

Qualità, informazione e formazione per la riscoperta di un territorio forte di storia e talenti

Perle d'Oltrepò, terroir to taste

Al via il piano strategico del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese sviluppato in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Salame di Varzi e finanziato da Gal Alto Oltrepò e Regione

TORRAZZA COSTE (PV), 30 GIUGNO - Parte dall'Oltrepò Pavese la sfida per trasformare la migliore enogastronomia lombarda in stile, moda ed eleganza. Si sfoderano tre armi: qualità, informazione e formazione. Al via il progetto «Perle d'Oltrepò, terroir to taste». Il piano strategico di valorizzazione e informazione andrà in scena nel corso del 2011 sotto l'egida istituzionale del Gal Alto Oltrepò e della Regione. A idearlo è stato il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, in qualità di capofila, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Salame di Varzi.

Il traguardo è trasformare le verdeggianti e accoglienti colline a mezz'ora da Milano in un punto di riferimento del Pinot nero italiano, facendo leva sul neonato marchio Cruasé (Metodo Classico Docg rosé), e della grande salumeria italiana, simboleggiata dal Salame di Varzi Dop (denominazione d'origine protetta). Il polo scientifico di riferimento sarà il Centro di Ricerca della vite e del vino in località Riccagioia di Torrazza Coste. Direttore scientifico del progetto sarà il giornalista enogastronomico e degustatore Massimo Zanichelli.

L'OLTREPO' PAVESE: UN MONDO DI PINOT NERO

L'Oltrepò Pavese, terza Denominazione italiana per numero di ettari vitati (13mila 500), è un territorio che ha dato molto alla storia del Pinot nero, che sulle colline oltrepadane vanta il primato italiano con più di 3mila ettari in produzione. E' un terroir che esprime potenzialità da rimettere al centro di un percorso orientato al futuro. Cruasé è un primo passo. A novembre saranno organizzati a Riccagioia gli Stati Generali del Pinot nero. Sarà una grande occasione di confronto, dibattito e approfondimento. Il Pinot nero in Oltrepò non è solo Metodo Classico, ma un tesoro da mettere pienamente a frutto. Analogo discorso vale per il salame di Varzi, un salume che meriterebbe un posto a sé nella percezione del mondo consumatore. Insieme al Varzi, re dei salumi, c'è il grande vino: all'inizio del secolo scorso le bollicine Pinot nero dell'Oltrepò Pavese arrivavano a New York ed erano comunicate per qualità e prestigio. Oggi c'è un territorio che non dimentica la sua storia tanto che, con Cruasé e un grande progetto sul Pinot nero, vuole consegnare alle generazioni di viticoltori che verranno produzioni ad alto valore aggiunto.

IL SALAME DI VARZI: IL RE DEI SALUMI

L'Oltrepò Pavese vanta il re dei salumi: il Salame di Varzi Dop, difeso e valorizzato dal Consorzio di Tutela del Salame di Varzi, presieduto da Franco Nulli. Il Varzi è un salame unico, che seduce nelle migliori gastronomie e in grande distribuzione. E' un prodotto nobile, tracciabile, un asso nella ristorazione e anche all'aperitivo.

IL PROGETTO

Il programma del progetto «Perle d'Oltrepò, terroir to taste» prevede campagne informative, workshop, educational e conferenze in zona di produzione (Centro studi della vite e del vino di Riccagioia, Torrazza Coste). Dopo la presentazione del 17 maggio al Caffé Trussardi di Piazza Della Scala a Milano, si aprirà il 30 giugno e il primo luglio con focus dedicati a titolari d'aziende agricole o imprese agroalimentari; ristoratori e operatori; giornalisti e comunicatori. I workshop tecnici per i produttori sono in agenda, invece, tra il 22 e il 24 settembre. Gran finale con gli Stati Generali del

Pinot nero il 18, 19 e 20 novembre. La creatività del progetto è affidata all'agenzia Whales Comunicazione di Barbara Galvan, che al Caffé Trussardi ha trasformato il Cruasé e il Salame di Varzi in bijoux, vestendoli con una borsetta in pelle chiusa da una perla rosa, in barba a chi regala il gusto in un cartone o in un freddo sacchetto.

IL CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPO' PAVESE

Nell'aprile del 1959 muoveva i primi passi quello che sarebbe poi diventato il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. Tutto cominciò da un'associazione di produttori, fondata ufficialmente il 4 agosto 1960 (dieci anni prima della Doc), che aveva lo scopo di valorizzare e tutelare i vini dell'Oltrepò Pavese. Il suo slogan era «Qui il vino è vino». Nel 1977 il Consorzio divenne Consorzio Volontario Vini Doc Oltrepò Pavese ed ebbe come primo presidente Antonio Giuseppe Denari. Il Consorzio si batte per la difesa dei prodotti e della loro qualità, con particolare attenzione all'origine, lavora per la comunicazione e per far decollare grandi progetti. Due sono in fase di realizzazione: l'enoteca regionale a Cassino Po di Broni e il centro studi della vite e del vino a Riccagioia di Torrazza Coste. Il Consorzio è presente su Internet con i suoi siti www.vinoltrepo.it, www.bonarda.it e www.caveaudoltrepo.it, con un gruppo Facebook e un canale Youtube. Nel settembre 2009, il neo presidente, Paolo Massone, ha anche sviluppato un blog (oltrepstyle.blogspot.com), un diario on line, per dialogare con il settore e la produzione.

OLTREPO' PAVESE, 13MILA ETTARI DI QUALITA'

La vitivinicoltura, in provincia di Pavia, è la prima voce dell'economia di collina. La superficie a vite di 13.500 ettari in Oltrepò Pavese, su un totale regionale di 24.000, rappresenta circa il 55% della superficie vitata della Lombardia. Se il calcolo è fatto sulla superficie iscritta alla Denominazione la percentuale di rappresentatività dell'Oltrepò (11.102 ettari) rispetto alle altre denominazioni lombarde (15.843 ettari) sale a oltre il 70%. L'Oltrepò Pavese, con i suoi 42 Comuni tutti situati in zona collinare, costituisce la terza area viticola più importante d'Italia, Dopo il Chianti e l'Asti. Come se ciò non bastasse la provincia di Pavia è capitale italiana del Pinot nero: con 3.000 ettari in produzione da oltre un secolo è la zona più estesa a livello nazionale per quanto concerne la coltivazione del più internazionale e riconosciuto dei vitigni, quello che fa grande la Borgogna e la Champagne. La più volte denunciata fragilità dell'Oltrepò del vino, le tantissime aziende agricole in produzione, sta diventando il suo punto di forza. Il territorio, in questi anni di crisi industriale, è salvaguardato da un'economia sana e naturale basata sull'agricoltura. In questo frangente di eccessi di produzione e di iper concorrenza, la dimensione e la modulazione enologica oltrepadana salvaguarda il mercato locale. C'è un sistema che sta diventando maturo che vede ruoli sempre più distinti: ci sono viticoltori, vinificatori e imbottiglieri che lavorano in parallelo. A unire nuovamente il territorio verso un traguardo comune è stato, nell'ultimo quinquennio, il progetto di rivalorizzazione del Pinot nero. Oggi la bandiera si chiama "Cruasé". E' il biglietto da visita della spumantistica naturale e di qualità che si veste di quel rosa che si vede anche in vigna, spremendo un grappolo di Pinot nero con le mani. Il neonato spumante italiano, che piace a Zonin, è un prodotto elegante, un marchio collettivo territoriale, un Metodo Classico Docg unico. E' un prodotto per chi a un vino chiede gusto, piacevolezza, naturalità ed emozioni. L'Oltrepò Pavese del Bonarda, del Barbera, del Riesling e del Buttafuoco punta sul Pinot nero per creare valore aggiunto.

CRUASE': IL MARCHIO COLLETTIVO DELLA SVOLTA

Cruasé è il biglietto da visita della spumantistica naturale e di qualità che si veste di rosa. E' un prodotto elegante e di tendenza, un marchio collettivo dell'Oltrepò Pavese, un Metodo Classico Docg unico. E' un vino che nasce dal nobile Pinot nero, vitigno che sulle colline della provincia di Pavia vanta più di un secolo di storia e oltre 3mila ettari in produzione. Il regolamento per

produrre il Cruasé prevede severi parametri: minimo 85% di Pinot nero con la specifica di vitigno nella Docg. E' un prodotto per chi a un vino chiede gusto, piacevolezza, naturalità ed emozioni.

L'Oltrepò Pavese, patria del vino e dell'enologia di qualità, ha un primato nazionale: 3mila ettari vitati a Pinot nero. Da questo tesoretto nasce oggi il nuovo marchio collettivo "Cruasé". Tecnicamente è una parola macedonia formata dalla fusione tra "cru" (selezione) e "rosé" con l'interposizione di una "a" che fa da congiunzione. Il percorso per arrivare al nome del nuovo prodotto simbolo dell'Oltrepò Pavese, un rosé naturale Docg da uve Pinot nero ottenuto attraverso il Metodo Classico, ha dato modo di riappropriarsi di un pezzo importante di storia locale. Cruà era l'antico nome del vitigno/vino per eccellenza prodotto in Oltrepò Pavese, a cavallo del 1700. Il Consorzio si è mosso traendo spunto da un'eredità quasi dimenticata fuori dai confini lombardi, riattualizzata per dettare una tendenza sul mercato italiano ed estero. L'antico nome del vitigno principe dell'Oltrepò Pavese è facile da ricordare e suona dolce. Un nome da riprendere, modificare e rilanciare. L'idea giusta per farlo è arrivata mentre il Consorzio stava lavorando sul concetto "naturalmente rosé" mai espresso in Italia e tantomeno nel mondo delle bollicine, dove si è sempre fatto perno su cuvée da uve bianche e rosse, da mosti o da vini. Unendo le due espressioni "Cruà", come cru ma anche come migliore espressione storica del rapporto vino-territorio, e "rosé", vino poco valorizzato in Italia ma dall'enorme potenziale, è nato "Cruasé". E' il marchio collettivo di proprietà del Consorzio, disciplinato da un apposito regolamento, a supporto della Docg Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosé.

Il regolamento per produrlo prevede una serie di parametri che, comunque, partono dalla base del disciplinare: minimo 85% di Pinot nero con la specifica di vitigno nella Docg. Nel regolamento del marchio viene dato molto peso alla presentazione delle bottiglie e all'abbigliamento, ovviamente l'uso è esclusivo per la Docg. Il mercato, inizialmente, sarà quello italiano anche se è già acceso l'interesse estero (specie d'Inghilterra e Germania) per la nuova produzione. Sommelier, degustatori e appassionati al mondo del vino sono stuzzicati dal primo rosé naturale per nascita, per disciplinare e, soprattutto, per scelta di territorio. Piace anche il collegamento storico al Cruà. Cruasé non è quindi una fredda invenzione del marketing, ma la veste moderna e di grande appeal di un'antica tradizione vitivinicola lombarda e nazionale. Le nuove bollicine rosa non possono che rappresentare un nuovo punto di riferimento della spumantistica di qualità e di denominazione italiana. L'unico rosé naturale da uve a bacca rossa e di classe Docg sarà quello dell'Oltrepò Pavese. Un vino pensato per il canale HoReCa (hotel, ristoranti e catering) ma anche per il consumatore evoluto che a un vino chiede qualità, emozioni e il racconto di un'evoluzione rispettosa della storia. Punto di forza sarà anche il rapporto qualità-prezzo, a misura di mercato interno e borsa dell'export. Il Cruasé è già destinato a diventare il nuovo biglietto da visita di un territorio che fa della qualità e della naturalezza il proprio vanto. Non solo ottime bottiglie, insomma, il valore aggiunto è la moltitudine di piccole e medie aziende che in Oltrepò Pavese hanno deciso di cominciare a spumantizzare. Per far grande il Cruasé si sono messe in gioco realtà, anche blasonate, che nella loro storia mai avevano prodotto bollicine Metodo Classico.

IL SALAME DI VARZI

IL CONSORZIO DI TUTELA DEL SALAME DI VARZI

Nel 1950 un gruppo di produttori cercarono di buttare le basi per la costituzione di un consorzio a tutela del salame che rappresentasse un preciso territorio. Purtroppo questi 11 pionieri non riuscirono ad amalgamare la maggioranza dei produttori.

Circa 35 anni Dopo, nel giugno del 1984, venne costituito, sotto l'impulso del Comune di Varzi, della Camera di Commercio di Pavia e della Comunità Montana O.P., il "Consorzio volontario fra i produttori del salame di Varzi" con lo scopo di conseguire il riconoscimento della Denominazione di Origine, nonché di svolgere attività promozionale, di vigilanza, di tutela e garanzia del prodotto.

Dal 2005 il Salame di Varzi D.O.P. è certificato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; i controlli vengono eseguiti dall'Istituto Parma Qualità (IPQ).

IL SALAME DI VARZI IERI

Le origini del Salame di Varzi si perdono nella notte dei tempi. E' nato con tutta probabilità dall'esigenza di conservare a lungo la carne quale riserva alimentare durante tutto l'anno o come scorta da usarsi nei trasferimenti. Da sempre il suino è stato allevato in questa zona dell'Appennino dell'Oltrepò Pavese e se ne conservava la carne; anche perché le carni dei suini sono carni di più facile conservazione rispetto alle altre; lo sapevano bene anche i romani, che non conoscevano la tecnica dell'insaccare.

Senza dubbio i Longobardi, come sostengono alcuni, all'arrivo in questa terra di conquista, dove i maiali potevano trovare ottimi territori per essere ben allevati, introdussero una tecnica conosciuta solo a loro, ma sconosciuta agli abitanti del posto. Diremmo una tecnica innovativa: insaccare nei budelli animali la carne tritata a quel tempo a mano. Una rivoluzione nella conservazione e nell'utilizzo abituale del suino. Per il suo consumo non necessitava di fuochi per la cottura, poteva essere facilmente porzionato, si presentava gustoso e morbido nella masticazione, a differenza della dura carne secca o salata. Una tradizione, una pratica gastronomica, una tecnica di salumeria, che nel tempo si è consolidata e perfezionata nella zona di Varzi e nei territori dei Comuni limitrofi, esaltato e custodito dalla nobiltà dei Marchesi Malaspina.

IL SALAME DI VARZI OGGI

In tempi a noi sempre più vicini, il Salame di Varzi incominciò ad essere: richiesto, ricercato, criticato, apprezzato, invidiato, spiato, copiato, regalato a Natale, scambiato, assaggiato, annusato, degustato, abbinato ad un bicchiere di Bonarda O.P. DOC (o come sosteneva Gianni Brera con il Moscato), mangiato in compagnia, mangiato da solo con la rosetta, mangiato solo con il Miccone di Stradella, mangiato di nascosto contro il parere del medico, rubato, controllato, spazzolato se la muffa risulta presente, controllato, marchiato, venduto, sottoposto ad analisi, accompagnato con i fichi o con il melone, tagliato grosso, tagliato fine, tagliato a macchina (errore), tagliato a mano rigorosamente "a lipa" o "a becco di clarinetto" all'interno delle piccole botteghe dei borghi, apprezzato a secondo della stagionatura e a seconda del tipo di budello se semplice o Doppio o cucito, servito nell'antipasto all'italiana con o senza sottoli o sottaceti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

Emanuele Bottioli
Cell: +39 335 6022543

Ufficio Stampa
Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
Piazza Vittorio Veneto, 24 – 27043 Broni (PV)
Tel. +39 0385 250261
Fax +39 0385 54339
<http://www.vinoltrepo.it>
ufficio.stampa@vinoltrepo.it