Bagnaria nel calice: pranzo e cena in vigna

scritto da goditilavita.it | 26 Agosto 2026

Ci sono weekend che passano senza lasciare traccia e altri che iniziano con una strada tra le colline, continuano con un calice in mano e finiscono con una frase molto semplice: “quando lo rifacciamo?” **Sabato 12 e domenica 13 settembre 2026**, in **località Mutti a Bagnaria, in provincia di Pavia**, arriva un doppio appuntamento pensato per chi ha voglia di rallentare, stare bene e vivere il territorio nel modo che piace a noi di Goditilavita: con curiosità, gusto e possibilmente senza guardare troppo l’orologio.Si parla di **pranzo e cena in vigna a Bagnaria**, ma sarebbe riduttivo fermarsi alla tavola. Qui ci sono il paesaggio, la convivialità, i vini, i sapori semplici e quella sensazione piacevole di essere nel posto giusto al momento giusto. Io, Geco Gaudenzio, quando leggo “vigna” divento già più collaborativo. Quando poi nella locandina compare anche la scritta “tanto vino”, affido le decisioni importanti alla Bipede e mi concentro sulla documentazione fotografica. □□

Pranzo e cena in vigna a Bagnaria

La **cena e pranzo in vigna a Bagnaria** propone due momenti diversi, legati dalla stessa voglia di stare insieme all'aria aperta.

Il primo appuntamento è in programma **sabato 12 settembre 2026 alle ore 18.00**, quando la luce comincia a farsi più morbida e le colline cambiano colore.

Il secondo è previsto **domenica 13 settembre 2026 alle ore 12.00**, per un pranzo tra i filari con un ritmo decisamente più rilassato.

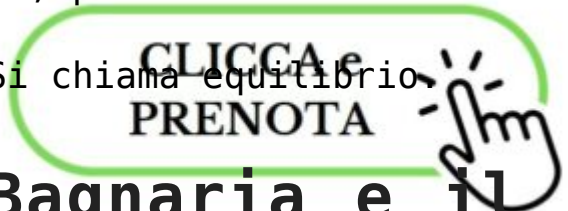
Cena o pranzo?

La sera ha dalla sua il tramonto, l'aria di fine estate e quell'atmosfera un po' speciale che arriva quando il sole comincia a nascondersi dietro le colline.

La domenica a mezzogiorno gioca invece la carta della convivialità, del panorama pieno di luce e della giornata che può essere gustata senza fretta.

Io, per non fare torti a nessuno, propenderei per entrambi.

Si chiama equilibrio.



Bagnaria e il fascino della Valle Staffora

Bagnaria si trova nell'Oltrepò Pavese, nell'area della **Valle**

Staffora, dove il paesaggio lombardo si fa più mosso e la pianura lascia spazio a colline, boschi, piccoli borghi e strade che invitano a rallentare.

È una zona che ha molto da raccontare a chi ama le gite fuori porta e quei luoghi che non hanno bisogno di effetti speciali per farsi ricordare.

Qui il territorio diventa parte dell'esperienza.

Le vigne non sono soltanto una bella cornice da fotografare. Raccontano un rapporto antico con la terra, con la produzione agricola e con una **cultura del vino profondamente legata all'Oltrepò Pavese**.

Mangiare tra i filari significa quindi vivere il luogo in modo diretto.

E diciamolo: anche soltanto trascorrere qualche ora lontano da traffico, notifiche, riunioni e "hai visto la mia mail?" può già sembrare una piccola vacanza.

Una tavola tra i filari dell'Oltrepò Pavese

Mangiare in vigna ha qualcosa che un normale ristorante difficilmente può replicare.

Non ci sono pareti decorate o luci studiate da un interior designer.

La scenografia è già lì.

Ci sono il verde, il cielo, i filari e le colline.

E mentre il panorama fa la sua parte, il tempo sembra rallentare spontaneamente.

Ci si siede, si assaggia, si chiacchiera e magari ci si

accorge che il telefono è rimasto sul tavolo per venti minuti senza che nessuno sia svenuto.

Un piccolo miracolo contemporaneo.

Cosa troveremo in tavola

Il menu annunciato punta sulla semplicità e sulla condivisione, perfette per un **pranzo o una cena all'aperto**.

Sono previsti **salumi, formaggi, torte salate e frittate**, insieme a un'insalata di farro vegetale e al riso al limone.

Piatti informali, da assaggiare senza cerimonie, perfetti per accompagnare una chiacchierata e per lasciare spazio ai veri coprotagonisti della giornata: **i vini**.

Sono previsti anche **Spritz Aperol o Campari**, perché evidentemente il rischio di rimanere con il bicchiere vuoto è stato affrontato con grande serietà organizzativa.

E poi, naturalmente, arriveranno le produzioni di casa.

Qui la faccenda diventa interessante.

Il "Reste…llino", enologo non per caso

Ad accoglierci ci sarà infatti il patron di casa, da noi affettuosamente ribattezzato **"Reste…llino"**.

E attenzione, perché il nostro Reste…llino non è enologo per caso.

Dietro ogni bottiglia ci sono stagioni, lavoro in vigna, vendemmie, scelte e quella conoscenza del vino che nasce tanto dallo studio quanto dal rapporto quotidiano con la terra.

Ad aspettare gli ospiti ci saranno alcune delle sue

produzioni, tra cui **Chardonnay, Dolcetto e la mitica Bonarda**.

A questo punto ho già spostato la macchina fotografica in una tasca laterale dello zaino.

Bisogna stabilire delle priorità.

Chardonnay, il bianco che cambia carattere

Lo **Chardonnay** è uno dei vitigni bianchi più conosciuti al mondo e trova spazio anche nel panorama vitivinicolo dell'**Oltrepò Pavese**.

È un'uva particolarmente versatile, capace di esprimersi in modi differenti a seconda del territorio e delle scelte di vinificazione.

Può dare vini freschi e immediati, con richiami alla frutta e ai fiori, oppure versioni più strutturate e complesse.

In una tavola all'aperto può accompagnare bene preparazioni come torte salate, formaggi, frittate e piatti freschi.

Insomma, è uno di quei vini che non ha bisogno di alzare la voce per farsi notare.

Io, per sicurezza, un assaggio glielo concederei.

Dolcetto, attenzione al nome

Poi arriva il **Dolcetto**, che già dal nome tende simpaticamente una trappola ai meno esperti.

No, non significa automaticamente vino dolce.

Il Dolcetto è infatti un vitigno a bacca rossa legato soprattutto alla tradizione piemontese e viene normalmente vinificato in secco.

Può regalare vini fruttati, piacevoli e con una componente tannica ben percepibile.

Proprio per questo sarà curioso assaggiare l'interpretazione del Reste…llino.

Perché leggere una scheda tecnica è utile.

Ascoltare chi produce il vino è meglio.

Assaggiarlo direttamente nel luogo in cui viene raccontato ha tutto un altro sapore.

La mitica Bonarda e l'Oltrepò Pavese

E poi arriva lei.

La **Bonarda**.

Qui siamo su un terreno particolarmente interessante perché la **Bonarda dell'Oltrepò Pavese** è strettamente legata alla **Croatina**, uno dei vitigni più rappresentativi di queste colline.

È un vino dal carattere riconoscibile, spesso segnato da profumi di frutti rossi e da una bella personalità.

Può essere proposta in versioni differenti, comprese quelle vivaci, particolarmente adatte alla tavola.

E con salumi, formaggi e piatti rustici ha decisamente argomenti molto convincenti.

Bere **Bonarda in Oltrepò**, poi, è qualcosa di diverso dal semplice ordinare un calice.

Vuol dire assaggiare un pezzo del territorio mentre quel territorio ce l'hai davanti agli occhi.

Quasi poetico.

Finché qualcuno non dice: “Geco, quello era il mio bicchiere”.

Quando il vino ha un volto

Uno degli aspetti più belli di esperienze come questa è proprio la possibilità di avvicinarsi al vino attraverso chi lo produce.

Il Reste…llino potrà raccontare **Chardonnay, Dolcetto e Bonarda** molto meglio di una retroetichetta.

Perché dietro ogni produzione ci sono scelte, tentativi, annate diverse e un rapporto personale con la vigna.

E a quel punto un bicchiere non è più soltanto “buono” oppure “non fa per me”.

Diventa una storia da ascoltare e poi da assaggiare.

Io ho già preparato la domanda tecnicamente più avanzata della giornata:

“Reste…llino, da quale cominciamo?”

Per approfondimento culturale, s’intende.

Quota di partecipazione: 25 euro a persona

Per partecipare al **pranzo o alla cena in vigna a Bagnaria**, la **quota è di 25 euro a persona**.

Una formula pensata per trascorrere qualche ora tra **cibo, vino, panorama e compagnia**, trasformando un semplice pasto in un’esperienza sul territorio.

La **quota di partecipazione di 25 euro a persona** è quindi il riferimento da tenere presente per ciascun partecipante.

Ed è proprio questo che ci piace di più.

Non serve necessariamente andare dall’altra parte del mondo per vivere qualcosa di piacevole.

A volte basta imboccare la strada giusta, salire verso le colline e sedersi tra i filari.

Evento riservato agli iscritti Goditilavita

Per chi partecipa attraverso Goditilavita c’è un dettaglio importante: **l’esperienza è riservata agli iscritti**.

E gli iscritti non saranno lasciati soli davanti al temibile momento della prenotazione.

Entra infatti in scena il nostro **maggiordomo Goditilavita**, pronto a dare supporto per organizzare la partecipazione.

Voi dovete occuparvi delle questioni fondamentali.

Sabato sera oppure domenica a pranzo?

Rosso oppure bianco?

Oppure, nel dubbio, tutti e due?

Al resto ci pensa il maggiordomo.

Perché Goditilavita nasce proprio con questa idea: **rendere il tempo libero meno complicato da organizzare e più piacevole da vivere**.

In pratica voi pensate al piacere di esserci, mentre il vostro maggiordomo vi aiuta con la parte organizzativa.

Che volete di più?

Io avrei una risposta, ma coinvolge un secondo giro di Bonarda. □□

Il meteo avrà l’ultima parola

C’è però un invitato che non possiamo prenotare e che non accetta indicazioni nemmeno dal maggiordomo: il meteo.

Trattandosi di un evento all’aperto, **programma e svolgimento potranno essere modificati in base alle condizioni meteorologiche**.

La **conferma definitiva sarà comunicata 48 ore prima dell’evento**, quando sarà possibile avere un quadro più affidabile.

Una precauzione sensata per permettere a tutti di vivere la giornata nelle condizioni migliori.

Quindi niente maratone sull’app del meteo dieci giorni prima.

Aspettiamo il verdetto ufficiale.

Il consiglio di Geco Gaudenzio

Venite comodi.

Siamo tra colline e vigneti, non sul red carpet.

Scarpe adatte al terreno, qualcosa da mettere sulle spalle per chi sceglie la cena del sabato e tanta voglia di stare all’aria aperta.

Poi fate fotografie.

Io ne farò sicuramente troppe.

Ma ogni tanto lasciate il telefono sul tavolo.

Guardate il panorama, ascoltate il Reste…llino, assaggiate i vini e fatevi raccontare qualcosa in più su quello che state bevendo.

Soprattutto, godetevi quelle ore senza trasformarle in una gara a chi pubblica prima la storia sui social.

Perché il bello di un **pranzo o di una cena in vigna** non è soltanto quello che arriva nel piatto o nel bicchiere.

È tutto quello che succede intorno.

Le colline, una battuta, il rumore della campagna, un brindisi fatto senza un motivo particolare e quella piacevole sensazione di non dover essere da nessun'altra parte.

Sabato 12 settembre alle 18.00 oppure domenica 13 settembre alle 12.00?

Io la mia risposta l'ho già data.

Entrambi.

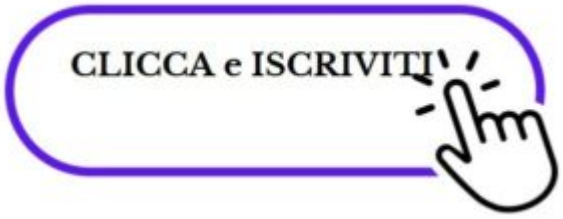
Del resto mi chiamo Gaudenzio per un motivo. □□

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it