

ECCOICI!!!



C.E.P.P.O.
confraternita enogastronomica
del pecâr e dei piatti dell'oltrepo



2 GIUGNO 2015

CANNETO PAVESE (PV)

ENOTECA CANTINE GIORGI

A PARTIRE DALLE ORE 10,30

RISTORANTE BAZZINI

A PARTIRE DALLE ORE 12,00



C.E.P.P.O.
confraternita enogastronomica
del pecar e dei piatti dell'oltrepò



2 giugno 2015 Oltrepòintavola

Al fine di meglio condividere le gioie enogastronomiche dell'Oltrepò Pavese, per la prima volta **l'Ordine della Pancetta con Cotenna, Pegaso- Accademici Varzesi del Salame, C.E.P.P.O.-Confraternita Enogastronomica del Pecar e Piatti Oltrepò e Confraternita del Cotechinomagro** si riuniscono in un **unico Capitolo**.

Festeggeremo la Festa della Repubblica ritrovandoci presso l'Enoteca delle *Cantine Giorgi*, lungo la Valle Versa, nel bel mezzo delle prime colline dopo lo "sperone" di Stradella.

Un triangolo di terra al di là del fiume Po; clima asciutto d'inverno e dolcemente ventilato d'estate, un tappeto quasi ininterrotto di vigne, degne madri della qualità vitivinicola oltrepadana.

Una delle zone d'Italia con maggiore densità di **vigneti**, l'**Oltrepò Pavese** è patria di **11 mila produttori** e da sempre terra *leader* del Pinot Nero, che assieme allo Chardonnay offre la base agli spumanti prodotti secondo il metodo classico, decisivi per l'immagine del **made in Italy**; è l'ambiente naturale del vino fin dal Medioevo quando le botti, caricate sui barconi, risalivano il corso del Po e del Ticino per raggiungere il vicino mercato di Pavia e, da qui, Milano. Le origini delle Cantine Giorgi risalgono al lontano **1875**. La prima generazione vitivinicola della famiglia Giorgi produceva vino, secondo le usanze del tempo, per le famiglie dei paesi limitrofi. A differenza di altre realtà, però, già con grande ambizione, si spingeva al di fuori dei propri confini. I Giorgi hanno sempre fortemente puntato sull'intera filiera produttiva: dall'uva alla bottiglia, gettando sin dall'inizio le basi per realizzare il loro grande progetto di creare un'azienda vitivinicola di primaria importanza. Giorgi, con la costruzione della terza cantina, a Camponoce, negli anni '80 raggiunge finalmente la consacrazione nazionale, con una rete vendita di 80 rappresentanti, e con la presenza nei migliori ristoranti e nelle migliori enoteche nazionali ed internazionali, esportando in oltre 50 Paesi.



Enoteca sì, ma dove trovi non solo vino

L'elegante sede direzionale dell'azienda ed il grande centro di imbottigliamento, che si trovano adiacenti la strada che da Stradella (la porta di ingresso della valle Versa) va in direzione di Santa Maria della Versa, lungo il percorso del torrente che dà il nome alla valle, sono stati "abbelliti" in questi ultimi anni da una costruzione ottagonale in legno, con ampie vetrate che la rendono particolarmente luminosa. **"Ma questo sito è anche uno spazio aperto e vocato felicemente a eventi "culturali" legati**

intelligentemente ai temi dell'ambiente, dei saperi e delle tradizioni locali, delle tecniche adottate per coltivare sapientemente vigneti e dell'arte di produrre vini di qualità”.



Un esempio, quello dell'Enoteca Giorgi, che conferma ampiamente come si possono far coesistere le attività aziendali con iniziative culturali, le quali arricchiscono il patrimonio del territorio e in particolare mettono in risalto il contesto della **Valle Versa**: un territorio che deve valorizzare la sua identità, come bene che assegna ai prodotti della terra un significativo valore aggiunto rispetto ad altri territori.

Ed è qui che Vi aspetteremo, per un giusto benvenuto e per conoscere una significativa realtà del panorama vitivinicolo: non solo oltrepadano, non solo pavese, sicuramente nazionale.

Alle ore 12,00 migreremo all'ombra del campanile della chiesa di Canneto Pavese, attesi da Giorgio, proprietario del **Ristorante Bazzini**. Dopo i riti procedurali, le intronizzazioni e le consegne degli attestati di partecipazione, daremo inizio al convivio, nel corso del quale i sodalizi presenti potranno esprimersi.

Come raggiungerci

Autostrada A21 Torino-Piacenza: uscita al casello Broni-Stradella, seguire le indicazioni per Stradella e successivamente per S. Maria della Versa. Superata Stradella, 3 km sulla sinistra, si è giunti alle Cantine Giorgi. Per il ristorante, stesse indicazioni ma, **a destra**, procedere per Canneto Pavese- Ristorante Bazzini.



C.E.P.P.O.
confraternita enogastronomica
del pecar e dei piatti dell'oltrepo



I salumi: **Pancetta triennale**, a cura dell'Ordine

Salame della tradizione Varzese, a cura di Pegaso

accompagnati da sfiziosità della cucina di Canneto Pavese

Cotechinomagro su letto di spinaci, a cura della CCM

Primi piatti

Risotto agli Asparagi Verdi con riso Carnaroli di Spessa

Agnolotti oltrepadani al sugo di brasato

Secondo

Coppa di Suino Pesante Padano al forno

Spicchi di patate al Rosmarino- Caponata di verdure fresche

Dessert

Macedonia di fragole al limone con zucchero e gelato

Caffè e ammazzacaffè

Vini DOC: Bonarda e Riesling delle Cantine Giorgi

Acque Minerali San Pellegrino

Adesione a 30,00€per persona
Pregasi confermare entro il 25 maggio 2015

Per conferme: 347-7094287
gianni.terzi@libero.it