

Pranzo in cantina a Bagnaria: il vino è di casa!

scritto da goditilavita.it | 28 Ottobre 2026



Ci sono posti dove si va per mangiare, altri dove si va per bere e poi ci sono quelli dove, appena metti piede, ti viene voglia di toglierti la giacca, sederti e chiedere: «Ma allora, quando si comincia?».

Ecco, la cantina del nostro amico **Riccardo Restelli, a Bagnaria, nell'Oltrepò Pavese**, appartiene decisamente alla terza categoria.

Io sono Geco Gaudenzio, quello che di mestiere fa il Maggiordomo di GoditilaVita e che, davanti a una buona tavola, diventa improvvisamente disponibile a qualunque trattativa. Specialmente se la trattativa prevede salumi, formaggi e un bicchiere di vino.

Questa volta Riccardo ci invita a qualcosa di diverso dalle nostre ormai celebri giornate tra i filari. **Domenica 8 novembre 2026, alle ore 12.00, il pranzo si sposta in cantina**, in località Mutti, a Bagnaria, in provincia di Pavia.

E attenzione, perché non stiamo parlando di una di quelle degustazioni dove qualcuno ti spiega per quaranta minuti come devi annusare il vino prima di concederti il permesso di assaggiarlo.

Qui si torna alle origini. Quelle vere.

La cantina di una volta, quando il vino era di famiglia

Provate a immaginare una cantina come quelle dei nostri nonni.

Niente faretti studiati per valorizzare il colore del vino, nessun arredamento industrial-chic e nemmeno un sommelier che ti guarda storto perché hai preso il bicchiere dalla parte sbagliata.

C'erano le botti, il profumo dell'uva, gli attrezzi del lavoro e quelle mani che sapevano riconoscere il momento giusto della vendemmia senza consultare un'applicazione.

Il vino si faceva con ciò che la vigna di famiglia aveva regalato quell'anno. A volte tanto, a volte poco. E quando era poco, mica si convocava una riunione per discutere le strategie di mercato!

Si riempivano le bottiglie disponibili, si metteva qualcosa da parte e si ringraziava la terra.

Poco, ma buono. Soprattutto, proprio.

Il vino non doveva conquistare premi internazionali. Doveva accompagnare il pranzo della domenica, festeggiare una nascita, celebrare una vendemmia o rendere più allegra una serata tra amici.

E magari, quando arrivava un ospite, il nonno tirava fuori la bottiglia migliore dicendo: «Questo l'ho fatto io».

Quattro parole che valevano più di qualsiasi etichetta dorata.

Non so voi, ma io davanti a un ricordo del genere mi commuovo. Poi, per riprendermi, mangio una fetta di salame.

Funziona sempre.

Riccardo Restelli e il piacere di condividere

Chi ha già partecipato alle iniziative di Riccardo sa che la formula è semplice: aprire le porte, mettere qualcosa di buono sulla tavola e lasciare che le persone facciano il resto.

Lo abbiamo ritrovato anche nelle precedenti occasioni raccontate su GoditilaVita, come in [Bagnaria nel calice: pranzo e cena in vigna](#), quando i filari erano il palcoscenico naturale delle nostre chiacchiere e dei nostri assaggi.

Questa volta, invece, il palcoscenico scompare.

Resta la cantina.

E sapete una cosa? È proprio quando spariscono le scenografie che la cantina tira fuori il suo spettacolo migliore. E senza nemmeno vendere il biglietto in prima fila!

Perché entrare in una cantina significa avvicinarsi alla storia di chi il vino lo produce, ai gesti tramandati e a quella cultura contadina che non ha mai avuto bisogno di inventarsi un personaggio.

Riccardo ci mette il luogo, i suoi vini e la voglia di accogliere. Noi ci mettiamo l'appetito, la curiosità e, conoscendo certi nostri iscritti, anche una discreta capacità di raccontare barzellette.

Io naturalmente supervisionerò il tutto.

Dal tavolo.

Possibilmente seduto.

Il pranzo in cantina: salumi, risotto e vino novello

Ma veniamo alla questione che interessa maggiormente il mio stomaco, organo che gode di una certa autonomia decisionale rispetto al cervello.

Il menù annunciato per domenica 8 novembre promette una tavola generosa e senza complicazioni.

Si comincia con **salumi, formaggi, torte salate e frittate**, quelle preparazioni che una volta comparivano sul tavolo quasi per magia e che oggi qualcuno chiamerebbe *finger food della tradizione*.

Io continuo a chiamarle cose buone.

Poi arriva il **risotto con i funghi**, un piatto che già da solo racconta l'autunno, i boschi, le domeniche in famiglia e quella piacevole tentazione di chiedere il bis prima ancora di avere finito il primo.

E non è finita, perché nella locandina Riccardo lascia un intrigante «e...».

Tre puntini.

Tre!

Per un Geco curioso sono praticamente una provocazione.

Il vino novello, protagonista del brindisi

Ma soprattutto c'è lui, il festeggiato della giornata: **il vino novello**, protagonista di un brindisi che sa di vendemmia appena conclusa e di una nuova stagione che comincia.

Il novello è un vino giovane, pensato per essere apprezzato

nella sua freschezza e nei suoi profumi fruttati. Non va confuso semplicemente con qualsiasi vino dell'ultima vendemmia: è una tipologia legata a specifiche modalità di produzione.

A me piace pensarlo come il primo saluto dell'uva dopo la vendemmia.

Una specie di: «Eccomi, sono arrivato!».

E noi, naturalmente, non siamo così maleducati da lasciarlo senza risposta.

Bagnaria, dove l'autunno ha il sapore della tradizione

La località Mutti si trova nel territorio di **Bagnaria, nella Valle Staffora**, tra paesaggi collinari, piccoli borghi e antiche tradizioni agricole.

È uno di quegli angoli dell'[Oltrepò Pavese](#) in cui la natura e la gastronomia raccontano ancora un rapporto stretto con la terra.

Novembre, poi, aggiunge qualcosa di speciale. Le vigne hanno concluso il loro lavoro stagionale, le giornate si accorciano e viene spontaneo cercare il calore di una tavola condivisa.

Ecco perché questa iniziativa non vuole essere soltanto un'occasione per mangiare e degustare vino.

È un piccolo viaggio nella memoria, senza bisogno di prendere un aereo e senza nemmeno dover affrontare il temutissimo controllo del bagaglio a mano.

Pranzo in cantina a Bagnaria: data,

prezzo e prenotazioni

Quando e dove si svolge il pranzo in cantina

Domenica 8 novembre 2026, ore 12.00

Dove: località Mutti, Bagnaria (PV), Oltrepò Pavese.

Cosa ci aspetta: pranzo conviviale in cantina e degustazione dei vini.

Menù e quota di partecipazione

Menù: salumi, formaggi, torte salate, frittate, risotto con i funghi e altre preparazioni, accompagnati dal vino novello.

Quota di partecipazione: 25 euro a persona.



Come prenotare con GoditilaVita

Per gli **iscritti al Club di Geco Gaudenzio**, le prenotazioni vengono raccolte direttamente da **GoditilaVita attraverso il servizio Maggiordomo**, utilizzando il consueto pulsante contatti presente nell'articolo.

E non dimenticate di indicare quanti sarete!

Perché a una tavola conviviale si può sempre fare spazio a un amico, ma è meglio saperlo prima che il risotto finisca.

Il consiglio di Geco: venite con

l'appetito e lasciate a casa le pose

Sapete cosa mi piace di questa iniziativa?

Che nessuno deve dimostrare niente.

Non serve conoscere la differenza tra ventisette profumi di sottobosco, non bisogna indossare la giacca buona e soprattutto non occorre fingere di capire ogni parola di chi racconta il vino.

Basta avere voglia di ascoltare, assaggiare e stare insieme.

Magari si scoprirà che il bicchiere più interessante non è quello con la storia più complicata, ma quello che Riccardo ci porgerà con un sorriso.

E forse, tornando a casa, ci accorgeremo che il sapore più bello della giornata non sarà stato soltanto quello del vino novello.

Sarà stato quello di un pranzo che assomiglia a quelli di una volta.

Quando si arrivava ospiti, si mangiava da amici e si ripartiva con la promessa di ritornare.

Io quella promessa sono già pronto a farla.

Anzi, Reste...llino, metti da parte il mio bicchiere.

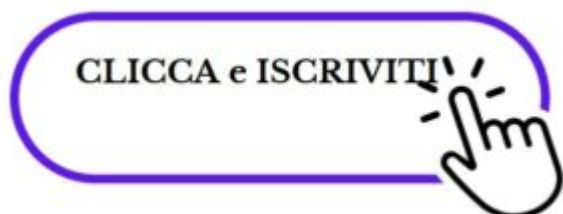
E pure il piatto. Che con la tradizione non si scherza! ☐☐

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 familiare (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](mailto:info@goditilavita.it)