

COMUNICATO STAMPA
MILANO WINE WEEK 2020



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

**HAI MAI PROVATO UN COCKTAIL CHE A MILANO
PUÒ ANDARE MOLTO ... OLTRE?**

Nel District Eustachi "Perle d'Oltrepò Pavese" il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese ha invitato il barman Sergio Daglia per una COCKTAIL PERFORMANCE LIVE con la quale si esibirà proponendo due "pezzi forte" del suo repertorio: il consolidato Spritz Pavese, e una nuova interpretazione del "mitico" MiTo - Milano Torino, rivisitato in chiave Oltrepò: nasce così OLTREMITO un cocktail sulla rotta di Milano, Torino ma anche Genova e Piacenza.

A un'ora o poco più dalle colline di un Oltrepò Divino tutto da scoprire. Anche con un aperitivo!

La novità viene lanciata AL TAGLIANDO di via Eustachi a Milano, uno dei 10 locali che fanno conoscere le perle d'Oltrepò in calici da degustare in occasione della Milano Wine Week 2020 dal 3 all'11 ottobre.

Nella Milano da bere della #MWW2020 nasce un aperitivo che sorridendo un po' con la leggerezza che serve in questi casi ti porterà ... Oltre. È un cocktail che promette una gita, da organizzare senza troppi pensieri, perché solo ad un'ora da Milano, in Oltrepò Pavese, da dove fra l'altro la strada può proseguire per Torino. Oltre: Milano, Torino. Cocktail di parole.

Ecco che nasce OltreMITO una declinazione nuova del famoso MilanoTorino, conosciuto al Nord come Mito, due città unite da due ingredienti: Vermouth e Campari, che nella versione Oltre diventano Bonarda e Bitter (Campari), un vino pop delle colline d'Oltrepò che si sposa benissimo nel bicchiere di un cocktail giovane, divertente, che gioca con la promozione di un territorio da sempre patria del vino.

La ricetta è semplice. Poi sta all'interpretazione del Barman per puntare alto sul risultato, spiega Sergio Daglia che si è divertito a pensare questo nuovo cocktail da affiancare allo Spritz Pavese, in quel caso base Rosé da O.P. Pinot Nero.

Sono due proposte molto diverse che differiscono non solo cromaticamente ma anche proprio come esperienza sensoriale, perché un cocktail coinvolge davvero tutti i sensi: dal colore al naso al palato... al piacere. Da una parte rosso intenso, dall'altra rosé (o bianco se si usa una bollicina metodo classico).



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERAGGIO



Regione
Lombardia



COMUNICATO STAMPA
MILANO WINE WEEK 2020



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Lo Spritz Pavese ha avuto un suo successo, spiega il direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese Carlo Veronese - con questa idea creativa di Sergio Daglia abbiamo un cocktail in più da giocare ad un banco che avvicina anche i giovani al mondo del vino. OltreMiTo contribuisce al racconto di una nuova storia di Territorio. La Bonarda "pop" si concede ad un aperitivo milanese ed è un'altra buona occasione per fare conoscere i nostri vini bandiera.

www.consorziovinioltrepo.it

LE DUE RICETTE

Spritz Pavese

10 cl O.P. Pinot nero vinificato in rosa frizzante
4cl sciroppo di fiori di sambuco
3 gocce di liquore alla violetta di Fego
Scorza di limone e arancia e decorazione con rosmarino

OltreMITO

4cl bitter
4cl OP Bonarda
Lamponi e fragole disidratata



SERGIO DAGLIA:

«Un cocktail non è composto solamente dall'unione dei suoi componenti, ma ci sono molte altre cose che lo rendono migliore ... il sorriso del barman, il suo gestire i discorsi con i clienti e gli amici, la musica in sottofondo, il passaggio di una bella ragazza, il suo buon profumo, le luci basse e il brusio della gente. Ecco perché questo è un vero cocktail, l'insieme di cose, di sapori e di profumi che ti danno qualcosa, qualcosa in più. Un cocktail può

andare molto ... Oltre!»



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERAGGIO



Regione
Lombardia




GAL
OLTREPÒ PAVESE SRL

COMUNICATO STAMPA
MILANO WINE WEEK 2020



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Sommelier e capo Barman, Sergio Daglia è docente della Consulman di Torino, docente di enogastronomia per l'Istituto S. Chiara di Tortona (Al), insegna anche tecniche di bar e gestione della sala ai corsi di formazione obbligatoria dell'Ass. Commercianti di Pavia e di Voghera. Con il suo locale la Dahlia Selvatica di Rivanazzano Terme (PV), un ramo della antica Locanda Il Selvatico, ha collaborato al progetto della Comunità del Cibo dell'Oltrepò Pavese, come sostenitore dei prodotti tipici del territorio. Ha preso parte al programma di Sky "Conosco un posticino" con Riccardo Rossi e nel 2019 ha presentato il suo Spritz dell'Oltrepò" all'apertura del Gran Premio di Monza di F1. È responsabile di sala al Ristorante Selvatico di Rivanazzano Terme (PV) dell'Albergo Selvatico di Rivanazzano (PV).

IL VINO DELLA TRADIZIONE IN OLTREPO': BONARDA! - Bonarda dell'Oltrepò Pavese: è il vino della tradizione, una Doc dal 1970, da uve di Croatina (85% - 100%) congiuntamente a Barbera, Ughetta/Vespolina e Uva Rara (15% max).

Sono vini limpidi, di colore rosso rubino con riflessi violacei, brillanti e di medio-buona consistenza. L'olfatto è fine, intenso, penetrante e vinoso, con note fruttate di marasca e mora. Il gusto è equilibrato tra le sensazioni di asciutto e di rotondo e risulta leggermente tannico e di medio-lunga persistenza aromatica."

QUEL BITTER PROPRIO ... CAMPARI - Una storia della provincia di Pavia. Nato a Cassolnovo il 12 marzo 1828, Gaspare Campari, grazie ai suoi studi ed esperimenti, scopre alcuni liquori dal gusto innovativo e dal nome stravagante: Elisir di Lunga Vita, Olio di Rhum, Liquote Rosa. Ad avere uno straordinario successo ha fra i liquori il Bitter all'uso d'Holalanda, che diventa così popolare da meritarsi il soprannome Bitter del Signor Campari: da qui il nome definitivo, Bitter Campari! A questo Signore della Lomellina si deve l'invenzione dell'aperitivo! Morì a Milano nel 1882.

Sito official: <https://www.consorziovinioltrepo.it/>

FB Official [@Consorziooltrepo](#)

Twitter Official @COltrepo

Instagram Official: Consorzio.Oltrepo

Contatti media: @lucianarota 0039 392 196 8174



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERAGGIO



Regione
Lombardia

