

Partecipando sarà possibile sostenere la ricerca: anche quest'anno i fondi sosterranno l'archeologia in Valle Staffora

# Quarta edizione per Musei DiVini, appuntamento in Università

di Simona Rapparelli

Torna (e si arricchisce!) Musei DiVini, evento di valorizzazione della filiera del vino e giunta quest'anno alla sua quarta edizione. L'appuntamento con il buon vino e con i prodotti tipici del territorio (per ottimi abbinamenti) è previsto per giovedì 22 giugno dalle ore 19.30 con l'apertura dei cortili storici dell'Università per incontrare la città e gli appassionati, ma anche coloro che hanno voglia di passare una serata insolita tra assaggi e stupende cornici universitarie. *«Anche questa quarta edizione si riconferma un esempio di catalizzazione della ricerca del nostro ateneo - commenta Ilaria Cabrini, che coordina il progetto-piattaforma di crowdfunding Universitiamo by Unipv -, in linea con quello che accade sul nostro territorio; penso al nuovo corso di laurea in Agrifood nato come magistrale e che avrà grande espansione, ma anche ai 10 anni di lavoro di pura terza missione e apertura dei nostri laboratori a 360 gradi che con Universitiamo siamo riusciti a creare. Ecco, MuseidiVini si inserisce perfettamente in tutto questo: è stato, infatti, un link unico che coniuga perfettamente il sistema museale, la ricerca e il sostegno eco-*

*nomico e tutto quello che rientra a pieno titolo nell'eccellenza del territorio.*

*Quest'anno conteremo su 40 produttori di vino del nostro Oltrepò e ci sarà uno spazio più ampio dedicato al cibo: abbiamo, infatti, avuto la possibilità di conoscere una grande realtà come Iper Montebello che ci donerà tutta la parte food (con il notissimo Salame di Varzi e i formaggi di Cavanna, tanto per citare due esempi particolarmente*

*noti) che merita di essere riconosciuta e apprezzata ancora da più».*

Ispiratrice e coordinatrice dell'evento è come sempre Giuseppina Giansin, appassionata di vini e di produzioni vitivinicole oltrepadane che ha avviato l'avventura di MuseidiVini nel 2019, quasi per gioco ma con l'idea di riportare in città e in bar e ristoranti pavese le etichette pavese, prima zona di produzione di uve da vitigno principe Pinot Nero e terza in Europa, vitigno che cresce bene solo ed esclusivamente in Oltrepò. Come sempre, oltre agli ottimi vini ed ai cibi da degustazione, il filo rosso di tutto sarà la ricerca:

i fondi ricavati dalla partecipazione a Musei diVini andranno a sostegno di Archeostaffora, progetto portato

avanti dal professor Stefano Maggi, ordinario di archeologia in Ateneo, che porta avanti una serie di scavi volti a mettere in luce particolari tracce di epoca romana nella zona. Il progetto ha anche visto la pubblicazione della "Piccola guida archeologica della Valle Staffora" e coinvolge diversi studenti che ogni anno si prestano a lavorare sull'area di intervento e scavo di Rivanazzano. L'ingresso alla sede universitaria di Strada Nuova 65 è a fronte di una donazione liberale minima di 20 euro che comprende: tasca, bicchiere, degustazione libera dei vini dei produttori presenti e del cibo dell'area food e l'ingresso ai Musei; l'evento fa parte delle iniziative realizzate nell'ambito di "Pavia Capitale della Cultura d'impresa" di **Asso-lombarda** ed ha incassato anche il supporto di «Colline e Oltre» Spa, società creata da Intesa Sanpaolo e Fondazione Banca del Monte di Lombar-

dia con lo scopo di realizzare interventi congiunti per il rilancio e la qualificazione del settore vitivinicolo e per la valorizzazione del territorio dell'Oltrepò Pavese.





La proprietà intellettuale "A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "A" da intendersi per uso privato