

STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DI LOMBARDIA



Regione
Lombardia
Agricoltura

APP GRATUITA

STRADE DEI VINI
E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA



SCARICA
LA APP GRATUITA
PER SCOPRIRE
I 2000 KM DI GUSTO
DELLE STRADE
DEI VINI E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA.
SEGUI IL QR CODE
O CERCA LA APP!*



* Scarica da Apple Store o Google Play la App Jeco Guides. All'interno trovi tutte le Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia.

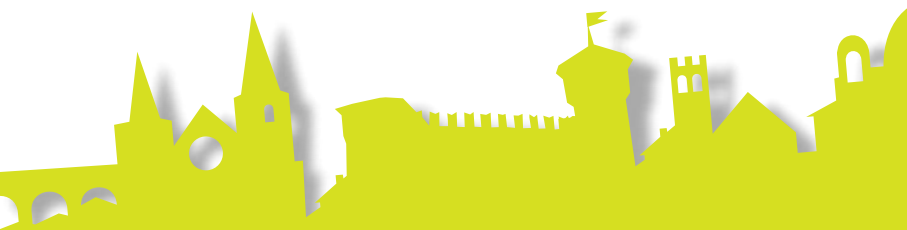
studioh2o



Regione
Lombardia
Agricoltura



Strade dei Vini e dei Sapori di **Lombardia**



**STRADE DEI VINI
E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA**





Il turismo enogastronomico è il nuovo modo di viaggiare, scelto da un numero sempre crescente di appassionati cultori del gusto e dei sapori autentici. Non sembra conoscere crisi, se è vero è in grado di muovere un potenziale di oltre 5,5 milioni di persone (dati: Osservatorio Turismo del Vino) e che la spesa dei turisti – sia nazionali che stranieri – per un terzo si indirizza in pasti tra ristoranti, pizzerie, trattorie, agriturismi e per l'acquisto di prodotti tipici. Una cifra che supera i 24 miliardi di euro. Non solo: il cibo orienta le vacanze, ma anche solo le trasferte verso città, mare, montagna o campagna; l'enogastronomia è in cima ad ogni altro aspetto vacanziero, più importante persino di mostre e musei.

Un turismo che possiamo spingerci a definire più ricercato ed esigente, che va oltre i confini dei più noti circuiti turistici, per approdare nei luoghi delle tradizioni, guidati dal richiamo e dal piacere della buona tavola.

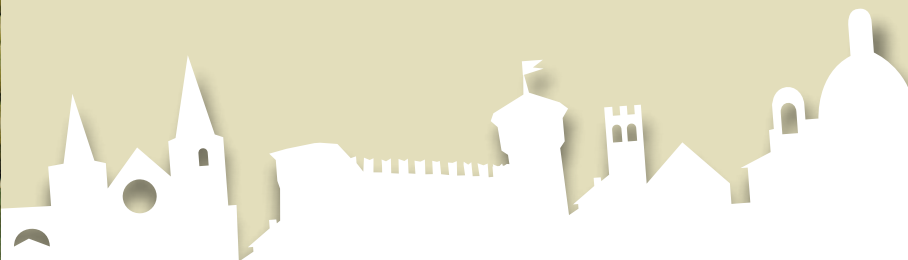
Cibo e vino sono infatti l'espressione anche culturale di un territorio, della sua identità e della sua storia. Gli oltre 2000 Km di "Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia", proposti in questa guida, intrecciano, attraverso 12 percorsi, le maglie di una rete pensata per valorizzare il ricco e diffuso patrimonio di qualità e tipicità della nostra Regione, forte di 32 prodotti DOP e IGP, di 42 vini riconosciuti a livello comunitario, oltre ad una miriade di prodotti tradizionali e intimamente legati al vasto territorio della nostra regione.

Parliamo di una risorsa che vogliamo rendere ancora più efficace, facendola crescere in modo che diventi stimolo e volano per lo sviluppo dei sistemi economico-produttivi locali. In *primis*, comunque un volano per la cultura di quello che un grande lombardo appassionato di cibi e vini come Gianni Brera, chiamava *mangiarebere*.

Regione Lombardia sente di dover pienamente sostenere questo piacevolissimo impegno di promozione del territorio, invitandovi a questo viaggio tra le migliori produzioni delle nostre aziende agricole, testimonianze vive del saldo legame tra quello che ormai viene definito *terroir* e prodotti tipici, tra l'ospitalità moderna e professionale di queste strutture e l'atmosfera unica di un mondo rurale, che conserva intatto il suo fascino.

Gianni Fava

Assessore all'Agricoltura della Lombardia





STRADE DEI VINI
E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA

Federazione Strade dei Vini
e dei Sapori di Lombardia

Percorsi del gusto

La Lombardia è stata una delle prime regioni italiane che ha sviluppato concretamente l'idea di Strade del Vino promuovendo la realizzazione del sistema Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia.

Si tratta di veri itinerari del gusto il cui obiettivo è quello della valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici tipici e di qualità, inseriti però nella tradizione e nella cultura dei loro territori d'origine. Attraverso la realizzazione dei "percorsi del gusto" è possibile intraprendere un'azione di salvaguardia e valorizzazione del territorio e della cultura rurale, in una logica di sviluppo integrato e turistico in grado di creare nuove professionalità.

Attualmente le Strade riconosciute dalla Regione sono dodici, di cui otto prettamente dei vini, riunite in una Federazione regionale, nata per uniformare e migliorare la qualità dell'offerta e per realizzare adeguate modalità di formazione degli operatori.

Chi aderisce alle Strade che costituiscono la Federazione, si impegna a mantenere, oltre alla propria specificità e alle proprie caratteristiche, anche alti standard qualitativi nella produzione o nella propria vocazione ricettiva. Il viaggiatore che percorre le Strade del gusto di Lombardia, appositamente segnalate da cartelli stradali uniformi su tutto il territorio, può visitare cantine, aziende agricole, agriturismi, enoteche, osterie e strutture ricettive che tengono alti i requisiti dei prodotti tipici regionali. Gli itinerari proposti sono quindi un mix di risorse paesaggistiche, siti d'arte, monumenti, palazzi, chiese e musei di cultura popolare, che insieme al buon mangiare e al buon bere permetteranno al turista di portarsi a casa un pezzetto del territorio che ha visitato.

www.viniesapori dilombardia.it

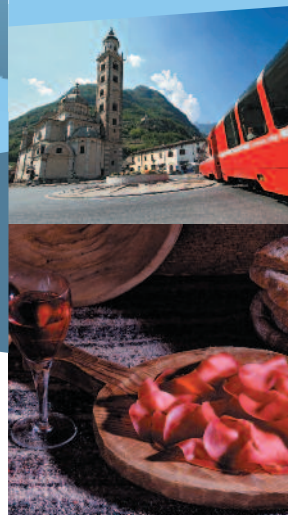
Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina

**STRADA
DEI VINI
Valtellina**



La Strada che attraversa tutta la provincia, e in modo particolare l'area a Denominazione dei vini DOC e DOCG, descrive le terre di produzione dei grandi vini rossi di Valtellina e degli altri prodotti tipici e tradizionali agroalimentari. In Valchiavenna e in Valtellina si trovano numerose testimonianze preistoriche e storiche: dalle incisioni rupestri ai castelli fino ai palazzi dei centri urbani e ai numerosi santuari che si ergono simbolicamente in un mare di vigne. La coltura della vite in questa valle è stata una risorsa economica indispensabile e ha svolto un ruolo fondamentale nella salvaguardia del paesaggio. Il territorio della Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina è stato suddiviso in cinque zone corrispondenti ai riferimenti geografici e storici: il Contado di Chiavenna (Chiavenna e dintorni), il Terziere di Sotto (Morbegno e dintorni), il Terziere di Mezzo (Sondrio e dintorni), il Terziere di Sopra (Tirano e dintorni) e la Magnifica Terra (Bormio e dintorni). Molto interessanti e suggestivi sono i circuiti tra i vigneti terrazzati sul versante retico della Valtellina, che possono essere percorsi in auto, in bicicletta o a piedi. Essi corrispondono ad altrettante zone di produzione del vino Valtellina Superiore DOCG. Si va dal Maroggia, in comune di Berbenno, al Sassella, tra i comuni di Castione Andevenno e Sondrio; dal Grumello, nella zona a nord-est di Sondrio, all'Inferno, tra i comuni di Poggirenti e Chiuro, la zona sicuramente più impervia. Tra il comune di Chiuro e quello di Teglio si snoda il percorso del Valgella. Nei pressi dell'abitato di Tirano si trova l'ultimo dei circuiti individuati, quello di Baruffini.

Lunghezza percorso:
circa 200 km su un
territorio di 78 comuni
Numero associati: 77



MANIFESTAZIONI

**Castione Andevenno
Ciapel d'Oro** (inizio luglio).
Concorso enologico e
manifestazione di
promozione dei viticoltori
per le categorie di vino
Valtellina.

**Chiavenna
Sagra dei Crotti**
(settembre). Classico
appuntamento
con i tipici crotti della
Valchiavenna.

**Chiuro
Grappolo d'Oro** (settembre).
Manifestazione dedicata al
vino con interessanti dibattiti
tecnico-scientifici,
degustazioni guidate e
banco d'assaggio di vini
DOCG e DOC.

**Morbegno
Mostra del Bitto** (ottobre).
Suggestiva kermesse tra
produttori di formaggi e
prodotti tipici. Premiazione
del miglior Bitto d'annata,
il più prestigioso dei
formaggi d'alpe.
Morbegno in Cantina
(ottobre). Più di trenta
storiche cantine di Morbegno
aprono al pubblico con

degustazioni di vini DOCG,
DOC e prodotti tipici, in
collaborazione con
l'Associazione Italiana
Sommelier di Sondrio.

Sondrio

Calici di Stelle (agosto).
Presso le Corti della storica
via Scarpatetti si tiene la
manifestazione enologica
con la partecipazione diretta
di tutte le Case Vinicole
valtellinesi.

Teglio

Sagra del Pizzocchero
(ultima domenica di luglio).
I pizzoccheri vengono
cucinati e serviti nella
bellissima pineta di Teglio.

Villa di Tirano

Sagra delle mele e dell'uva
(fine ottobre).

PRODOTTI TIPICI

Bresaola della
Valtellina IGP, Bitto DOP,
Valtellina Casera DOP,
Mele di Valtellina IGP,
Miele, Violino di Capra,
Amari e grappe,
Frutti di bosco, Castagne



PIATTI TIPICI

Pizzoccheri alla Valtellinese,
Sciatt (frittelle ripiene di formaggio),
Polenta Taragna, Torta di grano
saraceno, Bisciola



VINI

Sforzato di Valtellina DOCG,
Valtellina Superiore DOCG
Maroggia/Sassella/Grumello/
Inferno/Valgella, Rosso di
Valtellina DOC, Terrazze
Retiche di Sondrio IGT





STRADA
DEI VINI
Valtellina

COME ARRIVARE

In auto: da Milano superstrada via Lecco/Colico;
da Como SS 340 Regina via Menaggio/Colico; da
St. Moritz via Passo Bernina/Tirano oppure via Passo
Maloja/Chiavenna; da Brescia via Edolo/Aprica;
in estate da Bolzano via Passo Stelvio/Bormio.
In treno: da Milano via Lecco, stazioni di Colico,
Morbegno, Sondrio, Ponte di Valtellina, Tirano;
da St. Moritz via Passo Bernina/Tirano.

 Percorso della Strada

Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia

Strada dei Sapori delle Valli Varesine

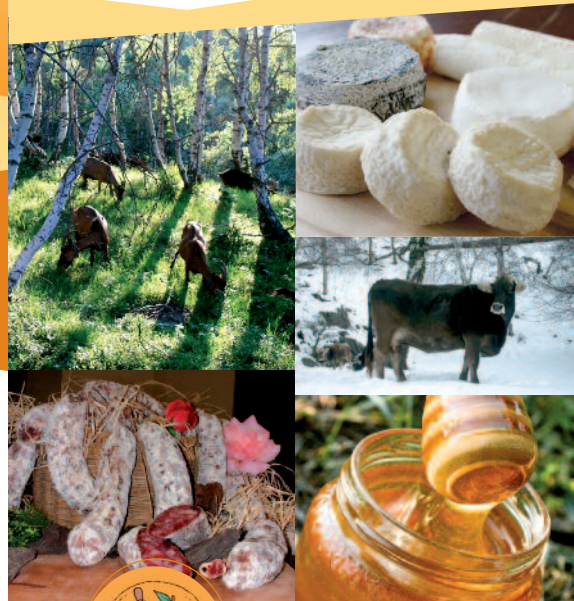


La Strada dei Sapori delle Valli Varesine interessa l'intera porzione montana della provincia di Varese, andando a toccare i territori della Valceresio, Valcuvia, Valganna, Valmarcirolo e Valli del Luinese. La Strada è connotata da una ricchezza articolata di beni tale che risulta difficile descriverla in maniera sintetica. La risorsa principale del territorio è il paesaggio, costituito dalla presenza dei beni naturali, dall'acqua, dal verde delle valli e dallo sfondo delle cime innevate delle Alpi, oltre che da un patri-

Lunghezza percorso:
circa 150 km su un
territorio di 56 comuni
Numero associati: 125



monio architettonico notevole nei nuclei abitati dall'uomo. Da visitare i borghi storici rivieraschi e i relativi lungolaghi, porti e darsene (Laveno Mombello, Luino, Maccagno, Gavirate, Lavena Ponte Tresa, Porto Valtravaglia, ecc.); i nuclei abitati dell'entroterra (ad esempio, il paese dipinto di Arcumeggia); le opere di fortificazione (Torre imperiale di Maccagno, Rocca di Angera); il parco Campo dei Fiori; le fortificazioni della Linea Cadorna; gli insediamenti produttivi sorti in relazione alla presenza di acqua (Maglio di Ghirla, Mulini di Piero a Curiglia); il sistema delle ville nobiliari (Villa della Porta Bozzolo a Casalzuigno); i musei (Museo Internazionale Design Ceramico di Laveno Mombello, Museo Floriano Bodini a Gemonio); i numerosissimi santuari, oratori e chiese (Pieve di Arcisate, Badia di San Gemolo). La Strada, in parte percorribile su pista ciclabile, offre anche l'opportunità di usare la funivia Sasso del Ferro di Laveno, per godere di un'impagabile vista di tutti i laghi della provincia, e la funivia di Monteviasco, per scoprire un caratteristico paesino della Val Veddasca. Attualmente vengono proposti tre percorsi, che riescono ad integrare questo patrimonio con le altrettanto interessanti valenze culturali e gastronomiche del territorio, rendendone unica ed indimenticabile la visita.



VINI
Ronchi Varesini IGT

Arcisate

Fiera agricola (luglio).
Mostra mercato, attività didattiche e dimostrative.

Agra

Festa della zucca e castagnata (ottobre).
Stand gastronomici e artigianali, raccolta delle castagne, degustazioni di piatti a base di zucca.

Castello

Fiera dell'asparago (maggio). "Asparagiata popolare", spettacoli e stand di produttori locali.

Cunardo

Festival internazionale del folklore (luglio).
Organizzato dal gruppo Tencitt. Spettacoli e stand gastronomico.

PRODOTTI TIPICI

Formaggella del Luinese DOP, Miele Varesino DOP, Salame prealpino, Salamini di capra, Violino di capra, Capretto da latte pesante, San Carlin, Caprino a coagulazione lattica, Formaggio misto, Ricotta



MANIFESTAZIONI

Comuni delle Valli del Verbano

Corni e Pecc (inizi giugno).
Sagra all'insegna delle tradizioni agro-silvo-pastorali, popolari e culinarie delle valli varesine (www.corniepecc.it).



PIATTI TIPICI

Pancotto, castagne con il latte, capretto pesante arrosto, polenta concia e polenta rustida, bollito, brasato di capra e di cinghiale, bruscitt (stufato di carne sminuzzata grossolanamente), stufato in concia, filetti di persico fritti e al burro, Brutti e Buoni (biscotti)





COME ARRIVARE

In auto: da Varese si può percorrere la SS394, attraversando il comune di Gavirate; la SS 344 in direzione Porto Ceresio o la SS 233 che attraversa la Valganna. Comodi collegamenti con le Ferrovie dello Stato, le Ferrovie Nord e la Navigazione del Lago Maggiore.

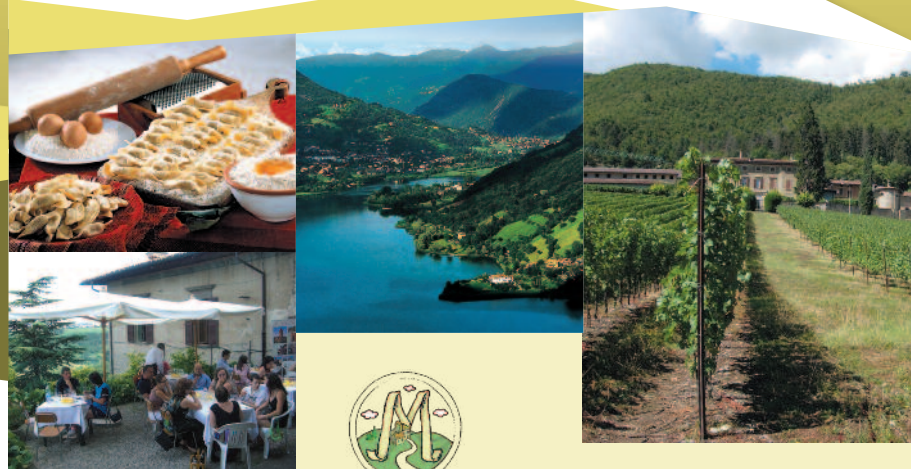
 Percorso della Strada

Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio



La Valcalepio è il territorio collinare che si trova nella parte orientale della Provincia di Bergamo, alla destra orografica del fiume Oglio. Nell'accezione enologica però, la Valcalepio è un territorio molto più esteso che inizia dal Lago d'Iseo sino ad arrivare nelle vicinanze del Lago di Como, un'area dell'estensione di circa 60 chilometri con una profondità che non supera mai i 5-6 chilometri. Si tratta quindi delle ultime propaggini delle Prealpi Orobie e, dal punto di vista geologico, può essere distinta in due settori in virtù delle caratteristiche del terreno: dalla fascia collinare ad est di Bergamo fino al lago d'Iseo i terreni sono argillosi-calcarei; nella zona a nord ovest di Bergamo i terreni sono silicei e scisto-argillosi. Il vino DOC di questa zona proviene dalle uve coltivate su circa 300 ettari a vigneto, posti ad altitudini differenziate sino ad arrivare a 600 metri sul livello del mare. La Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio si snoda su tre percorsi. Il primo, denominato I Conventi, parte dall'uscita autostradale di Capriate S. Gervasio e termina a Bergamo; lungo il suo tragitto è possibile ammirare l'Abbazia di San Egidio a Sotto il Monte Giovanni XXIII, l'Abbazia di Pontida e la splendida Chiesa di San Tomè ad Almenno San Salvatore. Il secondo percorso, Il Cuore della Valcalepio, inizia da Bergamo per terminare a Grumello del Monte. Al suo interno è possibile ammirare, oltre alla città di Bergamo, l'Abbazia di San Paolo D'Argon, la Cappella di Santa Barbara, affrescata da Lorenzo Lotto, all'interno di Villa Suardi a Trescore Balnario e gli innumerevoli Castelli appartenuti alla famiglia del condottiero Bartolomeo Colleoni. Il terzo percorso denominato Il Lago, si snoda dall'uscita autostradale di Grumello del Monte per ritornarvi dopo aver toccato il Lago d'Iseo a Sarnico e aver incontrato il quattrocentesco Castel Dei Conti a Castelli Calepio.

Lunghezza percorso:
circa 100 km su un
territorio di 94 comuni
Numero associati: 30



MANIFESTAZIONI

Bergamo
Emozioni dal Mondo:
Merlot e Cabernet Insieme
(ottobre). Concorso
Enologico Internazionale.

Casnigo
Valcalepio Sotto le Stelle
(settembre).

Tutto il territorio
Bere Bergamo (giugno).
Degustazioni dei vini
bergamaschi.

Andar per vigne (terza
domenica di settembre,
ottobre e novembre).
Cantine aperte durante
la vendemmia.



VINI

Valcalepio DOC
Rosso/Rosso
Riserva/Bianco/
Moscato Passito,
Terra dei Colleoni DOC,
Bergamasca IGT



PRODOTTI TIPICI

Gorgonzola DOP, Grana
Padano DOP, Provolone
Valpadana DOP, Quattro
Lombardo DOP, Salva
Cremasco DOP, Taleggio DOP,
Olio Extravergine di Oliva
Laghi Lombardi DOP, Branzi,
Caprini della bergamasca,
Formaggelle, Strachitunt DOP,
Cotechino della bergamasca,
Salame della bergamasca,
Farina per polenta, Miele
bergamasco



PIATTI TIPICI

Casonsei della bergamasca, Scarpinocc di Parre (pasta
fresca ripiena), Polenta della bergamasca con brasato
e coniglio, Noseicé, Osei scapacc, Polenta e osei
dolci, Torta Donizetti, Torta di Treviglio





Almenno San Salvatore

Pontida

Sotto il Monte
Giovanni XXIII

Bergamo

San Paolo d'Argon

Trescore Balneario

Capriate San Gervasio

Sarnico

Castelli Calepio

Grumello del Monte

COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A4 Milano-Venezia
uscite Capriate, Bergamo, Seriate,
Grumello del Monte, Ponte Oglio.
In treno: linea Milano-Bergamo-Brescia.



Percorsi della Strada



Autostrada



Casello autostradale

Strade dei Vini e dei Sapori della
VALCALEPIO

Strada del Vino Franciacorta



Prende il nome di Franciacorta, l'anfiteatro morenico che si trova a sud-ovest del lago d'Iseo ed è delimitato dal Monte Orfano, dal Monte Alto e dai fiumi Oglio e Mella. Il nome Franciacorta deriva dal latino *Francae curtes*, ossia le corti affrancate, le piccole comunità di monaci benedettini che durante il Medioevo erano svincolate dai dazi commerciali di trasporto a condizione che bonificassero e lavorassero la terra a loro affidata. Il filo conduttore che guida il viaggiatore in questo territorio è costituito da antiche abbazie e prestigiose cantine, in un piacevole itinerario, da assaporare e gustare lentamente, magari in bicicletta, alla scoperta delle architetture e dei prestigiosi vini. La Franciacorta è colline tappezzate di vigneti, piccoli borghi in pietra, torri medievali e castelli, palazzi cinquecenteschi e ville patrizie, terre vocate alla viticoltura fin dai tempi dei Romani. Eredi di questa antichissima tradizione, i vignaioli d'oggi producono vini d'altissima qualità, fra cui primeggia il Franciacorta DOCG. Da visitare, oltre alle cantine, il Monastero cluniacense di San Pietro in Lamosa (1083), affacciato sulla riserva naturale delle Torbiere del Sebino, un vero paradiso per i birdwatchers. A Rovato, sul Monte Orfano, si erge il Convento dell'Annunciata (1449) che conserva tra le altre opere un'Annunciazione di Gerolamo Romanino. L'Abbazia Olivetana di San Nicola (X sec.) a Rodengo Saiano rappresenta uno dei più imponenti complessi monastici d'Italia, caposaldo della presenza dei Benedettini in Franciacorta. Custodisce opere di Foppa, Moretto, Cossali, Romanino, Gambara. Ad Ome, in un antico edificio del '400, sopravvive un'antica fucina rimasta in attività fino al 1984, il Maglio Averoldi, tenuto in vita da un gruppo di forgiatori volontari che vi producono delle preziose lame in damasco. Per concludere, non può mancare un'escursione in barca o in battello sul lago d'Iseo con sosta a Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Europa, dove i pescatori mettono ad essiccare il pesce al sole e dove sopravvive una piccola produzione artigianale di barche e reti da pesca.

Lunghezza percorso:
circa 80 km su un
territorio di 19 comuni
Numero associati: 157



MANIFESTAZIONI

Su tutto il territorio
Di cantina in cantina...
alla scoperta della
Franciacorta (tutti i
weekend dell'anno):
Apertura delle cantine per
visite e degustazioni.

Clusane d'Iseo
Settimana della tinca
al forno (luglio).

Erbusco
Franciacortango (giugno).
Erbusco in tavola
(settembre).

Festival Franciacorta in
cantina (settembre negli
anni pari).

Iseo
Natale con gusto
(dicembre).



VINI

Franciacorta DOCG
nelle tipologie di
produzione Satèn,
Rosé, Millesimato,
Riserva e con le
tipologie di sapore
Non Dosato, Extra
Brut, Brut, Extra Dry,
Sec, Demi-sec;
Curtefranca DOC
Bianco e Bianco con
menzione Vigna;
Curtefranca DOC Rosso
e Rosso con menzione
Vigna; Sebino IGT



Monticelli Brusati
Sagra del cioccolato
(novembre).

Rovato
Lombardia carne
(marzo-aprile).
Mese del manzo all'olio
(aprile e novembre).



PRODOTTI TIPICI

Grana Padano DOP,
Quartiolo Lombardo DOP,
Taleggio DOP, Olio
Extravergine di Oliva Laghi
Lombardi DOP, Robiola
Bresciana, Silter DOP, Miele,
Missoltini



PIATTI TIPICI

Casonsèi, Manzo all'olio con polenta,
Tinca al forno con polenta,
Spiedo bresciano, Uccellini, Trippa





COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A4 Milano-Venezia, uscite Palazzolo, Rovato, Ospitaletto. SP 510 Brescia-Iseo; SS 11 Brescia-Palazzolo sull'Oglio.

In treno: FS Milano-Venezia, stazioni di Brescia, Rovato; FNME Brescia-Iseo-Edolo.

In aereo: aeroporti Milano-Orio al Serio, Brescia-Montichiari; Verona-Villafranca

 Percorso della Strada

 Autostrada

 Casello autostradale

STRADA DEL VINO

 Franciacorta

Strada del Vino Colli dei Longobardi



La Strada del Vino Colli dei Longobardi è un itinerario enogastronomico che si snoda nel territorio bresciano, tra il capoluogo e le ultime propaggini delle Prealpi. È un'area vocata, sin dall'antichità, alla produzione vitivinicola e alla gastronomia, che il turista può conoscere visitando le cantine storiche e le trattorie dislocate lungo il percorso. Si parte da Brescia, città d'arte che orgogliosamente mostra l'imponenza della civiltà romana, con il Foro Romano e via Musei, lo splendore medievale del Monastero Benedettino di Santa Giulia, fatto edificare da Desiderio ultimo Re longobardo, e le bellezze di Piazza della Loggia, Piazza Paolo VI, il Teatro Grande e delle chiese del centro storico. Interessanti sono poi il Museo della Mille Miglia e la Pinacoteca Tosio Martinengo. Brescia, inoltre, è l'unica città al mondo ad avere un vigneto urbano produttivo, il vigneto Pusterla, ubicato ai piedi del Castello: è coltivato con *uve invernenga*, vendemmiate tardivamente per produrre il Pusterla Bianco, unico ed esclusivo vino della città. L'itinerario poi si dirige a sud in direzione Flero, per proseguire verso Poncarale e Capriano del Colle, dove alle pendici dell'altipiano Monte Netto, grazie alle favorevoli caratteristiche del terreno calcareo argilloso, si produce il Capriano del Colle DOC. A Montichiari si trovano il Castello Bonoris, il Museo Archeologico con importanti reperti della necropoli longobarda di San Zeno, il Museo Bergomi e la Pinacoteca Pasinetti. Facendo ritorno verso Brescia, ci fermiamo a Castenedolo per visitare la chiesa parrocchiale e la Sala Civica dei Disciplini (sec. XVI) e a Montirone il Palazzo Lechi, il più monumentale dei palazzi della pianura bresciana. Un'altra interessante tappa del percorso si può fare a Ciliverghe di Mazzano, dove nella Villa Maz-zucchelli sono stati allestiti il Museo del Vino e dei Cavatappi. Si prosegue per Rezzato e Botticino, con il suo Museo del Marmo e dove si produce l'omonimo vino DOC, per ritornare poi a Brescia passando da Sant'Eufemia.

Lunghezza percorso:
circa 90 km su un
territorio di 9 comuni
Numero associati: 42



MANIFESTAZIONI

Brescia

Festa dei SS. Faustino e Giovita (febbraio). Festa dei patroni, con esposizione di prodotti tipici e mercato.
Brescia con gusto (giugno). Itinerario enogastronomico per le vie della città, alla scoperta delle bellezze artistiche e dei sapori tipici del territorio.

Botticino

Rassegna del Botticino DOC (settembre). Degustazione di vino e assaggi di salumi tipici e formaggi. Gara della botte per le vie di Botticino.

Capriano del Colle

Festa dell'uva (terza domenica di settembre). Fiera vinicola con degustazioni enologiche e carri allegorici.

Castenedolo

Festa di San Bartolomeo (agosto).
Festa di prima estate (giugno).
Festa di fine estate (settembre).



PRODOTTI TIPICI

Salumi e insaccati della Valverde, Mieli della Valverde, Aceto di miele



VINI

Botticino DOC e Botticino DOC Riserva, Capriano del Colle DOC Bianco/Rosso/Rosso Riserva/Novello/Trebbiano/Marzemino, Montenetto di Brescia IGT, Ronchi di Brescia IGT



Montichiari

Fiera di San Pancrazio - Maggio Medioevale Montecelarense. Rievocazione medievale nel castello Bonoris, nelle Piazze e nelle Vie con mercati, prodotti tipici e artigianato.

Montirone

Mercatini di Natale.

Rezzato

Baccuolina (il lunedì di Pasqua). Degustazione enogastronomica esclusivamente di tipicità di produttori Rezzatesi, dall'antipasto alla grappa.



PIATTI TIPICI

Casonséi, Pasta con salmi, Trippa, Zuppa di mariconde, Stufato e polenta, Piccione ripieno, Capù senza ale, Lumache "a sbrunsù", Spiedo alla bresciana, Persicada, Bossolà, Biscotti bresciani, Strangolapreti





COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A21 Torino-Brescia;
autostrada A4 Milano-Venezia, uscita
Brescia centro, Brescia ovest, Brescia est.
In treno: Milano-Bergamo-Venezia.

-  Percorso della Strada
-  Autostrada
-  Casello autostradale



COLLI DEI
LONGOBARDI

Strada dei Vini e dei Sapori del Garda



La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda si sviluppa nell'entroterra della sponda lombarda del Lago di Garda, unendo Limone con Peschiera e spandendosi nelle zone di produzione delle DOC Garda Classico, Lugana e San Martino della Battaglia. Scendendo lungo il percorso numerose sono le località da visitare, sia affacciate sul lago che all'interno dove il paesaggio si arricchisce di colline e montagne boschive.

Lunghezza percorso:
circa 200 km su un
territorio di 25 comuni
Numero associati: 95



Non può mancare a Gardone Riviera la visita al Vittoriale degli Italiani, la casa museo di Gabriele d'Annunzio. Altre tappe imperdibili sono la cittadina di Salò, la Rocca di Manerba e il suo Parco Naturale Archeologico, la Rocca di Lonato con la Fondazione Ugo Da Como. Da Lonato, sulle cime delle colline al margine meridionale della Valtenesi, attraverso Calvagese della Riviera si arriva a Polpenazze, che è l'epicentro attorno al quale ruota la produzione vitivinicola della sponda sud occidentale del lago di Garda. Lungo questo percorso molti sono i punti di spicco: dalla chiesa romanica di S. Pietro in Lucone del (IX secolo) di Polpenazze, al Castello di Soiano (IX secolo), fino ai resti di un villaggio palafitticolo nei pressi dei laghetti di Sovenigo, nel territorio di Puegnago. Celebre anche San Martino della Battaglia con la Torre Sacario inaugurata nel 1893, per ricordare la vittoria di Piemontesi e Francesi sugli Austriaci nel 1859. Il turismo eno-gastronomico, si concilia qui, perfettamente con un patrimonio naturale e artistico supportato e valorizzato dal lago di Garda che con il suo clima mite e ventilato favorisce la pratica di tutti gli sport d'acqua.



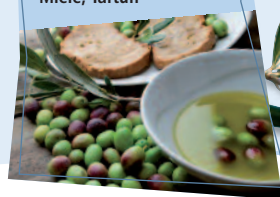
MANIFESTAZIONI

Tutto il territorio
Happy Hour in cantina, frantoio e agriturismo (giugno-ottobre).
Cantine e frantoi aperti per degustare i prodotti tipici del Garda (settembre-dicembre). Rassegna gastronomica con pesce di lago.
Frantoi aperti (novembre). Visite ai processi di produzione e degustazioni presso i frantoi.



PRODOTTI TIPICI

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP, Grana Padano DOP, Formaggella Tremosine, Formaggella della Valtenesi, Soppresata bresciana, Salumi DECO, Pesci d'acqua dolce, Olive nere, Miele, Tartufi



PIATTI TIPICI

Frittura di agone, Anguilla alla griglia, Zuppa di cavedano, Spiedo, Trippa in brodo di verdure, Schiacciata in farina gialla, Bossolà di giuggiole



VINI

Garda Classico DOC Bianco/Rosso e Rosso Superiore/Chiarretto/Groppello e Groppello Riserva, Novello, Valtenesi DOC e Chiarretto, San Martino della Battaglia DOC e San Martino della Battaglia DOC Liquoroso, Lugana DOC/Lugana DOC Superiore/Lugana DOC Spumante





Strade
dei Vini e dei Sapori
del Garda

COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A4 Milano-Venezia,
uscite Desenzano, Sirmione, Peschiera
In treno: FS Milano-Venezia, stazioni
di Lonato, Desenzano, Peschiera
In aereo: aeroporti Milano-Orio al Serio;
Brescia-Montichiari; Verona-Villafranca

-  Percorso della Strada
-  Autostrada
-  Casello autostradale

Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani



Se Mantova è una delle principali città italiane dell'arte, il suo territorio è celebre anche per la ricca gastronomia e per i prodotti della terra, tra i quali la vite occupa un posto privilegiato, affiancata dalle pere, dai meloni, dalle cipolle e dai cereali.

Qui la tradizione vitivinicola trova la sua migliore espressione grazie alla conformazione del terreno, all'esposizione al sole e al clima mite. Attualmente sul territorio della DOC Garda Colli Mantovani sono più di mille gli ettari coltivati a vigneto; antica e fortunata è anche la secolare tradizione di cultura vitivinicola del comprensorio della DOC Lambrusco Mantovano. Un viaggio attraverso la natura e la civiltà del Mantovano non può esimersi dal prendere in considerazione l'impronta profonda portata a questi luoghi dalla dinastia dei Gonzaga, che ai piaceri della vista e della fantasia accostavano quelli del gusto. Il percorso della Strada incomincia dalle leggere ondulazioni attraversate dal Mincio che si affacciano sul Lago di Garda, i Colli Morenici Mantovani, e porta, per citare solo alcuni luoghi, a Bande, frazione di Cavriana, che vanta di aver dato i natali a Virgilio e accoglie Villa Mirra Siliprandi, residenze tra le più care ai Gonzaga, ora sede del Museo Archeologico dell'Alto Mantovano; a Solferino dove è d'obbligo una visita al Museo del Risorgimento. La Strada tocca poi Castiglione delle Stiviere, la città di san Luigi Gonzaga, con il Museo della Croce Rossa. Volta Mantovana merita una sosta per le due residenze dei Gonzaga: Palazzo Cavriani e Villa Venier. Si trova poco distante Castellaro Lagusello, frazione di Monzambano, con l'omonima riserva naturale. Mantova, come punto di congiunzione tra le DOC Colli Morenici Mantovani e Lambrusco Mantovano, non ha bisogno di descrizioni perchè già tappa celeberrima del turismo d'arte internazionale. Ricco di spunti suggestivi anche l'itinerario a sud del Po, con San Benedetto Po con il suo complesso monastico Polironiano, Gonzaga e Poggio Rusco; nella zona di confluenza tra l'Oglio e il Po, a sud ovest della provincia, si trovano poi Sabbioneta, patrimonio dell'Unesco, e Viadana, terra di Lambrusco e melone.

Lunghezza percorso:
circa 300 km su un
territorio di 41 comuni
Numero associati: 70



MANIFESTAZIONI

Goito

Fiera del Grana Padano dei prati stabili (ottobre).

Grazie di Curtatone

Il piacere dei sensi navigando sul far della sera (da giugno a settembre).

Monzambano

Festa dell'Uva (settembre).

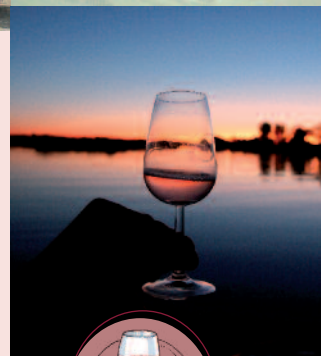
Viadana

Festival del Lambrusco (aprile).

Volta Mantovana

Mostra nazionale dei vini passiti e da meditazione (aprile-maggio).

A Volta per star bene (novembre).



VINI

Garda Colli Mantovani DOC: Rubino/Chiarretto/Bianco/ Merlot/Cabernet/ Chardonnay/Sauvignon, Garda DOC, Lambrusco Mantovano DOC, Provincia di Mantova IGT, Sabbioneta IGT, Quistello IGT, Alto Mincio IGT

PRODOTTI TIPICI

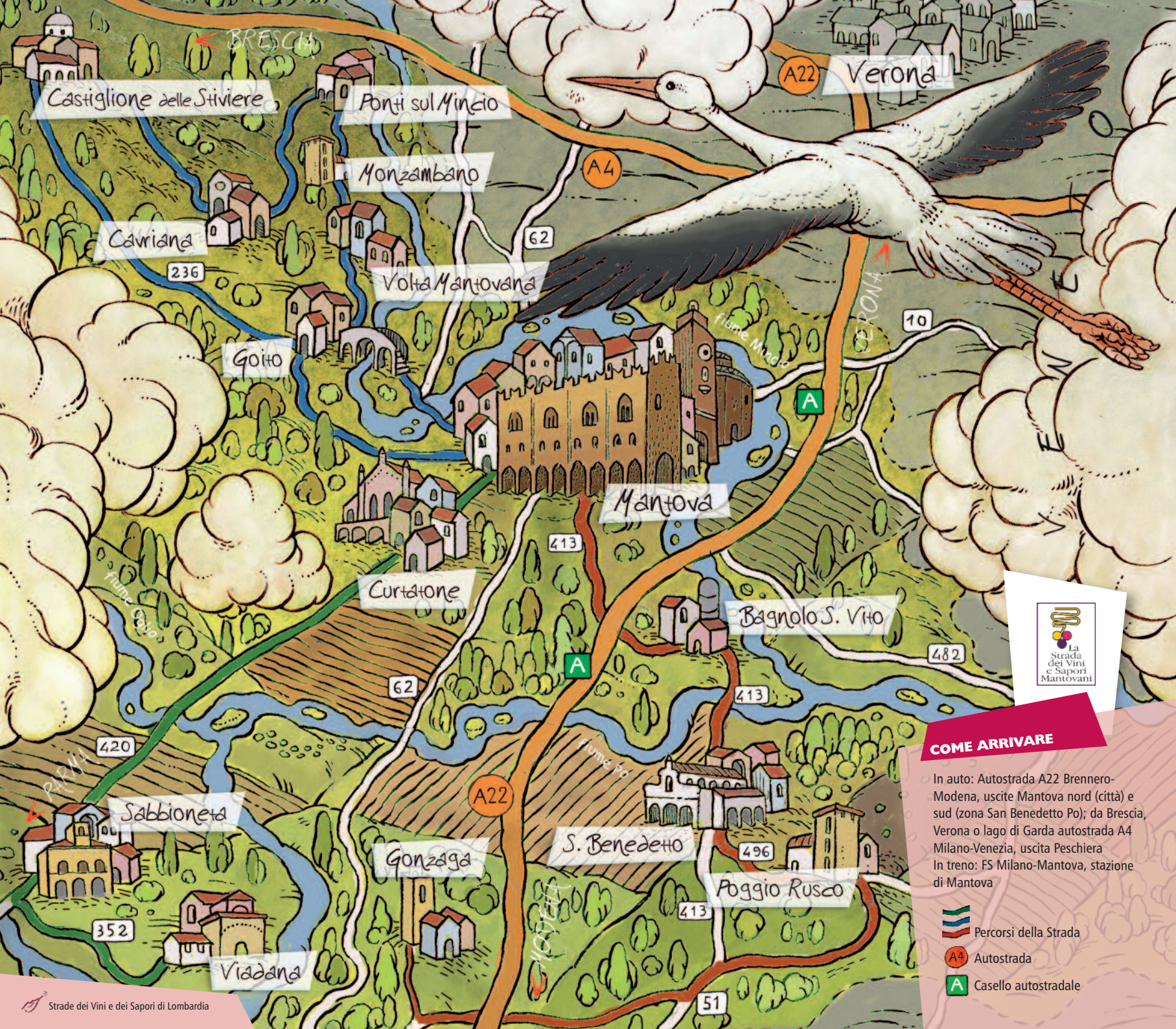
Grana Padano DOP, Pera Mantovana IGP, Parmigiano-Reggiano DOP, Salame Mantovano, Zucca Mantovana, Cipolla di Sermide, Melone Mantovano IGP, Tartufo



PIATTI TIPICI

Tortelli di zucca, Capunsei (gnocchetti di pane), Tortello amaro, Risotto alla pilota, Luccio in salsa, Stracotto d'asino, Cotechino, Sbrisolona, Torta di rose, Anello di monaco, Helvetia, Torta di tagliatelle





COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A22 Brennero-Modena, uscite Mantova nord (città) e sud (zona San Benedetto Po); da Brescia, Verona o lago di Garda autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Peschiera
In treno: FS Milano-Mantova, stazione di Mantova



Percorsi della Strada



Autostrada



Casello autostradale



Strada del Riso e dei Risotti Mantovani



Il paesaggio della piccola porzione di territorio mantovano compreso tra la sponda sinistra del fiume Mincio ed il confine con il Veneto, nel quale scorre il tragitto della Strada del Riso e dei Risotti Mantovani, è caratterizzato da una campagna piana, segnata da fiumi e da canali. Questa è una terra dove la coltivazione del riso, grazie all'abbondante presenza dell'acqua, ha radici molto antiche e segna l'architettura rurale, con le sue corti risicole e le aie, gli approdi per i barconi, gli impianti di essiccazione e le pile. La gastronomia, attraverso il risotto alla pilota, ha reso unica la tecnica di preparazione del riso Vialone Nano, la pregiata varietà qui coltivata. La parte occidentale della Strada attraversa e fiancheggia, per buona parte, il Parco del Mincio, la principale area naturalistica della provincia di Mantova. A Pontemerlano si trovano Villa Isabella d'Este e Villa Riesenfeldt, esempi di residenza patrizia in stile rococò, e lì vicino la riserva naturale della Vallazza. In direzione Ostiglia, si raggiunge Governolo, località in cui, secondo la tradizione storica, Papa Leone I fermò l'invasione di Attila, re degli Unni. Governolo conserva due importanti opere idrauliche: la Conca di Sostegno o Conca Vinciana, costruita su progetto del Pitentino (1198) ripreso poi dal Bertazzolo su disegni di Leonardo, che impedisce la risalita delle acque del Po e, più a valle, la Conca di San Leone che consente la navigazione tra le acque del Mincio e del Po, posti su livelli diversi. Tra gli abitati di Ostiglia e Revere, nell'alveo del Po, si trova la riserva naturale dell'Isola Boschina. Risalendo verso nord, dopo pochi chilometri si raggiunge Villimpenta, con il Castello Scaligero, della metà del '200, e la Villa Gonzaghesca o Villa Zani attribuita a Giulio Romano. Castel d'Ario, infine, è celebre per aver dato i natali al leggendario pilota automobilistico Tazio Nuvolari (1892-1953), che D'Annunzio definì "il mantovano volante", e conserva le torri e parte della cinta muraria del castello. Qui, tutto parla di acqua e riso.

Lunghezza percorso:
circa 70 km su un
territorio di 12 comuni
Numero associati: 30



PIATTI TIPICI

Risotto alla pilota (cucinato per assorbimento dell'acqua e aggiunta successiva di pesto di maiale); Pontèl (braciola o costina di maiale); Salamelle, Risotto con pesto o pistum (a base di carne di maiale tritata, sale e pepe, e aglio pestato); Risot menà (mantecato, si cucina con salamella fresca e brodo di carne o con le rane e i gamberetti di fiume)



MANIFESTAZIONI

Mantova
Festa del riso (ottobre).
Manifestazione enogastronomica che si svolge tutti gli anni in ottobre della durata di circa



PRODOTTI TIPICI

Grana Padano DOP, Lambrusco Mantovano DOC, Riso, Salame Mantovano, Pancetta con filetto, Melone Mantovano IGP, Zucca Mantovana, Miele, Chisolina (schiacciata mantovana), Bigoi (spaghetti grossi e fatti a mano o al torchio) e paste fresche, Sbrisolona, Bussolano



venti giorni, dove sono presentati tutti i risotti tipici mantovani a base di Vialone Nano Mantovano.





COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A22 uscite Mantova Nord, Mantova Sud; Autostrada A1 uscita Parma; Autostrada A4 uscita Peschiera del Garda.
In treno: FS Milano-Mantova.



 Percorso della Strada

 Autostrada

 Casello autostradale

Strada del Tartufo Mantovano



La porzione estrema della provincia di Mantova al confine con l'Emilia, conosciuta come Oltrepò Mantovano, è una terra ricca di storia e tradizione, segnata dalla forte presenza del grande fiume Po, faro e guida della cultura locale. Attraversare l'Oltrepò Mantovano significa trovare un paesaggio in cui l'operosità dell'uomo si fonde con naturalezza alla tranquillità della natura e dove i suoni della vita produttiva si perdono nei silenzi dell'aperta campagna. Per la sua posizione geografica, crocevia tra nord e sud e tra est e ovest, esso conserva grandi testimonianze di un glorioso passato. Dagli Etruschi ai Romani, da un fecondo Medioevo con i monaci benedettini e Matilde di Canossa al ducato gonzaghesco che ha improntato di sé l'intero territorio, alle guerre d'indipendenza alle lotte contadine. La vocazione agricola ha prodotto una cucina che è stata definita di principi e di popolo: i salumi tipici, il Parmigiano Reggiano, i famosi tortelli di zucca, gli agnoli in brodo, i risotti, il tartufo, gli stracotti, la torta di tagliatelle sono soltanto alcuni dei piatti tipici che si possono gustare nei ristoranti e negli agriturismi della zona. E qui, dove suolo, clima e habitat diventano lo scenario ideale per la nascita del Tuber magnatum Pico (il pregiatissimo tartufo bianco), si concretizza l'operato della Strada del Tartufo Mantovano, associazione nata alla fine del 2003 con lo scopo primario di incentivare lo sviluppo dell'area mediante la promozione di un'offerta turistica integrata, costruita sulla peculiarità dei prodotti tipici, sulle tradizioni gastronomiche e su un'adeguata qualità dei servizi. Il Tartufo, come sistema così inteso, trova il suo apice nel Tru.Mu, il Museo del Tartufo di Borgofranco sul Po, dove tra l'altro ha sede l'associazione, nel quale un percorso, dedicato ad adulti e bambini, porta il visitatore a scoprire dati scientifici e curiosità legati al prezioso fungo.

Lunghezza percorso:
circa 130 km su un
territorio di 12 comuni
Numero associati: 44



PIATTI TIPICI

Risotto al Tartufo Bianco,
Tagliatelle al Tartufo
Bianco, Uova al Tartufo
Bianco, Scaloppine al
Tartufo Bianco, Tortelli
di zucca al Tartufo Bianco,
Fonduta di formaggio al
Tartufo Bianco, Luccio
in salsa



MANIFESTAZIONI

Borgofranco sul Po
Fiera Provinciale del
Tartufo (settembre-ottobre).

Carbonara di Po
Tartufesta (settembre-
ottobre).

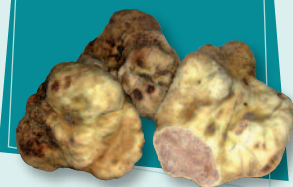
Poggio Rusco
Sagra Storica di settembre
(settembre).

Quistello
Festa del Fungo (settembre).



PRODOTTI TIPICI

Tartufo Bianco Pregiato
(Tuber Magnatum Pico),
Parmigiano-Reggiano DOP,
Pera Mantovana IGP,
Grana Padano DOP, Salame
Mantovano, Mostarda
di Mantova, Melone
Mantovano IGP, Cipolla di
Sermide, Tiròt di Felonica
(schiacciata con cipolle),
Miele, Torta Sbrisolona,
Anello di Monaco,
Torta di tagliatelle,
Lambrusco Mantovano DOC





COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A22 uscita Mantova Sud direzione Ostiglia, proseguire sulla Ostigliese fino a Revere poi seguire per Borgofranco Po.

In treno: da Suzzara treno per Quistello e comuni limitrofi.



 Percorso della Strada

 Autostrada

 Casello autostradale

Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari



Immersa nella Pianura Padana, la provincia di Cremona può essere considerata una terra di confine tra la Lombardia e l'Emilia Romagna. Sostanzialmente a vocazione agricola, è in grado di offrire, a chi ricerca angoli turistici particolari, innumerevoli tesori: chiese, ville, castelli e pievi disseminati nei maggiori centri urbani e nella quieta campagna. Capoluogo della provincia, Cremona, è un centro storico di alto interesse e conserva splendidamente la Cattedrale, il Battistero, la Loggia dei Militi, il Torrazzo e il Palazzo Comunale. Importante centro culturale, è sede di notevoli esposizioni, in particolare il Museo Civico Ala Ponzone e la collezione "Gli archi di Palazzo Comunale". Infatti Cremona è patria di Stradivari e dei suoi famosi violini e, ancora oggi, è possibile visitare laboratori artigianali di liuteria. Il territorio cremonese adagiato tra il fiume Po e il fiume Oglio, offre notevoli bellezze artistiche. Cicognolo è sede di Villa Manfredi, realizzata dall'architetto Voghera sulla preesistente rocca. Torre de' Picenardi ospita la settecentesca Villa Sommi-Picenardi e la piazza gonzaghesca di Isola Dovarese conserva la sua originaria impostazione rinascimentale. Piadena ospita un museo archeologico che raccoglie una ricca collezione di reperti a testimonianza di antiche civiltà e culture della Pianura Padana. A Casteldidone, invece, si trova Villa Mina della Scala. Da citare Casalmaggiore, con il Museo del Bijou e il Santuario della Madonna della Fontana, e Crema che riflette nella sua urbanistica, nelle numerose chiese e nei palazzi un passato ricco di storia. Di particolare interesse sono il Duomo e la singolare decorazione plastica della facciata, la quattrocentesca Basilica di Santa Maria della Croce e Palazzo Terni-Bondenti di notevole suggestione scenografica. Pizzighettone, borgo fortificato sull'Adda, conserva una cortina muraria imponente che si snoda per circa due chilometri e ne rivela l'importante ruolo strategico. A Soncino, roccaforte militare sull'Oglio, sono visitabili la Rocca sforzesca con possenti torrioni angolari, la Pieve di Santa Maria Assunta e il Museo della Stampa. Infine si segnala il Castello visconteo di Pandino pressoché intatto nel suo schema architettonico, assai semplice ma suggestivo. Queste terre non solo richiamano per le loro peculiarità storico-artistiche, ma offrono ospitalità ai palati più raffinati in grado di cogliere i veri sapori della buona tavola.

Lunghezza percorso:
circa 560 km su un
territorio di 115 comuni
Numero associati: 84



MANIFESTAZIONI

Cremona
Festa del Torrone
(ottobre).

Cremona e provincia
Caseifici, salumifici,
aziende agricole aperti
(da maggio a ottobre).
Apertura per visite guidate
delle aziende agricole,
caseifici e salumifici, con
proposte di laboratori e
degustazioni. Inoltre, per

tutto il periodo, i ristoranti e
gli agriturismi propongono
menù degustazione dei
prodotti tipici della Provincia
di Cremona.

Festival del Pesce
(maggio).

PIATTI TIPICI

Marubini, Tortelli
cremaschi, Blisgòon di
Casalmaggiore (tortelli di
zucca), Gran Bollito
Cremonese, Bumbunén
(biscotti), Baci di Cremona,
Bussolano di Soresina,
Spongarda di Crema,
Torrone di Cremona, Torta
Bertolina, Treccia d'Oro



PRODOTTI TIPICI

Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Provolone Valpadana
DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Taleggio DOP, Salva
Cremasco DOP, Salame Cremona IGP, Cotechino cremonese
vaniglia, Pannerone, Conserva senapata, Cotognata,
Mostarda di Cremona, Radici di Soncino





COME ARRIVARE

In auto: Autostrade A1-A21 da Milano e Piacenza; Autostrade A22-A4-A21: da Bolzano, Verona e Brescia; Autostrade A1-A21: da Bologna.
In treno: FS Milano-Mantova.

 Percorso della Strada

 Autostrada

 Casello autostradale



Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani



La Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani è un percorso di circa 120 Km lungo il quale al turista del gusto viene offerto, a poca distanza da Milano, un territorio ricco di splendidi borghi, ville e luoghi dove cultura arte e storia si accompagnano a una notevole qualità dei vini e dei prodotti tipici. Il percorso parte da Milano, attraversa Chiaravalle con la famosa Abbazia cistercense fondata nel 1135, Sant'Angelo Lodigiano, con le sue strutture museali, tocca San Colombano al Lambro, per giungere poi a Lodi. Esercitano il loro indiscutibile fascino sul visitatore i centri storici della zona, come il borgo insigne di San Colombano dove si trova la Chiesetta di San Rocco del XVI sec., un gioiello architettonico con pianta ottagonale ancora oggi in perfette condizioni. La collina di San Colombano, su cui si produce l'omonimo vino, è un affioramento pliocenico ricco di fauna fossile che attesta l'antica presenza del mare nel territorio dell'attuale Pianura Padana. L'itinerario porta quindi a Lodi, città da sempre legata al capoluogo lombardo grazie alla presenza dei Visconti, dove l'offerta artistica è ricca e varia. Sulla piazza centrale si affaccia la Cattedrale, tra le più vaste della Lombardia in stile romanico, dalla facciata asimmetrica per la presenza del portale vicino al campanile, con bifore e rosone del XVI sec; lì vicino si trova la chiesa di S. Francesco, con un'alta monofora e una bifora a "tutto cielo", un particolare lodigiano negli scomparti laterali, studiato apposta per dare leggerezza alla struttura frontale. Si conclude il tour della città con il Santuario dell'Incoronata, sorto nel 1488 e completato con una loggia ottocentesca. All'interno, nella cappella di San Paolo sono ospitate pregevoli tavole del Borgognone. L'itinerario è arricchito dalla presenza di produttori vinicoli, con le loro caratteristiche cantine, e di prodotti tipici, come salumi e grandi formaggi. Ricche e variegata anche le attività artigianali che hanno reso conosciuta la zona, come per esempio le lavorazioni della ceramica a Lodi e orafa a Graffignana.

Lunghezza percorso:
circa 120 km su un
territorio di 65 comuni
Numero associati: 43



MANIFESTAZIONI

Lodi e provincia
Rassegna Gastronomica del Lodigiano
(ottobre-novembre).
I migliori ristoranti del territorio propongono menù tipici e menù degustazione a prezzo fisso.

Lodi
Palio di Lodi (giugno).
Le Forme del Gusto
(settembre).

San Colombano
Sagra dell'uva (settembre).
Festa delle erbe e delle ciliegie (giugno).

Codogno
Fiera del bestiame.

VINI

San Colombano DOC Rosso
(Fermo, Vivace e Riserva),
San Colombano DOC Bianco,
Collina del Milanese IGT

PRODOTTI TIPICI

Gorgonzola DOP, **Taleggio DOP**, **Quartiolo DOP**, **Pannerone**, **Granone lodigiano**, **Raspadura**, **Riso**, **Crescenza**, **Italiano**, **Mascarpone**



PIATTI TIPICI

Risotti, **arrosti**, **trippa**, **cacciagione**, **Tortionata** (torta tipica), **cotognata** (marmellata di mele cotogne)





COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A1 Milano-Lodi uscite Lodi, Casalpusterleno, Piacenza Nord; Autostrada A21 Torino-Brescia, uscita Castelsangiovanni.

In treno: FS Milano-Bologna, stazioni Milano, Lodi.

 Percorso della Strada

 Autostrada

 Casello autostradale



Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese



L'Oltrepò Pavese è una delle zone più turistiche, accoglienti e ricche di storia della provincia di Pavia. Tra i dolci saliscendi delle colline si trovano stabilimenti termali, castelli, grandi vini, sapori tipici e l'immagine di una natura incontaminata. L'Oltrepò Pavese si snoda su una superficie di circa 1100 chilometri quadrati, a sud del fiume Po, e comprende 78 comuni. L'aspetto del territorio è gradevolmente vario, la porzione prossima alla riva del Po è pianeggiante, caratterizzata da un terreno di origine alluvionale, fertile e argilloso. Appena oltre, comincia il tratto collinare con dolci rilievi costituiti da rocce sedimentarie: è questo il regno della coltivazione della vite che si estende su una superficie di 16.000 ettari, interrotta solo occasionalmente da boschi di acacie e querce. Il clima temperato dalle correnti ascensionali dalla Liguria, garantisce estati mitigate da una costante ventilazione. L'Oltrepò Pavese è terra di castelli, che ne riflettono la complessa e articolata storia feudale; per citarne alcuni Montalto Pavese, Nazzano, Oramala e Zavattarello. Grande valore sul territorio riveste anche la musica delle quattro province confinanti, tradizionalmente eseguita con il piffero dell'Appennino, *müsa* (cornamusa a un solo bordone) e fisarmonica. Molte le sagre e le feste patronali che coincidono spesso con rievocazioni storiche. Da Voghera, capoluogo geografico dell'Oltrepò Pavese, si possono raggiungere centri importanti come: Casteggio con il suo borgo antico e la Certosa Cantù, Broni, di origini medievali, Stradella, con la sua torre merlata, il Duomo neoclassico e il rinomato museo dedicato alla fisarmonica. Ci sono poi Varzi, centro simbolo delle colline dell'alta valle Staffora, e Salice Terme con le sue acque salsobromiodiche e sulfuree, località nota in tutta Italia per il termalismo. Tra le principali coltivazioni spicca la vite, con le ricche produzioni di vini DOC e DOCG, essendo l'Oltrepò Pavese la terza Denominazione italiana per ettari in produzione e la prima realtà nazionale per il Pinot nero.

Lunghezza percorso:
circa 60 km su un
territorio di 78 comuni
Numero associati: 60



Stradella
Mercato dei prodotti agricoli (secondo sabato di ogni mese).
Vinuva (settembre).

Varzi
Sagra del Salame (giugno)
Fiera di S. Simone (ultimo venerdì di ottobre). Antica fiera agricola del bestiame e delle merci.

Voghera
La Sensia (maggio).
Fiera dei prodotti tipici dell'Oltrepò Pavese.
Iria - Castelfestival.



MANIFESTAZIONI

Broni
Fiera patronale
(aprile e settembre).

Casteggio
Oltrevini (maggio).
Long weekend dedicato ai vini per operatori e degustatori professionali.
Rassegna di Casteggio (settembre). Presentazione dei vini, spumanti e prodotti tipici dell'Oltrepò Pavese.
Fiera del Tartufo e del Miele (novembre).

Cegni
Carnevale bianco (ferragosto). Ricreazione degli antichi ambienti rurali nel borgo.



PRODOTTI TIPICI

Salame di Varzi DOP,
Pancetta pavese, Cotechino pavese, Coppa, Lardo, Caprini, Formaggella di Menconico, Nisso dell'Oltrepò, Grissini dolci, Pane miccone dell'Oltrepò Pavese



VINI

Oltrepò Metodo Classico DOCG, Oltrepò Crusà DOCG, Oltrepò Pavese DOC Pinot Nero/Riesling/Bonarda/Barbera/Buttafuoco/Rosso/Sangue di Giuda/Malvasia/Moscato, Provincia di Pavia IGT



PIATTI TIPICI

Risotto coi peperoni,
Agnolotti gobbì, Agnolotti d'Oltrepò,
Polenta di mosto





COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A21 da Torino e da Brescia, uscita Voghera, Casteggio-Casatisma, Broni-Stradella; Autostrada A7 uscita Casei Gerola; da Milano SS per Pavia.
In treno: FS Voghera-Piacenza.

-    Percorso della Strada
-  Autostrada
-  Casello autostradale





STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DELLA VALTELLINA

Via Piazza 23 - 23100 Sondrio
Tel. 0342.201984
www.stradavinivaltellina.com



STRADA DEI SAPORI DELLE VALLI VARESINE

c/o Comunità Montana Valli del Verbano
Via Provinciale 1140 - 21030 Cassano Valcuvia (VA)
Tel. 0332.991001
www.stradasaporivallivaresine.it



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DELLA VALCALEPIO

Via Bergamo 10 - 24060 San Paolo d'Argon (BG)
Tel. 035.953957
www.valcalepio.org



STRADA DEL VINO FRANCIACORTA

Via Verdi 53 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. 030.7760870
www.stradadelfranciacorta.it



STRADA DEL VINO COLLI DEI LONGOBARDI

c/o CTS Youth Point
Via N. Tommaseo 2/a - 25128 Brescia
Tel. 030.41889
www.stradadelvinocollideilongobardi.it



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEL GARDA

Via Porto Vecchio 34 - 25015 Desenzano del Garda (BS)
Tel. 030.9990402
www.stradadeivini.it

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI MANTOVANI

Largo Pradella 1 - 46100 Mantova
Tel. 0376.234420
www.mantovastrada.it



STRADA DEL RISO E DEI RISOTTI MANTOVANI

c/o CCIAA di Mantova
Via Calvi 28 - 46100 Mantova
Tel. 335.8307804
www.stradadelrisomantovano.it



STRADA DEL TARTUFO MANTOVANO

c/o TRU.MU. Museo del Tartufo
Via A. Barbi 36/b - 46020 Borgofranco sul Po (MN)
Tel. 0386.41667
www.stradadeltartufo.org



STRADA DEL GUSTO CREMONESE NELLA TERRA DI STRADIVARI

Piazza del Comune 5 - 26100 Cremona
Tel. 0372.406391
www.stradadelgustocremonese.it



STRADA DEL VINO SAN COLOMBANO E DEI SAPORI LODIGIANI

Via Ricetto 3 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 3497504891
info@stradasaporilodigiani.it



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DELL'OLTREPÒ PAVESE

Via Riccagioia 48 - 27050 Torrazza Coste (PV)
Tel. 0383.77028
www.oltrepo.eu/sito



Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia

Offerta turistica, servizi e attrazioni

- ▲ Visite con degustazioni in aziende agricole, aziende vitivinicole, distillerie storiche e frantoi
- ▲ Pernottamento presso strutture ricettive associate, B&B, agriturismi, residenze storiche, hotel di ogni categoria con trattamento di BB, HB, FB
- ▲ Visite guidate di carattere culturale, storico ed enogastronomico
- ▲ Corsi di cucina della durata di una giornata, di un weekend o di una settimana, tenuti presso strutture associate, con laboratori di preparazione di pasta, pane e dolci tipici
- ▲ Guide professioniste a disposizione per visite a borghi e castelli, a siti archeologici, a luoghi di culto, ad oasi naturalistiche

- ▲ Trattamenti estetici e termali di uno o più giorni
- ▲ Attività sportive, dalle piscine indoor e outdoor ai centri di equitazione, al tiro con l'arco, il tennis, il golf
- ▲ Escursionismo, itinerari trekking, cicloturismo
- ▲ Navigazione fluviale o su laghi
- ▲ Organizzazione di cene a tema, convegni, banchetti, matrimoni presso ristoranti/agriturismi/alberghi associati; accoglienza per eventi di carattere congressuale

I pacchetti possono essere organizzati su richiesta e personalizzati su itinerari che coinvolgano la singola Strada o più di una; la durata è variabile secondo l'itinerario prescelto

Ricettività



Strade della Lombardia	Agriturismo con alloggio	Residence	Albergo **	Albergo ***	Albergo ****	Dimore storiche	Relais
Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina	•	•	•	•	•		
Strada dei Sapori delle Valli Varesine	•			•	•		
Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio	•	•	•	•	•		
Strada del Vino Franciacorta	•			•	•	•	•
Strada del Vino Colli dei Longobardi	•			•	•	•	
Strada dei Vini e dei Sapori del Garda	•	•		•	•		
Strada del Vino e dei Sapori Mantovani	•	•		•	•		
Strada del Riso e dei Risotti Mantovani	•			•			
Strada del Tartufo Mantovano	•			•			
Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari	•			•	•		
Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani	•			•	•		
Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese	•	•	•	•	•	•	



Regione Lombardia

Direzione Generale Agricoltura
Piazza Città di Lombardia 1 - 20124 Milano
www.regione.lombardia.it
www.buonalombardia.it

ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste

Via Pola 12 - 20124 Milano
www.ersaf.lombardia.it

Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia

c/o CCIAA - Largo Pradella 1
46100 Mantova
www.viniesaporidilombardia.it

Si ringraziano tutte le Strade e la
Federazione Regionale per la collaborazione

Progetto grafico e realizzazione

Orione. Cultura, lavoro e comunicazione srl
Brescia, via Soldini 4, tel. 030.2420732, info@orionecic.it

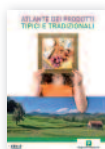
SCARICA LE APP E GLI EBOOK DELL'AGRICOLTURA LOMBARDA

www.buonalombardia.it

App



eBook



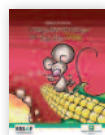
<http://kaywa.me/MCK6i>



<http://kaywa.me/Y7Teg>



<http://kaywa.me/1Hexc>



<http://kaywa.me/T0u6i>



<http://kaywa.me/wc6e1>



<http://kaywa.me/h7qpf>



<http://kaywa.me/t09GR>



<http://kaywa.me/oxz4x>



<http://kaywa.me/gG1yW>



<http://bit.ly/1hyg7wJ>



<http://amzn.to/1avE8zq>



<http://bit.ly/1jb8aAJ>

STRADE DEI VINI
E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA

www.buonalombardia.it
www.viniesaporidilombardia.it