



**Slow Food®**  
Vigevano e Lomellina



## Vignerons di Lombardia

**i viticoltori VIRTUOSI  
della nostra regione  
secondo Slow Food**

**dove:** Presso il Centro Sociale Via Sacchetti, 1 - Vigevano

**data:** venerdì 25 marzo 2011 ore 20,30

**Presentazione della nuova Guida "Slow Wine 2011" di Slow Food a cura del redattore Eugenio Signoroni** storie di vita, vigne, vini in Italia 2011. Un nuovo modo di parlare di vino in Italia, attraverso una semantica che sposta l'attenzione dal bicchiere a vigne e territori. Visitate oltre 2.000 cantine selezionandone 1.850, assaggiati 21.000 vini per raccontarne 8.400. Tutto questo è stato possibile grazie al lavoro di 200 collaboratori che si sono mossi in tutta Italia per ascoltare i produttori, confrontarsi con loro e cercare di cogliere a fondo il loro impegno con l'obiettivo di tradurre in parole la loro personale interpretazione del territorio.

**La chiocciola è stata assegnata alle cantine lombarde** che interpretano valori organolettici, territoriali, ambientali e identitari in sintonia con la triade del buono, pulito e giusto che contraddistingue la produzione del cibo secondo Slow Food:

Agnes - i custodi della Croatina  
Fausto Andi - viticoltura etica e sociale  
Il Pendio - il valore dell'integrità  
Togni Rebaioli - quant'è bella giovinezza  
Sandro Fay - Fay la cosa giusta  
Ar.Pe.Pe. - mondo antico

**La degustazione dei vini delle cantine premiate abbinati a prodotti locali ed ai presidi Slow Food.**

Pancetta con cotenna dell'Oltrepo'.  
Figadej di Vigevano, salame di fegato di maiale, lardo e aromi avvolto nell'omento.  
Verticale di diverse annate di Bitto storico, presidio Slow Food.  
Dolce al caffè.

**Costo per la partecipazione:**

€ 30,00 comprensivo della guida (offerta a prezzo eccezionale per l'occasione)

€ 20,00 senza guida

Ai giovani under 31 viene praticato uno sconto di € 10,00 corrispondente al costo della tessera annuale, per favorire l'eventuale iscrizione all'associazione.

**Iscrizioni entro 17/03/2011:**

Fiduciario: Franco Ranzani — cell. 349 5095982 — fax 1782228689  
info@slowfoodlomellina.com

Agnes  
Rovescala (PV)

## I custodi della croatina

Rovescala significa croatina. E gli Agnes, qui da generazioni, producono (quasi) esclusivamente vini a base croatina, senza dispersioni, difendendo e valorizzando il vitigno che nei secoli meglio si è adattato a queste terre, valorizzandone i cru e recuperando i cloni abbandonati dagli altri. Cristiano e Sergio salvaguardano un patrimonio vitato storico; molte sono infatti le vecchie vigne ancora produttive utilizzate per le diverse interpretazioni di Bonarda. Vigne che non sono solo monumenti storici, ma vivono e producono (anche materiale vivaistico). La tensione tra tradizione e innovazione è vissuta con sottile e fisiologica inquietudine, ma senza clamori né proclami, solo con discrezione, semplicità e ottimi risultati.

Togni Rebaioli  
Darfo Boario Terme (BS)

## Quant'è bella giovinezza ...

Giovane, giovanissimo, ma con idee ben chiare. Enrico Togni colpisce al cuore con la sua grinta, la sua lucidità, la sua voglia di mettersi in gioco. Un'esuberanza che solo un trentenne può avere. Un'esuberanza che sarà capace non solo di cambiare il suo destino, ma anche quello di un'area non certo celebre dal punto di vista vitivinicolo come la Valcamonica. Quello dell'Opol è un'idea bellissima. E' un inizio. Noi ci vogliamo credere fin da subito e scommettere su questo montagnino dalle spalle larghe.

Fausto Andi  
Montù Beccaria (PV)

## Viticultura etica e sociale

Viticolture come scelta di vita ed etica nell'approccio "naturale" alla vigna e ai suoi prodotti: questa in sintesi l'idea di Fausto, la cui ricerca vitivinicola è volta a trovare il connubio tra potenzialità della terra, vitigno e opera dell'uomo attraverso i concetti della filosofia biodinamica. Ma la realtà aziendale è più complessa, lo scopo non è solo quello di produrre vino seguendo determinati concetti; tra i vari aspetti che la distinguono quello etico trova sostanza soprattutto nel laboratorio sociale (nato nel 2005), in cui un gruppo di persone in condizione di disagio o disabilità psichica lavora e si autofinanzia, dedicandosi alla trasformazione di frutta e verdura di rare varietà locali dimenticate.

Sandro Fay  
Teglio (SO)

## Fay la cosa giusta

Marco Fay è l'indiscusso protagonista della nuova generazione di viticoltori valtelinesi, un riferimento per i tanti giovani vignaioli che stanno emergendo in valle, una guida spirituale che affiora proponendo una chiave di lettura nuova, innovativa propositiva, basata sull'amore per le vigne della Valgella (sottozona troppo spesso trascurata), sul rispetto dei cicli naturali, sulla longevità delle piante, sul concetto di altimetria, sull'esaltazione dei singoli vigneti. Il tutto, non va dimenticato, con il supporto della sorella Elena, anche lei tenace sostenitrice del vino di Valtellina.

Il Pendio  
Monticelli Brusati (BS)

## Il valore dell'integrità

Il Pendio è un luogo solitario di montagna che fa parte, pur essendone distante, di un territorio che per tutti è piuttosto pianeggiante e decisamente urbanizzato: un luogo fuori moda compreso in una denominazione fashion. Vi si pratica una viticoltura eroica, antica nei tempi e nei modi, incurante delle tendenze del momento: lavoro manuale, nessuna meccanizzazione (tranne un trattorino che taglia l'erba fin dove possibile, e poi decespugliatore a mano), cantina primordiale, rispetto dei tempi di maturazione dei vini. L'integrità dei luoghi, degli uomini e dei vini raggiunge qui un valore incommensurabile.

Ar.Pe.Pe.  
Sondrio

## Mondo antico

La tradizione per antonomasia Isabella ed Emanuele Pelizzatti Perego sono la rappresentazione più autentica, e al tempo stesso singolare, di come si possano conciliare personalità, eleganza, tradizione e riassumerle all'interno di grandi vini. Quella di Ar.Pe.Pe. è un modo di fare vino ammirevole che parte da vigneti di proprietà sparsi tra le migliori località della valle, si perfeziona in cantina dove vige una linea pura, priva di alcuna forzatura, e culmina nei lunghi affinamenti persino decennali in bottiglia, capaci di raffigurare complessità e profondità nel nebbiolo di montagna.