



MONTESEGALE
COMUNITÀ OSPITALE
...il dolce medioevo in Oltrepò Pavese...



Comune di Monteseale



Monteseale
Dolce Borgo

© ARTCO'WEB



LE NOSTRE ESPERIENZE
DEFINISCONO CHI SIAMO



Per informazioni e dettagli:

associazione@borghiautenticiditalia.it

www.borghiautenticiditalia.it



ASSOCIAZIONE



**BORGI
AUTENTICI**
D'ITALIA

Montesegale, il dolce Medioevo in Oltrepò Pavese

Tra le verdi colline dell'Oltrepò Pavese sorge Montesegale, storico borgo in cui si respira ancora l'idea di Medioevo. Dall'alto di un colle l'imperioso castello, eretto nell'XI secolo, domina le 21 frazioni, piccole contrade, e la valle in cui scorre il torrente Ardivestra.

Il castello, che ha caratterizzato la vita negli anni di massimo splendore, ha positivamente influito sul borgo aggiungendo al ricco paesaggio una tradizione d'arte incomparabile. Al suo interno ospita infatti il Museo d'arte contemporanea. Mostre, premi, convegni, soggiorni di artisti e opere hanno segnato il territorio; come il Dolce far nulla di Omar Hassan, una panchina dipinta dal giovane pittore, collocata in un punto panoramico dal quale domina il paesaggio e celebra la natura.

La vista spazia su colline, filari di uva, campi coltivati e terreni adibiti a frumento. Sul verde dei campi risaltano i caldi colori delle coltivazioni, particolarmente diffuse sulle alture, tra cui la segale la quale riporterebbe all'origine latina del nome del borgo.

Non a caso il grano e la segale sono ancora oggi una peculiarità del territorio; tanto che il "Pansegale", pane ottenuto dall'impasto di farine di segale e frumento con uva passa, fichi e noci è uno dei prodotti DECO (Denominazione Comunale assegnata dal Comune a tutela delle tipicità del territorio). Tra i salumi spicca la Mundiòla, coppa magra ottenuta dai muscoli



cervicali del suino; il Salàam da còta, insaccato con cotenne in budello bovino, classico della cucina invernale. L'ultimo prodotto ad avere ottenuto la DECO è la "Torta di mandorle di Montesegale", antica ricetta di cent'anni fa, che veniva preparata per la festa patronale della frazione Languzzano.

Frutta, salumi, miele e pane sono i prodotti tipici. Nel territorio si trovano ancora alcuni allevamenti di maiali destinati alla macellazione e alla produzione del salame e laboratori artigianali del salame di Varzi D.O.P. A Montesegale, infatti, ha sede uno dei migliori laboratori artigiani del salame di Varzi.

Montesegale è un territorio attento alla valorizzazione territoriale a 360 gradi. Così nel 2015 il paese diventa il primo "Borgo Autentico Certificato" d'Italia. Una certificazione che attesta la qualità delle strategie e delle politiche pubbliche locali, al fine di contribuire al miglioramento della qualità della vita rafforzando, fra Amministrazione e cittadini, un rapporto aperto, trasparente e di prospettiva condivisa.

Fra i tanti progetti comunali emerge quello destinato alle "Giovani Coppie", con l'obiettivo di attrarle nel borgo, riservando loro una serie di agevolazioni, al fine di incrementare i residenti.

Pochi sanno che il campione olimpionico Mauro Nespoli, si allena proprio qui, all'ombra del castello, nel campo di tiro con l'arco, dove si tengono gare di rilievo nazionale e regionale ed una scuola per giovani arcieri.

Così, quasi a ricordare il lontano 1300 quando il castello ospitava 400 fanti e 200 cavalieri, chi visiterà Montesegale potrà provare ad essere "Arciere per un giorno", una delle attività realizzate con "Comunità Ospitale". Progetto al quale il comune aderisce da anni intraprendendo un percorso di sviluppo turistico.

