera con lo sguardo sempre rivolto

alla qualità e all'innovazione. Alla massima qualità, affiancata dal rispetto della tradizione, punta anche l'azienda agricola **Antonio Panigada**. "Banino" è il marchio dell'azienda, che produce vino da tre generazioni, vinificando esclusivamente uve provenienti dai cinque ettari di vigneti di proprietà siti in località La Merla, Baracca e Cà del Mazza, tutti ben esposti a sud delle colline che sovrastano il borgo di San Colombano.

Citiamo infine anche la società agricola **Faverzani**, avviata nel 2013 da una giovane coppia di vignaioli indipendenti e appassionati, profondamente impegnati a creare vini unici e sinceri. ●





Itinerari di gusto a sud di Milano

MANGIARE

TRATTORIA RIGHINI

Locale dall'ambiente informale e accogliente, dove gustare una cucina semplice e casalinga di alto livello. Porzioni abbondanti e servizio cordiale. Tra le specialità, il coniglio all'aceto. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Via Miradolo 108, Monteleone (PV), tel. 0382.73032.

TRATTORIA GIARDINO

Nel centro cittadino, a due passi dal Castello, trattoria dal clima familiare che propone una cucina tradizionale del territorio. Da provare il risotto alle ortiche e quello al Pannerone. Buona selezione di vini locali. Via Giuseppe Mazzini 75, San Colombano al Lambro (MI), tel. 0371.89288.



TRATTORIA POZZONI

Dal 1911 questa caratteristico ristorante sfama i suoi avventori con i migliori piatti della tradizione lodigiana. Ampia scelta di antipasti, primi e secondi, ma va la pena lasciare un posticino anche per i dolci, fatti in casa a regola d'arte. Piazza Giuseppe Mazzini 4, Graffignana (LO), tel. 0371.88804.



ACQUISTARE

SALUMAIO STEFANO PANIGADA

Inserita nella lista dei Negozi Storici della Lombardia, la salumeria Panigada vanta quattro generazioni di storia. La produzione di salumi comprende, tra gli altri, cresponi, filzettoni e filzette, cacciatori e campagnoli. In vendita anche prodotti tipici del territorio lombardo. Via Vittoria 9, San Colombano al Lambro (MI), tel. 0371.89103, www.ilsalumaiopanigada.it



ENOTECA SAN COLOMBANO

Nel piazzale interno del castello di San Colombano, l'enoteca del Consorzio Volontario del Vino Doc San Colombano propone le etichette dei principali produttori del territorio, in vendita e in degustazione. Via Ricetto 1, San Colombano al Lambro (MI), tel. 0371.898830, www.sancolombanodoc.it



FORNO SEGALINI

Dal 1959 in questo antico panificio si lavorano le farine macinate a pietra con tutta la sapienza della tradizione. Non mancano, nella produzione, focacce e dolci, oltre ai classici frollini cotti nel forno a vapore. Via Emilio Azzi 38, San Colombano al Lambro (MI), tel. 0371.89129, [f Forno Segalini](https://www.facebook.com/FornoSegalini)

DORMIRE

AGRITURISMO TENUTA SAN BRUNO

Situato in un'antica cascina ai piedi delle colline di San Colombano al Lambro, dispone di dieci camere dotate di ogni comfort, spaziose aree comuni e un parcheggio gratuito. Da visitare nei dintorni le Terme di Miradolo e l'Oasi naturalistica di Sant'Alessio. Cascina San Bruno, San Colombano al Lambro (MI), tel. 0371.898008, www.bedandbreakfastsanbruno.it

VISITARE

MUSEO PALEONTOLOGICO E ARCHEOLOGICO "VIRGINIO CACCIA"

Ospitato all'interno di Palazzo Patigno, custodisce preziosi reperti provenienti dal territorio, tra cui fossili marini, resti di grandi mammiferi e materiale di età gallica e romana, importanti testimonianze per comprendere le origini e la singolarità geografica e geologica del Colle di San Colombano al Lambro.

CASTELLO BELGIOIOSO

È il centro sociale e culturale della vita di San Colombano e le sue vicende sono strettamente legate a quelle delle dominazioni che si sono succedute sul territorio. Oltre alla suggestiva passeggiata nel parco che si snoda lungo le mura, all'interno del castello sono visitabili alcune stanze signorili allestite all'epoca dei Belgioioso. www.turismosancolombano.it



Parco della collina di San Colombano

NATO CON L'OBIETTIVO primario della tutela ambientale e agricola di un territorio caratteristico, esteso per otto chilometri, tra l'alveo del fiume Lambro e il corso del fiume Po, il Parco della Collina di San Colombano è da sempre meta per passeggiate a piedi e in bicicletta. È attraversato da chilometri di strade vicinali e interpoderali in terra battuta, fra zone a vigneto ben coltivate, boschi, prati, zone umide per la presenza di tante sorgive un tempo usate dai viticoltori per dissetarsi e punti panoramici. Comprende il Bosco della Muccia, un'Oasi protetta e il Bosco di Graffignana. **Info:** www.parcodellacollinadisancolombano.it