



Organizzazione 2012
i-Agency di Patrizio Chiesa e C. S.n.c.
Piazza Vittorio Veneto 32 - 27045 Casteggio PV
P.I.V.A. 01966330183

PROGRAMMA OLTREVINI 2012

VENERDI' 21 SETTEMBRE 2012

CERTOSA CANTU' - ORE 18.30
INAUGURAZIONE DELLA 42° EDIZIONE DI OLTREVINI 2012
Cortile del chiostro alla presenza delle Autorità Locali ed Ecclesiastiche

ORE 20.30 "A CENA CON L'OPERA" con "I TRE TENORI"
Serata di gala di OLTREVINI – Sala Auditorium.

E' risaputo in tutto il mondo quanto l'Opera italiana e la sua tradizione enogastronomica siano apprezzate e si dice che l'arte si addica più che mai alla buona cucina. Questo felice connubio, riconosciuto ovunque, vogliamo ora più che mai applicarlo alla cucina della Provincia di Pavia, nell'evento "A CENA CON L'OPERA – perché la buona cucina e il bel canto vanno splendidamente d'accordo". Nel corso della cena le atmosfere magiche delle arie delle più famose Opere liriche si fonderanno con i piatti tipici del territorio e dei vini D.O.C. e D.O.C.G. dell'Oltrepo Pavese. "A CENA CON L'OPERA": un'opera d'arte che vedrà fra i principali protagonisti con "I TRE TENORI" Giorgio Trucco - Emanuele Servidio - Miguel Sanchez, accompagnati al Violoncello Arianna Menesi - Solista di "Rondò Veneziano", al Pianoforte il Maestro Andrea Albertini e la cucina dello Chef Damiano Dorati del Ristorante Cà Vegia di Salice Terme

"LIBRETTO DELLA SERATA DI A CENA CON L'OPERA"



Aperitivo con prodotti tipici dell'Oltrepo Pavese nel chiostro della Certosa Cantù a cura della Scuola Alberghiera Vittorio Alfieri di Voghera

alle ore 21,00 a tavola con lo Chef Damiano Dorati con...

DIPLOMATICA DI VITELLO
(con funghi porcini tartufo nero e formaggio fresco)

RISOTTO CARNAROLI EXTRA MANTECATO ALLA VOGHERESE CON GELATO DI MOSTARDA

WWW.OLTREVINI.IT

SELLA DI CONIGLIO SCALZATA RIPIENA ALLA PASTA DI SALAME CON CIPOLLOTTI GLASSATI E
MOSTO D'UVA

LA TRADIZIONE DOLCE DELL'OLTREPO
(torta di mandorle - zuppa alla vogherese - preferita di Broni)

Caffè

Al menù di "A CENA CON L'OPERA" saranno abbinati "LE ECCELLENZE ENOICHE" che saranno premiate
domenica 23 settembre durante "LA NOTTE DEI TALENTI"

L'OPERA DI "A CENA CON L'OPERA"
"I TRE TENORI" - Giorgio Trucco - Carlo Nicolini - Miguel Sanchez
Violoncello Arianna Menesi - Solista di "Rondò Veneziano"
al Pianoforte il Maestro Andrea Albertini

MUSICHE di: Verdi - Puccini - Mascagni - De Curtis - Cilea - Rossini

COSTO DI PARTECIPAZIONE EURO 50,00 A PERSONA – INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
339.4025462 – Antonio Allegretti

SABATO 22 SETTEMBRE 2012

Dalle ore 15.30 alle ore 20.00 - Sala Auditorium
DEGUSTAZIONE LIBERA delle eccellenze "enoiche" dell'Oltrepo Pavese con la presenza di produttori.
INGRESSO LIBERO. Info 339.4025462

Dalle ore 15.30 alle ore 20.00 - Caveau d'Oltrepo
"IN CAVEAU CON IL CRUASE" - Banco d'assaggio del Cruasè - Metodo Classico Rosè - curato da O.N.AV.
Lombardia. INGRESSO LIBERO. Info 339.4025462

Dalle ore 15.30 alle ore 20.00 - "I LABORATORI DEL GUSTO"
"IL SALAME" e le "CIAMBELLE DI STAGHILIONE". Laboratori di manualità artigianale agroalimentare curati
da Giuliano Cereghini

Dalle 19.00 alle 20.30 - "CENARE IN CERTOSA"
cena presso l'Hosteria La Cave Cantù all'interno della Certosa Cantù
Informazioni e prenotazioni 340.5627006

ALLE ORE 20.30 - "IN CERTOSA COL COMICO" con LEONARDO MANERA



Ore 21.00 - Cortile del chiostro inizio dello spettacolo
ingresso EURO 10,00 con in omaggio il bicchiere da degustazione

WWW.OLTREVINI.IT

durante lo spettacolo - sino alle ore 23.30 - degustazioni libere
INFORMAZIONI 339.4025462 – Antonio Allegretti

DOMENICA 23 SETTEMBRE 2012

Dalle ore 10.00 alle ore 23.00 - Sala Auditorium
DEGUSTAZIONE LIBERA delle eccellenze "enoiche" dell'Oltrepo Pavese con la presenza di produttori.
INGRESSO LIBERO. Info 339.4025462

Dalle ore 10.00 alle ore 23.00 - Caveau d'Oltrepo
"IN CAVEAU CON IL CRUASE" - Banco d'assaggio del Cruasè - Metodo Classico Rosè - curato da O.N.AV.
Lombardia. INGRESSO LIBERO. Info 339.4025462

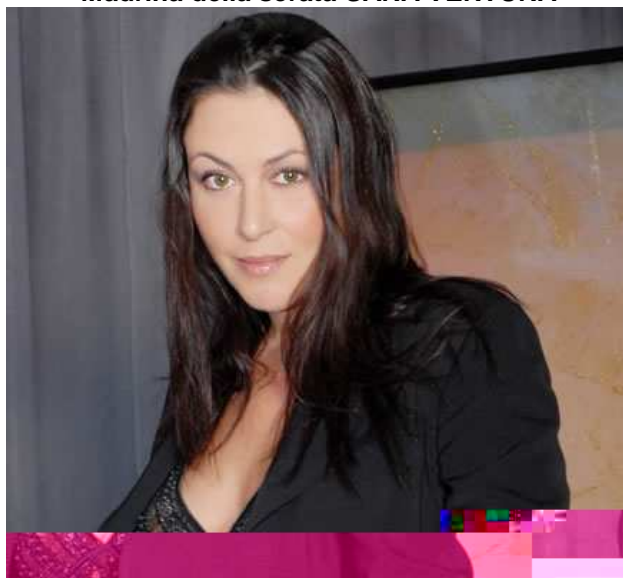
Dalle ore 10.30 alle ore 18.00 - Sala Auditorium
"INCONTRI D'AUTORE CON IL PRODUTTORE"
Sul palco della Sala Auditorium si alterneranno i produttori che andranno a raccontare
la loro storia aziendale guidando il pubblico in una degustazione alla scoperta di un loro vino.
INGRESSO LIBERO. Info 339.4025462

Dalle 12.00 alle 14.00 - "PRANZARE IN CERTOSA"
cena presso l'Hosteria La Cave Cantù all'interno della Certosa Cantù
Informazioni e prenotazioni 340.5627006

Ore 16.00 - Cortile del chiostro
"Dégorgement à la Volée"
La fase finale della produzione dello Spumante Metodo Classico
La sboccatura a mano dello Spumante prima del rabbocco e dell'imbottigliamento.
Degustazione libera dello Spumante appena sboccato.
Coordinatore Enologo Marco Bertelegni. Info 339.4025462

Dalle 19.00 alle 20.30 - "CENARE IN CERTOSA"
cena presso l'Hosteria La Cave Cantù all'interno della Certosa Cantù
Informazioni e prenotazioni 340.5627006

ORE 21.00 - "LA NOTTE DEI TALENTI" - Sala Auditorium
Madrina della serata SARA VENTURA



Le eccellenze enoiche e gastronomiche hanno fatto uscire dall'anonimato piccoli paesi e i territori del loro comprensorio. Per l'impegno che queste imprese hanno profuso negli anni, portando notorietà alla loro comunità di appartenenza, è giusto che le amministrazioni locali riconoscano loro su un palcoscenico locale importante un riconoscimento pubblico.

Al termine della serata buffet di prodotti tipici per tutti i presenti.

WWW.OLTREVINI.IT

"LA NOTTE DEI TALENTI" è aperta al pubblico con ingresso libero. Info 339.4025462

I PROTAGONISTI DE "LA NOTTE DEI TALENTI"
elenco completo dei premiati al sito internet www.oltrevini.it