

**VOGHERA È**

**Ascensione 2017**

**Festa della Città  
e  
Rilancio del Territorio**

**VOGHERA È**

## Ascensione: la festa della città e il rilancio del Territorio

### Premesse

È ormai riconosciuta da tempo l'importanza crescente del Territorio nelle politiche di espansione economica e la sua funzione nelle trasformazioni delle comunità locali.

**L'attrattività degli investimenti**, presupposto necessario per la ripresa economica, è **speculare a quella territoriale**: in questa chiave le aree periferiche, - messe in crisi dalla grande capacità di movimento delle aree metropolitane -, devono, per contrapporsi al declino, farsi protagoniste del loro stesso sviluppo senza deleghe verso terzi.

Il **Territorio** può convertirsi in risorsa strategica se è capace di trasformare in valore le proprie specificità che diventano vantaggi competitivi verso gli altri territori e le altre mete turistiche.

Le condizioni di accreditamento sono individuate nella sostenibilità ambientale, nella qualità dello spazio, nella sua accessibilità e nella protezione delle tradizioni e della cultura. L'**Oltrepò**, che **si distingue per la peculiarità di prodotti e servizi enogastronomici ed agricoli**, e non come robusto modello industriale, deve convertire ogni opportunità in una leva per farsi conoscere ed apprezzare.

**La festa dell'Ascensione rappresenta un'occasione imperdibile di visibilità.**

Con queste premesse presentiamo il progetto: **la Festa della città e rilancio del Territorio per l'Ascensione 2017.**

### Finalità

- Rinnovare l'evento fieristico sviluppandone gli obiettivi e i contenuti.
- Utilizzare il contributo di istituzioni, enti, e associazioni del Territorio in contemporaneità di tempo e di spazio.
- Fornire alla festa la dimensione nazionale ed europea.
- Favorire l'incontro e gli accordi tra le aziende locali e gli operatori economici italiani e stranieri.
- Far assumere a Voghera, - in questa circostanza di vetrina dell'Oltrepò -, il ruolo di attrice a disposizione del Territorio e delle sue Istituzioni per dar loro visibilità e dimensione non solo locale.

# VOGHERA È

La Fiera della Ascensione, la più storica delle fiere lombarde, può rappresentare uno degli strumenti a supporto dello sviluppo dell'economia locale e del turismo.

Il progetto, che presentiamo alla Amministrazione Comunale, offre un contributo di creatività a chi governa la città, e vuole “dare una svolta” ad una **manifestazione che necessità di un profondo rinnovamento** con un ruolo non solo espositivo e di divertimento, ma **di meccanismo propulsore e di catalizzatore delle eccellenze locali**.

La proposta vuole misurarsi non solo sulla dimensione regionale ma anche, e necessariamente, nazionale ed europea, in linea sia con i criteri di orientamento della UE e della Regione Lombardia al sostegno dei Territori, sia per assegnare il “giusto peso” al 3° comprensorio nazionale dei vini.

**Voghera** si deve trasformare, per l'occasione, in un **soggetto motore di iniziative della sua Visione Territoriale**, ed essere il centro dell'attenzione degli:

- 1) Abitanti - oltrepadani e non -
- 2) Delle Associazioni di Categoria, degli Enti Locali, ...
- 3) Operatori economici e turistici italiani e stranieri,

Il **compito del Comune** è di coordinamento e di organizzazione delle iniziative presentate e di agente innovatore della festa.

Il **compito dei Partner** è di essere parte attiva e di qualificazione della manifestazione con la loro presenza.

## Il Progetto

La manifestazione fieristica più importante e antica della Lombardia (dal 1382) si vuol ripresentare, per l'edizione 2017, con la partecipazione delle aziende più significative di Voghera e del Territorio Oltrepadano, al fine di celebrare, in via definitiva, Voghera Capitale e l'Oltrepo Pavese, con la “capitale” al suo servizio.

Insieme alle aziende del Commercio di Prossimità, dell'Artigianato e delle PMI, occorre necessariamente prevedere la presenza delle strutture impegnate nella ricettività e nel turismo, delle aziende vitivinicole ed agricole (da troppo tempo mancanti), perché sono le attività più importanti ed impattanti sulla vita del Territorio. Ogni sforzo deve essere effettuato, per ottenerne una massiccia presenza.

**La struttura cui abbiamo pensato si distingue da quella “puramente commerciale” e perimetra con nettezza l’area destinata alle eccellenze ed al turismo di qualità, al fine di ben caratterizzare e rendere funzionali gli obiettivi di ingaggio e di promozione.**

Ci piacerebbe pensare ad una “Sensia” rivolta anche alla promozione sostenibile del Territorio.

Ci auguriamo, inoltre, un forte coordinamento tra assessorato del Commercio e della Cultura, dove i momenti culturali e di trasmissione del sapere sono messi a disposizione del pubblico.

## **AREA TURISMO E PROMOZIONE TERRITORIO** (unica struttura)

Voghera sarà presente con l’Assessorato al Turismo, affiancata dal GAL e dalla Strada del Vino e dei Sapori dell’Oltrepò Pavese che si posizioneranno come “reception” dello stand, proprio in virtù della loro funzione di rappresentanza ed accoglienza.

Avanzando nello stand, diviso da un corridoio centrale, si posizionano da un lato:

- 1) Il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, il Distretto del Vino Oltrepò Pavese, il Club del Buttafuoco Storico ed il Consorzio Salame di Varzi: insieme presenteranno le Aziende associate, ovviamente presenti.
- 2) Le cantine e gli operatori di settore che potranno ospitare i titolari dei più blasonati ristoranti di Milano, Genova, Torino e di altre parti d’Italia.
- 3) Le riviste di settore e per la presentazione/lancio di nuovi prodotti/servizi.
- 4) Banchi degustazione e aree per “avvicinamento” ai corsi sommelier.

Il pubblico potrà acquistare la classica “tasca” per aver diritto alle degustazioni di prodotto (i.e. massimo 5 per ogni ticket tasca).

Nella stessa area sarà presente la rappresentanza dei prodotti inseriti nel presidio Slow Food Oltrepò Pavese (sezione ad hoc).

Dall’altro lato:

- 1) C.C.I.A.A. di Pavia, ASCOM, ed ACOL che presenteranno attività di prossimità, hotel, agriturismi, e ristoranti del Territorio

## PROMOZIONE DEL TERRITORIO

- A) Sono presenti 20 tour operator che operano in Germania, Svizzera, Austria e Francia: cinque per ogni nazione. Ognuno dovrà incontrare almeno 8 strutture nei due giorni di presenza sul territorio (in caso contrario tutte le spese gli saranno addebitate). Alle delegazioni saranno riservate attività collaterali, quali visite in loco delle strutture che avranno aderito al progetto e visite guidate nei musei cittadini e al Castello.
- B) In quest'area si svolgono gli incontri one to one tra gli operatori internazionali invitati ed ospitati dall'organizzazione, con la logica che viene applicata da tutte le organizzazioni fieristiche di settore: gratuità per gli invitati a fronte di un numero minimo di incontri assicurati.
- C) Sono previsti nel servizio di ospitalità, tour guidati nelle location più interessanti della città e del Territorio

A completare il quadro dell'accoglienza, la presenza delle Terme di Rivanazzano e Salice.

Ogni operatore presente avrà a disposizione uno stand (i.e. 3x3).

## FESTIVAL STREET FOOD

Una sezione innovativa, organizzata insieme a Slow Food, è rappresentata dal **Festival dello Street Food** oltrepadano e della **Birra Artigianale**, con la partecipazione di "personaggi noti" (Chef Rubio e, perché no, una puntata speciale di Unti e Bisunti?)

La sezione si snoda nelle principali vie e piazze cittadine, nella impostazione così detta, della "**Fiera Diffusa**" al fine di estendere il flusso degli avventori nella città con beneficio indotto dei commercianti locali.

## CONVEGNI

Nella tre giorni fieristica sono da prevedere almeno due/tre convegni con la partecipazione di ospiti di livello nazionale/internazionale (presenza Assessori Regionali), aventi per contenuto il marketing territoriale, lo sviluppo agroalimentare e vitivinicolo, la biodiversità oltrepadana.

A supporto di tutte le iniziative, per servizio hostess e guide, le scuole vogheresi di settore:

- Il turistico del Baratta
- L'alberghiero dell'Alfieri
- Le classi superiori del Gallini

Per garantire all'area un flusso importante di visitatori, saranno da prevedere altre attività:

- Offerte speciali ai CRAL e alle Associazioni varie delle più importanti città di prossimità, assicurando loro un servizio navetta a carico dell'organizzazione.
- Moto e autoraduni delle marche più blasonate, i cui partecipanti sono di norma alto-spendenti e con alto interesse al turismo. Sarà ovviamente organizzato un tour con partenza dall'area fiera.

## Cultura

Il palcoscenico della fiera si pone come elemento rilevante per gli eventi culturali. Presumiamo un coordinamento stretto tra assessorati per la composizione del "cartellone". L'associazione sta valutando se intervenire con una sua proposta.

## PROMOZIONE DELL'EVENTO

La promozione dell'evento sarà affidata alle maggiori testate anche nazionali, cui si affiancheranno le testate locali:

Sale e Pepe, Donna Moderna per i periodici

ViviMilano, Corsera, il Giorno, la Stampa, Libero, Repubblica, il Giornale: sui quotidiani almeno un'uscita teaser e poi il promo.

La Provincia Pavese, Il Giornale di Voghera, Il Periodico, ...

Tele Lombardia, Telereporter, Rete4, Tele Pavia, Occhio Pavese, ...

Per quanto riguarda Rete4 sarebbe interessante una puntata di Ricette all'Italiana di Davide Mengacci.

## SLOW FOOD

(contributo diretto)

Riportiamo il contributo diretto di Slow Food, che fornisce un apporto articolato e ben finalizzato agli obiettivi della Fiera.

La **festività dell'Ascensione** potrebbe essere per i prodotti un momento importante; la piccola agricoltura locale e i prodotti tradizionali vicini al mondo del vino; uno spazio (gratuito o a basso costo) in cui essere presenti (non necessariamente per quattro giorni ma anche turnandosi) per vendere, per illustrare e far degustare anche attraverso laboratori del gusto in cui le prelibatezze locali potrebbero trovare il giusto accostamento ai vini locali ed esaltare ancor di più quelle che sono le peculiarità nascoste.

Un'Ascensione che diventa una vetrina dell'enogastronomia locale e un momento di divulgazione e valorizzazione delle bellezze del territorio, una festa che, oltre a rappresentare il mondo di oggi, torna, per un giorno alle antiche tradizioni: la Voghera del mercato ortofrutticolo e della Fiera del bestiame.

Una sfilata di carri con buoi o una dimostrazione di aratura antica, la presenza dei Pifferi della Valle Staffora con un gruppo di ballo, qualche artigiano che ricordi antichi mestieri

Sicuramente il **prodotto principale è il rinomato vino dell'Oltrepò Pavese**, circa 13.500 ha di vigneti rappresentano una superficie vitata che forniscono in questo territorio una fetta importante di Prodotto interno lordo.

## Biodiversità

**Oltrepò** non significa solo vino ma **rappresenta anche una ricchezza di Biodiversità naturale** che molti ci invidiano; la media e alta collina sono un ambiente incontaminato tra i migliori del territorio nazionale, il nostro paesaggio è di notevole bellezza, l'antropizzazione si è spesso rivelata protettiva delle nostre aree collinari e ne ha consentito la conservazione. Purtroppo l'abbandono dei territori negli ultimi 40 anni ha favorito lo sviluppo del bosco ha discapitato di coltivazioni di cereali, di allevamento bovino e suino o altri prodotti di qualità.

Da non dimenticare la **biodiversità agricola che ingloba storia e tradizioni locali** nonché un **artigianato** che hanno consentito la presenza dell'uomo sulle nostre colline per secoli; basti ricordare i nostri prodotti storici e a rischi estinzione e inglobati nei progetti della **Fondazione di Tutela per la Biodiversità di Slow Food**:

1. **Razza Bovina Varzese (Presidio Slow Food):** la leggenda dice arrivata con Annibale dai Pirenei; più probabile il suo arrivo in Oltrepò con i Longobardi, ma comunque una razza che ha sfamato le famiglie contadine per secoli; razza da lavoro che però forniva latte quotidiano, formaggi e un vitello ogni anno. La razza è passata dai 40.000 capi negli anni 60 ai 50/60 nei primi anni 90 fino a rischiare l'estinzione, poi grazie alla solerzia e alla buona volontà di alcuni allevatori, veterinari e all'associazione provinciale allevatori si è giunti agli attuali 350/400 capi presenti in Lombardia. La razza oggi si presta alla produzione di carni di qualità e di ottimi formaggi ma rappresenta anche un aspetto paesaggistico importante e un grande richiamo turistico.

2. **Zucca Berrettina di Lungavilla (Arca del Gusto di Slow Food) (De.C.O.):** A Lungavilla l'ortaggio che la faceva da padrone era invece la zucca, una zucca a forma di turbante, non troppo grande, di colore verde-azzurro pallido, molto saporita e buona per preparare sia ricette dolci che salate. E alla zucca la comunità di Lungavilla era così legata da dedicare a quest'ortaggio la "festa di succ", la celebrazione che ogni anno riunisce la comunità del paese in coincidenza con la data dell'8 settembre. Qualche anno fa, più precisamente nel 2007, il Comune di Lungavilla e una serie di realtà locali che operano nell'ambito del volontariato hanno unito i loro sforzi per cercare di recuperare la tradizionale varietà di zucca che a Lungavilla si coltivava. Con gli anni infatti, della zucca è rimasta la festa, ma di lei, di quell'ortaggio a turbante così buono e così curioso nella sua forma che ricordava la berretta del prete, rischiava di non rimanere più nulla.

3. **Il Peperone di Voghera (Arca del Gusto di Slow Food) (De.C.O.):** L'area vocazionale del peperone di Voghera è costituita da un comprensorio interregionale che si estende tra le province di Pavia e Alessandria e che vede il territorio del comune di Voghera al centro. Il peperone di Voghera ha avuto un'importante diffusione nell'area di produzione dal 1920 al 1950; si otteneva un prodotto ottimo per la conservazione sott'aceto: polpa sottile, soda e molto resistente. Il mercato non era solo italiano ma anche europeo e statunitense. Agli inizi degli anni '50 una malattia ne ha compromesso la produzione commerciale e solo nell'anno 2006 si è aperta una fase di selezione della semente ritrovata e si è iniziato nuovamente a produrre piccole quantità di peperone.

Via Conte Cella di Rivara 11/G - Broni (PV) Mail: [fiduciario@slowfoodoltrepo.it](mailto:fiduciario@slowfoodoltrepo.it)  
Web: [www.slowfoodoltrepo.it](http://www.slowfoodoltrepo.it) C.F. 95029900180.

Ovviamente i pochi spazi di mercato ne rallentano la diffusione. Si è costituita un'associazione (Pe.Pe.Vo.) per la tutela e la valorizzazione di questo prodotto ancora a rischio di estinzione.

#### 4. **Pomella Genovese o Pomella della Valle Staffora** (Arca del Gusto di Slow Food):

La Pomella della Valle Staffora è una mela dalla forma appiattita, di piccola-media dimensione. Ha una buccia liscia e cerosa, dal colore verde con vistosa mascella rossa all'insolazione e lenticelle piccole e poco visibili verde-biancastro. Il peduncolo è corto o medio, di medio spessore. Ha una cavità pedunculare ampia, profonda, liscia e regolare. La polpa è bianca, soda, succosa, zuccherina e molto aromatica. Si usa raccoglierla acerba tra fine settembre e ottobre. Matura in fruttajo resistendo fino ad aprile. È autoctona della Valle Staffora, dove l'albero è di vigore elevato, mediamente assurgente. Ha un'ottima resistenza alle malattie. Cresce tra 100 e 1000 metri di altitudine. La si dice "genovese" per la consuetudine dei produttori di mele di recarsi per la vendita sul mercato ligure tramite le carovane che, da tempi remoti, percorrevano i tracciati delle antiche vie del sale tra i due versanti dell'Appennino, piacentino-pavese a nord e tosco-ligure a sud. Queste carovane, tra le altre merci, portavano soprattutto varietà di mele che si conservavano a lungo, utili sulle navi per lunghi viaggi e in cui venivano stipate nella paglia. Citazioni su questa mela già nel 1.600.

5. **Mais Ottofile**: Tra le coltivazioni che contraddistinguono il territorio Oltrepadano, e le zone limitrofe, vi è certamente quella del mais ottofile. L'Ottofile prende il nome dalla caratteristica specifica di avere una pannocchia con otto file longitudinali di chicchi dalla forma arrotondata di colore arancio, molto ricchi di amido. Si tratta di un mais con pianta alta max 190 centimetri, con una spiga lunga circa 22 centimetri di diametro circa 35, con una granella di buon peso specifico (1,23 grammi) e con una resa alla macinazione pari al 54,5 per cento. Rappresenta un tradizionale tipo di mais autoctono, prevalentemente utilizzato per la produzione della polenta, la cui coltivazione è in via di recupero dopo aver rischiato l'estinzione.

Da ricordare anche quella biodiversità alimentari che caratterizza le nostre campagne e le nostre tradizioni; per citarne alcune:

- **Salame di Varzi**, è uno dei prodotti più conosciuti dell'Oltrepò Pavese, per la sua particolarità ed il suo gusto tipico. Al taglio si presenta di un colore rosso vivo inframmezzato dal bianco del grasso. È un tipico insaccato di tutta la valle Staffora.
- **La Cipolla di Voghera** (De.C.O.): Secondo le fonti del Consorzio Produttori, la Cipolla dorata era già coltivata nell'800 nelle campagne del vogherese, grazie alla sua buona produttività e alla resistenza alle patologie più comuni. Queste nobili caratteristiche, unite alla sua decisa sapidità, fecero sì che essa venne trasferita in altre aree, dando origine a nuove varietà. Dai primi del '900 la dorata è esportata anche all'estero.

## Gastronomia

- **Agnolotti**, pasta ripiena di carne stufata, uno dei primi tipici dell'Oltrepò Pavese. La ricetta classica li vede conditi con lo stesso stufato usato per il ripieno.
- **Agnolotto di Voghera** (De.C.O.)
- **Brasadè di Staghiglione** originari della frazione di Borgo Priolo, Staghiglione, sono diventati un dolce diffuso in tutto l'Oltrepò. Nel dialetto dell'Oltrepò Pavese brasadè significa ciambelle.
- **Bollito misto**, composto da carni miste, dal biancostato di bue, al codino di vitello, al ginocchietto alla testina di vitello. Spesso accompagnato da salsa verde o con la mostarda tipica di Voghera, oppure con i peperoni.  
Via Conte Cella di Rivara 11/G - Broni (PV) Mail: fiduciario@slowfoodoltrepo.it  
Web: [www.slowfoodoltrepo.it](http://www.slowfoodoltrepo.it) C.F. 95029900180.
- **Malfatti**, una variante della tradizione culinaria lombarda, sono gnocchi oblungi verdi fatti con pan grattato, biette cotte e uova, impastato il tutto, dopo bollitura in acqua salata si condiscono con sugo di funghi porcini oppure con pomodoro o basilico.
- **Mostarda di Voghera** (De.C.O.), dal sapore particolare, è frutta candita intera e confezionata con l'aggiunta di sciroppo di zucchero e glucosio aromatizzato alla senape, che oltre a determinare la conservazione le conferisce caratteri olfattivi e gustativi peculiari.
- **Schita**, è una frittella composta da acqua farina strutto. Solitamente accompagna i salumi locali.
- **Stracchino di Voghera** (De.C.O.), un dolce semifreddo che si presenta con un giusto equilibrio di morbidezza e consistenza offrendo al palato una piacevole alternanza di dolce dato dallo zabaglione e di amaro dato dal cacao.
- **Torta di mandorle di Varzi**, un dolce tipico, realizzato con mandorle di prima scelta coltivate nella zona.
- **Zuppa di Voghera** (De.C.O.), dolce tipico prodotto e confezionato artigianalmente. Si tratta di un incrocio tra pan di Spagna e torta paradiso inzuppata

# VOGHERA È

e farcita con panna, crema e caffè, in seguito ricoperta da crema pasticciera e decorata con cioccolato. È da consumarsi fresco ed è adatto a qualsiasi palato.

- **Farine dei Mulini di Voghera, Ciambelle di Mornico L., Ciambelle di Torricelle Verzate, Miccone di Stradella, Salame di Stradella, Pancetta con Cotenna dell'Oltrepò Pavese**, tanti prodotti legati alle tradizioni religiose e paesane.

## Piccoli Produttori

Vanno considerati, quindi, nella manifestazione fieristica gli innumerevoli “**Piccoli Produttori**” che consentono, pur tra mille difficoltà, di mantenere la biodiversità sopracitata con il loro lavoro quotidiano, l’impegno dell’agricoltura nei territori collinari ove presidiano un territorio difficile pulendo boschi, sfalciando prati, pulendo fossi e strade, svolgendo un **lavoro inestimabile di tutela idrogeologica**.

Allevatori, frutticoltori, cerealicoltori, orticoltori, casari, artigiani salumieri, piccoli artigiani, agriturismi, artigiani trasformatori, devono poter continuare le loro attività e devono essere coadiuvati nell’attività di valorizzazione e vendita dei loro prodotti.

## Mercato di Campagna Amica

Va confermata la presenza degli operatori di “Campagna Amica” Il mercato di prodotti locali garantiti e a chilometro zero che si svolge tutte le domeniche sotto i portici di Piazza Duomo ed è una vera vetrina per i prodotti agricoli dell’Oltrepò Pavese.

## Cultura

Il palcoscenico della fiera si pone come elemento rilevante per gli eventi culturali. Presumiamo un coordinamento stretto tra assessorati per la composizione del “cartellone”, dove i momenti culturali e di trasmissione del sapere sono messi a disposizione del pubblico.

L’associazione sta valutando se intervenire con una sua proposta.

## Conclusioni

Il senso del documento è quello della proposta articolata ma non esaustiva, che può e deve arricchirsi dei contributi della Amministrazione Comunale e dei soggetti qui citati e non, con i quali costruire il confronto di idee e di contenuti.

Il nostro intendimento è di reimpostare la manifestazione, insieme a tutti gli operatori ed enti interessati, al fine di riqualificarla e di irrobustirla negli aspetti collegati alle specificità territoriali, alla sua storia ed alla sua cultura.

Ci auguriamo il suo recepimento in termini di elaborazione del modello e di valutazione delle sue prospettive realizzative.

**Voghera, 29 marzo 2017**