



Martedì 21 Aprile 2026

VARZI e VALLE STAFFORA

Visita guidata nell'Oltrepò Pavese – alla scoperta della Valle Staffora: storia, paesaggi, gastronomia.

L'Eremo di Sant'Alberto di Butrio - un'abbazia dell'XI secolo, immersa in fitti boschi di castagni, a circa 700 metri di altitudine. Ma cosa c'entra il Plantageneto re d'Inghilterra e Pier Paolo Pasolini con questo eremo? Lo scopriremo visitando insieme il cenobio.

Calanchi di Nivione – vedremo un paesaggio che sembra appartenere a un altro pianeta, o a un'altra era geologica.

Tempio della Fraternità dei Popoli (Cella di Varzi) – cosa ci fanno carri armati, cannoni, armi di ogni genere e non solo in un luogo di preghiera? Conosceremo la visionaria iniziativa di don Adamo Accosa, cappellano militare reduce dalla guerra.

Finalmente il pranzo a Bosmenso. Grazie al **Ristorante Buscone**, – censito dalle migliori guide gastronomiche e rinomato per i propri salumi, degusteremo specialità del posto e scopriremo i segreti del disciplinare del salame di Varzi dop.

Menu: antipasto (salumi locali e antipasti della casa), 2 assaggi di primi (ravioli di brasato e risotto di stagione), dolce (torta di mandorle fatta in casa o bavarese), vino della casa, acqua e caffè.

Ed eccola **Varzi**, principale centro dell'Oltrepò montano inserito tra “i Borghi più belli d'Italia”. Passeggiando lungo la via di Dentro, asse principale dell'antico borgo, tra porta Sottana e porta Soprana, ci saranno rivelati i suoi segreti e visiteremo anche l'antico castello Malaspina, del XIII secolo accompagnati dal conte Odetti di Marcorengo attuale proprietario.

Il programma prevede: partenza rigorosamente **alle 9.30 tutti insieme da Montebello della Battaglia**, parcheggio dell'Ipermontebello. Il raduno sarà di fronte all'entrata ovest lato verso Lo space Cinema; chi desidera una pausa ristoratrice può arrivare un po' prima ed avvalersi degli spazi del complesso. Ore **17.00** circa fine dell'escursione.

Per **prenotarsi** (entro il 12.04.2026) telefonare **Sergio Negri 339 7638286.**



NELLA
NOTTE
DEI
TEMPI

Oggi la produzione del Salame di
Varzi segue le stesse ricette e
procedimenti di un tempo.

