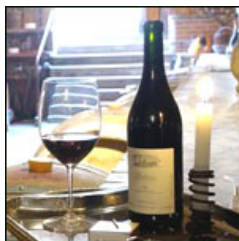


## A pranzo col Vignaiolo...



Il **Movimento Turismo del Vino Lombardo**, non si occupa solo ed esclusivamente di vino, cerca di far conoscere a un pubblico sempre più vasto il profondo legame che si instaura tra il nettare degli dei e la tradizione enogastronomica lombarda: un **variopinto mosaico** di piatti locali saporiti e curiosi che hanno resistito all'uniformazione del gusto degli ultimi decenni.

Per scoprire la ricchezza di una cucina ancora in buona parte inesplorata e arricchita da prodotti di nicchia, in una regione che spazia dalla pianura alle vette alpine, **quattro cantine** lombarde, da nord a sud della Lombardia, in **quattro diverse zone** vitivinicole apriranno le loro porte, le loro cucine per raccontare attraverso l'abbinamento **cibo - vino**, una storia d'altri tempi che trova nella terra e nella vite, le sue radici più profonde.

Il percorso del gusto si snoda attraverso la **Valcalepio**, il distretto Vitivinicolo del **Garda Classico**, e scendendo sempre più verso sud arriva a **San Colombano al Lambro** e quindi nell' **Oltrepò Pavese**, dove il viaggiatore ha il

piacere di scoprire castelli e abbazie, antiche tenute e piccole chiese, borghi medievali e segni della presenza romana, ma anche il piacere della tavola.

Rappresentante di questa parte di Lombardia è l' **Azienda Agricola F.lli Guerci** situata sulle colline di **Casteggio**.

Nall'ambito della manifestazione il "Vignaiolo" proporrà ai suoi Ospiti : **Salame di Varzi**, Pancetta e Lardo delle colline Oltrepadane, **Cotechino freddo**, Frittata agli spinaci, Verdure grigliate, **Risotto allo spumante**, Agnolotti allo stufato, Formaggi caprini freschi e stagionati con miele e marmellata di fichi, **Brasadé** di Staghiglione, **Torta di Riso**, Crostata alla Confettura.

E' convinzione del **Movimento Turismo del Vino Lombardo** che le visite alle **cantine** siano una **meta turistica** al pari di un museo o di un monumento d'arte, un luogo dove poter degustare le specialità gastronomiche ripercorrendo le **radici storico - culinarie** delle varie zone enologiche della Lombardia; conoscendo, comprendendo e apprezzando l'ospitalità accurata e d'esclusiva che esse possono offrire.

### Informazioni

**Quando:** domenica 26 marzo  
**Dove:** Azienda Agricola F.lli Guerci, Casteggio  
**Costo:** euro 20,00 a persona

**Per informazioni e prenotazioni:**  
 Segreteria organizzativa Movimento Turismo del Vino Lombardo  
 tel. 0383/212904  
 Email: [info@mtvlombardia.com](mailto:info@mtvlombardia.com)

Pavia, 17/03/2006 (4014)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.  
 In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [Apri in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [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](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apri in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, 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](#)