



DOVE®

Seguici su



Accedi →

VIAGGI

DOVE ANDARE

DIARI

DOVE CLUB

VIAGGI | WEEKEND | ITALIA | CULTURA E ARTE | ENOGASTRONOMIA | HOTEL E RESORT
 NEGOZI | RISTORANTI E LOCALI

Passaparola: cosa vedere (e mangiare) a Vigevano nel 2016

La cittadina torna protagonista della cronaca perché vuole la separazione dalla provincia di Pavia, per unirsi a Milano. Giochi politici, fatti amministrativi che non intaccano una certezza: la piazza Ducale è una delle meraviglie mai abbastanza enfatizzate dell'Italia Minore

di Mariella Grossi - 28 dicembre 2015

Vigevano torna protagonista della cronaca perché vuole la separazione (non consensuale) dalla provincia di Pavia, per unirsi a Milano. Giochi politici, fatti amministrativi che non intaccano una certezza: la **piazza Ducale** di Vigevano è una delle meraviglie mai abbastanza enfatizzate dell'Italia Minore. Voluta da Ludovico il Moro agli sgoccioli del Quattrocento, è un salotto elegante con la sfilata dei caffè sotto i portici, orgogliosi di aver conservato insegne o vetrine storiche. Nel libro *La buona strada* dedicato agli itinerari d'arte in Lombardia, Philippe Daverio annota che "Vigevano può portare a un elevato grado di soddisfazione. Si esce dal Duomo e si guarda la quinta gioiosa della piazza". Che prelude al **castello Sforzesco** con la sua **Torre del Bramante** e quell'incredibile camminamento della **Strada Coperta**: 167 metri di cotto rosso dove si sente l'eco dei propri passi.

Le 20 trattorie per una domenica fuoriporta. A due passi da Milano: [Scopri di più](#)



Per i salumi e l'oca, altra protagonista della tavola in Lomellina, bisogna spostarsi a **Mortara** che, gastronomia a parte, è un'altra cittadina ricca di arte e storia di cui non si parla mai. Non bisogna perdere la **Collegiata di San Lorenzo** (1375-1380) e l'**abbazia di Sant'Albino** con gli affreschi di Giovanni Da Milano del 1410. Una leggenda lega la chiesa alla battaglia fra i Longobardi e Carlo Magno nel 774. Come non si deve trascurare **Lomello**, un paesone sperduto fra nebbie e risaie, ma con il vero tesoro della Lomellina, il Battistero S. Giovanni ad Fontes e la Basilica romanica di Santa Maria Maggiore (1095-1040) dove nel 590 si celebrarono le nozze tra il Duca Agilulfo e la regina longobarda Teodolinda.

Il palato? La **Trattoria Guallina** propone menu a tema oca (da 45 euro) dagli antipasti (salumi, mortadella, gelatina) ai primi (ravioli, risotti al salame d'oca) ai secondi. Ed è permesso il doggy bag perché aderiscono all'iniziativa *Se avanzo mangiatemi* provvedendo al trasporto con scatole di design. La **Corte dell'Oca** è invece ristorante, punto vendita e produzione di ogni

insaccato a base di oca, compreso il rarissimo *manbro*, un pressato di carne di oca e maiale, macerate nel vino, e hanno rispolverato una specialità kosher, ribattezzata salame ecumenico che non contiene maiale. E va bene a ebrei e musulmani.