

III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

RITRATTO DI 50 SFUMATURE DI PINOT NOIR

Di Cristina Viggè

Il vino. Da tutelare, valorizzare, rispettare. Il vino come legame: con la terra, con i viticoltori, con i ristoratori e con i consumatori. Il vino come filiera. Il vino come occasione per narrare, l'habitat rurale, ma pure quello urbano. Il vino come missione: turistica, imprenditoriale, sociale, ambientale e culturale. Quante potenzialità ha il vino. Perché lui non è solo materia liquida dentro un calice. Il vino è immaginario, natura, design e architettura. È passato, presente e futuro. È tradizione e avanguardia. È radice affondata nel suolo e vite tesa al cielo. È confine e inclusività. È vecchio e nuovo mondo. Che s'incontrano armoniosamente a Voghera, il cuore dell'Oltrepò Pavese, il 15 e il 16 ottobre, grazie alla terza edizione di *Cinquanta Sfumature di Pinot Noir*. Un format di successo, fortemente voluto da Lucilla Ortani e reso possibile grazie al contributo della Regione Lombardia e del Movimento Turismo Lombardia. Una due giorni per scoprire il celebre vitigno internazionale girovagando per la cittadina. Più di cinquanta infatti i negozi, i locali e i ristoranti dove conoscere cinquanta etichette diverse, per cinquanta diverse interpretazioni di pinot noir. Nato in Italia e non solo. Visto che cinque cortiletti sono pronti a ospitare i Blauburgunder, nonché i nettari provenienti da Champagne, Borgogna, Napa Valley e Nuovo Mondo (Cile, Argentina, Nuova Zelanda, Sudafrica). Senza dimenticare la cena di gala diffusa. Dress code: nero con un punto di rosso Valentino. Perché il pinot noir è very cool (info e prevendite su [Enonautilus](http://Enonautilus.com)).



CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR



edizione 3
Voghera, 15-16 Ottobre

Ad uno dei vitigni più famosi al mondo, il **PINOT NOIR** è dedicato questo Festival del gusto e dell'olfatto che si svolge nella capitale storica dell'Oltrepò Pavese: Voghera, il centro abitato più grande delle "Quattro Province" nonché punto d'incontro di due arterie stradali importanti del Nord - Milano/Genova e Torino/Piacenza - .

Un format vincente ed elegante per armonizza le esigenze di vignaioli, realtà commerciali della città e winelovers, fortemente atteso dal primo al secondo anno e, con la riapertura di Vinitaly, aziende fuori regione si sono garantite la partecipazione a questa terza edizione.

Questo significa permettere a Voghera di essere raggiunta non solo dai winelovers provenienti dal Nord - Centro Italia ma anche da addetti ai lavori provenienti da tutta Italia, portando un indotto economico nel comparto della ricettività turistica

**Cinquanta punti di degustazione, cinquanta etichette diverse,
cinquanta differenti lavorazioni**

Si celebra il versatile vitigno all'interno dei negozi cittadini, nei locali e nei ristoranti, in un percorso itinerante alla scoperta dei mille modi in cui può essere vinificato.

Un raffinato shopping a giro di calice senza assembramenti.

Ad arricchire la manifestazione:

- il gioco interattivo "**Trova l'intruso**", con cui i partecipanti dovranno identificare il vino inserito all'interno della manifestazione pur non avendone diritto ovvero un vino che non nasce da uve Pinot Nero;

- il concorso la "**Vetrina più particolare ed elegante**"

a tema vino/vendemmia/cantina giudicata da una giuria nazionale;

- la presenza di **Testimonials**, Influencers, Instagrammers e TikTokers e Giornalisti.

Novità 2022

LA CENA DI GALA DIFFUSA DI PINOT NOIR *Inedito format all'insegna dell'eleganza.*

Unico obiettivo: creare opportunità di lavoro alle attività vogheresi che propongono la gastronomia della tradizione e non. Un modo per comunicare con i turisti con un semplice messaggio la potenzialità di intrattenimento turistico enogastronomico, anche solo per una toccata e fuga

Un menù dedicato a € 30 con calice di Pinot Noir compreso. Prenotazione direttamente nei locali.

L'invito sarà esteso al ristorante **Voghera di Denver in Colorado**.

Dress Code: elegante "noir" con un punto di rosso Valentino.

I CORTILI INTERNAZIONALI

Voghera vanta cortiletti che sono gioiellini: qui si insedieranno i PinotNoir francesi (Champagne e Borgogna), i Blauburgunder, quelli d'Oltreoceano di NapaValley e quelli del "NuovoMondo" (Cile, Australia, Nuova Zelanda, SudAfrica)

I BRUNCH / DEGUSTAZIONI DELLA DOMENICA

Piccole masterclass e grandi storytellers: nei momenti della giornata in cui lo shopping nei negozi rallenta, i turisti saranno invitati a "vivere" le cantine attraverso la degustazione guidata e lo storytelling nei locali di ristoro (bar / ristoranti / gastronomie)

ESPERIENZA "PINOT CALVI"

Nasce un nuovo dolce a Voghera dedicato al musicista Pino Calvi; ingrediente protagonista il Pinot Noir in due versioni.

L'evento è parte di "OgniGiorno in Lombardia" ed è in collaborazione con Regione Lombardia con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Voghera.



Come funziona l'evento? È semplicissimo.

Al **PINOT NOIR POINT** in Piazza Duomo, 26 sarà possibile ritirare il proprio calice, che verrà distribuito insieme alla tasca e alla mappa dei punti degustazione.

Con **20 euro** si ha diritto a **10 degustazioni** di PinotNoir italiani. Il kit è acquistabile in prevendita attraverso il portale **Enonautilus o nelle Enoteche in città: Cà si Sass e Oltre l'Enoteca.**

Per l'accesso ai **Cortiletti Esteri** sono necessari appositi tokens al costo di € 3/cad



2020: 1.300 presenze - 2021: 2.400 presenze

III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

In collaborazione con

Con il contributo di



Lara Magoni

Assessore Regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda

Un evento che permette di vivere un'esperienza inebriante nella ricca e raffinata enologia lombarda. Un viaggio inedito ed affascinante alla scoperta di vini, profumi e sapori che la sapiente ed antica arte dei vignaioli ha saputo trasformare in vere e proprie eccellenze dell'enogastronomia italiana, che tanto successo ha nel mondo. Il turismo si nutre e cresce grazie anche alla suggestione di luoghi incantati come le vigne e le dolci colline della nostra Lombardia, siti dove assaporare un calice attorniti da tanta bellezza. Il vino, dunque, come strumento eccellente di marketing territoriale, capace di raccon-



Sindaco Paola Garlaschelli

“Con 50 sfumature di Pinot Noir, Voghera, città di Valentino, si appresta a indossare un abito che la renderà ancora più bella e attrattiva. In un'ottica di cultura universale e circolare, uno dei vitigni più importanti al mondo come il Pinot Noir sarà appunto abito in grado di attrarre, coinvolgere, divulgare gusto e sapere e stimolare una grande partecipazione della città ad una rassegna con cui Voghera saprà guardare anche oltre i suoi confini”.

Assessore al Commercio Maria Cristina Malvicini

“Nel percorso di consolidamento del ruolo di capitale naturale dell'Oltrepò, Voghera è naturale e ideale contesto per esaltare tutte le potenzialità del Pinot Noir, portando avanti il percorso di città viva, vivace, orgogliosa delle proprie eccellenze, capace di essere punto di riferimento per i vogheresi e non solo. In questo senso, la promozione del Pinot Noir attraverso iniziative in grado di coinvolgere tutte le anime della città è sicuramente un volano anche economico e turistico con cui Voghera può rivolgersi ad un ampio bacino di persone che vogliono scoprire e apprezzare il buono e il bello”.

III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

Carta dei vini



AZIENDA	ETICHETTA	TIPOLOGIA	POSIZIONE
1. ANTONIO DELLABIANCA	VIGNA DEL GUR 2015	Rosso Fermo - Riserva	MUM & DAUGHTER
2. ARNALDO CAPRAI	MALCOMPARE – PINOT NERO UMBRIA 2018	Rosso Fermo - Riserva	PIAZZA AFFARI
3. BARBIER LOUVIER	HERITAGE BRUT PREMIER CRU	Champagne/ Metodo Classico	CORTILETTO “LEON D'ORO” Piazza Duomo, 53
4. BERTELEGGNI	PINOT NERO 2015	Rosso Fermo Riserva	GLAMOUR
5. BERTELEGGNI	ALEXANDER – METODO CLASSICO	Bianco Frizzante	PESCHERIA BAGNASCHI
6. BINON COQUARD	EXTRA PINOT NOIR DOSAGE ZERO	Bianco Frizzante	CORTILETTO “LEON D'ORO” Piazza Duomo, 53
7. BODEGA DOMAINE BOUSQUET	RESERVE PINOT NOIR – Argentina	Rosso Fermo Riserva	CORTILETTO “PARADISO” - Via Emilia,1 63
8. BRUGGIA	PINOT NERO ROSE' D.O.C.	Rosato Frizzante	MENDINO
9. CA' DI FRARA	APNEA	Metodo Classico	ENOTECA CA' DI SASS
10. CA' DEL GE	METODO CLASSICO BRUT DOCG 2016	Metodo Classico Brut	PARAFARMACIA PHARMASI'
11. CA' DEL GE	COSTA DEL VENTO IGT 2021	Rosso Fermo	PARAFARMACIA PHARMASI'
12. CA' DEL GE	ALBARON 2020	Rosso Fermo	PARAFARMACIA PHARMASI'
13. CALVI	MARION	Rosso Fermo	FILOTTICA BRUSONI
14. CALVI	PINOT NERO – OLTREPO' PAVESE D.O.C.	Bianco Frizzante	FILOTTICA BRUSONI
15. CASA FAVOT	PINOT NERO	Rosso Fermo	TESORI DI PIETRA
16. CASA FAVOT	L'E' MA L'E'	Rosato Frizzante	TESORI DI PIETRA
17. CASA FAVOT	L'E' MA L'E'	Bianco Frizzante	TESORI DI PIETRA
18. CAVALLINI 1919	CRUNOT ROSE' – PINOT NERO VINIFICATO IN ROSA IGT	Rosato	NAZIONALE CAFE' BISTROT
19. COLOMBO	PIEMONTE PINOT NERO “APERTURA” DOC 2017	Rosso fermo Riserva	HUB VOGHERA
20. CORDERO SAN GIORGIO	TIAMAT PINOT NERO	Rosso Fermo	ABYL
21. DOMAINE ARONOUX PERE & FILS	SOUS LA MUREE	Rosso	CORTILETTO “ITALIA” Via Emilia 86
22. DOMAINE FAIVELEY	BOURGOGNE ROUGE	Rosso	CORTILETTO “ITALIA” Via Emilia 86
23. DOMAINE BERNARD DEFAIX	CHABLIS – BOURGOGNE PINOT NOIR	Rosso Fermo	CORTILETTO “ITALIA” Via Emilia, 86
24. ERATH	OREGON PINOT NOIR “2019”	Rosso Fermo	CORTILETTO “VIOLA”, Via Garibaldi 3
25. EREDI CERUTTI STOCCO	INCANTO – PINOT IGP PROV. PAVIA	Rosato Frizzante	MAGIC BAR

AZIENDA	ETICHETTA	TIPOLOGIA	POSIZIONE
26. F.LLI GUERCI	222 ZEROZEROZERO – METODO CLASSICO	Metodo Classico	SAVIGNONI PASTA FRESCA
27. FIAMBERTI	CARISTORO EXTRA BRUT – METODO CLASSICO PINOT NERO D.O.C.G.	Metodo Classico	GALLOTTI IDEE REGALO
28. FIAMBERI	CARISTORO ROSE' BRUT – ROSE' DE NOIRS METODO CLASSICO PINOT NERO D.O.C.G.	Metodo Classico	GALLOTTI IDEE REGALO
29. FONDAZIONE EDMUND MACH	MONASTERO PINOT NERO TRENINO DOC	Rosso Fermo	OTTICA BOLOGNESI
30. FRADE'	PINOT NERO IGT 2018	Rosso Fermo	INTIMO E' IN
31. FRADE'	PINOT NERO IGT 2019	Rosso Fermo	CAFFE' SAN LORENZO
32. FRADE'	PINOT NERO IGT 2020	Rosso Fermo	PARAFARMACIA SAN LORENZO
33. GABRIEL PAGIN FILS	CARTE D'OR PREMIER CRU	Champagne/Metodo Classico	CORTILETTO "LEON D'ORO" Piazza Duomo, 53
34. GAMET CHAMPAGNE	RIVE DROITE BLAN DE NOIRS	Champagne/Metodo Classico	CORTILETTO "LEON D'ORO" Piazza Duomo, 53
35. GEORG BREUER	SPATBURGUNDER PINOT NOIR	Rosso Fermo	CORTILETTO "FOCOLARI" Via Emilia,34
36. KLOSTER EBERBACH	SPATBURGUNDER	Rosso Fermo	CORTILETTO "FOCOLARI" Via Emilia,34
37. LA CASAIA	13 LUNE – METODO CLASSICO	Metodo Classico	LA CAPPELLERIA
38. LA CASAIA	UNA NOTTE	Rosato Frizzante	LA CAPPELLERIA
39. LA CASAIA	LA QUERCIA 2019	Rosso Fermo	LA CAPPELLERIA
40. LA COSTAIOLA	NOVE' – METODO CLASSICO BRUT	Metodo Classico	SUSHI MAISON
41. LA COSTANZA	POMOGRANATO – PINOT NERO O.P. D.O.C.	Rosso Fermo	UBIK / CRISTIANA ARATA
42. LA COSTANZA	AGAPE – METODO CLASSICO BRUT	Metodo Classico	UBIK
43. LA COSTANZA	ROSE' – PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.	Rosato Frizzante	CRISTIANA ARATA BORSE
44. LA ROCCHETTA DI MONDONDONE	MO ROSA 2020	Rosato Frizzante	LE RAGAZZE DEL CENTRO
45. LA ROCCHETTA DI MONDONDONE	PNOVIS 2014	Rosso fermo	LUISA SPAGNOLI
46. LA ROCCHETTA DI MONDONDONE	SUAVIS NOIR 2013	Rosso fermo riserva	LE RAGAZZE DEL CENTRO LUISA SPAGNOLI
47. LA VERSA	PINOT NERO DELL'O.P. DOC	Rosso Fermo	PARAFARMACIA VIA GRATTONI
48. LA VERSA	TESTAROSSA 2016 – METODO CLASSICO BRUT	Metodo Classico	PENSIERI SENZA GLUTINE CAFFE' TEATRO

AZIENDA	ETICHETTA	TIPOLOGIA	POSIZIONE
49. LA VERSA	LE FATE – O.P. PINOT NERO DOP SPUMANTE BRUT	Metodo Classico	EDICOLA CIAMBALLI
50. LOUIS CASTERS	BRUT SELECTION PINOT NOIR	Champagne Metodo Classico	CORTILETTO “LEON D'ORO” Piazza Duomo, 53
51. LOZZA	CASTEL GIOCONDO – PINOT NERO IGT	Bianco Frizzante	SANT'AMBROGIO BISTRO'
52. LOZZA	ROSA LUCREZIA	Rosato frizzante	SANT'AMBROGIO BISTRO'
53. LOZZA	L'ORO NERO	Rosso Fermo	SANT'AMBROGIO BISTRO'
54. MANCINI	IMPERO	Bianco	L'ERBOLARIO
55. MARCHESE ADORNO	BLANC DE NOIRS - METODO CLASSICO PAS DOSE'	Metodo Classico	CELESTINO CREVANI
56. MARCHESE ADORNO	BRUGHERIO – PINOT NERO DOP	Rosso Fermo	CAFARCHIO TENDAGGI
57. MARCHESE ADORNO	GIULLARE BIANCO – PINOT NERO I.G.P.	Bianco Frizzante	CELESTINO CREVANI / CAFARCHIO TENDAGGI
58. MARCHESI DI MONTALTO	COSTA DEL VENTO CRUASE – PINOT NERO METODO CASSICO D.O.C.G.	Metodo Classico	ENOTECA CA' DI SASS
59. MARCHESI DI MONTALTO	PERÒ PINOT NERO	Rosso Fermo	ENOTECA CA' DI SASS
60. MEDOLAGO ALBANI	MEDOLAGO ALBANI BRUT	Metodo Classico	ARTECA GIOIELLI
61. MICHEAL AUER	PINOT NOIR	Rosso Fermo	CORTILETTO “FOCOLARI” Via Emilia,34
62. MONDAVI – NAPA VALLEY	PINOT NOIR PRIVATE SELECTION	Rosso Fermo	CORTILETTO “VIOLA” Via Garibaldi, 3
63. MONSUPELLO	I GERMOGLI ROSE'	Rosato Frizzante	ITALIAN OPTIC
64. MONTE ZOVO	CROCEVENTO PINOT NERO GARDA 2018	Rosso Fermo Riserva	OTTICA BUENA VISTA
65. MONTELIO	VSQ SPUMANTE METODO NERO ROSE' MARTINOTTI 2021	Metodo Martinotti	ROCCHI LA CANTINA DEL FURMAGE'
66. MONTELIO	COSTARSA 2017	Rosso Riserva	VECCHI
67. NETTARE DEI SANTI	MOMBRIONE - PINOT NERO COLLINA DEL MILANESE	Rosso Fermo	HUB HAMBURGERIA
68. OLTRE L'ENOTECA	PINOT ICE SPRITZ	Spritz	P.GARI
69. OLTRE L' ENOTECA	ALIAS – AURORA DE ANGELIS	Rosso Rivessa	OLTRE L'ENOTECA
70. OLTRE L'ENOTECA	EVA BLANC – SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI	Metodo Martinotti	ARTE IN ORO
71. OLTRE L'ENOTECA	BRIGITTE ROSE - PINOT NERO ROSE' SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI	Metodo Martinotti	VIKY LOOK
72. OLTRE L'ENOTECA	NIKITA NOIR – PINOT NERO I.G.P.	Rosso Fermo	LIBRERIA DEL CENTRO
73. PANIZZARI	QUARANTA LUNE – METODO CLASSICO MILLESIMATO EXTRA BRUT	Metodo Classico	GRAZIA E VILMA

AZIENDA	ETICHETTA	TIPOLOGIA	POSIZIONE
74. PERCIVALLE	270 – METODO CLASSICO BRUT	Metodo Classico	LAURA C.
75. PERCIVALLE	BRUT – PINOT NERO	Bianco Frizzante	LAURA C. / LA BOTTEGA DELL'OREFICE
76. PERCIVALLE	QUATTORDICI MARZO	Rosso Fermo	LAURA C. / LA BOTTEGA DELL'OREFICE
77. PIETRASANTA	ROSATO SOFIA	Metodo Classico	FOTOGRAFO GATTI
78. PONGRACZ	METHODE CAP CLASSIQUE BRUT – Sud Africa	Bianco Frizzante	CORTILETTO “PARADISO” - Via Emilia 163 NUOVO MONDO
79. QUAQUARINI	PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT ROSE' “CRUASE” MILLESIMATO 2014	Metodo Classico	APE REGINA
80. SAN SALVATORE 1988	PINO DI STIO 2020	Rosso fermo	LIBRERIA TICINUM
81. LA GENISIA	PINOT NERO ROSSO 2021	Rosso Fermo	BERSANI BIMBI
82. LA GENISIA	CRUASE' ROSE' BRUT DOCG METODO CLASSICO	Metodo Classico	MORONI ELETTRDOMESTICI
83. LA GENISIA	PINOT NERO BRUT D.O.C.G. METODO CLASSICO	Metodo Classico	FERLINI GIOIELLI
84. TORTI	HELLO KITTY – PINOT NOIR	Rosso Fermo	LARUKU
85. TORTI	PINOT NERO IGP ROUTE 66 TONY MOORE SIGNATURE COLLECTION	Rosso Fermo	OTTICA ACROCETTI
86. VIGNA SOUL	BACI DI BIANCO – METODO CLASSICO	Metodo Classico	SANT'AMBROGIO BISTRO
87. VIGNE OLCRU	COPPIERE NERO	Rosso Fermo Riserva	AL CIVICO 27
88. ZORZETTIG	PINOT NERO 2020	Rosso Fermo	EL TERESITO

III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

I 5 CORTILETTI INTERNAZIONALI DI PINOT NOIR

CORTILETTO “VIOLA”, Via Garibaldi, 3

Di recente riportato alle caratteristiche architettoniche originali del 1600 conserva al suo interno una scultura egizia originale proveniente dal Cairo.

ospita gli USA

MONDAVI Private Selection NapaValley Pinot Noir
ERATH Oregon Pinot Noir "2019"

CORTILETTO “LEON D’ORO”, Piazza Duomo 53

Cortile pittoresco e romantico, prende il nome da uno dei locali storici vogheresi il “Leon d’Oro”.

ospita la CHAMPAGNE

BINON COQUARD Extra Pinot Noir Dosage zero
CASTERS LOUIS CHAMPAGNE Brut Selection Pinot Noir
GABRIEL PAGIN FILS Carte d’Or Premier Cru
BARBIER LOUVET Héritage Brut Premier Cru
GAMET CHAMPAGNE Rive Droite Blanc de Noirs

CORTILETTO “ITALIA”, Via Emilia 86

Nel cuore della via dello shopping, finestra sul Teatro Sociale.

ospita la BORGOGNA

DOMAINE ARNOUX PERE E FILS Sous la murée – Bourgogne
DOMAINE BERNARD DEFAIX Chablis – Bourgogne pinot noir
DOMAINE FAIVELY Bourgogne rouge

CORTILETTO “FOCOLARI”, Via Emilia, 34

Cortile di ingresso alla Galleria d’Arte Pierre Focolari è esso stesso “galleria a cielo Aperto”

ospita la REGIONE DEL BLAUBURGUNDER

MICHEAL AUER Pinot noir
GEORGE BREUER Spatburgunder pinot noir
KLOSTER EBERBACH Spatburgunder

CORTILETTO “PARADISO”, Via Emilia 163

Cortile elegante dall’atmosfera parigina di una storica boutique vogherese

ospita il NUOVO MONDO

DOMAINE BOUSQUET Reserve Pinot Noir - Argentina
PONGRACZ Methode Cap Classique Brut - Sud Africa
SAINT CLAIR FAMILY ESTATE Pinot Noir - Nuova Zelanda

III^o EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
V O G H E R A

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa

Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

La Cena sarà diffusa presso:

Caffè del Teatro
Gastronomia Savignoni
Hub Hamburgeria
La Cappelleria
Nazionale Café Bistrot
Pescheria Bagnaschi
Sant'Ambrogio Bistrot Bar
Sushi Maison

Con il contributo di



COMUNE
DI
VOGHERA



Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

*Una cena di Gala diffusa per vestire di eleganza la città natale
del grande Valentino.*

*Un flash Mob immortalato da fotografi dedicato al vitigno
"cool" Pinot Noir*

PRENOTAZIONI DIRETTAMENTE AI LOCALI

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

CAFFE' DEL TEATRO

Crostoni di polenta
abbrustolita con
baccalà mantecato

Risotto ai gamberi
sfumato al PinotNoir

Bonet

Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelletta - Nazionale Caffè Bistrot
Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambragio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con i simboli di
in LOMBARDIA Regione Lombardia
Municipalità del Vino Lombardia
COMUNE DI VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

LA CAPPELLERIA

I Salumi della Scaletta di Varzi
Tartare
Tortino ai funghi
I Ravioli della Bottega
del Pastaio di Varzi:
di magro e di brasato
I Formaggi
dell'azienda agricola Oranami di
Pizzocorno con la mostarda
Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelletta - Nazionale Caffè Bistrot
Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambragio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con i simboli di
in LOMBARDIA Regione Lombardia
Municipalità del Vino Lombardia
COMUNE DI VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

HUB HAMBURGERIA

Polpettina di broccolo in pastella
Caponata alla Hub
Parmigiana di Nonna Stefania

Doppio Hamburger scomposto di carne
piemontese razza Blonde D'Aquitaine
servito con burrata pugliese, maionese
aromatizzata alla salsa dolce piccante
alle clementine di Barbieni e marroni in
pancetta con salse dolci piccanti alle
pere, fichi e clementine
Chapu Cake
la cheesecake secondo Hub
Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelletta - Nazionale Caffè Bistrot
Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambragio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con i simboli di
in LOMBARDIA Regione Lombardia
Municipalità del Vino Lombardia
COMUNE DI VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

**NAZIONALE CAFE
BISTROT**
A scelta

Menù di terra	Menù di mare
Salumi nostrani e gnocco fritto	Tentacolo di totano alla piastra su crema di patate
Cappellacci di zucca ferretti con ragu o burro e salvia	Calamarata ai frutti di mare
Arrosto di vitello con patate al forno	Frittino di mare con verdure

Tiramisù home made
Tenerina al cioccolato
Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelletta - Nazionale Caffè Bistrot
Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambragio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con i simboli di
in LOMBARDIA Regione Lombardia
Municipalità del Vino Lombardia
COMUNE DI VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

PESCHERIA BAGNASCHI

- Raviolo fritto di seppia e zafferano
- Ciuffi di calamar fritti
- Semifreddo ai frutti di bosco
- Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelleria - Nazionale Café Bistrot - Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambrogio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con il contributo di

in LOMBARDIA Regione Lombardia

Comune di VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

SANT'AMBROGIO BISTROT BAR

- Tagliere di salumi e formaggi
- Risotto ai funghi porcini
- Torta della Nonna
- Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelleria - Nazionale Café Bistrot - Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambrogio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con il contributo di

in LOMBARDIA Regione Lombardia

Comune di VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

SAVIGNONI

- Flan di funghi porcini, fonduta di Stafforella e salsa al tartufo nero dell'Appennino
- Agnolotti di stufato Savignoni De.C.O.
- Guancialino di vitello brasato su patate mantecate allo zafferano di Mormico
- Schita dolce con confettura di pesche di Volpedo
- Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelleria - Nazionale Café Bistrot - Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambrogio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con il contributo di

in LOMBARDIA Regione Lombardia

Comune di VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^{EDIZIONE}
CINQUANTA SFUMATURE
DI PINOT NOIR
VOGHERA

SABATO 15 OTTOBRE 2022
dalle ore 20.00

Cena di Gala diffusa
Dress code: nero con un punto di Rosso Valentino

SUSHI MAISON

- Sushi & PinotNoir
- Sushi alla carta
- Calice Pinot Noir

La Cena di Gala sarà diffusa presso:
Caffè del Teatro - Gastronomia Savignoni - Hub Hamburgeria - La Cappelleria - Nazionale Café Bistrot - Pescheria Bagnaschi - Sant'Ambrogio Bistrot Bar - Sushi Maison

Con il contributo di

in LOMBARDIA Regione Lombardia

Comune di VOGHERA

Per informazioni: Tel./Whatsapp 351 8809912 - eventi@mtvlombardia.com - www.mtvlombardia.it
Euro 30,00 compreso calice di Pinot Noir - Prenotazione obbligatoria

III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

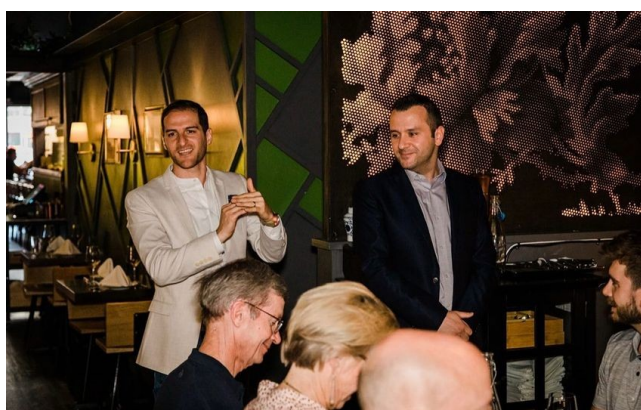


“Che grande idea, bravi! E che coincidenza, il nostro primo anniversario è il 16 Ottobre!

E ovviamente esporrò la locandina, grato per l’inserimento del nostro Ristorante VOGHERA nell’evento a Voghera, è un onore per me. Sono molto interessato a ripetere l’evento qui!” - sono le parole di **Marco Albertin**, Titolare del **Ristorante Voghera**, 3963 Tennyson Street, Denver, CO 80212 (720) 503-0400.

Marco Baldin, proprietario del ristorante nato e cresciuto a Voghera che ha voluto così chiamare il suo ristorante in Colorado.

Una scelta dettata dal voler rendere omaggio a questa città che storicamente ha dai i natali ai fratelli Maserati e al grande stilista Valentino con l’intento inoltre di far conoscere questo territorio anche oltreoceano attraverso ai prodotti tipici dell'Oltrepo' Pavese come il Salame di Varzi, il Peperone di Voghera ed i vini della zona



III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

*Fu una domenica vogherese
tra fil di fumo d'una sigaretta
e agili dita al pianoforte,
che Accarezzame spiccò il volo.*

*Persino Frank Sinatra fu stregato
dal tuo grande genio musicale
che diresse meravigliose voci
sol con un cenno e lo sguardo calmo.*

*Adesso da Voghera con dolcezza
Marchesi maestra pasticcera
come se fosser note musicali,*

*gli ingredienti della tua terra
sullo spartito del tuo ricordo
dirigerà per te con un inchino.*

*Al pianoforte
Creasti meraviglie
Sfiorano i tasti.*

ESPERIENZA



CORTILETTO

PALLAVICINI

DOMENICA 16 OTTOBRE ORE 17

€ 10 SU PRENOTAZIONE

*Sarà l'esperienza culturale dei sensi nella
sua massima espressione.*

Alla 3^a edizione di Pinot Noir nasce un nuovo dolce in città:

il PinoT Calvi.

“**Pino Calvi**, grande pianista, direttore d' orchestra, compositore era ed è un'eccellenza per la città di Voghera. I tasti del suo pianoforte, dai quali sono nate melodie meravigliose ed indimenticabili, sono state d'ispirazione per creare questo **dolce** che ho voluto chiamare PinoT Calvi.

Metà bianco, metà scuro come i tasti del pianoforte e come le due anime del **Pinot Nero**. Quella bianca che si declina con la tradizione delle nonne: lo zabaione. Quella scura che si fonde con le spezie e con la corposità del cioccolato.

Due note dissonanti che, come nella musica, si completano in una vibrante armonia”

Laura Marchesi, Maestra Pasticcera

**Degustazione guidata del dolce in abbinamento ai Pinot Noir
dell'Azienda Vitivinicola CALVI di Castana, sulle note di Pino Calvi**

III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

APNEA IL VINO SOMMERSO

Apnea, un vino dal nome curioso prodotto dall' Azienda Ca' di Frara di Mornico Losana, sarà il “PinotNoir Curioso” in degustazione all’Enoteca Ca di Sass, in Corso Rosselli, 115

Un metodo classico (100 % Pinot Classico), con una grande particolarità: essere affinato per nelle acque del Lago di Como nella piccola località di Lezzeno. Il moto ondoso del lago culla le bottiglie in modo dolce da permettere così agli lieviti di essere in sospensione ad una temperatura tra gli 8 e i 14 gradi in base alle stagione.

Sono state prodotte poche migliaia di bottiglie destinate ad enoteche, hotellerie e ristoranti del lago di Como



III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

L'APERITIVO DEDICATO AL PINOT NOIR

*In questa edizione non poteva mancare il "momento Aperitivo
e si chiama:*



*Base di Pinot Nero metodo Martinotti,
essenza di cardamomo,
5 ml di zucchero di canna,
Ghiaccio*

*IcePritz viene proposto da
Pigari, Via Garibaldi 29*

e

***Duomo 67**, P.zza Duomo 67*

E' un brand di



III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

OSPITI SCRITTORI



Sabato 15 ottobre ore 17
Libreria del Centro
Cortiletto Leon d'Oro, Piazza Duomo
Incontro con l'autore giornalista
Maurizio Pescari
*“L'olio e gli altri ingredienti
della nostra vita”*



Domenica 16 ottobre
ore 11.30
Libreria Ticinum
Via Bidone, 20
Incontro con l'autore giornalista
televisivo e radiofonico
Carlo Cambi
“Galatime”



Domenica 16 ottobre
ore 15.30
Libreria UBIK
Via Emilia, 102
Incontro con l'autore
Daniele Sottile
“Avvinamenti”



III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO



FASHION & WINE KERMESSE

"Il vino veste la moda
e la moda si tinge di vino"

“Cinquanta sfumature di Pinot Noir”: appuntamento imperdibile per **FASHION & WINE KERMESSE**, progetto innovativo rivolto alle Aziende Vinicole quale connubio tra **VINO e MODA** per confermare l’immagine del proprio brand nel settore del lusso e dell’innovazione stilistica, differenziarsi, attrarre interesse e suscitare ammirazione.

Voghera, oltre ad essere la capitale storica dell’Oltrepo’ Pavese è anche la città natale del grande stilista Valentino quindi: location ad hoc per esaltare le due eccellenze italiane che si fondono per dare vita ad una “kermesse” in programma per i primi del 2023 nella capitale della Moda: Milano.

Ideato dai Producers e Fashion Designer Maria Santovito e Souleymane Keita, per la regia di Ivan Turra e scenografia di Massimo Cairati, il cortometraggio, ambientato nella splendida Tenuta Vitivinicola Medolago Albani in Redona a Trescore Balneario (BG) quale speciale strumento di comunicazione, intende avvalorare la mission del progetto tra fantasia e realtà.

Gli sviluppi del progetto possono essere seguiti sui social:

FB Fashion & Wine Kermesse e IG @FWKermesse

Fashion&Wine Kermesse sarà presente al **CORTILETTO PALLAVICINI**, Via Emilia, 134 e presenterà **l’abito “Pinot Noir”** in collaborazione con **ALDO COPPOLA BY VOGHERA** di Piazza Duomo, 53.

Rif. *Fashionwinekermesse@gmail.com* 342 384 7509

III^a EDIZIONE

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

I VOLTI VOGHERESI PREZIOSI PER 50 SFUMATURE DI PINOT NOIR



Paolo Negri

Cà di Sass si occupa fin dal 1990 della selezione e della vendita di prodotti enogastronomici. Il Crescente successo che l'azienda ha ottenuto in questo periodo è dovuto essenzialmente a tre fattori: l'alta professionalità degli esponenti confermata dai diplomi e riconoscimenti ottenuti nelle materie specifiche; la ricerca e la selezione di prodotti di nicchia poco conosciuti, unita ad una vasta gamma di prodotti Nazionali e Internazionali ben presenti sul mercato; la possibilità di disporre, sovente con l'esclusiva, di aziende di primaria importanza.



Massimiliano Tana

Oltre l'Enoteca perché: Oltre, come Oltrepo, perché non è solo enoteca ma distributore vini, alimenti, distillati. E' luogo di incontro di appassionati, sede del Club Vino Verita, nonché ideatore e proprietario del brand Alias (solo PinotNoir)



Sara Costa vogherese doc, dopo essersi diplomata all'accademia di Brera oggi è **food stylist** richiesta dai grandi marchi di food. Il suo occhio critico e la sua grande esperienza vivranno per il primo anno questa manifestazione in molteplici vesti.