



#DENOMINAZIONIOLTREPOPAVESE #DISCOVEROLTREPOWINES

### INFORMAZIONI PER LA STAMPA

**LA STORIA** - Si parla di un'antica storia del vino e delle Denominazioni d'Oltrepò Pavese. Chi abbia importato la vite nell'Oltrepò Pavese è incerto: alcuni pensano che dall'Armenia, dalla Georgia e dalla Mesopotamia irrequiete popolazioni ariane, per via di mare e di fiume, abbiano qui trovato insediamento stabile. La più chiara testimonianza sulla presenza della vite in Oltrepò Pavese risale al 1876 (fonte Bollettino del Comizio Agrario Vogherese), quando si attesta il ritrovamento di una "caràsa" fossile, vale a dire di un tronco di vite fossilizzato, lungo 25 cm per 6 di diametro, ritrovato nei pressi di Casteggio (Clastidium).

La prima citazione sulla viticoltura in Oltrepò Pavese passa invece dalle parole di Strabone, vissuto tra il 60 a.C. e il 20 d.C. Strabone, nel 40 a.C., documentando un suo passaggio nell'Oltrepò Pavese scrive di «un vino buono, popolo ospitale e botti in legno molto grandi». Il comparto vinicolo è promosso e tutelato dal Consorzio fondato nel 1961 come consorzio volontario e divenuto istituzionalmente Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese dal 1977: il suo scopo essenziale è la promozione, tutela e vigilanza, delle Denominazioni di Origine prodotte dell'Oltrepò Pavese.

Link a STORIA <https://www.consorziovinioltrepo.it/storia/>

**INCROCIO DI CULTURE** - All'incrocio di quattro regioni, l'Oltrepò Pavese del vino, che curiosamente è disegnato sulla cartina geografica a forma di grappolo, vanta una biodiversità invidiabile. Quattro valli, quattro regioni e quattro province: l'Oltrepò Pavese vanta quattro valli orientate secondo la direttrice Sud - Nord: Valle Staffora, Valle Coppa, Valle Scuropasso e Valle Versa. Esse collegano il clima mediterraneo marino della Liguria a quello più continentale della Pianura Padana.

**NUMERI DEL VINO IN OLTREPÒ PAVESE** - Con i suoi 440 chilometri di colline e ca 13.000 ettari a Denominazione sono 7 le Denominazioni presenti: l'Oltrepò Pavese rappresenta un patrimonio per l'enologia nazionale e internazionale, produce circa il 65 per cento del vino in Lombardia. È anche la terza area produttiva mondiale di Pinot Nero. Le aziende associate sono circa 160. La filiera completa interessa 1301 aziende. Il fiore all'occhiello è l'Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero che rappresenta un numero di bottiglie sempre in crescita: sono state 553.000 al 31.12.2021, con un aumento del 23 per cento rispetto all'anno precedente. La crescita testimonia una nuova fedeltà e partecipazione alla DOCG, ma il potenziale è molto interessante e parla di circa 2 milioni di bottiglie che potrebbero aderire alla Denominazione.



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RACIO  
2014 2020



Regione  
Lombardia



## Informazioni alla stampa



**Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese**

Altra DOC numericamente importante è quella della Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC, il vino "pop" e iconico da uva Croatina, che conta 17 milioni di bottiglie (dato 2021). Nella versione naturalmente mossa, oppure ferma, la Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC sta ottenendo un nuovo successo anche fra i giovani, perché facile da abbinare e da proporre in momenti di socialità e consumo anche fuori dagli schemi.

Il numero totale di bottiglie prodotte comprendente tutte le denominazioni (compreso IGT) in Oltrepò Pavese si attesta sui 75.000.000 ca.

Dati sulla vendemmia: in Oltrepò Pavese mentre sta terminando la vendemmia 2022 (ottobre 2022) si può anticipare che la produzione presenta grande difformità sul territorio per cause climatiche come siccità, calore eccessivo e in alcune zone grandinate. In media si parla di una diminuzione di quantità di circa il 20% ma di una qualità che potrebbe identificare questa come una grande annata per molte tipologie. Si registra una ottima qualità data anche dal buono stato sanitario delle uve. È proprio in questi anni con caratteristiche climatiche difficili che emergono i terreni più vocati, che riescono a dare prodotti di ottima qualità nonostante il perdurare per lungo tempo della siccità, e delle temperature alte.

**TIPOLOGIE E VARIETÀ ED ENOTURISMO** - In questo grappolo di terra del vino e da sempre, tutti i vitigni trovano ottima espressione con una confermata caratteristica comune che vale per i vitigni destinati a vini da invecchiamento: la terra, per sua origine ampelografica e natura geologica, garantisce lunghi e qualitativi invecchiamenti. Vale per il Pinot Nero, vale anche per il Riesling ma in generale per tutti i vini. Le colline morbide e armoniose promettono da sempre molta ricchezza attraverso il lavoro della terra, sono promesse mantenute per queste zone viticole molto suggestive e particolarmente apprezzate da un nuovo enoturismo slow che ricerca storie autentiche e paesaggi fini a se stessi e alla bellezza della natura. In questo "campo regionale" il grappolo del territorio d'Oltrepò Pavese afferma la sua leadership anche per la varietà di prodotti proposti. Qui si produce una vasta gamma di vini di alta qualità e di sicura origine.

Una gamma completa che soddisfa ogni abbinamento eno-gastronomico dall'antipasto al dolce. Sulle colline dell'Oltrepò Pavese i vitigni più rappresentativi sono: Pinot Nero, Croatina, Barbera e Riesling ma potremmo aggiungere: Uva Rara, Ughetta / Vespolina, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Cortese Bianco, Moscato, Malvasia e persino Müller-Thurgau. Molto spesso nel vitigno si identificano - anche nel nome - i vini dell'Oltrepò Pavese Pavese. Che su queste colline, rese diverse anche dalle esposizioni e dalla natura dei suoli, diventano unici e inconfondibili. Stanno nascendo itinerari enogastronomici legati proprio a queste tipicità.

**DENOMINAZIONI** - Sono 6 le DOC e 1 DOCG quella dell'Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero anche nella versione Rosé - Cruasé, dove Cruasé identifica un brand consortile. Ecco l'elenco completo: Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC, Bonarda



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RACIO



**Regione  
Lombardia**



## Informazioni alla stampa



Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese

dell'Oltrepò Pavese DOC, Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC, Oltrepò Pavese DOC di cui Oltrepò Pavese DOC Barbera, Oltrepò Pavese DOC Pinot Nero (bianco, frizzante e spumante), Oltrepò Pavese DOC Riesling. Approfondisci qui: <https://www.consorzioviniooltrepo.it/vini-vitigni/>

**IDENTITÀ E UNICITÀ: ANCHE QUI UNA STORIA** - Curiosando nella storia delle tipicità dell'Oltrepò Pavese scopriamo che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono poco più di 10 quelli di maggior diffusione, con la tendenza da parte di alcuni produttori storici di recuperare le più evidenti testimonianze del passato, come ad esempio l'Uva della Cascina o la Moradella. Nel 1884 la locale Camera di Commercio censiva nelle zone di Stradella, Montù Beccaria, Broni ben 59 qualità di uva, tra le quali, spiccavano la Moradella, la Pissadella, l'Ughetta di Canneto, la Rossara, il Barbisino, il Pignolo, il Besgano, l'Uva d'Oro, lo Sgorbera, il Nebbiolo, il Moscatello e il Trebbiano. Poco coltivate erano a quei tempi la Croatina (da cui il vino Bonarda) e la Malvasia: pochissimo la Barbera, la Vernaccia, l'Altrugo e il Cortese.

**ENOTURISMO: ROAD TO RIESLING E ROAD TO BONARDA: NUOVI ITINERARI DEL VINO** - In Oltrepò Pavese c'è una storia di biciclette e di cantine tutta da raccontare, una storia di turismo e di esperienza turistica lenta. Le sue colline sono perfette per essere visitate a due ruote, nel silenzio della natura, con bici muscolari o e-bike. Ma anche a piedi e persino in sella: di una moto, di un cavallo.

Sono oltre 13 mila ettari vitati - in gergo non solo ciclistico si dice *mangia & bevi* - questa è la terza zona mondiale di produzione del Pinot Nero (dopo Borgogna e Champagne), ma anche terra di Riesling, Barbera, Croatina, Moscato con vini tipici (blend) come la Bonarda e il Sangue di Giuda o il Buttafuoco, un territorio capace di proporre un abbinamento tipico dall'antipasto al dolce. Qui si intrecciano vie e strade del vino: la Road to Riesling, la Road to Bonarda, i cammini storici e santi, la Via degli Abati, la Via dei Malaspina, il Cammino di San Colombano, la Antica via del Sale: incroci di ricette e prodotti della tradizione con una speciale contaminazione dovuta al crocevia geografico di tre regioni che incontrano la Lombardia: Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna.

L'enoturismo lento e quello a due ruote è una tendenza sempre in crescendo in linea con il movimento turistico esperienziale nazionale. Quindi tutte le cantine sono attrezzate ad ospitare degustazioni all'aperto o in cantina su prenotazione. E tutte le cantine hanno preso contatto con chi noleggia bici perché la proposta è diventata molto cool. Ci sono anche tour operator specializzati che organizzano itinerari di più giorni su e giù per le colline, con programmi che comprendono wellness termale, degustazioni e visite culturali, vere esperienze enogastronomiche.



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RACIO



Regione  
Lombardia





**CURIOSITÀ DI TERRITORIO** - L'Oltrepò Pavese identifica il settore della provincia di Pavia sulla destra del Po che si incunea come un triangolo fra le province di Genova, Piacenza (ca. 1100 km<sup>2</sup>). I centri principali sono Stradella, Broni, Casteggio, Voghera e Varzi. Va man mano elevandosi da Nord a Sud: il basso Vogherese prossimo al Po è una pianura, coperta da alluvioni recenti, boscosa lungo il fiume, nel resto coltivata a cereali e a viti; segue una regione collinosa dal caratteristico paesaggio di viti (produzione di vini rinomati); più a Sud si arriva con il Monte Lesima fino a 1724 m e questa parte più meridionale è coperta di prati e boschi. La maggior densità della popolazione si riscontra nella zona collinosa.

**LOMBARDIA TERRA DEL VINO** - Una terra da sempre del vino, una terra che è più conosciuta per l'industria (e per una Milano da... bere!) che per la sua importante declinazione agricola, la Lombardia è una terra che sa fare qualità anche nel lavoro della terra, ricca e biodiversa. Oltrepò Pavese, Franciacorta, Valtellina: grandi Denominazioni che sono eccellenza del mondo vitivinicolo. E che sanno proporsi in una chiave nuova sempre più legata al turismo esperienziale. Dove una degustazione lenta in una cantina storica che emoziona da 200 anni con un calice di vino è racconto infinito.

**IL FATTORE TEMPO DELL'OLTREPÒ PAVESE** - In un territorio del vino dove tutto viene bene e da sempre, c'è un fattore - *il fattore Tempo* - che è positiva discriminante, caratteristica unica di questa terra. I vini qui invecchiano bene. Le performance più interessanti le ottengono - guarda caso - proprio due vitigni internazionali molto amati nel mondo: come il Pinot Nero e il Riesling. La longevità del Pinot Nero d'Oltrepò Pavese che vanta anche una DOCG dedicata proprio al suo Metodo Classico, è una sorpresa continua che puoi incontrare frequentando caveau di cantine ultracentenarie. Nel Caveau di La Versa, a Santa Maria de la Versa, sono custodite 1 milione e mezzo di bollicine di Metodo Classico. Tempo al tempo: qui c'è una ricchezza e una unicità di grande valore.

**IL RIESLING RENANO IN OLTREPÒ PAVESE** - Soprattutto Riesling Renano, ma anche Riesling Italo, in Oltrepò Pavese è storia più recente rispetto al Pinot Nero, ma il risultato, specie nella zona maggiormente vocata, quella che si descrive sulla carta geografica in una valle ricca di gesso e di ulivi (la valle del Riesling) e tocca i comuni di Calvignano, Casteggio, Montalto Pavese, Mornico Losana, Oliva Gessi e Rocca de' Giorgi, comuni che sono baciati dalla fortuna di questa varietà che qui trova un ambiente perfetto.

**BIODIVERSITÀ D'OLTREPÒ PAVESE** - Evviva la biodiversità e le varietà d'Oltrepò Pavese. Nella Terra che vede convivere centinaia di specie di farfalle (più di tutte quelle che sono presenti nel Regno Unito) la biodiversità dell'Oltrepò Pavese del vino racconta la storia e lo storytelling di 6 DOC più una DOCG, quella del Metodo Classico. Ogni valle, ogni esposizione, ogni terroir racconta nel calice una storia diversa ma comune che si identifica nelle poliedriche Denominazioni di questa ricca terra del vino.



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RACIO



Regione  
Lombardia





L'Oltrepò Pavese e il suo Appennino Lombardo è da sempre crocevia di popoli e culture. All'incrocio di 4 province: Alessandria, Piacenza, Genova e Pavia e di 3 regioni: Piemonte, Emilia Romagna e Liguria. Una storia medioevale di feudi di cui esiste ancora evidente traccia fra castelli torri e borghi e anche impostazione sociale. In prossimità di grandi città del lavoro, ad un'ora da Milano e da importanti aeroporti, è questo sempre di più un territorio ideale per fare smart working e per scoprire eccellenze enogastronomiche attraverso itinerari slow in bici (e-bike), a piedi e a cavallo.

**IL BELLO E BUONO DELL'OLTREPÒ PAVESE** - Terra di identità enogastronomiche, terra di materie prime da sempre fonte di ricchezza per il tessuto contadino grano, frutta, carne con tipicità e prodotti autoctoni di qualità eccellente un paniere di più di 100 prodotti distintivi, alcuni fiori all'occhiello come la DOP del Salame di Varzi che registra sempre il segno + con 500.000 pezzi all'anno. Il Peperone di Voghera, oggetto di studio dell'eccellente Istituto Agrario Gallini, la Zucca Berrettina, le Patate di montagna, i formaggi della Valle Staffora, il Miele, lo Zafferano, i Funghi, il Tartufo nero, la Ciliegia di Bagnaria e la Pomella Genovese e poi il vino - presente sin dall'antichità - mille realtà produttive, denominazioni importanti. Oltre centocinquanta prodotti unici e distintivi, di cui quarantadue fra formaggi e latticini, diciannove salumi, dieci tipi di carne diversi, venticinque specie vegetali, dieci prodotti da forno.

Sono i tratti distintivi che caratterizzano le zone a vocazione agroalimentare della provincia di Pavia, che si distingue in aree omogenee diverse. Per semplificare Oltrepò, Pavese e Lomellina. Uno scrigno di tesori agroalimentari unici, frutto di tradizioni centenarie e ricco di cibi che affondano le radici nel medioevo e addirittura in epoca romana (fonte e censimento di Riccardo e Attilio Barbieri - Università di PV).

13 mila ettari di vigneti coltivati a Pinot Nero (i più grandi produttori di Pinot Nero in Italia, terza area produttiva mondiale), poi Riesling, Croatina, Barbera, Moscato e vini tipici come Bonarda, Buttafuoco e Sangue di Giuda: qui si trova un vino tipico per ogni piatto del menu, caratteristica gastronomica che pochi territori al mondo si possono permettere.

Il Consorzio Tutela sta promuovendo molto questo concetto pensando anche e soprattutto all'entourisme e puntando sulla valorizzazione delle Denominazioni. Altri prodotti tipici sono la torta di mandorle, il pane con gli antichi grani della valle Ardivestra e il pane di Stradella (il miccone presidio) e di Voghera. Qui pane salame e vino - abbinamento tipico - sono semplici must di qualità eccellente e che solo qui sono così.

**OLTREPÒ PAVESE E TESORI STORICI** - Un museo a cielo aperto, le colline sono tutte dominate da un versante all'altro da torri e castelli sono circa 100 punti di presidio e osservazione. Alcuni sono musei aperti al pubblico come quello di Zavattarello. Borghi storici che i turisti anche stranieri



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RACIO



Regione  
Lombardia





sono tornati a frequentare a Fortunago, come a Varzi, per chi ama mettersi in cammino siamo anche sulle direttrici di alcune vie storiche come la Via del Sale, la Via dei Malaspina e quella di San Colombano.

Camminare lentamente per scoprire l'Oltrepò Pavese significa appropriarsi del racconto storico di questa terra del vino, del buon cibo e delle sue tradizioni, l'Oltrepò Pavese è molto apprezzato anche dagli appassionati di escursionismo (link <https://www.cmop.it/2019/07/18/online-la-nuova-app-i-sentieri-delloltrepo-pavese/>).

I sentieri dell'Oltrepò Pavese sono percorsi da più di 5000 camminatori ogni anno con 700 km di rete escursionistica. Fondamentale collegamento è la Ciclopedonale Greenway che coinvolge 10 Comuni, ricavata dal recupero di una vecchia linea ferroviaria dismessa, che collega attraverso 30 km Voghera, capoluogo dell'Oltrepò Pavese, con il borgo medioevale di Varzi, porta dell'Antica Via del Sale che attraverso gli Appennini conduce alla Liguria.

**UNA BELLEZZA UNICA E NATURALE** - Fra i territori del Nord Italia più fotografati sui social per gli scatti delle colline vitate e dei campi di lavanda, di girasoli, di grano l'Oltrepò Pavese con le sue immagini evoca una reale biodiversità che conta 94 specie di uccelli e 200 specie di farfalle, censimento che fa dell'Oltrepò Pavese una zona più ricca di farfalle di tutto il Regno Unito. L'Unione Europea ha premiato e voluto riconoscere la biodiversità del nostro territorio grazie a 3 siti di interesse comunitario come il Monte Alpe, Monte Lesima e Pietra Corva dove vi è un giardino alpino botanico fulcro della biodiversità del territorio.

**Unicità naturale:** l'Oltrepò Pavese è biodiverso e unico anche per l'intensità del suo buio notturno che permette di osservare la volta celeste, anche ad occhio nudo, come da nessuna parte in Italia e poche altre zone in Europa. A Cà del Monte, la Comunità montana dell'Oltrepò Pavese ha un proprio osservatorio e planetario astronomico che, grazie ad un contributo di Fondazione Cariplo, è stato rinnovato con un planetario digitale di ultima generazione che ci proietta tra i primi 5 planetari d'Italia più d'avanguardia.

### UN MENU DALL'ANTIPASTO AL DOLCE CON I PRODOTTI TIPICI

I PIATTI TIPICI (con una RICETTA REGINA)

La **schita** è fatta con una pastella molto diluita di acqua, farina e sale, fritta in padella in olio ben caldo. Una sorta di gnocco fritto perfettamente abbinabile al salame.

Il **Salame di Varzi DOP**. È più famoso il salame del borgo medioevale che gli dà il nome. Il salame di Varzi è di sicuro il più noto tra gli insaccati tipici della provincia pavese. E vanta origini antichissime. Pare infatti che risalga addirittura all'epoca longobarda. Si fa risalire al popolo l'utilizzo di carni suine conservate con il sale, particolarmente adatte a sopportare le lunghe





migrazioni. Certo è che documenti del XII secolo riferiscono come i marchesi Malaspina fossero golosi di questo alimento, ancora oggi prelibato perché confezionato secondo la ricetta antica. Ricetta che deve il suo successo anche e soprattutto al clima della Valle Staffora che favorisce una perfetta stagionatura. Il Salame di Varzi DOP, insomma, non si improvvisa e, per tutelare il consumatore da eventuali imitazioni, sull' insaccato fregiato oggi del doppio marchio DOC e DOP, vigila un apposito consorzio.

**Pane, salame e formaggi** sono la ricchezza del nostro Oltrepò Pavese. I vaccini, per lo più "la molana", che deriva dall'antico formaggio locale, di consistenza molle, tende facilmente a sciogliersi e a creparsi in superficie. Formaggetta bassa e rotonda, dalla pasta bianca (si consumata sia fresca, sia stagionata, sia grattugiata su alcuni piatti tipici locali). E "il Pizzocorno": che prende il nome dal piccolo borgo nel cuore della Valle Staffora. A forma quadrata e aroma intenso e deciso. Si tratta di un formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte intero, crudo, prodotto nelle due mungiture della sera e della mattina. La pasta viene posta nelle forme quadrate e salata a secco. E poi i formaggi caprini. Freschi, dolci, stagionati e saporiti. Sono molto apprezzati e stanno vivendo un periodo di vero splendore.

#### PRIMO E SECONDO SUA MAESTÀ LO STUFATO

Agnolotti al sugo di Stufato (per il ripieno e come piatto di carne). La carne qui è "lo stufato": carne magra cotta a fuoco lentissimo, in un tegame preferibilmente di terracotta, in un soffritto di cipolla, burro abbondante, lardo e olio, al quale vengono aggiunti in un secondo momento vino rosso, chiodi di garofano, cannella. viene usato anche per il ripieno dei ravioli di brasato, detti anche agnolotti.

#### LA RICETTA di Piera Selvatico (Albergo Ristorante Selvatico - Rivanazzano Terme PV).

La ricetta prevede uno stufato ottenuto da un bel chilo di manzo (collo) che si farà rosolare leggermente infarinato in un tegame con l'olio evo, unendo verdure tagliate a pezzetti (cipolla, carote e sedano). Il pezzo viene coperto poi tutto con il vino, fatto bollire a parte (vino Rosso Oltrepò Pavese), con l'alloro, la maggiorana, il timo, i chiodi di garofano e una crosta di formaggio.

Si aggiungono poi 200 g di salame cotto e 200 g di milza, che sarà stata prima lavata e sbollentata oltre che raschiata con un coltello. Si copre con un coperchio e si lascia andare a fiamma bassissima per circa due ore. A questo punto la carne si divide in due pezzi. Una parte va frullata insieme alle verdure, evitando gli aromi e sarà utilizzata per il ripieno. L'altra servirà per il condimento. Nel tegame dove si è stufato il pezzo di carne aggiungere due mestoli di brodo e rimettere sulla fiamma per 15 minuti la prima parte di carne. Con la rimanente preparare il ripieno: in una ciotola amalgamate 4 uova intere, lo stufato tritato con il salame cotto e la milza e un mestolo di condimento, un poco di pane grattugiato (quanto basta), 150 g di parmigiano grattugiato, sale e noce moscata. Mescolare con cura.



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RACIO



Regione  
Lombardia



## Informazioni alla stampa



Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese

Per la sfoglia, 500 g di farina, 3 uova intere più 2 tuorli, 1 cucchiaio di olio evo, 10 g di sale. Formare un impasto con farina, uova, olio evo e sale, lavorandola fino a farla diventare liscia e omogenea. Farla passare poi nell'apposita macchina o stendere a mano fino ad ottenere una sfoglia sottile. Disporre il ripieno a mucchietti facendo attenzione a non bucare la sfoglia. Cuocerli bene (non al dente) e condirli nel piatto con l'intingolo della carne cucinata. Aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato.

Primo vegetariano | I Malfatti (piatto del Buon Ricordo del ristorante Selvatico). Sono gnocchi a base di erbe stagionali, pane grattugiato e ricotta. Più comuni quelli con le erbe o gli spinaci, a seconda della stagione possono essere fatti anche con le zucchine. In base al condimento si abbina il vino. I sughi proposti sono: al burro fuso e salvia, ai funghi porcini, al sugo di brasato.

Primo tipico | E per chi ama i legumi, la Zuppa di ceci, bolliti con acqua, farina, olio, sale e zampa o cotenna di maiale.

Secondo di pesce | La via del Sale è anche la via del "Merluzzo con le cipolle". Sale e pesce al sale erano merce di scambio. Il merluzzo, fatto a pezzi e infarinato, viene fritto in abbondante olio bollente al quale viene successivamente aggiunta la cipolla precedentemente cotta. È un piatto che più tipico non si può.

Secondo tipico | Altro piatto tipico è "la Trippa" tagliata a listelli e cotta in un soffritto con burro, olio, fagioloni bianchi, sedano e carote.

Dolce | Fra i dolci tipici c'è una storia di natura e di clima. Ci sono i mandorli che fin dall'antichità hanno regalato frutti abbondanti utilizzati per inventare un prodotto semplice ma di valore: la torta di mandorle fatta con uova, farina, zucchero, scorza di limone e mandorle tritate. L'impasto così composto cotto a fuoco vivace produce una torta fragrante e durevole adatta quindi a essere consumata nei lunghi viaggi.

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

FB Official @Consorziooltrepo

Twitter Official @COltrepo

Instagram Official: Consorzio.Oltrepo

Contatti media: @lucianarota 0039 392 196 8174

*informazioni a cura di Luciana Rota*

*senior consultant | resp. Comunicazione Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese*



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI



Regione  
Lombardia

