



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

a cura di
Luciana Rota

senior consultant | resp. Comunicazione Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

LA STORIA

Un'antica storia del vino e delle Denominazioni d'Oltrepò

Chi abbia importato la vite nell'Oltrepò 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 risale (fonte Bollettino del Comizio Agrario Vogherese) al 1876, 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).

A Casteggio c'è una delle Doc (il Casteggio Doc) dell'Oltrepò Pavese. La prima citazione sulla viticoltura in Oltrepò 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 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.

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

INCROCIO DI CULTURE E BIODIVERSITA'

All'incrocio di 4 regioni, l'Oltrepò del vino, che curiosamente è disegnato sulla cartina geografica a forma di grappolo, vanta una biodiversità invidiabile. Quattro valli e quattro regioni: l'Oltrepò 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.

Un servizio che racconta molto di questa biodiversità [QUI](#)

NUMERI DEL VINO IN OLTREPO' PAVESE (febbraio 2021)

Con i suoi 440 chilometri di colline e ca 13.000 ettari a Denominazione (sono ben 7 le Denominazioni presenti), l'Oltrepò Pavese rappresenta un patrimonio per l'enologia nazionale e internazionale. Un territorio che rappresenta il 60 per cento della produzione del vino in Lombardia - Terza area produttiva mondiale di Pinot nero. Le aziende associate sono 160 (variano continuamente). La Filiera completa interessa 1301 aziende. I numeri di ettoltri - produzione totale di vino nel 2020 e quintali di uva: DOCG q 21.515 pari a HL 12.894, DOC q 509.593 pari a HL 347.527, IGT q 607.412 pari a HL 426.765. Barbera, Croatina, Pinot Nero, Riesling potrebbero essere definiti i magnifici 4 dell'Oltrepò Pavese.



TIPOLOGIE E VARIETA' | 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 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. Che su queste colline, rese diverse anche dalle esposizioni e dalla natura dei suoli, diventano unici e inconfondibili.

Approfondisci qui: <https://www.consorziiovinioltrepo.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 attestava nelle zone di Stradella, Montù Beccaria, Broni (...), si contavano allora 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 NUOVI ITINERARI DEL VINO

Un esempio una partenza, una ripartenza

In Oltrepò Pavese c'è una storia di biciclette e di cantine tutta da raccontare. Le sue colline sono perfette per essere visitate a due ruote, nel silenzio della natura, con bici muscolari o e-bike. Il gioco vale sempre... l'allenamento dei sensi! Sono oltre 13 mila ettari vitati - in gergo non solo ciclistico mangia & bevi - questa è la, terza zona mondiale di produzione del Pinot Nero, ma anche terra di Riesling, Barbera, Croatina, Moscato con vini tipici come la Bonarda e il Sangue di Giuda, un territorio capace di proporre un abbinamento tipico dall'antipasto al dolce...

Qui si intrecciano ricette e prodotti della tradizione con una speciale contaminazione dovuta al crocevia geografico di tre regioni Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. L'enoturismo a due ruote è diventato una bella moda, soprattutto di questi tempi. Quindi tutte le cantine (ve ne sono quasi 1700) 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 di tendenza. Un po' di info per te sulla rotta dell' #enoturismo in Oltrepò Pavese. L'hashtag ufficiale è #OltrepoDivino.

(per approfondire qui www.consorziovinioltrepo.it)

UN RITRATTO DALLA "O" DI OLTREPO' ALLA "E" DI PAVESE

O come Oltre il Po...

Recita la Treccani: Oltrepò Pavese. Il settore della provincia di Pavia sulla destra del Po che si incunea come un triangolo fra le province di Genova, Piacenza (ca. 1100 km²). 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.

Oltrepò è anche denominazione di vini bianchi e rossi DOC prodotti dai vigneti della zona collinare omonima. La denominazione senza altra indicazione aggiuntiva è riservata al vino rosso proveniente da vitigni Barbera (fino al 65%), Croatina (minimo 25%), Uva rara o Ughetta (fino a un massimo del 45%). Tale denominazione, con la specificazione aggiuntiva del nome di uno dei seguenti vitigni, è riservata ai vini ottenuti dai vitigni corrispondenti: Bonarda (vino rosso, 90% o 100% di Croatina); Barbera (vino rosso 90% o 100% di Barbera); Riesling (giallo paglierino chiaro, 100% di Riesling italoico e/o renano); Cortese (paglierino chiaro, 100% di Cortese); Moscato (dolce, giallognolo paglierino, 100% di Moscato bianco); Pinot (paglierino verdognolo, o rosato o rosso, 100% di Pinot grigio e/o nero). La denominazione Riesling, Pinot e Moscato, in aggiunta a O. Pavese, è ammessa anche per spumanti naturali ottenuti dai rispettivi vitigni.

L come Lombardia

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. Ma è una terra che sa fare qualità anche nel lavoro della terra, ricca e biodiversa. Oltrepò Pavese, Franciacorta, Valpolicella: 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. In Oltrepò Pavese si può fare. Si sta facendo!

T come tempo al tempo

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 (Terra!). I vini qui invecchiano bene. Le performance più interessanti le ottengono - guarda caso - proprio due vitigni internazionali molto amati nel mondo. E anche molto particolari. Particolari con la P di Pinot nero e ricercati come la R di 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... Tempo al tempo: qui c'è una ricchezza e una unicità di grande valore. Sapevatelo.

R come Riesling

Doppia erre perché soprattutto Riesling Renano, ma anche quello italico dice il suo perché! Per il Riesling, sicuramente 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 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.

E come evviva

Evviva la biodiversità e le varietà d'Oltrepò. Nella Terra che vede convivere centinaia di specie di farfalle (più di tutte quelle che sono presenti nel Regno Unito) la biodiversità dell'Oltrepò del vino racconta la storia e lo storytelling di ben 7 DOC (più una DOCG quella del Metodo classico anche nella versione Rosè - Cruasé). Sette sono dunque le DOC e sono: Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese, Casteggio, Oltrepò Pavese Pinot Grigio, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese e Oltrepò Pavese.

P come Pinot nero

Pinot nero di cui alla lettera T come tempo. Ma aggiungiamo qui e lo sottolineiamo: P come Prossima fermata per le bollicine DOCG e compagnia bella di altre fantastiche Denominazioni. E la prossima fermata è: il mondo! Sapevate che questa è la terza area mondiale per produzione di Pinot nero? L'Oltrepò del vino sta promuovendosi all'estero dove ancora non è conosciuto a sufficienza. In questo nuovo mercato internazionale (il mondo) che corre velocemente su nuovi binari, anche digitali, arriva l'occasione ghiotta e Perfetta (P come...) per ritagliarsi uno spazio che si traduce nel mercato mondiale. È una sfida, e quindi ci vorrebbe la S, che è anche la prima lettera disponibile e molto frequentata da vignaioli d'Oltrepò che hanno fatto grandi Sacrifici e vanno premiati.

O come un sorriso

Come una fetta di salame (rigorosamente Dop di Varzi), come una fetta di pane del Miccone di Voghera o Stradella. Come le curve tonde delle colline vitate, che sono bellissimo colpo d'occhio (Occhio) e che guarda caso se le percorri in sella ad un mezzo a due O, la bicicletta (anche quella assistita dal motorino, ma va bene anche una moto), possono entrarti nel cuore e non uscirne più. Su questo mood (doppia O inglese per giunta) stanno lavorando tutti: istituzioni, associazioni,



Consorzio, organizzazioni turistiche e tour Operator: perché se c'è una terra del vino da conoscere, vivere ed esplorare lentamente assaporando bene tutte le sue curve, calice di vino compreso, quella è la Terra d'Oltrepò Pavese. Ci siamo capiti con le lettere, almeno.

PRODOTTI ED ABBINAMENTI

**Oltrepò Pavese - Appennino Lombardo crocevia di popoli e culture
ALL'INCROCIO DI 4 PROVINCE ALESSANDRIA, PIACENZA, GENOVA E PAVIA / MILANO
E 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. A un'ora dalle grandi città del lavoro (e dei loro aeroporti) il territorio ideale per fare smart working e per scoprire eccellenze eno gastronomiche attraverso itinerari slow in bici (ebike), a piedi e a cavallo

IL BELLO E BUONO DELL'OLTREPÒ PAVESE

Terra di identità eno gastronomiche, 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 d.o.p. del salame di varzi che registra sempre il segno + con 500.000 pezzi all'anno.

Il peperone di voghera, la zucca berrettina, le patate di montagna, i formaggi della Valle Staffora, il miele, lo zafferano, il tartufo nero, la ciliegia di Bagnaria e la Pomella Genovese... e poi il vino - presente sin dall'antichità - mille realtà produttive, denominazioni importanti e una Docg Pinot nero Metodo Classico Oltrepò pavese che sta conquistando tutti (lo champagne d'Oltrepò, di recente con Ballabio ha ricevuto il premio di bollicina dell'anno nazionale dal Gambero Rosso).

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, vini tipici come bonarda e sangue di giuda... un vino tipico per ogni piatto del menu pochi possono permetterselo, qui c'è'. Il Consorzio tutela sta promuovendo molto questo concetto pensando anche e soprattutto all'eno-turismo e puntando sulle denominazioni.

Altri prodotti tipici 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 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...

Scoprire l'Oltrepò pavese: vino, cibo, storia, ma non solo... oltrepò pavese è anche escursionismo link <https://www.cmop.it/2019/07/18/online-la-nuova-app-i-sentieri-delloltrepo-pavese/>

Una app che propone i sentieri dell'Oltrepo Pavese calpestati da 5000 camminatori e ciclo amatori con 700 km di rete escursionistica.

Abbiamo una app che propone itinerari enogastronomici
<https://play.google.com/store/apps/details?id=it.midapp.itineraria.oltrepopavese&hl=en&gl=us>

Una nuova app "Oltrepò Pavese" con

UNA BIODIVERSITA' 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, 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.

Un fiore all'occhiello: l'Oltrepò Pavese è biodiverso 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 ed è 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 GIRO DI DEGUSTAZIONI FRA CASTELLI E NATURA VERA

Partendo e arrivando a Fortunago fra i Borghi più Belli d'Italia in un giro che conta una quarantina di km ca è possibile puntare alto e andare a ritroso nel tempo. Il tempo dei vini e dei castelli. A Stefanago prima tappa visita al Castello e doppia degustazione - per i più audaci - grazie ai vini Castello di Stefanago (è una cantina biologica da sempre che punta sulla naturalità e sul rispetto dell'ambiente) <https://www.castellodistefanago.it/> e grazie alle birre artigianali <https://www.stuvenagh.com/>

ATTRAVERSO la panoramica Costa Pelata, lasciandosi alle spalle la Valle Ardivestra degli antichi grani, ecco la Valle Coppa e i borghi rurali di Ruino e Torre degli Alberi. Qui apre le porte del suo castello il produttore Camillo Dal Verme per un assaggio in perfetto stile country chic di spumanti biologici tipici: <http://www.torredeglialberi.it/en/>

Per restare in famiglia nobile (I Dal verme) e completare il giro dei castelli un consiglio è prenotare una visita al maniero di Zavattarello http://www.zavattarello.org/castello_index.html e visitare anche il piccolo borgo curato come un museo antico. E allungare da lì fino a Varzi, comune medioevale molto vivo e molto rispettoso delle tradizioni, spesso animato da eventi e incontri culturali. <https://www.comune.varzi.pv.it/> Qui impossibile resistere ad una visita con shopping in una bottega tipica che vende il famoso salame.

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**. 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, 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 MAESTA' 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.

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 cucinato. Aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato.

Primo vegetariano | I Malfatti (piatto del Buonricordo 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.

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.

PRESS



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

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

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

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

Pinterest @Consorziovinioltrepo

Instagram Official: Consorzio.Oltrepo

Contatti media: @lucianarota 0039 392 196 8174

