

Italia eno-gastronomica

L'OLTREPO' PAVESE

L'Oltrepò Pavese, Varzi, Santa Maria della Versa

Dal 30 al 31 ottobre 2017 (2 giorni - 1 notte)**BUS GRAN TURISMO - ACCOMPAGNATORE - SISTEMAZIONE IN HOTEL 3 STELLE
TRATTAMENTO DI PENSIONE COMPLETA CON PRANZI TIPICI
BEVANDE AI PASTI**

L'inizio della stagione autunnale è sicuramente uno dei periodi migliori per visitare l'Oltrepò Pavese. Quando il caldo dell'estate sta ormai scemando e lascia spazio ad una frescura pre-autunnale, quando i profumi dei mosti si spargono per le vie dei borghi, questo spicchio di territorio si offre ai visitatori nel suo abito più attraente, un fascino irresistibile che la ricchezza agricola e i variegati sapori esercitano sul turista a caccia di sensazioni forti. Stimolati da questo confronto con il mondo eno-gastronomico dell'Oltrepò, anche noi andiamo a esplorare una fetta di Lombardia orgogliosamente in disparte, ben nota per le sue prelibatezze ma ancora nascosta ai viaggiatori curiosi e desiderosi di colmare una lacuna nel proprio palmares.

1° GIORNO - LUNEDÌ 30.10.17 - RIVIERA LIGURE / SERRAVALLE SCRIVIA (OUTLET) / VARZI / SALICE TERME: Ritrovo dei partecipanti nei luoghi ed orari stabiliti. Sistemazione su bus gran turismo e partenza per l'**Outlet di Serravalle Scrivia**, un grande villaggio dello shopping tra le pendici dell'Appennino Ligure e l'inizio della pianura padana, immerso nelle Colline dei Gavi. Il Serravalle Designer Outlet è considerato oggi uno dei più grandi Outlet Village d'Europa per la vastità dell'area e per la frequenza dei visitatori. Tempo libero per lo shopping. Alle 12:30 ci trasferiamo a **Varzi**, cittadina dai panorami affascinanti: le montagne e le colline lussureggianti, le acque dello Staffora, il centro storico medioevale. Siamo nel cuore dell'Oltrepò pavese, a 416 m s.l.m. Pranzo in Ristorante presso l'Agriturismo La Sorgente. Il menù è di quelli che fanno impallidire i dietisti, ma "semel in anno licet insanire", una volta all'anno è concesso stramangiare. Ebbri e satolli, lasciamo questo paradiso di delizie e affrontiamo la visita, con degustazione, del Salumificio Vecchio Varzi. Il salame di Varzi è un'eccellenza dell'Oltrepò. La sua qualità deriva dal dosaggio ottimale degli ingredienti, da tecniche di lavorazione contadina messa a punto nei secoli e dal clima

favorevole, che nasce dal connubio tra la brezza marina proveniente dalla Liguria e le fresche correnti di montagna che soffiano nella Valle Staffora. È un salame a grana grossa che contiene tutte le parti del maiale, anche quelle di maggior pregio che altrove diventano prosciutti di coscia e di spalla. Il prodotto ha ottenuto la DOP nel 2005. Chiusa la sublime incursione nel salsamentario, non ci resta che raggiungere il nostro Hotel che si trova a **Salice Terme**, l'Hotel Salus. Cena e pernottamento.



2° GIORNO - MARTEDÌ 31.10.17 - SANTA MARIA DELLA VERSA, IL SANTUARIO / RIVIERA LIGURE: Prima colazione in hotel. Ci mettiamo subito in marcia per **Santa Maria della Versa**, cittadina conosciuta a livello internazionale per la produzione dello "spumante", espressione di quell'uva fantastica, il **Pinot nero**, che in terra oltre-padana ha trovato il proprio habitat ideale. Qui si trovano le migliori condizioni ambientali per la produzione dei rinomati vini dell'Oltrepò: comincia da qui il tratto collinare con dolci rilievi costituiti da rocce sedimentarie, a 216 mt s.l.m., in coincidenza con il 45° parallelo, lo stesso che passa per Bordeaux. L'approccio con il nettare di Bacco avverrà nella cantina sociale di Santa Maria

della Versa, dove avremo modo di annusare e assaporare le specificità vinicole del territorio, principalmente lo Spumante, al quale dalla vendemmia 2007 è stata riconosciuta la DOGC metodo classico. Attualmente circa ¾ del vitigno dal quale si ricava il Pinot Nero è coltivato nel territorio oltre-padano. Oltre allo Spumante troviamo in cantina altre significative tipologie di vino tra cui la Bonarda, il Buttafuoco, il Sangue di Giuda, il Riesling, la Malvasia e l'aromatico Moscato. Ma l'Oltrepò non è solo una terra da vino. Come accade sovente in Italia qui convivono bellezze artistiche, paesaggistiche, produzioni tipiche e una grande tradizione gastronomica. Di quest'ultima ce ne darà testimonianza il ristorante "Mondo Piccolo" dove oggi siamo attesi per un sontuoso pranzo. Questa volta ci tocca stravolgere il detto latino già citato, non più "semel" ma "iterum in anno licet insanire", ovvero due volte all'anno è lecito "deragliare" e questa è la volta buona perché le portate di oggi, per varietà, qualità e quantità superano di gran lunga i limiti della fantasia più fervida. A termine del pranzo faremo una bella passeggiata fino al **Santuario di Santa Maria della Versa**, edificato nel 1639 su una preesistente Cappella devozionale del '500. La genesi del Santuario si rifà ad una leggenda che ha per protagonista una contadina sordomuta.



Narra la tradizione che la fanciulla era solita sostare in preghiera davanti all'immagine della Madonna Annunziata, ora custodita nella Chiesa Parrocchiale. La Mamma celeste apparve un giorno alla giovanetta e le restituì la parola e l'udito. La notizia del miracolo si sparse velocemente e sul luogo dell'Apparizione fu costruito un piccolo oratorio. Ben presto l'oratorio si rivelò troppo angusto per contenere la crescente folla di fedeli e nel 1639 si mise mano alla costruzione dell'attuale Santuario dedicato al S.S. Nome di Maria Vergine e Madre. Breve tempo libero quindi partenza per il viaggio di rientro con arrivo nelle rispettive località di provenienza previsto in serata. Cena libera.

Quota individuale di partecipazione € 195

Minimo 30 partecipanti - Supplemento camera singola € 15

In caso di mancato raggiungimento del minimo partecipanti previsto il prezzo bus sarà leggermente adeguato

La quota include: Viaggio in bus gran turismo - Sistemazione in Hotel 3 stelle con trattamento di mezza pensione - Pranzi in Ristorante come da programma - Bevande ai pasti (1/4 vino + 1/2 minerale) - Accompagnatore - Organizzazione tecnica Etlim Travel.

La quota non include: Quota iscrizione obbligatoria comprensiva dell'assicurazione medica € 15 a persona - La cena dell'ultimo giorno - Eventuale tassa di soggiorno richiesta dall'Hotel - Gli extra personali in genere - Gli ingressi - Le mance - Il facchinaggio - Tutto quanto non indicato nella voce "La quota include" - Assicurazione annullamento facoltativa, ma consigliata € 15 a persona (da richiedersi contestualmente alla prenotazione).