

## Aprire in Varzi Bottega Oltrepò



**Bottega Oltrepò** inaugura la sua vetrina sotto i portici del centro storico del borgo medievale: inizialmente, non sarà un classico negozio ma uno showroom aperto per eventi e occasioni speciali, non solo per vendere prodotti tipici ma, soprattutto, per illustrare al pubblico questo nuovo progetto di **valorizzazione territoriale che passa per la buona tavola.**

Nata dall'evoluzione di una precedente realtà (BioGea), Bottega Oltrepò è costituita da otto soci pavesi, tre dei quali già noti produttori - Roberta Buscone, dell'omonimo Salumificio di Bosmenso (Varzi), Davide Calcante dell'azienda agricola biologica Cascina Macerina (Bastida Pancarana) e Cesare Malerba dell'azienda agricola Fattoria La Robinia (Mornico Losana) - accomunati dal desiderio di far conoscere le eccellenze enogastronomiche oltrepadane ben oltre i confini provinciali. Come? Dando voce e visibilità a piccoli e attenti produttori del nostro territorio, e di quelli circostanti, spesso sconosciuti ai più.

«La selezione dei partner è molto accurata – spiega **Pierluigi Ronchi, Presidente di Bottega Oltrepò** -: la Bottega **predilige aziende agricole biologiche**, che applichino i principi della sostenibilità ambientale e dell'agricoltura biodinamica; aziende artigianali che lavorino, preferibilmente, materie prime proprie cercando di mantenere la filiera corta e riservando la massima attenzione ad ogni fase produttiva. Il "rischio", se così lo si vuol chiamare, è quello che, ad un certo punto la produzione possa non essere sufficiente a soddisfare la richiesta ma, per noi, questo è non è un difetto, bensì un punto di forza, un chiaro sinonimo di qualità che, si sa, spesso non va a braccetto con la quantità... Per questo, punteremo a collaborare con più aziende per ogni tipologia di prodotto, così da avere un'offerta adeguata per quella che auspichiamo essere **una clientela sempre più consapevole**».

Bottega Oltrepò è ad oggi una start-up, il cui nome vuole sottolineare sia la territorialità del progetto, sia lo stile semplice ed immediato del servizio della bottega di una volta ma, a tutti gli effetti, è una realtà che guarda al futuro. Dopo l'inaugurazione di questa **vetrina "tradizionale"**, già **si pensa a quella "virtuale"**: per il prossimo anno, in una sezione dedicata del sito internet già on line, verrà inaugurata una piattaforma di e-commerce che consentirà ai clienti di fare i propri ordini on line. I prodotti verranno consegnati direttamente a casa da un corriere espresso ma, per piccole consegne ad indirizzi vicini, i soci stessi non escludono la possibilità di vestire letteralmente i panni del garzone di bottega e consegnare personalmente gli acquisti effettuati in rete a domicilio.

In programma, ci sono anche importanti mercatini e fiere di settore per poter far apprezzare i prodotti dell'Oltrepò e del Territorio delle Quattro Province anche in Europa.

Nel paniere di Bottega Oltrepò, secondo la **stagionalità** e la disponibilità dei produttori, si potranno trovare: Salame di Varzi e altri salumi, conserve e confetture di frutta e verdura, sottoli e sottaceti, zafferano e prodotti derivati, funghi secchi e sott'olio, erbe aromatiche e spezie, prodotti a base di rose, miele, formaggi, riso (prevalentemente Carnaroli) e pasta (di grano duro Senatore Cappelli), vino, birre, grappe e liquori, frutta sotto spirito, olio, legumi, farine di mais e di grano, prodotti da forno dolci e salati... Inclusi la tradizionale torta di mandorle e panettoni in vari formati che, pensando al Natale, saranno disponibili in confezioni regalo personalizzabili, secondo gusti e preferenze, anche in versione vegetariana o vegana.

Pavia, 14/12/2019 (15804)

### Articoli della stessa rubrica

- » [Visita alla Cascina di Sant' Alessio](#)
- » [Musei divini](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)
- » [Verso l'estate con gusto](#)
- » [Cantine Aperte](#)
- » [Oltrepò WineMi Week](#)
- » [Salami d'Autore](#)
- » [Oltre Cheese](#)
- » [La cultura del gusto a chilometro zero](#)
- » [Il MEC incontra l'Italia](#)
- » [Di sagra in sagra](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Presentazione del salame crudo della Bassa Pavese](#)
- » [Calici di fine estate](#)
- » ["Terre a Confronto"](#)
- » [La città del Gusto](#)
- » [Un panino in centro](#)
- » [Due chicchi d'olio](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Pavia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)