



L'appuntamento è dal 16 al 18 settembre nella suggestiva cornice Settecentesca della Certosa Cantù

Oltrevini, torna la «Rassegna di Casteggio»

Degustazione in anteprima del Casteggio DOC, dibattiti, ospiti VIP, “Oscar” del gusto e cena con l’Opera

CASTEGGIO. E’ l’anno del rilancio della storica «Rassegna dei vini» di Casteggio. Dal 16 al 18 settembre alla Certosa Cantù, «Oltrevini» cesserà di essere un doppiopone per tornare a rappresentare il marchio giovane della rassegna vitivinicola popolare più antica di Lombardia.

Il Comune di Casteggio torna alla tradizione e lancia con orgoglio la 41esima edizione di una manifestazione che ha fatto storia. «Dopo un anno sabbatico, la nostra manifestazione più importante ritorna - spiega il sindaco Lorenzo Callegari -. In un momento in cui è difficile reperire fondi, in un frangente in cui la storica area fieristica Truffi è in attesa di restauro, abbiamo voluto non smettere di promuovere il nostro territorio. E quest’anno, insieme a grandi eventi e chicche dal mondo del gusto, avremo una grande anteprima per il pubblico. Faremo degustare la neonata Doc Casteggio, il nostro vino-territorio che il prossimo anno debutterà ufficialmente sul mercato». E’ già on line il sito web www.oltrevini.it, attivo un canale Facebook pensato per l’evento. Main sponsor Banca Intesa; partner Consorzio vini, Slow Food e Coldiretti. L’Hosteria La Cave Cantù, il ristorante della Certosa, proporrà aperitivi, ma anche pranzi e cene esclusivi su prenotazione. Il comitato organizzatore di Oltrevini, custode dell’eredità dell’indimenticato patron Gianni Saporiti, sarà coordinato da Patrizio Chiesa e Antonio Allegretti, già curatori del portale Oltrepopavese.com, e da Teresio Nardi, ex docente del blasonato Istituto tecnico agrario Gallini, ex preside del Faravelli e oggi animatore della condotta Slow Food Oltrepò Pavese.

IL TERRITORIO DI RIFERIMENTO

L’Oltrepò Pavese è la terza zona italiana dopo Chianti e Asti per numero di ettari a vite (13mila 500), il primo bacino vitivinicolo di Lombardia dove si produce il 55% del vino dell’intera regione, la capitale italiana del Pinot nero con 3mila ettari impiantati. Nella viticoltura lavorano 3200 aziende e quasi 11mila addetti del settore. I vitigni più rappresentativi sono: Croatina, Barbera, Pinot nero, Riesling e Moscato. Dalla vendemmia 2007 i produttori hanno ottenuto la Docg per il Metodo Classico, che ha riconosciuto una lunga storia produttiva e aperto la strada alla nuova sfida del marchio consortile Cruasé (Metodo Classico Docg Pinot nero rosé); dal prossimo anno debutterà invece sul mercato il Doc Casteggio, base Barbera, che si potrà produrre sul territorio di 7 Comuni, riattualizzando una produzione che affonda le radici nell’antichità. Enologia a parte, la produzione gastronomica più importante del territorio è il Salame di Varzi, una Dop che rappresenta una perla della salumeria italiana.

IL PROGRAMMA DI OLTREVINI

Il debutto della 41^ «Oltrevini» è in agenda per **venerdì 16 settembre** alle 18.30.

Dalle 19 alle 23.30 apertura degli stand dei produttori vitivinicoli e dei produttori di prodotti tipici. Alle 21 la sala Auditorium della Certosa Cantù aprirà le porte a «La notte dei talenti»: premiazione delle cantine che fanno brillare l'Oltrepò. Madrina della serata sarà il volto vip di Miriana Trevisan. Ad accompagnare le premiazioni saranno le «Musiche da Oscar», interpretate da Nicola Milano al pianoforte e dal soprano Maria Palmitesta. Al termine della serata buffet di prodotti tipici per tutti i presenti.

Sabato 17 settembre stand del vino e dei prodotti tipici aperti dalle 10 alle 23.30.

Alle 10.30 la sala Auditorium della Certosa ospiterà il convegno sulla neonata Doc Casteggio.

Alle 15.30 nell'ala Nobile «Le degustazioni di Slow Food» con Cruasé e salame di Varzi.

Alle 20.30 «A cena con l'Opera», la serata di gala di Oltrevini in sala Auditorium. La cena (posti limitati, 45 euro a persona, prenotazioni 339 4025462) sarà impreziosita dall'estro della chef Maria Claudia Tidone dell'agriturismo San Giorgio e dalle atmosfere magiche delle arie delle più famose opere liriche: i piatti tipici del territorio faranno coppia con i vini Doc e Docg dell'Oltrepò. Sul palco saliranno gli artisti Angiolina Sensale (pianoforte), Marina Nachkebiya (soprano) e Mickail Sheshaberidze (tenore).

Il gran finale arriverà **domenica 18 settembre**. Dalle 10 alle 23.30 stand aperti.

Alle 10.30 in sala Auditorium convegno sulla filiera agroalimentare del salame, a partire dal Varzi Dop, come prodotto tipico del territorio, ma soprattutto come rivalutazione storica di una zona che produce il meglio della salumeria italiana.

Tra i relatori: Eugenio Barbieri dalla Prova del Cuoco di Rai1 e Giuseppe Ghezzi, presidente provinciale di Coldiretti. Alle 15.30 nell'ala Nobile «Le degustazioni di Slow Food» con Doc Casteggio e i formaggi dell'Oltrepò. Alle 21.15 in sala Auditorium, nell'ambito del festival Borghi e Valli, «Quattro mani in festa» (ingresso 8 euro) dedicato al duo Bechstein: al pianoforte Laura Beltrametti e Ennio Poggi.

LA CERTOSA CANTU'

La Certosa Cantù, restaurata a cura dell'Amministrazione comunale, è il vero fulcro della vita culturale casteggiana. All'interno della più importante testimonianza artistica del '700 casteggiano, l'ambiente ideale per l'organizzazione di eventi uniti dal denominatore comune della qualità. Nel medesimo edificio che ospita il Civico Museo Archeologico, una delle collezioni più interessanti dell'intera Lombardia, ha sede la Biblioteca Civica, con la sala di lettura e lo spazio multimediale. **Edificata fra il 1700 e il 1705** dai monaci seguaci di San Brunone, passò a privati nell'Ottocento e fu lasciata in eredità al Comune del suo ultimo proprietario, il professor Luigi Cantù.

Emanuele Bottiroli
Cell: +39 338 7656481
emanuele@bottiroli.it

Ufficio Stampa Oltrevini
www.oltrevini.it