



OltreGusto Oltrepò Terra di Pinot Nero

Vini e sapori dell'Oltrepò protagonisti il 7 e 8 settembre a Voghera (PV)

Torrazza Coste, 24 agosto 2026 — Mancano pochi giorni alla grande manifestazione che unisce il mondo del vino (con la sesta edizione di Oltrepò Terra di Pinot Nero) e dei sapori (con la seconda di OltreGusto). L'evento, organizzato dal Consorzio Vini Oltrepò Pavese, segna la collaborazione tra tessuto vitivinicolo, grande ristorazione e mondo food, con un ricco programma che spazia dagli appuntamenti per gli operatori a momenti di condivisione aperti al pubblico.

In primo piano il Pinot nero — nella sua versione metodo classico DOCG e Classese e DOC in rosso —, che proprio nel 2026 si è definitivamente affermato come varietà maggiormente piantata in Oltrepò Pavese, culla italiana di questo vitigno con circa il 70% dell'intera produzione nazionale.

Al suo fianco, 18 ristoranti del territorio e altrettanti chef stellati dall'Italia e da diverse parti del mondo, nonché 29 partner che proporranno in degustazione tipicità e curiosità gastronomiche e non solo.

Obiettivo della manifestazione è portare in primo piano l'eccellenza vitivinicola e agroalimentare del territorio che è patria del *blanc de noirs* (e del *rosé de noirs*), valorizzato grazie al marchio Classese e alla sinergia di numerosi attori, dalla cantine alla ristorazione.

Il programma di Oltrepò Terra di Pinot Nero

Aperto a operatori e stampa Oltrepò Terra di Pinot Nero si aprirà **lunedì 7 settembre** nell'incantevole cornice del **Teatro Valentino Garavani di Voghera (PV)**, dove alle 9.30 si terrà l'inaugurazione, seguita da una **masterclass tecnica** tenuta da **Alessandro Masnaghetti**, il più autorevole creatore di mappe vitivinicole. Con lui si approfondirà il lavoro di studio e mappatura svolto sul territorio nel



corso degli ultimi mesi, che ha condotto alla creazione di un breve volume sui principali aspetti che disegnano il panorama vitivinicolo e alle immancabili mappe in 2d e 3d dell'Oltrepò Pavese.

Oltrepò Terra di Pinot Nero prosegue poi nel giardino dell'**Istituto Gallini di Voghera**, tempio dell'educazione agraria dal 1894. Qui, dalle ore 11 alle 17 saranno aperti i **banchi di assaggio di 32 cantine**, che proporranno in degustazione a stampa e operatori oltre cento etichette di **Classese, Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese DOCG e Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC**.

Contemporaneamente, saranno a disposizione due **sessioni di degustazione alla cieca** dei *blanc de noirs* e *rosé de noir* oltrepadani, al mattino dalle ore 12.00 per la stampa e nel pomeriggio dalle ore 14.30 per gli operatori, occasione per un approfondimento sistematico della denominazione, soprattutto nel segno del Classese.

Protagoniste della giornata saranno le cantine, in rigoroso ordine alfabetico: Alessio Brandolini, Bosco Longhino, Bruno Verdi, Cà del Gé, Calatroni, Cantina Taia, Cantine Cavallotti, Castello di Cigognola, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Fiamberti, Finigeto, Francesco Qua Quarini, Giorgi, La Genisia, La Piotta, La Travaglina, Lefiole, Lozza, Monsupello, Montelio, Oltrenero, Picchi, Pietro Torti, Prime Altire, Rossetti & Scrivani, Scuropasso, Tenuta Frecciarossa, Tenuta Mazzolino, Tenuta Travaglino, Terre Bentivoglio, Torre degli Alberi.

Il programma di OltreGusto

Lunedì 7 e martedì 8 settembre, dalle 19 alle 24, i visitatori potranno vivere un'esperienza unica all'insegna del gusto, continuando a **degustare i vini DOCG e DOC dell'Oltrepò Pavese**, ma incontrando anche i migliori **ristoratori del territorio** e scoprendo **prodotti d'eccellenza** grazie alla presenza delle aziende partner dell'evento.

Per ciascuna serata, saranno disponibili 5 degustazioni vino e 9 assaggi di altrettanti **ristoranti oltrepadani** che proporranno piatti caldi e freddi, dolci e salati, tratti dal loro migliore repertorio. Ad



affiancarli, però, ci saranno anche gli **show cooking con chef stellati** italiani e ospiti di prestigio, che si alterneranno sul palco preparando dal vivo le proprie creazioni.

A condurre gli incontri sarà Carlo Passera, coordinatore della redazione di Identità Golose, che accompagnerà il pubblico alla scoperta delle ricette, delle tecniche e della filosofia culinaria degli chef.

Le preparazioni realizzate durante gli show saranno successivamente offerte ai partecipanti in formato finger food, permettendo di vivere un'esperienza gastronomica completa.

L'unione dei due eventi consente di promuovere di concerto l'eccellenza del territorio, mettendo in primo piano la qualità dei vini da Pinot nero (e non solo) e del patrimonio enogastronomico che si esprime su queste colline ai piedi dell'Appennino.

Lunedì 7, saranno presenti i ristoranti: Dama, La Cave Cantù, Rimulas, Selvatico, Borgo dei Gatti, La Locanda dei Beccaria, La Stazione di Salice, Gazebo pizzeria artigianale, Iria pasticceria. Gli chef stellati per gli show cooking saranno invece: Salvatore Morello, Roberto di Pinto, Michele Cobuzzi, Andrea de Lillo, Giacomo Devoto, Tim Goelstejin, Mattia Casabianca, Gaia Castelnovo, Tommaso Foglia.

Martedì 8, i ristoranti saranno: Villa Naj, Ad Astra, Bazzini, Buscone, Novanta, Osteria del Campanile, Prato Gaio, Il Desco pizzeria, El Teresito pasticceria. Gli chef stellati: Felice Lo Basso, Nino Ferreri, Giuseppe Biuso, Nicolò Rotella, Gian Marco Bianchi, Giacomo Sacchetto, Domenico Giove, Ilaria Caneva, Roberto Rinaldini.

Le aziende **partner dell'evento**, che proporranno a loro volta degustazioni e piccoli assaggi, sono: ACA' - agricoltura rigenerativa, Adore Vanilla & Cacao, Apicoltura Finocchiaro, Broggi 1818, Infinito design, Callebaut, Coppini arte olearia, Consorzio di tutela del salame di Varzi DOP e La boutique del pane, Finigeto (olio e.v.o. dell'Oltrepò), Monograno Felicetti e La Casearia Carpenedo, Kotanyl - Floriamo - Meracinqe, Campo Dell'Oste, La Valle della frutta, Mafalda distilleria, Materica distilleria, Mauro Miliano knife maker, Molino Dallagiovanna, Salumi Daturi e La boutique del pane, San



Pellegrino e Le bibite italiane, Presidi e Arca del Gusto di Slow Food (Il Peperone di Voghera e La Cipolla dorata di Voghera), Acqua Panna & San Pellegrino, Voyage Caviar, WDRINK, Castelletto Circuit, Katundi, Lario MI Auto.

Tutto l'evento è organizzato con il patrocinio e la collaborazione dei Comuni di Voghera e Torrazza Coste, della Provincia di Pavia, dell'ITA Gallini e di Regione Lombardia.

La partecipazione a Oltrepò Terra di Pinot Nero è riservata a stampa e operatori accreditati. L'accesso a Oltregusto è aperto al pubblico, acquistando il biglietto al seguente link:

eventboost-ticketing.myshopify.com

Segreteria organizzativa e accrediti operatori Oltrepò Terra di Pinot Nero: Scaramuzzi Team, +39 055 494949, scaramuzzi@scaramuzziteam.com

Ufficio e accrediti stampa: AB Comunicazione, pressooffice@ab-comunicazione.it