

OltreGusto e Oltrepò Terra di Pinot Nero: a Voghera 1400 ospiti per due giorni di vino e alta cucina

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Settembre 2026



A Voghera, tra il Teatro Valentino Garavani e l'Istituto Gallini, OltreGusto e Oltrepò Terra di Pinot Nero hanno riunito 32 cantine, 18 ristoranti, 18 chef stellati e 1400 ospiti. Due giorni dedicati a vino, degustazioni e cultura gastronomica, con la presentazione della prima mappa vitivinicola dell'Oltrepò Pavese firmata da Alessandro Masnaghetti.

32 cantine, 18 ristoranti dell'Oltrepò, 18 chef stellati, decine di suggestioni gastronomiche, oltre 100 etichette di vino e 1400 ospiti in due giorni. Sono i numeri di OltreGusto

Oltrepò Terra di Pinot Nero, l'evento che il 7 e 8 settembre scorsi ha portato a Voghera la cultura del vino, il piacere della degustazione e la convivialità della grande cucina, di territorio e non solo.

L'unione della seconda edizione di OltreGusto e della sesta edizione del classico evento consortile Oltrepò Terra di Pinot Nero ha dato vita a **una due giorni intensa, tra il Teatro Valentino Garavani e l'Istituto Gallini di Voghera.**

In primo piano il territorio, soprattutto grazie al lavoro di mappatura di Alessandro Masnaghetti, che per la prima volta ha dotato l'Oltrepò Pavese di una mappa vitivinicola: **uno strumento prezioso**, insieme al manuale e alla declinazione 3d della mappa stessa, **per comprendere le peculiarità di una terra di confine, vocata soprattutto per il *blanc de noirs* e il *rosé de noirs*.**

Il Classese e il Metodo classico DOCG sono poi stati protagonisti, insieme al Pinot Nero DOC, anima rossa dell'Oltrepò, del walk around tasting di Oltrepò Terra di Pinot Nero, nell'affascinante giardino interno del Gallini. Una giornata dedicata alla stampa e agli operatori, per dialogare e leggere l'unicità del Pinot nero oltrepadano, anche attraverso una degustazione alla cieca.

Al calar del sole, lunedì e martedì sera è invece andato in scena OltreGusto, **una celebrazione del territorio e dei suoi sapori**, ma anche un'occasione imperdibile per immergersi nel mondo della ristorazione, sempre in abbinamento ai vini DOC e DOCG dell'Oltrepò.

Piatti di ristoranti locali, pizze gourmet e dessert, ma anche showcooking stellati, un talk per ragionare sul ruolo delle nuove generazioni nei mondi dell'ospitalità e del vino e la **presentazione del libro "99+1 per l'ospitalità"**, opera di 100 co-autori tra i più noti protagonisti del settore, decine di opportunità di degustazione tra eccellenza agroalimentari

italiane e non: OltreGusto, nell'atmosfera onirica di un Gallini illuminato da mille colori, ha suggellato il valore della collaborazione per promuovere il territorio.

La doppia iniziativa, **organizzata dal Consorzio di Tutela Vini Oltrepò Pavese nasce da un'ampia condivisione**, che oltre ai produttori di vino e ai ristoratori, ha visto il supporto delle istituzioni, Regione Lombardia, Provincia di Pavia, Comune di Voghera, Comune di Torrazza Coste, I.C. Gallini, e il coordinamento di OltreGusto di Carlotta Viglini e Dario Fisichella, con la segreteria organizzativa di Scaramuzzi Team per entrambe le anime dell'evento.

Punti chiave

- 1. 1400 ospiti hanno partecipato in due giorni alla manifestazione vogherese** dedicata a vino e gastronomia.
- 2. La mappa vitivinicola di Alessandro Masnaghetti** dota per la prima volta l'Oltrepò Pavese di uno strumento di lettura del territorio.
- 3. Classese, Metodo classico e Pinot Nero DOC** sono stati protagonisti del walk around tasting riservato a stampa e operatori.
- 4. Diciotto chef stellati hanno animato showcooking e degustazioni** durante le due serate di OltreGusto.
- 5. Istituzioni e territorio hanno collaborato all'organizzazione**, con il coordinamento del Consorzio di Tutela Vini Oltrepò Pavese.