

## Il vino dei Celti



La terra di Lomellina, è ancora una volta protagonista al Vinitaly di Verona: questa volta la "prima donna" è il vino dei Celti con la tecnica dell' *Arbustum Gallicum* - sviluppata dalle popolazioni celtiche più di duemilacinquecento anni - tornato a vivere da alcuni anni presso l'azienda Molino di Miradolo di Robbio condotta da Fulvio Pescarolo e grazie soprattutto al lavoro svolto da Luca Sormani di " **Memorie di Lomellina**".

Il progetto, portato avanti in collaborazione con l'Università di Milano, non ha solo valenza scientifica. Ha l'ambizione di riconsegnare agli uomini del XXI secolo un pezzo dimenticato della loro tradizione. La **ricostruzione di un sapore** che la terra e gli uomini di Lomellina hanno generato in un passato così remoto, rappresenta un'occasione unica per fare un vero e proprio viaggio nel tempo attraverso il gusto e viene proposta in anteprima mondiale nel più prestigioso contesto possibile: l'edizione del quarantennale della grande fiera veronese dedicata al vino.

La tecnica di coltura è descritta da Columella nel suo De Re Rustica ed è stata elaborata dalle popolazioni celto-liguri che abitavano la Lomellina fin dalla metà del primo millennio a.C., anche grazie ai numerosi contatti esistenti con il vicino **mondo etrusco**.

Fulvio Pescarolo ha **interamente ricostruito un antico dosso lomellino**, sulla sommità del quale abita e sulle cui pendici ha piantato una superficie vitata di circa 1600 mq.

Il prodotto viene **torchiato a legna** e vinificato secondo le descrizioni degli storici dell'epoca; viene quindi travasato all'interno di speciali vasi in ceramica, detti "a trottola" per la loro forma, recipienti tipici della popolazione celtica di Lomellina, come dimostrano abbondanti ritrovamenti archeologici.

I vasi sono **riprodotti artigianalmente** uno a uno a partire dai modelli originali custoditi nei musei archeologici lomellini (specialmente [Gambolò](#) e Vigevano) e sono collocati all'interno di una scatola in legno d'olmo riempita di paglia di triticum monococcum, il più antico frumento coltivato dall'uomo, anch'esso prodotto nel podere di Molino Miradolo.

### Informazioni

#### Il vino dei celti

**Quando:** sabato 10 aprile, ore 10.30

**Dove:** Sala Taste & Dream, Vinitaly, Verona

#### Per maggiori informazioni contattare:

Luca Sormani Overland s.r.l.

[www.memoriedilomellina.it](http://www.memoriedilomellina.it)

tel. 0381/69.51.12 - 335/5452627

### Articoli della stessa rubrica

- » [Un Mec medioevale...](#)
- » [ChocoMoments a Casalpusterlengo](#)
- » [Vendemmia in Arte](#)
- » [Passeggia e Assaggia, per scoprire Sestri Levante](#)
- » [Festa d'la Galeina grisa](#)
- » [Cake Away](#)
- » [Cioccolandia](#)
- » [Giornata di festa bio](#)
- » [Cibio a Genova](#)
- » [Pesto e Dintorni](#)
- » [TerroirVino](#)
- » [Andora: Sale&Pesce](#)
- » [Sagra del Pesce di Camogli](#)
- » [Dolci Terre di Novi](#)
- » [Riso & Rose in Monferrato](#)
- » [GUT Festival](#)
- » [In carrozza per il bitto!](#)
- » [ChocoNight... Notte bianca al cioccolato!](#)
- » [Gutturio Festival](#)
- » [La Festa d'Utuber](#)

[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](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)

Pavia, 03/04/2006 (4097)