In vigna nell’Oltrepò Pavese tra gusto e natura

scritto da goditilavita.it | 8 Settembre 2025



Un’esperienza tra vigne e sapori autentici

Ci sono occasioni che non si esauriscono nel momento in cui finiscono, ma continuano a vivere nel piacere di chi le ha condivise.

Quando arriva l’autunno, **l’Oltrepò Pavese** si trasforma in un grande laboratorio a cielo aperto: grappoli raccolti, tini colmi e cantine in piena attività.

Date e orari da segnare in agenda

Il programma è pensato per accontentare sia chi preferisce la magia del tramonto sia chi ama il pranzo in mezzo alla natura:

- **Sabato 27 settembre 2025, ore 18.00** – Cena in vigna
- **Domenica 28 settembre 2025, ore 12.00** – Pranzo in vigna

Due appuntamenti che salutano l’estate e accolgono l’autunno con un calice in mano e lo sguardo perso tra i filari.



Il menù: semplicità e gusto contadino

Il cuore dell’esperienza è la tavola. Gli ospiti potranno assaporare:

- **Salumi e formaggi** tipici del territorio
- **Torte salate** e frittate fatte in casa
- **Insalata di farro** vegetale
- **Riso al limone** fresco e profumato

A rendere speciale il menù ci saranno anche gli spritz, sia Aperol che Campari, ma l’anima dell’evento resta il **vino dell’Oltrepò Pavese**: dal fresco Chardonnay al fruttato Dolcetto.

L’Oltrepò Pavese: il triangolo del vino lombardo

Partecipare a una **cena in vigna** significa immergersi in un territorio che da secoli vive in simbiosi con la vite. Queste colline, distese tra il corso del Po e i rilievi appenninici, rappresentano uno dei poli vinicoli più rinomati dell’Italia settentrionale.

Già i Romani conoscevano la fertilità di queste terre: Plinio il Vecchio scrisse dei vini “forti e generosi” prodotti in zona. Secoli dopo, nel Medioevo, le vie di Bagnaria erano frequentate dai mercanti che sostavano nelle cantine locali per rifornirsi di vino “alla spina”. **L’accoglienza**, che da sempre caratterizza queste terre, torna protagonista anche oggi grazie ad appuntamenti che ne rinnovano lo spirito.

Bagnaria e dintorni: racconti di un paese collinare

Bagnaria, circondata da colline vitate, conserva il profilo di un paese agricolo: abitazioni semplici, costruzioni tradizionali e un legame con la terra che resiste nel tempo.

Un aneddoto curioso racconta che i pellegrini di passaggio verso la Via del Sale trovavano rifugio proprio in queste zone, ospitati dai viticoltori che offrivano pane, formaggio e un bicchiere di vino. Un gesto tanto semplice quanto significativo che racchiude il cuore dell'evento: **ospitalità sincera**, gusto genuino e piacere dello stare insieme.

Un evento per tutti, anche per le famiglie

Non serve essere grandi esperti di vino per godersi l'esperienza: il pranzo e la cena in vigna sono pensati per chiunque desideri trascorrere qualche ora in compagnia.

Per gli adulti, calici di **Chardonnay** e **Dolcetto** accompagneranno il menù. I bambini, invece, potranno gustare le pietanze senza vino, divertirsi in sicurezza all'aperto e respirare l'aria fresca delle colline. È un'occasione perfetta anche per le famiglie, che possono vivere insieme un momento di festa senza pensieri.

Perché partecipare a questa esperienza

Atmosfera autentica

Non un evento costruito, ma un ritorno alla semplicità delle tradizioni.

Panorami che restano impressi

Filari dorati al tramonto o vigneti inondati dalla luce piena del giorno.

Convivialità

Attorno al tavolo ci si conosce, si chiacchiera e si ride, proprio come nelle corti contadine di un tempo.

Prezzo accessibile

Con **25,00 € a persona**, si partecipa a un evento che unisce natura, gastronomia e cultura.



Il vino come filo conduttore

Lo **Chardonnay** e il **Dolcetto** sono solo due delle eccellenze che l’Oltrepò Pavese offre. Ogni calice racchiude i profumi della terra e l’esperienza di generazioni di viticoltori.

Lo Chardonnay, con le sue note fresche e minerali, è perfetto per l’aperitivo e i piatti leggeri. Il Dolcetto, invece, con il suo carattere morbido e fruttato, accompagna splendidamente i salumi e i formaggi locali. Ogni sorso diventa un modo per entrare in sintonia con il territorio e la sua storia.

Informazioni pratiche

La quota di partecipazione è fissata a **25,00 € a persona**.

 L’iscrizione all’evento è disponibile soltanto **tramite il**

nostro portale, così da garantire una gestione precisa e un supporto diretto a chi partecipa.



Bastano scarpe pratiche, la voglia di brindare e un pizzico di allegria per vivere al meglio la magia di questa giornata in vigna.

Conclusione: un brindisi tra natura e tradizione

La **Cena – Pranzo in Vigna** è molto più di un evento enogastronomico: è un'immersione nella cultura dell'Oltrepò Pavese, un incontro con la sua storia millenaria e una festa che unisce adulti e bambini.

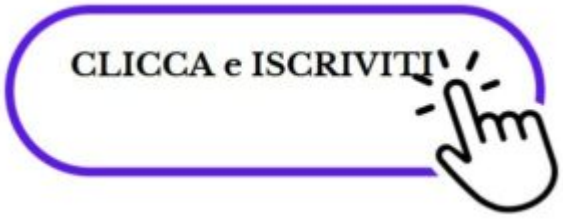
Che tu scelga il tramonto del sabato o il pranzo della domenica, l'importante è esserci: perché certe emozioni si vivono solo davanti a un calice alzato, tra i filari di una vigna che sembra non finire mai.

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'scrizione 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 video intervista 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