



A Potenza: A cena con l’Oltrepò Pavese

Mercoledì 10 aprile 2024 alle ore 20.00 presso la sala riservata de “Il Gazebo”, c.da Tora – Pignola (PZ).

L’Oltrepò pavese è un complesso reticolo di piccole vallette e rilievi collinari collocati in una zona geografica dalla forma triangolare con un lato costituito dal corso del Po e, a sud, sul vertice opposto, dal monte Lesima. Nasce dopo il **1164** quando l’Imperatore Federico I concesse alla città di Pavia il diritto di nominare i consoli nelle terre a sud del Po e accrescere la sua ingerenza.

La presenza della vite sulle colline dell’Oltrepò risale ad epoche antichissime, come testimonia il tralcio di vite fossile risalente ai tempi preistorici e conservato presso il **Museo archeologico di Casteggio**.

Prime testimonianze del vino dell’Oltrepò provengono dallo storico greco **Strabone**, passato in Oltrepò attorno al 40 a.C. al seguito delle truppe romane, che così scrisse della zona: “*vino buono, popolo ospitale e botti di legno molto grandi*”, attribuendo agli artigiani locali l’invenzione della botte di legno.

Altro elemento degno di nota, il **Monastero di Bobbio** che nacque nel territorio oltrepadano con Pavia capitale del Regno dei Longobardi, il cui “Scriptorium” rappresentò fino al IX secolo il più importante centro di produzione di libri del Nord Italia e di irradiazione culturale in tutta Europa, paragonabile solo a Montecassino.

I monaci irlandesi, che si erano fermati 20 anni in Borgogna, ripristinarono la coltivazione della vite nelle terre oltrepadane devastate dalle scorribande barbariche dopo la caduta dell’Impero.

Storia del territorio e racconto delle aziende selezionate sono a cura della **Mimma Coppola**, docente della Fondazione Italiana Sommelier, per un viaggio alla scoperta del territorio e la degustazione in una sola serata di cinque diverse espressioni.

Vini in degustazione:

OP DOCG Metodo Classico PN Brut "2005" – Finigeto

OP DOCG Metodo Classico PN Brut Rosè "Cruasé" – Pietro Torti

OP DOCG Metodo Classico PN Brut "Classese" – Francesco Quaquarini

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Cuvée Rosé Pas Dosé – Calatroni

Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese Nemo – Vanzini

In abbinamento una cena di cinque portate.

COME PARTECIPARE:

Cena-degustazione € 70 per gli iscritti della Fondazione Italiana Sommelier

Eccezionalmente, per questa cena-degustazione, l'ingresso in sala di degustazione è consentito a due amici (costo di € 80).

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI AI SEGUENTI RECAPITI:

cell. +39 347 6178799

mail: gentile.fondazionesommelier@gmail.com

Per il pagamento tramite bonifico:

ASSOCIAZIONE CULTURALE NIKKIA

IBAN IT 91G085970420000000601412

Causale: Cena-degustazione Oltrepò Pavese