

GRANDE SUCCESSO PER LA RASSEGNA DI CASTEGGIO

Quindicimila visitatori in quattro giorni, che hanno dimostrato un elevato interesse per il settore enogastronomico e vitivinicolo. Questi gli importanti risultati raggiunti dalla 39esima edizione della Rassegna di Casteggio, andata in scena dal 27 al 30 Agosto presso l'Area Fieristica di via Truffi e organizzata dalla Società Casteggio Servizi.

Una "fiera" suddivisa in tre principali macroaree, che hanno permesso al pubblico di visitare l'intera manifestazione senza difficoltà, potendo contare su una sorta di guida utile e strategica. Particolarmente apprezzata una delle novità che hanno contraddistinto l'edizione 2009 della Rassegna: il banco d'assaggio e, soprattutto, il wine-bar, la cui formula si è rivelata decisamente vincente, grazie alla presenza di qualificati sommeliers che si sono occupati di servire i vini illustrando al contempo particolari accostamenti con i formaggi e i salumi a disposizione. Il tutto abbinato ad una attenta selezione delle materie prime: dalla coppa al salame, dalla pancetta ai cacciatorini.

"La formula che stiamo portando avanti - sottolineano a Casteggio Servizi - incentrata sulla presenza di stand, banco d'assaggio ed enoteca, intende dare la possibilità alle aziende di far conoscere e valorizzare le loro produzioni vitivinicole in svariate manifestazio-



ni. Per questo il brand "Oltrevini" dovrebbe diventare un modello esportabile sia a livello locale che oltre i confini del territorio, in grado di muoversi applicando sempre questa formula di successo. Ne sono un esempio il banco d'assaggio e l'enoteca che proporremo nel corso di "Autunno Pavese" e la "Fiera del Tartufo e del Miele", che sarà strutturata allo stesso modo a fine Novembre. La mia speranza è quella di portare questo modello anche alla Bit del prossimo anno, creando così una vetrina d'eccellenza per il mondo vitivinicolo grazie ad "Oltrevini".

E' grande la soddisfazione espressa dal presidente di Casteggio Servizi Piero Bonferoni per l'ottimo risultato raggiunto dalla Rassegna di Casteggio 2009. "In accordo con la nuova Amministrazione Comunale, abbiamo optato per un cambio di rotta rispetto a quanto



era stato fatto in precedenza, che tenesse conto degli errori commessi in passato e, al contempo, recuperasse gli aspetti positivi delle edizioni allestite a cavallo del 2000 - spiega Bonferoni -. Quest'anno, infatti, la manifestazione si sarebbe dovuta contraddistinguere per il recupero della tradizione: in concreto, per la possibilità di ritrovare i vini all'interno della Rassegna e così è stato. Sin da ora continueremo ad impegnarci per renderla nuovamente Rassegna dei Vini, attraverso una formula che vada incontro alle esigenze del visitatore: da questo punto di vista credo che il pubblico abbia bisogno di svago e divertimento, per dimenticare i problemi che affliggono la quotidianità. Come già fatto quest'anno, dovremo perciò offrire un passatempo piacevole e, soprattutto, una Rassegna da vivere: la gente deve avere anche la possibilità di parlare direttamente con il produttore e di conoscere il territorio assaggiando, toccando con mano l'espressione più alta dell'attività produttiva locale. La Rassegna rappresenta inoltre un momento di incontro tra amici, subito dopo la conclusione delle ferie, una sorta di "spartiacque" tra la chiusura della stagione estiva e l'inizio dell'autunno".

LA FIERA DEL MIELE E DEL TARTUFO

Due giorni dedicati alla valorizzazione dei prodotti tipici autunnali e, perché no, iniziare a pensare ai regali di Natale. La Fiera del Miele e del Tartufo di Casteggio si ripropone tra Sabato 28 e Domenica 29 Novembre e permetterà di riscoprire il piacere delle tradizioni enogastronomiche del territorio legate alla stagione.

La manifestazione si articolerà in due principali sezioni: l'una dedicata all'artigianato tradizionale, dove saranno esposti, ad esempio, taglieri e altre realizzazioni in legno, attrezzature per la raccolta di tartufi e oggetti creati da decoratori; l'altra incentra-



ta sui prodotti tipici dell'autunno: dai funghi ai tartufi, dalle castagne alle mele, passando per il miele. Senza dimenticare il vino, che occuperà un posto di rilievo all'interno della Fiera.

Un'occasione per incontrare gli espositori, ma anche per acquistare un gradito e quanto mai "gustoso regalo" in occasione delle vicine festività natalizie: sarà infatti possibile richiedere la realizzazione di cesti e di confezioni da donare ai propri amici e parenti, che avranno la possibilità di apprezzare le produzioni tipiche locali in una veste elegante e particolare.

VIEN DALLA CAMPAGNA

E' la nuova iniziativa del Comune di Casteggio: un progetto che prevede la realizzazione, presso il mercato settimanale di Casteggio, che si tiene ogni Mercoledì e Domenica, di un'area dedicata esclusivamente ai prodotti del territorio che devono essere venduti direttamente dal produttore. L'iniziativa prevede l'istituzione di una Borsa dei prodotti locali completa di listino prezzi predeterminato settimanalmente, con l'imposizione del costo massimo di vendita. Previsti inoltre uno spazio carico/scarico agevolato e un carrello per la spesa con il quale si possa girare nell'area mercatale (un supermercato all'aperto).

VINO SPUMANTE DRY

Plant Doré

Fresco
Aromatico
Morbido
... piacevolissimo



LA GENESIA®



Plant Doré è l'antico nome che in Francia veniva dato alle uve della famiglia dei Pinot a cui appartiene anche lo Chardonnay.

Il nuovo spumante Torrevilla è ottenuto dalle uve di questi nobili ed antichissimi vitigni che, sapientemente sposate durante il periodo di vinificazione, danno origine ad un vino fine e delicato che esprime tutta la sua piacevolezza esaltata dalle infinite finissime bollicine. I suoi abbinamenti sono vari ma è indicato soprattutto come aperitivo, nonché delizioso compagno di piatti soavi a base di pasta, riso, verdure e frittiture di pesce.



Oltre cento anni di vini

TORREVILLA

CODEVILLA (PV) - Via Villa, 2 - Tel. 0383 373001
TORRAZZA COSTE (PV) - Via Emilia, 4 - Tel. 0383 77520 / 0383 77003
info@torrevilla.it - www.torrevilla.it



© 2009 Bell&Truny