

Partiamo per un weekend “gourmet” nell’ OLTREPÒ PAVESE... Pura felicità!

(in italian and english)

**Avventuriamoci in un nuovo
itinerario del bello e del gusto
dove scopriremo cibo, vino,
cultura, storia e ambiente**

Benvenuti nell’Oltrepò Pavese!

Ci troviamo a sud del fiume Po, nella zona della provincia di Pavia che si estende fino alla Liguria, toccando la provincia di Piacenza a est e la provincia di Alessandria. Un territorio che vale la pena di scoprire per le sue attrattive eno-gastronomiche, culturali, religiose, storiche ed anche ambientali legate ad un’importante fattore di biodiversità. Castelli, pievi, chiese divengono soste imperdibili per passeggiate ed escursioni e per percorsi religiosi come la Via degli Abati, la Via Francigena, la Via di San Colombano che si sviluppano in parte sul territorio.



Castello di Nazzano

E' una terra di dolci colline ricoperte dai vigneti che producono vini eccellenti: Pinot Nero la Croatina il Barbera; il Riesling, Il Buttafuoco, la Bonarda, il vino dell'Oltrepò della tradizione e rosso dolce **Sangue di Giuda**, Sua Maestà il **Riesling**, il **Casteggio** rosso fermo corposo ma equilibrato, con riflessi violacei e profumi giocati sui frutti rossi, mentre il **Buttafuoco** con una produzione di 70.000 bottiglie l'anno e rappresenta una vera e propria rarità a livello nazionale. Il **Consorzio Tutela Vini dell' Oltrepò Pavese** tutela e promuove il valore del suo importante patrimonio storico vitivinicolo, in una terra che è del vino.



Buttafuoco

Alcuni vigneti sono stati impiantati nelle terre dell'Oltrepo Pavese nel tardo ottocento, come le cantine **Sartieri** che da allora si tramandano nelle famiglie Saviotti.

Avere sulla tavola una bottiglia **Sartieri 1931** significa, oltre ad avere un ottimo alleato per i vostri piatti, premiare un territorio unico e ricco di tradizioni come quello dell'Oltrepò, zona vocata da millenni alla coltivazione dei vigneti.



Dallo Spumante Metodo Classico “Première” e Spumante Metodo Classico Rosé “Allure”; a seguire Bonarda “Dama Célinde”, Riesling Renano “Zefir”, Cabernet Sauvignon “Madagascar”, Pinot Grigio “Caban”, Croatina “Suit”, Merlot “Figurino” e Barbera “Tuxedo”, in due versioni, “Gold” (giovane) e “Red” (invecchiato).



Tra borghi e castelli

Montesegale, Torre Degli Alberi, Zavattarello e Fortunago, forse il più caratteristico

San Ponzo, di origine medievale: vie strettissima e case in pietra, sono addossate le une sulle altre. Sembra quasi di trovarsi in un paese di montagna.

Romagnese, la cui torre ospita il museo civico di arte contadina. Non lontano, a Alpino di **Pietra Corva**, un bellissimo giardino botanico con custodite circa 3.000 specie vegetali.



Fortunago

Molti borghi vantano maestosi castelli, come quelli di Oramala, di Cigognola, di Nazzano e di Montalto



Castello di Montalto

Prossima tappa :Varzi

Ecco un borgo che racchiude gioielli architettonici come il Castello dei Malaspina,, la chiesa romanica dei Cappuccini, la parrocchia di San Germano e merita una menzione speciale per il connubio artistico di arte e *street art* lasciando che gli artisti pavesi utilizzassero le sarracinesche delle botteghe del centro storico per dipingere i loro graffiti.



I prodotti del territorio

I famosi **peperoni** di Voghera, dal sapore dolce e gradevole, la **mostarda** di Voghera, prodotto storico, conosciuto fino già nel XIV secolo, per accompagnare formaggi, bollito misto,

cotechino.. la **zucca berrettina di Lungavilla** dalla caratteristica forma di turbante e colore verde-azzurro, un ingrediente ideale per risotti. ripieni di ravioli e al forno.



Zucca berrettina e peperoni di Voghera , due eccellenze del territorio

Il “re dei risi” **Carnaroli** : chicco tenace, riflessi perlacei, perfetta tenuta di cottura e da secoli protagonista della cucina lombarda. Il pane tipico è il **miccone**, a forma di treccia dalla crosta sottile e la mollica fitta.

Accoppiatelo a salame, insalata e bonarda: spuntino top !



A Varzi nasce un'eccellenza dell'Oltrepò Pavese: il **salame di**

Varzi DOP, rigorosamente tagliato a coltello, di traverso. A giusta stagionatura, soprattutto nei mesi estivi, sarà facile notare la classica “goccia” dovuta allo sciogliersi del grasso.



il celebre salame di Varzi

Dolci

Torta di Mandorle

Un dolce è semplice, secco e friabile, gustoso e nutriente. Tra i cibi preferiti già XII secolo, alla corte dei Malaspina.

Ciambelle di Staghiaglione

Classiche ciambelle con il buco. La ricetta è gelosamente custodita da tre generazioni dalla panetteria locale. Il prodotto risale a inizio 1800 ed è caratterizzato da una doppia cottura: la prima in acqua bollente e una seconda in forno a legna previa asciugatura.



le storiche ciambelle

Le Stelle Michelin nel cielo dell' Oltrepò

I Castagni, Vigevano

Nell' elegante casolare nella campagna di Vigevano, troviamo lo Chef **Enrico Gerli**, paladino una cucina saldamente legati agli aspetti tradizionali del territorio per sfociare in una rivisitazione che premia la ricerca e l'estro gastronomico dello Chef che ha saputo creare una "casa per gli amici", conviviale e piena di cordialità dove degustare piatti e vini superiori.



.Villa Naj, Stradella

Lo Chef **Alessandro Proietti Refrigeri** è atterrato in Oltrepò dopo esperienze significative ed importanti tra cui il **Noma** di Copenhagen lavorando per due anni al fianco di Renè Redzepi e **La Pergola** di Heinz Beck. Con la sua esperienza e professionalità, oltre all'amore per la cucina, è ora al timone di Villa Naj, dove coinvolge tanti piccoli produttori locali e regala un tocco innovativo alle ottime materie prime del territorio. E' uscito proprio in questi giorni il suo libro "**Terra, Mare e Vegetali**" da cui abbiamo estrapolato una ricetta davvero top.



Uno dei piatti che Chef Proietti Refrigeri racconta nel suo

libro "Terra, Mare e Vegetali"

**MEZZE MANICHE, EMULSIONE DI ERBE AMARE, CAPRINO ALLA CENERE E
TARTUFO NERO**



Ingredienti

per 4 persone

320 g di mezze maniche, 200 g di tarassaco, 150 g di cicorino di campo. 100 g di ortica. 150 g di catalogna, 100 g di cime di rapa, 100 g di tartufo nero, olio extravergine di oliva, sale e pepe, 200 g di caprino alla cenere dell'Azienda Agricola Il Boscasso, 300 g di panna

Preparazione

Preparate l'emulsione di erbe, pulendo accuratamente il tarassaco, il cicorino di campo, l'ortica (facendo attenzione a usare dei guanti per evitare ustioni), catalogna e cime di rapa; cuocetele in acqua salata per 4 minuti e poi frullatele aggiungendo poca acqua di cottura, olio extravergine di oliva, sale e pepe con l'aiuto di un robot da cucina. Tenete da parte

alcune foglie di tarassaco intere. Tagliate il caprino a cubetti con tutta la crosta; a parte scaldate la panna e versare il tutto nel robot da cucina, frullando per 3 minuti; conservate a parte. Fate cuocere la pasta in acqua salata e, quando sarà al dente, versatela in una padella con un po' di olio e la sua acqua di cottura: arrivati alla cottura desiderata, spegnete e aggiungete la crema di erbe amare. Mantecate e impiattate mettendo la crema di caprino alla cenere, la pasta, le foglie di tarassaco saltate e solo alla fine una grattata di tartufo nero pregiato

E nel calice...?

Per accompagnare i sentori di tarassaco, cicorino di campo, ortica e cenere del suo piatto, Alessandro consiglia **Pernice Conte Vistarino**, un cru storicamente "nobile", avendo proprio il Conte Carlo Vistarino portato le barbatelle di Pinot Nero dalla Borgogna attorno al 1850 . La dinastia Vistarino è oggi rappresentata da Ottavia Giorgi di Vistarino, che vive l'eredità dell'azienda rispettandone la tradizione e nello stesso tempo mettendoci carattere, futuro e personalità.



E le osterie...?

Concediamoci una meritata sosta in una tipica osteria per goderci una cucina ruspante e piatti del territorio, come un *risotto con pasta di salame*, fagioli dell'occhio e Bonarda oppure del *merluzzo con cipolla dorata di Voghera* e uvetta. e per finire una squisita *torta di zucca berrettina* di Lungavilla.

Ecco

dove

buttare

l'occhio...



Prato Gaio Montecalvo Versiggia
Guallina, Mortara
La verde sosta, Crocetta
Osteria della Madonna da Peo , Pavia
Il giarone , Rocca Susella
Osteria del campanile, Torrazzacoste
L'ustarua di giugaton , Battella
Pappa e cena , Val di Nizza
Buscone , Varzi
Paradiso,

Caseo-Canevino



In una di queste osterie potreste trovare ancora la ***schita***, tradizionale merenda dei bambini ma anche “compagna alimentare” per i contadini che lavoravano nei campi e nelle vigne. Ha una ricetta composta da farina, acqua e un pizzico di sale, ingredienti sempre presente nelle case dei contadini, veniva poi fritta nello strutto o nell’olio e fatto dorare da entrambi i lati.



la schita dell'OltrePoPavese

Sorelle... ai fornelli !

A Rivanazzano troviamo Oasi Della Pace, ristorante gestito dalle suore del Santo Rosario, Apostole del lavoro. E' molto conosciuto per la semplicità dei suoi piatti, serviti in un ambiente dove regnano silenzio, pace ed aria buona. Il menù è a prezzo fisso e il successo è stellare. Qualche ingrediente particolare? *"Macchè, dicono le Sorelle, gli alimenti che usiamo sono semplici e genuini. Il vero segreto è l'amore e la pazienza. Non importa cosa si cucina, ma come lo si fa!"*



INFO

Oltrepò Pavese

Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

For the english version , just Click Next>

**Let's venture into a new itinerary of beauty and taste where
we will discover food, wine, culture, history and environment...
Welcome to Oltrepò Pavese!**



The Oltrepò Pavese is located south of the river Po, in the area of the province of Pavia which extends as far as Liguria, touching the province of Piacenza to the east and the province of Alessandria. A territory that is worth discovering for its eno-gastronomic, cultural, religious, historical and even environmental attractions linked to an important biodiversity factor.

Castles, parish churches, churches become unmissable stops for walks and excursions and for religious itineraries such as the Via degli Abati, the Via Francigena, the Via di San Colombano which develop in part on the territory.



Castello di Nazzano

It is a land of rolling hills covered with vineyards that produce excellent wines: Pinot Nero, Croatina, Barbera; the Riesling, the Buttafuoco, the Bonarda, the traditional Oltrepò wine and the sweet red Sangue di Giuda, His Majesty the Riesling, the still full-bodied but balanced red Casteggio, with violet reflections and aromas played on red fruits, while the Buttafuoco with a production of 70,000 bottles a year and represents a real rarity on a national level . The **Consorzio Tutela Vini dell' Oltrepò Pavese** protects and promotes the value of its important historical wine heritage, in a land that belongs to wine.



Buttafuoco

Some vineyards were planted in the lands of Oltrepo Pavese in the late nineteenth century, such as the cellars **Sartieri** which since then have been handed down in the Saviotti families. Having a Sartieri 1931 bottle on the table means, in addition to having an excellent ally for your dishes, rewarding a unique area rich in traditions such as that of Oltrepò, an area dedicated to the cultivation of vineyards for millennia.



“Première” Classic Method Sparkling Wine and “Allure” Rosé Classic Method Sparkling Wine; followed by Bonarda “Dama Célinde”, Riesling Renano “Zefir”, Cabernet Sauvignon “Madagascar”, Pinot Grigio “Caban”, Croatina “Suit”, Merlot “Figurino” and Barbera “Tuxedo”, in two versions, “Gold” (young) and “Red” (aged) .



Villages and castles

Montesegale, Torre Degli Alberi, Zavattarello and Fortunago, perhaps the most characteristic **San Ponso**, of medieval origin: very narrow streets and stone houses, are leaning against each other. It almost seems to be in a mountain town. **Romagnese**, whose tower houses the civic museum of peasant art. Not far away, in **Alpino di Pietra Corva**, a beautiful botanical garden with about 3,000 plant species.



Fortunago

Amazing castle such as **Oramala, di Cigognola, di Nazzano e di Montalto**



Castello di Montalto

Next stop: Varzi

Here is a village that contains architectural jewels such as the Malaspina Castle, the Romanesque church of the Capuchins, the parish of San Germano and deserves a special mention for the artistic combination of art and street art, letting the Pavese artists use the shutters of the shops of the old town to paint their graffiti.



The products of the territory

The famous peppers of Voghera, with a sweet and pleasant taste, the mustard of Voghera, a historical product, known as early as the 14th century, to accompany cheeses, mixed boiled meat, cotechino .. the Lungavilla cap pumpkin with the characteristic shape of a turban and green color -blue, an

ideal ingredient for risotto. stuffed with ravioli and baked.



Zucca berrettina e peperoni di Voghera , due eccellenze del territorio

The “king of rice” Carnaroli: tenacious grain, pearly reflections, perfect cooking resistance and for centuries the protagonist of Lombard cuisine. The typical bread is miccone, in the shape of a plait with a thin crust and thick crumb. Pair it with salami, salad and bonarda: top snack!



In Varzi an excellence of Oltrepo Pavese is born: the salami of Varzi DOP, rigorously cut with a knife, crosswise. When matured correctly, especially in the summer months, it will be

easy to notice the classic “drop” due to the melting of the fat.



il celebre salame di Varzi

Dolci

Almond cake

A dessert is simple, dry and crumbly, tasty and nutritious. One of the favorite foods already in the twelfth century, at the court of the Malaspina.

Donuts from Staghiglione

Classic hole donuts. The recipe has been jealously guarded for three generations by the local bakery. The product dates back to the early 1800s and is characterized by a double cooking: the first in boiling water and the second in a wood oven after drying. .



le storiche ciambelle

Michelin Stars

I Castagni, Vigevano

In the elegant farmhouse in the Vigevano countryside, we find the Chef **Enrico Gerli**, champion of a cuisine firmly linked to the traditional aspects of the territory to result in a reinterpretation that rewards the research and the gastronomic inspiration of the Chef who was able to create a “home for friends “, convivial and full of cordiality where you can taste superior dishes and wines.



.Villa Naj, Stradella

Chef **Alessandro Proietti Refrigeri** landed in Oltrepò after significant and important experiences including **Noma** in Copenhagen working for two years alongside Renè Redzepi and **La Pergola** by Heinz Beck. With his experience and professionalism, in addition to his love for cooking, he is now at the helm of Villa Naj, where he involves many small local producers and gives an innovative touch to the excellent local raw materials.

His book “Terra, Mare e Vegetali” has just been released, from which we have extrapolated a really top recipe.



Uno dei piatti che Chef Proietti Refrigeri racconta nel suo

libro "Terra, Mare e Vegetali"

MEZZE MANICHE, BITTER HERBS EMULSION, ASH GOAT GOAT AND BLACK TRUFFLE



Ingredients for 4 people

320 g of half sleeves, 200 g of dandelion, 150 g of wild chicory. 100 g of nettle. 150 g of catalonia, 100 g of turnip greens, 100 g of black truffle, extra virgin olive oil, salt and pepper, 200 g of goat's goat with ash from the Il Boscasso farm, 300 g of cream

Method

Prepare the herbal emulsion, carefully cleaning the dandelion, field chicory, nettle (making sure to use gloves to avoid burns), catalonia and turnip greens; cook them in salted water for 4 minutes and then blend them adding a little cooking water, extra virgin olive oil, salt and pepper with the help of a food processor. Set aside a few whole dandelion leaves. Cut the goat cheese into cubes with all the crust; separately

heat the cream and pour everything into the food processor, blending for 3 minutes; kept separately. Cook the pasta in salted water and, when it is al dente, pour it into a pan with a little oil and its cooking water: once cooked desired, turn off and add the bitter herb cream. Cream and serve by putting the goat cream with ash, the pasta, the sautéed dandelion leaves and only at the end a grating of fine black truffle

The perfect wine to pair

To accompany the hints of dandelion, field chicory, nettle and ash of his dish, Alessandro recommends **Pernice Conte Vistarino**, a historically “noble” cru, having just the Count Carlo Vistarino brought the Pinot Noir cuttings from Burgundy around 1850. The Vistarino dynasty is today represented by Ottavia Giorgi di Vistarino, who lives the legacy of the company respecting its tradition and at the same time putting character, future and personality into it.



Hungry?

Let's take a well-deserved stop in a typical tavern to enjoy free-range cuisine and local dishes, such as a risotto with

salami paste, eye beans and Bonarda or cod with golden onion from Voghera and raisins. and finally a delicious pumpkin pie from Lungavilla. Here's where to throw the eye ...



Prato Gaio Montecalvo Versiggia
Guallina, Mortara
La verde sosta, Crocetta
Osteria della Madonna da Peo , Pavia
Il giarone , Rocca Susella
Osteria del campanile, Torrazzacoste
L'ustarua di giugaton , Battella
Pappa e cena , Val di Nizza
Buscone , Varzi
Paradiso,

Caseo-Canevino



Sisters ... in the kitchen!

In Rivanazzano we find **Oasi Della Pace**, a restaurant run by the Sisters of the Holy Rosary, Apostles of Labor. It is well known for the simplicity of its dishes, served in an environment where silence, peace and fresh air reign. The menu is fixed price and the success is stellar. Any particular ingredients? "Not at all, the Sisters say, the foods we use are simple and genuine. The real secret is love and patience. It doesn't matter what you cook, but how you do it!"



The recipe by Alessandro Proietti Chef of Villa Naj, Michelin Star.

INFO

Oltrepò Pavese

Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

Oltrepo pavese: vino e non

solo

A soli 70 km da Milano c'è una terra vocata al paesaggio ambientale e al vino, è l'**Oltrepo Pavese**, o solo Oltrepo, senza alcuna aggiunta perché è da sempre così. Usciamo dall'autostrada A21- E70, quella detta anche "dei vini", guarda caso, a Broni-Stradella, raggiungibile anche da Pavia città con la SP617 che supera il grande fiume Po con l'antico e caratteristico **Ponte della Becca**, oggi per sole auto.



Vediamo, nei dintorni fra il **Po e Broni**, le grandi cascine-paese padane di Pirocco, Cassino, Vescovera che hanno fatto la storia agraria dei luoghi.

Entriamo nella cittadina di **Broni**, percorriamo il centro con visita a palazzo Arienti e alla Basilica di San Pietro. Acquistiamo un ottimo **salame di Varzi** nei negozi **Pizzocchero e Viola**.

Poi prendiamo per Valle Scuropasso, una delle valli più note, con un territorio aperto, strada di fondovalle e vigne sui pendii e arriviamo per SP198 a Lirio, colazione nella **Trattoria alla buona in Oltrepò Pavese** di Fabrizia, SP44 immancabile visita al **Castello di Montalto**.



Ritorniamo sui nostri passi con SP162 fino a Castana, Cà Basini e, a frazione Camponoce di Canneto Pavese ecco la **Cantina Fratelli Giorgi**, antica e rinomata punta di diamante della millenario viti vini-cultura dell'Oltrepo'. Alta e ampia gamma di etichette, noi consigliamo i vini bianchi frizzanti e spumanti.

Abbiamo pernottato nel **B&B la Vecchia Cantina** (60 euro la camera).



Proseguiamo per Vigalone, SP201, ritorniamo a Stradella, superiamo via Emilia SP10, fino a Colombetta, San Pietro e Portalbera, dove meritano gli antipasti del fiume Po all'**Avamposto** (20-25 euro), locale realizzato su un'antica chiatta in cemento utilizzata in passato per costruire i ponti di barche sui fiumi,

l' AvamP0sto offre un' ambiente informale che permette ad un ristretto numero di persone di vivere momenti tranquilli a contatto con la natura in un' oasi di verde.

Riprendiamo la strada per San Cipriano Po e facciamo ritorno con SP10 verso Stradella, simbolo padano per la rocca naturale con castello che sovrasta la cittadina. Sostiamo per visita alla basilica Romanica di san Marcello, poi riprendiamo la A21-E70.

BOX TASTE WINE

Pinot Nero Brut 1870

Oltrepo' Pavese Dop – Pavia – Regione Lombardia. Solo con uve Pinot Nero dell'Oltrepo, terra elettiva da 150 anni, emblema di una terra del vino. Perlage fine e fitto, compatta e

chiara, corona di un dorato intenso del vino, profumo di lievito, abbondante e cremoso con note di frutta gialla, al gusto è burroso e ancora forte intensità di pane lievitato, decisamente secco, vinoso e tono di pera candita, finale morbido non invadente e pulito.

€14/20 bottiglia (in cantina/in enoteca) – Abbinamento: tortelli ripieni con erbe e sugo di pomodoro

Casa Vinicola Giorgi, Gianfranco e Antonio Giorgi, frazione Camponoce 39, 27044 Canneto Pavese (Pavia) www.giorgi-wines.it, tel. +390385262151



PINOTNERO GIORGI

RICETTA DI VIAGGIO

I **tortelli** sono una pasta fatta in casa ripiena, antica e tradizionale lungo il fiume Po, e in ogni provincia assume caratteristiche diverse. Il ripieno di diverse verdure dell'orto è amalgamato con grana padano e ricotta oppure mascarpone leggero, solo scottati in abbondante acqua bollente salata, scolare quando salgono a galla, impiattare e affogare in sugo fresco caldo di passata e cubetti di pomodoro e ancora una bella grattata di Grano Padano.

twitter.com/gpietrocomolli

facebook.com/giampietro.comolli

linkedin.com/pub/dir/giampietro/comolli

google.com/giampietro+comolli

pinterest.com/gcomolli/

linkedin.com/in/giampietro-comolli

