

FORTUNAGO (PV)

Il nome rivela le origini celtiche del luogo: Fortunacus ha desinenza -aco che è contrazione di mag, ovvero casa presso un'acqua. Infatti vi è qui una fonte di acqua perenne. Secondo altri, il nome rimanderebbe alla dea Fortuna, a memoria di un tempio dedicato alla divinità pagana.



La Storia

Noto fin dal X secolo, Fortunago aveva signori locali, vassalli del vescovo di Tortona, ma nel 1164 entrò a far parte del territorio soggetto alla città di Pavia. Nel XIV secolo era feudo della famiglia pavese Giorgi (tale feudo comprendeva anche Borgoratto); invece le attuali frazioni Gravanago e Sant'Eusebio erano comuni, appartenenti alla locale famiglia Ruino, ancora vassalla del vescovo di Tortona.

Nel XV secolo fu infeudato successivamente ai Dal Verme, a Girolamo Riario, signore di Forlì ed Imola, e infine ai Botta che, acquisendo anche i feudi di Gravanago, Montepicco (comprendente Sant'Eusebio), Rocca Susella e Stefanago dal vescovo di Tortona (anch'egli un Botta), nonché Staghiglione (vedi Borgo Priolo), crearono un vasto feudo, elevato ben presto a Marchesato. Nel 1546 esso fu acquistato dai Malaspina di Oramala, già marchesi di Godiasco.

Unito con il Bobbiese al Regno di Sardegna nel 1743, in base al Trattato di Worms, entrò a far parte poi della Provincia di Bobbio. L'estesa e potente signoria, dotata di larga autonomia fiscale e giurisdizionale, fu soppressa nel 1797. Nel 1801 il territorio è annesso alla Francia napoleonica fino al 1814. Nel 1859 entrò a far parte nel Circondario di Bobbio della provincia di Pavia e quindi della Lombardia.

Nel 1818 sono aggregati a Fortunago i soppressi comuni di Gravanago e Montepicco, mentre nel 1923 venne smembrato il Circondario e suddiviso.

Riepilogo ...

- VI-III sec. a.C., i Celti invadono la pianura padana e la zona degli Appennini; tra i loro numerosi insediamenti vi è anche Fortunago.
- V-VIII sec. d. C., dopo la caduta dell'impero romano le tribù germaniche si insediano nell'Italia del nord; tra queste i Longobardi, che stabiliscono la loro capitale a Pavia. Grazie a loro si diffonde nelle terre dell'Oltrepò pavese l'uso della carne conservata, da cui discende la nobile arte della produzione di insaccati.
- 950, Fortunacus appartiene con i comuni limitrofi al Comitato di Tortona, sottoposto a Oberto, marchese della Liguria.
- 1047, una bolla episcopale fa supporre che il feudo sia passato sotto la giurisdizione del Vescovo di Pavia.
- 1164, Federico Barbarossa consegna il feudo al principato di Pavia e, in particolare, ai nobili Malaspina, difensori degli interessi imperiali. Un diploma di Enrico IV del 1191 conferma la sudditanza di Fortunago a Pavia ed è il più antico documento tuttora conservato del borgo.
- 1362, Fortunago è preso da Luchino Dal Verme, capitano dei Visconti.
- 1470, Pietro dal Verme ottiene l'investitura feudale da Gian Galeazzo Maria Sforza, ma nel 1485 muore avvelenato da Ludovico il Moro. Quest'anno seguente assegna i suoi possedimenti nel Pavese al cognato Gerolamo Riario, signore di Imola e Forlì.
- 1546, i Riario vendono a Cesare Malaspina il feudo, che torna così sotto gli antichi signori, rimanendovi fino all'estinzione del feudalesimo.
- 1713, con il trattato di Utrecht l'Oltrepò passa sotto la dominazione austriaca e, una trentina d'anni dopo, è ceduto ai Savoia. Alla fine del '700, con la rivoluzione napoleonica, passa sotto la giurisdizione francese e infine torna ai Savoia.
- 1859, la provincia di Pavia entra nel regno d'Italia.



Un piccolo mondo antico nascosto tra i boschi

Non ci si aspetti di trovare, in questo paesello, particolari tesori architettonici e storici. C'è, è vero, una torre, che è quel che resta dell'antica rocca, insieme a un tratto di mura. C'è la chiesa parrocchiale della seconda metà del Cinquecento. C'è un oratorio risalente al XVII secolo. Ma l'ingresso nell'Olimpo dei Borghi più belli d'Italia Fortunago lo deve a un attento e funzionale recupero delle atmosfere del passato. Le facciate tutte in pietra a vista, i serramenti di legno in tinta naturale, la pavimentazione delle strade in mattonelle di porfido, l'illuminazione curata e soffusa, le panchine di legno, i cestini in ghisa, l'attenzione estrema per il verde pubblico, rendono questo paese adagiato sulle colline dell'Oltrepò pavese un perfetto esempio di equilibrio tra modernità e tradizione. Il recupero architettonico nel rispetto delle forme e dei materiali originari implica che alluminio, tapparelle, intonaci lisci siano banditi. Ed è così che in Fortunago rivive con naturalezza e semplicità quel piccolo mondo antico fatto di eventi minimi e di nostalgia per ciò che non c'è più. Buon gusto ovunque: la pietra viva degli esterni, i fiori ai balconi, i ceri in chiesa, le siepi tagliate, gli insetti nei campi di mele, gli uccelli sparsi nelle vigne, la focaccia cotta sulla pietra, gli abitanti gentili. E se poi si va bene a guardare, qualcosa di interessante si trova nel borgo. Ad esempio, una sorgente di acqua minerale proprio dietro al ristorante dove si beve del buon vino. O il trittico a tempera su legno nella secentesca chiesa di S. Giorgio, con la tavola centrale firmata Pesina, databile XVI secolo. Nella lunetta sopra il portale c'è una pregevole Annunciazione affrescata. Appena sotto la chiesa si notano i resti dell'antico castello con le fondamenta di una torre rettangolare risalente al Quattrocento e alcune tracce di mura. Interessante anche l'attuale municipio che deriva da un'antica casa-forte. Ma è tutto il paese, vestito a nuovo, ad ammaliare come una vecchia poesia, una nuova canzone.

I prodotti tipici



Il salame a Varzi

Il salame di Varzi è tutelato dalla denominazione d'origine europea e ha lontane origini longobarde. Ha un disciplinare severo riguardo alla provenienza delle carni (di puro suino), al metodo di allevamento e alla stagionatura. Aromatizzato con pepe nero e infuso di aglio in vino rosso, è tenero, non grasso, dolce e intensamente profumato.

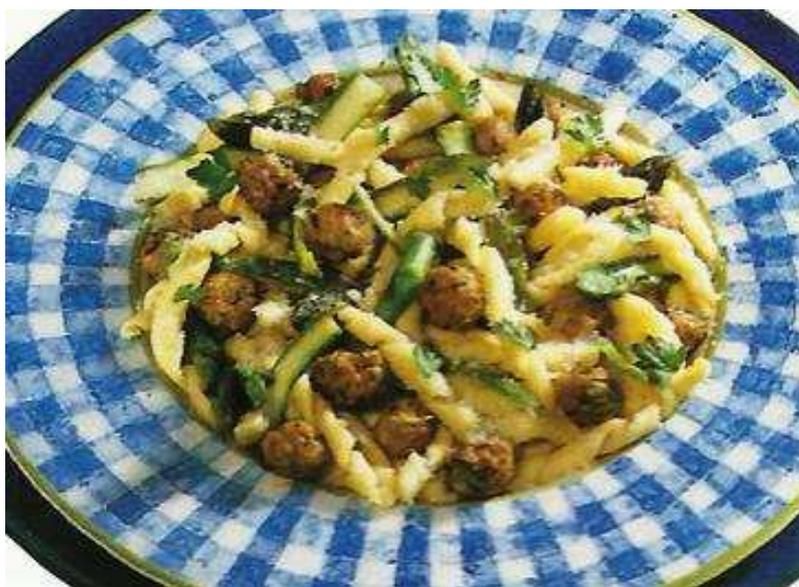
Si dice salame in generale, un insaccato di carne suina macinata e conservata per un certo periodo in locali adatti, in modo da ottenere una compattazione dell'impasto tale da permettere il taglio a fette non più spesse di 3-4 millimetri.

Cominciamo a rimarcare che per ottenere il massimo della qualità, occorre scegliere con cura la materia prima, cioè il maiale. Esperienze antiche insegnano che suini femmine, pesanti e di età matura, presentano carni con minor contenuto acquoso e di colore rosso intenso: base di partenza per ottenere un ottimo salame. Ovvio che la razza, l'alimentazione e l'ambiente di crescita del maiale medesimo, sono determinanti per il tipo di carne da utilizzare.

I miglior salami da noi degustati avevano almeno 5 mesi di stagionatura, sono stati ottenuti con maiali di razza Large White di peso superiore ai 220 Kg ed età maggiore di 14 mesi, alimentati a farine di mais, crusche di grano, farine di orzo, soia, semi di lino e sali minerali, che solo l'esperto allevatore sa miscelare in proporzioni variabili durante il processo d'ingrasso, cresciuti inoltre in ambiente semi-brado, all'interno di ampi recinti dove l'animale a modo di correre, ruzzolare, formando muscolature asciutte lontano da qualsiasi tipo di stress.

Il salame a Varzi è a lunga stagionatura, (ottimi risultati si ottengono dopo i quattro-cinque mesi) e necessita di ambienti adatti al mantenimento dell'umidità e della temperatura dell'aria, determinanti per una lenta e costante disidratazione delle carni e abbassamento graduale del pH (acidificazione). Tutte le fasi di lavorazione elencate di seguito, sono importanti per ottenere il massimo risultato qualitativo. Indispensabile naturalmente il microclima della zona.

Inoltre ... salumi, vini, formaggi, miele, confetture, frutta e verdura da agricoltura biologica sono i principali prodotti di questa zona.



I piatti tipici

I malfatti (foto sopra) sono un piatto vegetariano a base di erbe (in particolare bietole), pane grattugiato, formaggi e uova.

Ottimo anche il brasato (carne è di manzo) in umido con spezie e vino Bonarda.

Malfatti

I Malfatti sono un primo piatto della tradizione lombarda a base di spinaci, ricotta, burro e parmigiano. Visto l'importante contributo calorico sono da consigliarsi per il periodo invernale.

Ingredienti per 4 persone

Spinaci 400 g - Ricotta 150 g - Farina bianca 160 g - Burro 60 g - Parmigiano grattugiato 80 g - Uova 2 - Cipollina 1 - Noce moscata q.b. - Sale q.b. - Pepe q.b.

Preparazione : Lavate gli spinaci, cuoceteli, scolateli, strizzateli e tritateli. Fate insaporire in 20 g di burro la cipollina, poi unite il trito di spinaci e tenete qualche minuto sul fuoco mescolando, eliminate la cipollina e lasciate raffreddare il composto.

Unite alla ricotta gli spinaci, le uova, metà del parmigiano, la farina, un pizzico di noce moscata e lavorate brevemente. Salate e pepate.

Con il composto ottenuto formate degli gnocchetti rotondi grandi ed infarinateli.

Cuocete i malfatti per pochi minuti e scolateli. Conditeli con burro fuso e parmigiano. Servite i malfatti ancora caldi.

I consigli - Si tratta di una ricetta di origine sicuramente lombarda, ma adottata anche nelle regioni vicine. In passato si usava sostituire alla ricotta il mascarpone, che rendeva il pasto più pesante e poco digeribile.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

“La Paciada” - Piazza del Municipio – Fortunago - agosto - “Paciada”, traducibile in “scorpacciata” è la tradizionale abbuffata in piazza della vigilia di Ferragosto, nata da un’idea di un gruppo di persone del luogo, che hanno deciso di organizzare una cena insieme, con il requisito che ognuno di loro portasse una pietanza o una bevanda o un dessert.

Da quel giorno la Paciada è diventata una festa di tradizione, affollata dai residenti e dagli amici che amano incontrarsi in allegria, una sagra gastronomica che offre l’occasione di gustare il meglio dei prodotti tipici locali. Accanto a salumi di qualità eccellente prodotti “in loco”, viene proposto un piatto veramente tipico: i malfatti, una ricetta tre le più antiche, ma ancora oggi molto in uso presso le famiglie originarie di Fortunago. Si tratta di gnocchetti a base di pangrattato ed erbe, conditi con ragù o burro e salvia: una vera leccornia che incuriosisce chi li assaggia per la prima volta e trova sempre larghissimo consenso tra gli “affezionati”...

La ProLoco di Fortunago, attenta nella ricerca di antiche usanze, fa tesoro dell’esperienza e dell’abilità di alcune nonne per riproporre le preziose ricette di una tradizione che non deve essere lasciata morire.

Tradizionale **fiera di San Bartolomeo** e **"sagra della cipolla"** – Agosto – Fortunago – Attività varie e stand fieristici con degustazioni di prodotti della zona, dove la cipolla “ne è la padrona”.

Escursione storica - *Giugno* - ritrovo ore 09.30 - *Fortunago-Stefanago (PV)* - Appuntamento per escursionisti buongustai sulle colline d'Oltrepò: l'associazione culturale Calyx organizza una passeggiata con visite guidate e buffet finale che condurrà tra natura, sapori e leggende dai Celti al Medioevo avendo come sfondo paesaggi mozzafiato e due tra i Borghi più belli d'Italia.

L'escursione parte infatti dal pittoresco borgo di Fortunago per concludersi al vicino castello di Stefanago, splendido maniero medievale, situato in posizione panoramica su uno sperone affacciato sulla valle del Coppa che oggi ospita il resort e l'enoteca delle cantine Baruffaldi.

Il ritrovo è previsto per le ore 9.30 a Fortunago davanti alla fontana di San Ponzo, leggendaria sorgente d'acqua potabile oggi bevibile anche in versione gassata, posta a lato dell'ampio piazzale con parcheggio di via Roma, ai piedi del borgo antico.

Da qui, in compagnia di esperti locali, si risaliranno le viuzze del grazioso paesino dalle case in pietra, legato sia per aspetto che per antiche storie popolari alla lontana Provenza. Una volta raggiunta la sommità del colle, al quale la tradizione vuole far risalire il nucleo preromano della località, si visiterà la cinquecentesca chiesa di San Giorgio per poi ridiscendere a valle lungo il sentiero dei vecchi bastioni e intraprendere il cammino verso il vicino castello di Stefanago, un tempo appartenente al feudo di Fortunago.

Lungo il percorso, che ricalca ancora in gran parte il tracciato medievale, sarà possibile ammirare il paesaggio circostante acquisendo informazioni su geologia, natura ed ambiente strettamente legate alla storia dei prodotti che verranno degustati durante la visita guidata del castello, che oltre ai suoi vini, deve la fama alla storia d'amore e morte narrata nel romanzo storico "La pianta dei sospiri" di Defendente Sacchi, vero e proprio best-seller di metà Ottocento.

L'escursione si concluderà verso le ore 14 con un buffet a base di formaggi, salumi e vini DOC di produzione del Castello, presso l'enoteca di quest'ultimo.

Per chi non volesse ritornare a piedi a Fortunago per il recupero delle auto, verrà garantito un servizio di navetta per il trasporto dei soli autisti (le due località distano poco più di 5 minuti d'auto).

Per questioni organizzative è richiesta la prenotazione possibilmente entro venerdì 15.

Per informazioni sulle modalità di partecipazione utilizzare i seguenti contatti : calyx_pv@alice.it – tel. 347.5894890 - 349.5567762 - www.calyxturismo.blogspot.it



Buongustai in cammino nelle terre del castello di Stefanago - Agosto - ore 10.00 - Fortunago (PV) - Appuntamento sulle colline d'Oltrepò per tutti i buongustai con la passione per la cultura in movimento: l'Associazione Culturale Calyx in collaborazione con il Castello di Stefanago organizza un'escursione con visite guidate ed aperitivo tipico dal pittoresco borgo di Fortunago allo splendido maniero medievale, situato in posizione panoramica su uno sperone affacciato sulla valle del Coppa. La passeggiata condurrà tra natura, sapori e leggende dai Celti al Medioevo avendo come sfondo paesaggi mozzafiato e due tra i borghi più belli d'Italia.

Il ritrovo è previsto per le ore 10:00 davanti alla fontana di San Ponso, leggendaria sorgente d'acqua potabile oggi bevibile anche in versione gassata, posta a lato dell'ampio piazzale con parcheggio di via Roma, ai piedi del borgo antico.

Da qui, in compagnia di esperti locali si risaliranno le viuzze del grazioso paesino dalle case in pietra, legato sia per aspetto che per antiche storie popolari alla lontana Provenza. Una volta raggiunta la sommità del colle, al quale la tradizione vuole far risalire il nucleo preromano della località, si visiterà la cinquecentesca chiesa di San Giorgio per poi ridiscendere a valle lungo il sentiero dei vecchi bastioni ed intraprendere il cammino verso il vicino castello di Stefanago, un tempo appartenente al feudo di Fortunago. Lungo il percorso, che ricalca ancora in gran parte il tracciato medievale, sarà possibile ammirare il paesaggio circostante acquisendo informazioni su geologia, natura ed ambiente strettamente legate alla storia dei prodotti che verranno degustati durante la visita guidata del castello, che oltre ai suoi vini, deve la fama alla storia d'amore e morte narrata nel romanzo storico "La pianta dei sospiri" di Defendente Sacchi, vero e proprio best-seller di metà Ottocento.

L'escursione si concluderà verso le ore 13:00 con un aperitivo a base di salumi e vini di produzione del Castello di Stefanago dal 1840 proprietà della famiglia Baruffaldi, che ai piedi del castello, tra i prati in cui pascolano i cavalli della sua scuderia, ha di recente aperto una degustazione di birre artigianali ed un ristorante agriturismo in cui sarà possibile pranzare dopo la passeggiata.

Patatiamo? - pic-nic e semina di patate biologiche sotto la paglia - Costa Galeazzi frazione di Fortunago (PV) - aprile - L'associazione culturale "la Casa di paglia" organizza a Costa Galeazzi (Fortunago, valle Schizzola, PV) PATATIAMO - pic-nic e semina di patate biologiche sotto la paglia. Se si vuole imparare una nuova tecnica per piantare le patate senza fatica (niente solchi, niente rincalzi) e trascorrere una giornata in campagna... Pic-nic in condivisione, ognuno porta qualcosa da mangiare in compagnia. Durante la giornata sono previste altre piccole attività come la semina di soia e mais con palline d'argilla. L'iniziativa è gratuita ed aperta a tutti, grandi e piccini. Per info: viviana.vignandel@alice.it - tel.347-9339432.



FESTA A COSTA CAVALIERI - Fortunago (PV) fraz. Costa Cavalieri - giugno - A giugno, dalle 9.30, sulla piazzetta di Costa Cavalieri si tiene la manifestazione "Costa in festa". A due passi dal borgo di Fortunago, immersa tra le colline dell'Oltrepò, la frazione di Costa Cavalieri ospiterà per tutta la giornata produttori locali di sapori tipici del territorio: vini, salumi, formaggi, miele, ortaggi... Vi si potranno, inoltre, trovare espositori di artigianato, abbigliamento, decorazione, fiori e piante da orto e da giardino. Ad allietare la festa non mancheranno musica e stand enogastronomici. Per info tel. 347.9339432.

Dove mangiamo ?

ALBERGO RISTORANTE "LA PINETA" di Nembrini Danilo - via Roma, 2 – Fortunago - tel. 0383/875219 - Cucina tipica locale: antipasti di salumi nostrani, risotti ai funghi porcini, secondi misti di carne, dolci della casa. Ideale per banchetti e ricevimenti.

RISTORANTE "LOCANDA DEL PASSEGGERO" - Fraz. Costa Cavalieri, 39 – Fortunago - tel. 0383/875241 - Cucina tipica locale, vini dell'Oltrepò, ambiente tranquillo, cortesia e disponibilità dei gestori. www.lalocandadelpasseggero.net

LA POIANA SNC DI SCARANI BERTOLI E CARNEVALE - V. BOATTA, 2 - 27040 FORTUNAGO - tel. +39 (0383) 875289

L'OSTERIA DELLA COSTA - Via frazione costa cavalieri 39 - 27040 - Fortunago (PV)



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

AZIENDA AGRITURISTICA "MACCARINI" - via Gravanago, 17 - Fraz. Gravanago - tel. 0383/875216 - Cucina con piatti di produzione propria: affettati misti, selvaggina, formaggi misti, dolci e vino della casa. Locale accogliente e tranquillo, ideale per serate in compagnia.

CASCINA CASAREGGIO di Lucia Rossotti - Loc. Casareggio - tel. 0383/875228 - Collocazione panoramica, ambiente elegante e tranquillo. Cucina raffinata a base di piatti tipici locali. Ideale per week-end di relax e banchetti cerimoniali.

AGRITURISMO RISTORANTE "CASTELLO DI STEFANAGO" - Loc. Boatta - tel. 0383/875413 - Nelle vicinanze del castello medioevale di Stefanago, possibilità di escursioni a cavallo. Cucina tipica e casareccia e bed and breakfast.

AGRITURISMO "IL MELO ROSSO" Fraz. Ca'Vecchi - Fortunago. Agriturismo in posizione incantevole, completamente immerso nella natura e nel verde. Ottimo per fine settimana di relax. Informazioni: www.ilmelorosso.it

AZ. AGRICOLA "IL CASTELLO" di Mario Quattrini. Località Gravanago. Produzione di vini tipici locali con metodo di lavorazione in barrique. www.azagriclcastello.it

Fonti ...

Borghi d'Italia – Oltrepò Pavese – Agriturismi.it – Comune di Fortunago.

