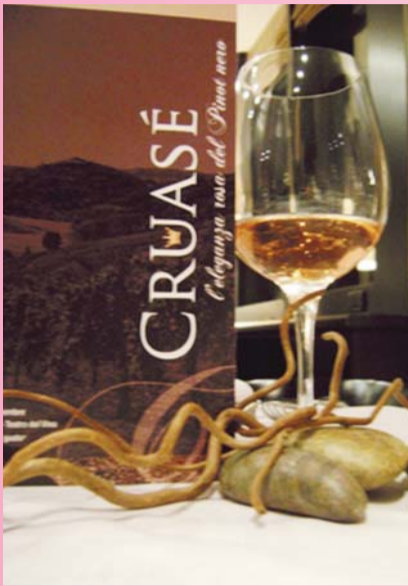


# Oltrepò protagonista a...

Dal 7 all'11 Aprile, a Veronafiere, si celebrano il Pinot Nero ed il Cruasé'

## 13mila ettari di qualità'



Alla 45esima edizione di Vinitaly, dal 7 all'11 Aprile a Veronafiere, l'Oltrepò Pavese celebra il vino che lo vede leader nel mondo: il Pinot nero. Lo stand (B12-C12 nel Padiglione Lombardia), tra colori vintage e novità tecnologiche, sarà dedicato al marchio collettivo Cruasé, che identifica il naturalissimo Metodo Classico rosé DOCG da Pinot nero che nasce solo sulle colline oltrepadane. Voglia e idee per crescere nel segno dello stile, dunque. L'Oltrepò Pavese, terza Denominazione italiana forte di oltre 13mila ettari di vigneti, si presenterà a Vinitaly come una delle più importanti zone vitivinicole europee e mondiali per la produzione di spumanti di qualità e il più grande punto di riferimento italiano per il Pinot nero. In Italia si stima una superficie totale dedicata al Pinot nero di poco inferiore ai 4000 ettari, di questi ben oltre il 50%, pari a oltre 2.800 ettari, sono coltivati in Oltrepò Pavese. Al salone di Verona, nel "quartiere Oltrepò Pavese" del padiglione Lombardia, il protagonista sarà il Cruasé, Metodo Classico Docg, purissima espressione rosa del Pinot nero, il marchio collettivo territoriale riservato ai soci del Consorzio che identifica nel suo nome vino e territorio. Il mercato italiano sta premiando l'operazione Cruasé, non a caso le aziende che spumantizzano, in Oltrepò Pavese, stanno crescendo di numero e in volume d'affari trainando le produzioni storiche di un "terroir" che ha molto da dire. Al salone veronese le aziende oltrepadane dedicheranno spazio anche ai rossi, dal Bonarda al Barbera passando per il Buttafuoco e arrivando fino alle ottime declinazioni in rosso dell'interazionale Pinot nero. Grande attenzione sarà poi riservata allo storico Riesling, di cui le colline della provincia di Pavia sono tornate punto di riferimento europeo. A Verona sarà in passerella un Oltrepò Pavese che progetta il suo futuro anche attraverso due grandi progetti in fase di start-up: il Centro di Ricerca della Vite e del Vino a Riccagioia di Torrazza Coste e l'Enoteca Regionale di Cassino Po di Broni (la prima in Lombardia).

## Dal virtuale al reale: il Caveau Oltrepò Pavese

A inizio 2011 è nato il nuovo "Caveau d'Oltrepò". Il progetto di valorizzazione della migliore enologia del territorio, avviato nel 2005 dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, cresce e si articola. La sede principale della "premium selection" è all'interno delle nobili cantine dell'antica Certosa Cantù di Casteggio (nella foto). La missione, in un mondo globalizzato che si confronta sempre più da vicino con la necessità di tutele e tracciabilità, è far riscoprire a turisti e appassionati i sapori autentici, la qualità di casa, l'identità territoriale spiccata di colline che hanno scritto pagine importanti della storia dell'enologia italiana. Il Caveau d'Oltrepò, però, non è più solo una selezione della migliore proposta vinicola territoriale, quanto piuttosto uno strumento di marketing commerciale indirizzato oltre che agli enoturisti ad albergatori, ristoratori, professionisti dell'aperitivo, mondo delle enoteche, del catering e della degustazione. Caveau d'Oltrepò continuerà a voler dire eventi esclusivi e degustazioni di alto profilo rivolte al pubblico, con particolare riguardo per i vini più identificativi del territorio oltrepadano. Ogni vino potrà entrare a far parte del Caveau d'Oltrepò solo se risponderà ad alti livelli qualitativi. Guardando a Milano, Caveau d'Oltrepò mira a rappresentare una proposta, seria e all'altezza, per la carta dei vini di Expo Milano 2015.



## Nasce anche un nuovo sito internet



L'Oltrepò Pavese ha ritrovato la voglia di comunicare in modo giovane, fresco e dinamico. Non più solo riviste specializzate, testate giornalistiche e radio, ma anche tanta informazione interattiva. A Verona sarà presentato il nuovo sito dedicato al Cruasé, la nuova icona di un territorio che cresce in Italia e nel mondo. Altra novità sotto i riflettori a Vinitaly sarà l'innovativo progetto "realtà aumentata", sviluppato in sinergia con la Poligrafica San Faustino, dedicato alle bollicine e allo charme del Cruasé (questo l'indirizzo che sarà attivato dall'inaugurazione di Vintaly <http://cruase.psinteractive.it>). La Realtà Aumentata (dall'inglese Augmented Reality) è un sistema di grafica interattiva che permette di intervenire su un flusso di immagini video live, modificando la realtà con l'aggiunta, in tempo reale, di contenuti ed animazioni virtuali. In altre parole il pubblico del salone veronese potrà guardarsi in uno schermo ritratto accanto al nobile spumante rosé. Sul fronte comunicazione, qualche curiosità: più di 3mila contatti unici mensili per il canale Facebook del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, creato nel Marzo del 2009 e oggi arrivato a 1785 iscritti selezionati; consensi anche per il canale Youtube "vinoltrepo" attivato il 10 Marzo 2009; metamorfosi in vista per il sito web del Consorzio, [www.vinoltrepo.it](http://www.vinoltrepo.it), in fase d'aggiornamento

e restyling (che si compirà entro il 2011) dopo 2 anni in questa veste e a cui dal 2011 è collegato un qr-code (codice bidimensionale interattivo a matrice); idea vincente, stando ai dati d'accesso, il blog del Presidente, Paolo Massone, "Oltrepò Style", ospitato sulla piattaforma Blogger e attivo dal Settembre 2009; interventi in vista sui 2 siti Internet [www.caveaudoltrepo.it](http://www.caveaudoltrepo.it) e [www.bonarda.it](http://www.bonarda.it), che saranno rianimati nel corso dell'anno per lanciare nuovi contenuti e creare circuiti d'interazione con il pubblico.

## Non solo vino.....

Non è solo il vino a fare grande l'Oltrepò Pavese in tutta Italia e nel resto del mondo. A Varzi nasce infatti il Salame di Varzi DOP (nella foto). La zona di produzione comprende 15 Comuni lombardi (Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Monteseale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita di Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Zavattarello). La sua qualità deriva da tecniche di lavorazione contadina messe a punto nei secoli e dal clima favorevole, che nasce dal connubio tra la brezza marina proveniente dalla Liguria e le fresche correnti di montagna che soffiano nella Valle Staffora. Le origini del Salame di Varzi risalgono all'epoca dei Longobardi. Nel XIII secolo i marchesi Malaspina lo presentavano ai loro commensali come pietanza prelibata. Per la preparazione del Salame di Varzi si usano i tagli pregiati del maiale (coscia, spalla, lonza, coppa e filetto, oltre a guanciale e pancetta per il grasso), secondo le proporzioni stabilite dal disciplinare di produzione. La stagionatura dipende dal tipo e dalle dimensioni: il Salame di Varzi con budello cucito doppio, del peso da 1 a 2 kg e oltre, stagiona per almeno 90 giorni.



2011  
vinitaly  
Speciale