La storia dei Celti rivive in Lomellina

- Ultimo aggiornamento (martedì, 06 novembre 2007)

Il 29 ottobre 2007 giunge una email allo Staff di Terradilomellina.it che dice così:

"Cari amici di Memorie di Lomellina, La casa di distribuzione vinicola Tre Archi di Oleggio presenta il Vino dei Celti il prossimo 9 novembre 2007 alle 21.15. Si tratta del recupero dell'antico vino che veniva prodotto dalle popolazioni celto-liguri nel V-IV secolo a.c. attraverso la coltura della vite allevata secondo la tecnica dell'Arbustum Gallicum. I Galli Levi la trasmisero ai Romani, e questi alle popolazioni di tutto il Mediterraneo. Luca Sormani insieme ai vignaioli della Cascina Molino Miradolo di Robbio Lomellina è riuscito a recuperare le difficili tecniche di allevamento celte applicandole ai vitigni locali più antichi presenti in Lomellina, producendo nella prima annata, il 2004, poche centinaia di "vasi a trottola" di terracotta, i contenitori che storicamente le popolazioni locali utilizzavano."

Come non raccontarVi questa interessante storia nella Storia e non invitarVi per quanto possibile ad avvicinarVi ad essa?

Tutto comincia nell'anno 2000, quando la Overland s.r.l. di Vigevano, nelle persone del dott. Gabriele Sguazzini e del dott. Luca Sormani, che già vantavano all'epoca una esperienza decennale nella consulenza ad aziende agricole e forestali, inizia una ricerca scientifica con lo scopo di ricostruire in Lomellina la storia del paesaggio e del gusto, e di trasformare poi questa ricerca in un prodotto fruibile da un target ben definito di colti ed estimatori del genere. La ricerca non si ferma alla pura teoria, e dall'incontro con "persone normali e nel contempo straordinarie, che hanno legato una parte del loro destino lavorativo alla conservazione e alla trasmissione di qualcosa che hanno ricevuto", questa ricerca si trasforma in applicazione su campo... oserei quasi dire "nei campi". In particolare le viti dei Celti iniziano ad essere coltivate nella Cascina Molino Miradolo di Robbio Lomellina, condotta da Fulvio Pescarolo, che ha interamente ricostruito un antico dosso lomellino, e sulle cui pendici ha piantato 1.600 metri quadrati di queste viti. Esse vengono coltivate secondo l'antica tecnica dell'Arbustum Gallicum, che i Celti Levi, abitanti della Lomellina già 2.500 anni fa, addirittura trasferirono ai Romani. E' da queste viti che nel 2004 si è avuta la prima vendemmia di questo particolare quanto raro vino: l'uva torchiata a legna è stata vinificata secondo le descrizioni tramandate dagli storici dell'epoca e il vino ottenuto è stato messo a maturare all'interno di vasi di ceramica dalla particolare forma a trottola, tipici della popolazione celtica di Lomellina, a loro volta collocati in contenitori realizzati in legno d'olmo riempiti di paglia di «Triticum monococcum», la più antica varietà di frumento coltivata dall'uomo, prodotto direttamente nel podere lomellino. Tutti i materiali e le tecniche utilizzate hanno seguito scrupolosamente le testimonianze di antichi testi e di numerosi ritrovamenti archeologici avvenuti nella zona, e custoditi presso i musei di Vigevano e Gambolò.
L'anteprima mondiale della presentazione del Vino dei Celti è avvenuta il 10 aprile 2006 nel corso dell'edizione del quarantennale di Vinitaly di Verona. A seguire il vino della Storia è passato anche attraverso l'ArcheoFestival di Perugia nel maggio 2006, e a breve approderà al Golosaria di Milano il 12 novembre 2007.
Nel frattempo farà una sosta anche presso la casa di distribuzione vinicola Tre Archi di Oleggio, in via Novara 108, venerdì 9 novembre 2007 ore 21.15, e noi di terradilomellina.it speriamo di poter essere presenti, anche per ascoltare dalla voce del promotore e cuore del progetto, il dott. Luca Sormani, il "Racconto di un'Avventura della Conoscenza" attraverso la presentazione del recupero storico-scientifico da lui attuato, non solo per quanto riguarda il vino dei Celti e con la collaborazione di molte persone che, come lui, continuano a credere nel valore dei prodotti che da secoli vengono coltivati solo nella terra di Lomellina.
Questa Avventura ha un nome: «Memorie di Lomellina», un obbiettivo: la riscoperta
delle tradizioni enogastronomiche storiche della zona, e molti protagonisti: al Vino dei Celti si affianca il Vino del Seicento, seguono il Riso Lencino, il Gigante di Vercelli, l'America 1600, il Mais Ottofile, gli asparagi di Cilavegna, la cipolla rossa di Breme, i fagioli Borlotti di Vigevano e Gambolò, diversi mieli (di acacia, millefiori, di melata e di erba medica) e tutta una serie di dolci da forno prodotti con questi ingredienti tradizionali. Li potete trovare tutti nel sito di Memorie di Lomellina www.memoriedilomellina.it veramente interessante, al quale si affiancano a completare il progetto del dott.Sormani le informazioni che trovate nel sito di Overland www.overlanditalia.it e su www.saporivaloriracconti.it, che realizza l'incontro tra il recupero dell'enogastronomia storica e l'arte culinaria attuale di chef e ristoratori lombardi attraverso un vero e proprio viaggio nel passato alla portata di molti.
[Valeria Olivati
5 novembre 2007
fonti: www.memoriedilomellina.it
www.overlanditalia.it
www.saporivaloriracconti.it]