

# Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia



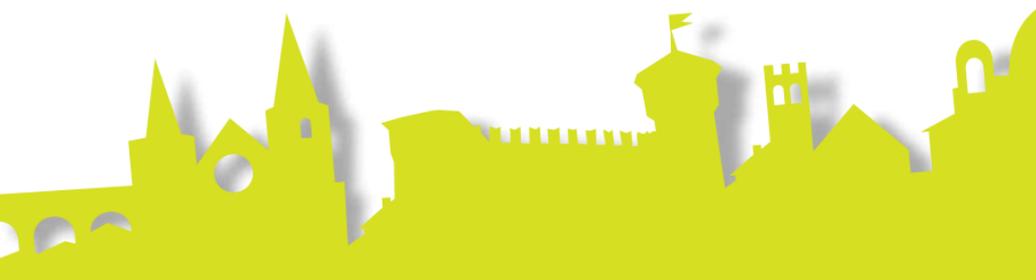
**ERSAF**  
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI  
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



Regione  
Lombardia



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



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





Sono numerosi gli studi che lo certificano: ormai quattro turisti su dieci scelgono la destinazione del proprio viaggio in base alle offerte enogastronomiche di un territorio. Vino e sapori sono il primo fattore di influenza per la selezione della meta. Il Covid rallenterà questa tendenza? No, anzi. Contribuirà ad aumentare queste cifre. Le persone si sposteranno sempre di più alla ricerca di esperienze sensoriali e di territori che abbiano una offerta di sapori fortemente identitaria, collegata alla storia e al patrimonio artistico. Il turismo enogastronomico è il nuovo modo di viaggiare.

Storia, territorio, sapori. Sono la forza della Lombardia: 75 DOP e IGP, 34 di prodotti alimentari e 41 di vino, oltre a una miriade di produzioni locali fortemente distinte. La loro valorizzazione passa dalla narrazione di ciò che facciamo da secoli, il lavoro che da sempre caratterizza la realizzazione di cibi e vini.

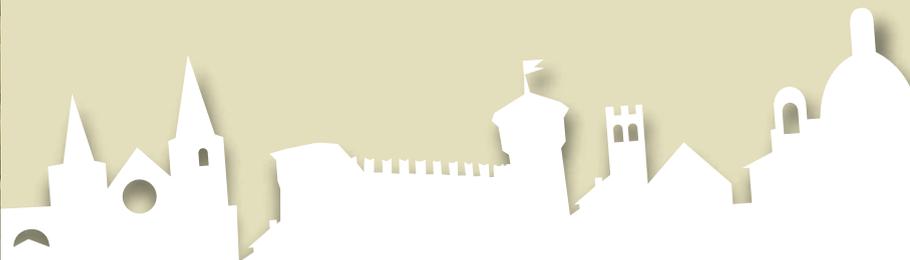
La strategia deve essere questa: unire le bellezze dei nostri territori al cibo che produciamo. Saremo sempre più attrattivi, perché abbiamo in questi ambiti elementi senza pari al mondo. La Regione Lombardia sente di dover pienamente sostenere questo piacevolissimo impegno di promozione del territorio, invitandovi a un 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 proprio fascino.

Le Strade dei vini e dei sapori dovranno effettuare operazioni innovative di marketing territoriale per far conoscere agli italiani e agli stranieri ciò che la Lombardia può offrire. Per questo ho voluto fortemente il rilancio di realtà importanti che in passato non hanno avuto i riconoscimenti che meritavano e che invece rappresentano elementi di salvaguardia delle tradizioni, con un occhio all'innovazione che da sempre caratterizza la nostra agricoltura.

Buona lettura, alla scoperta della Lombardia agricola.

**Fabio Rolfi**

Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi 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.

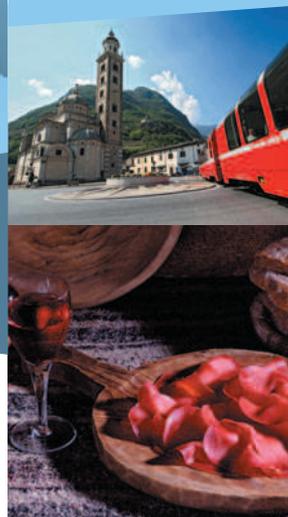
[www.viniesapori dilombardia.it](http://www.viniesapori dilombardia.it)

# Strada del Vino della Valtellina



Nel cuore delle Alpi vi è un affascinante itinerario che attraversa paesaggi modellati da millenni di viticoltura. È qui che il Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca, ha trovato la sua dimora esprimendosi in quattro denominazioni: Alpi Reti- che IGT, Rosso di Valtellina Doc, Valtellina Superiore DOCG e Sforzato di Valtellina DOCG. Un patrimonio vitivinicolo unico, fatto di vini di eccellente qualità e di persone che lavorano con passione la terra di montagna. La Strada del Vino della Valtellina è un'affascinante via panoramica di 67 km che collega Ardenno a Tirano, attraversando longitudinalmente la Valtellina. Un itinerario completamente carrabile da percorrere comodamente in auto, in bicicletta o anche a piedi, seguendo in autonomia la segnaletica posta lungo tutto il tracciato. Che sia una gita di una giornata o una vacanza di qualche giorno, la Valtellina è la meta ideale per gli enoturisti desiderosi di conoscere da vicino i produttori locali, scoprire le loro tradizioni e degustare i loro prodotti. Lungo la Strada del Vino della Valtellina è possibile dormire tra i vigneti, immergersi nel relax degli agriturismi, scoprire gli antichi sapori delle ricette, ascoltare le storie di chi lavora la terra con passione e degustare vini unici. Fanno parte della Strada le cantine che offrono accoglienza con degustazioni e visite guidate, i ristoranti che propongono ricette tipiche e vini del territorio, agriturismi immersi nel verde, hotel con vista sui terrazzamenti e botteghe storiche dove fare incetta di prodotti locali.

Lunghezza percorso:  
circa 67 km di strada  
panoramica tra i vigneti  
terrazzati della Valtellina  
Numero associati: 95



## MANIFESTAZIONI

**Castione Andevenno**  
**Ciapel d'Oro** (inizio luglio).  
Concorso enologico.

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

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

**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 valtelinesi.

**Valtellina Wine Trail** (novembre). Gara di trail-running tra i filari e le cantine della Valtellina, con 2.500 concorrenti da oltre 20 differenti nazioni.

**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).

**Tutto il territorio**  
**Mangiar per Vigne** (giugno).  
Un pranzo all'aria aperta, nell'atmosfera unica dei terrazzamenti vitati, con i produttori dei Vini di Valtellina e lo Slow Box dei ristoranti della Strada del Vino.



## PRODOTTI TIPICI

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



## VINI

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



## PIATTI TIPICI

**Pizzoccheri della Valtellina, Sciatt (frittelle ripiene di formaggio), Polenta Taragna, Torta di grano saraceno, Bisciola**





Montespluga  
PASSO SPLUGA  
36bis

Madesimo

SVIZZERA

Livigno

Bormio

Lago di Cancano

PASSO STELVIO

S. Caterina Valfurva

Chiavenna

Colico

Chiesa in Valmalenco

Grosio

Ardenno

Postalesio

Sondrio

Teglio

Tirano

LECCO

Morbegno

fiume Adda

Chiuro

Teglio



BERGAMO

Aprica

42

39

39

38

38

404

37

36

301

### 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.

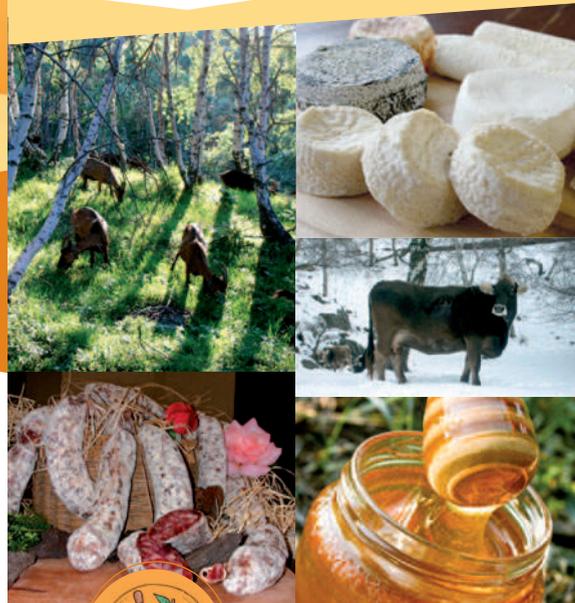
Percorso della Strada

# 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 patrimonio 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.

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



## 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 Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca



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 Orobriche 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 Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca 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 Balneario 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: 220



## MANIFESTAZIONI

Bergamo  
**Serendipity Wines** (maggio)  
ed **Emozioni dal Mondo:  
Merlot e Cabernet Insieme**  
(ottobre). Concorsi Enologici  
Internazionali.

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.

**Stati Generali del Turismo  
Enogastronomico** (settembre).



## VINI

**Moscato di Scanzo DOCG**  
**Valcalepio DOC**  
**Rosso/Rosso**  
**Riserva/Bianco/**  
**Moscato Passito,**  
**Terre dei Colleoni DOC,**  
**Bergamasca IGT**



## PRODOTTI TIPICI

Gorgonzola DOP, Grana  
Padano DOP, Provolone  
Valpadana DOP, Quartirolo  
Lombardo DOP, Salva  
Cremasco DOP, Taleggio DOP,  
Olio Extravergine di Oliva  
Laghi Lombardi DOP, Branzi,  
Caprini della bergamasca,  
Formaggelle, Strachitunt DOP,  
Formai de Mut dell'alta Valle  
Brembana, Cotechino della  
bergamasca, Salame della  
bergamasca, Farina per  
polenta, Miele bergamasco,  
Birra Bergamasca.



## PIATTI TIPICI

Casonesi della bergamasca, Scarpinocc di Parre (pasta  
fresca ripiena), Polenta della bergamasca con brasato  
e coniglio, Noseicé, Oseli scapacé, Polenta e osei  
dolci, Torta Donizetti, Torta di Treviglio





Ammenno 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

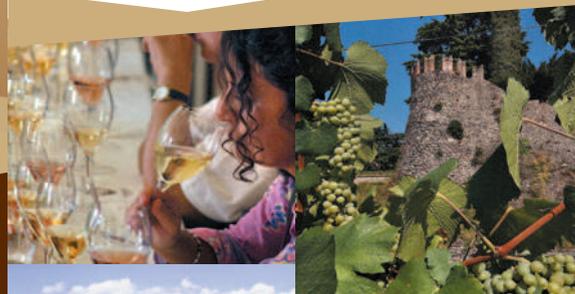


# Strada del Vino Franciacorta

STRADA DEL VINO  
Franciacorta

Prende il nome di Franciacorta, l'anfiteatro morenico che si trova a sud del lago d'Iseo. Il nome deriva dal latino *Franciae 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 caratterizzata da 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 il Franciacorta. Franciacorta nel 1995 è divenuto il primo territorio e vino italiano prodotto con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (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 sul lago d'Iseo con sosta a Monte Isola, l'isola lacustre abitata più grande d'Europa, nota per la sardina essiccata (presidio Slow Food) e dove sopravvive una piccola produzione artigianale di barche e reti da pesca.

Lunghezza percorso:  
circa 90 km su un  
territorio di 19 comuni  
Numero associati: 237



## 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**  
**Erbusco in tavola**  
(settembre).

**Festival Franciacorta**  
**in Cantina** (settembre).

**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, Demisec;  
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,  
Quartirolo 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, Trippa





Paratico

Iseo

Corte Franca

Capriolo

Aero

Provaglio d'Iseo

Ome

Erbusco

Passirano

Monticelli Brusati

Rodengo Saiano

Gussago

Cazzago  
San Martino

Cologne

Rovato

Paderno

Cellatica

Franciacorta

Coccaglio

Brescia

### COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A4 Milano-Venezia, uscite Palazzolo, Rovato, Ospialetto.  
Autostrada A35 Bre.Be.Mi., uscite Chiari, Castrezzato, Rovato sud, Travagliato ovest.  
In treno: FS Milano-Venezia, stazioni di Brescia, Rovato; FNME Brescia-Iseo-Edolo.  
In aereo: aeroporti Milano-Orio al Serio, Milano-Linate, Milano-Malpensa, Verona-Villafranca

-  Percorso della Strada
-  Autostrada
-  Casello autostradale

STRADA DEL VINO  
  
Franciacorta

# Colli dei Longobardi

## Strada del Vino e dei Sapori



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 invernega*, 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 Mazzucchelli 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).

#### Flero

**Festa del Patrono**  
Conversione di San Paolo (gennaio). Degustazioni prodotti del territorio e bancarelle.



### 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 Montecolarese.**  
Rievocazione medievale nel castello Bonoris, nelle Piazze e nelle Vie con mercati, prodotti tipici e artigianato.

#### Montirone

**Mercatini di Natale.**

#### Poncarale

**Festa dei Patroni Ss. Gervasio e Protasio** (giugno). Degustazioni prodotti del territorio e bancarelle.

#### 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, Persicata, 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



# 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 Riviera del Garda Classico, Riviera del Garda Classico sottozona Valtènesi, Lugana, San Martino della Battaglia e dell'IGT Benaco Bresciano. 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. 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 Ri-



viera 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 Sacratio 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.

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



## MANIFESTAZIONI

Tutto il territorio  
Esperienze e degustazioni  
in cantina, frantoio e  
agriturismo (giugno-  
ottobre).

Cantine aperte per  
degustare i vini del Garda  
Un pic-nic tra i vigneti.  
Rassegna gastronomica  
con pesce di lago.

Frantoi aperti  
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,  
Soppressata 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

Riviera del Garda Classico  
sottozona Valtènesi DOC  
Chiarretto/Rosso/Rosso  
Riserva, Riviera del Garda  
Classico DOC Bianco/ Rosso/  
Rosso Superiore/Chiarretto/  
Groppello, San Martino della  
Battaglia DOC, Lugana DOC  
base/Superiore/Riserva/Vende-  
mmia Tardiva/Spumante,  
Benaco Bresciano IGT.





LAGO DI 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).

**Mantova**  
Festival della Pasticceria  
mantovana (ottobre).

**San Benedetto Po**  
Lambrusco a Palazzo  
Monastero Di...vino

**Viadana**  
Festival del Lambrusco  
(aprile).



## 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

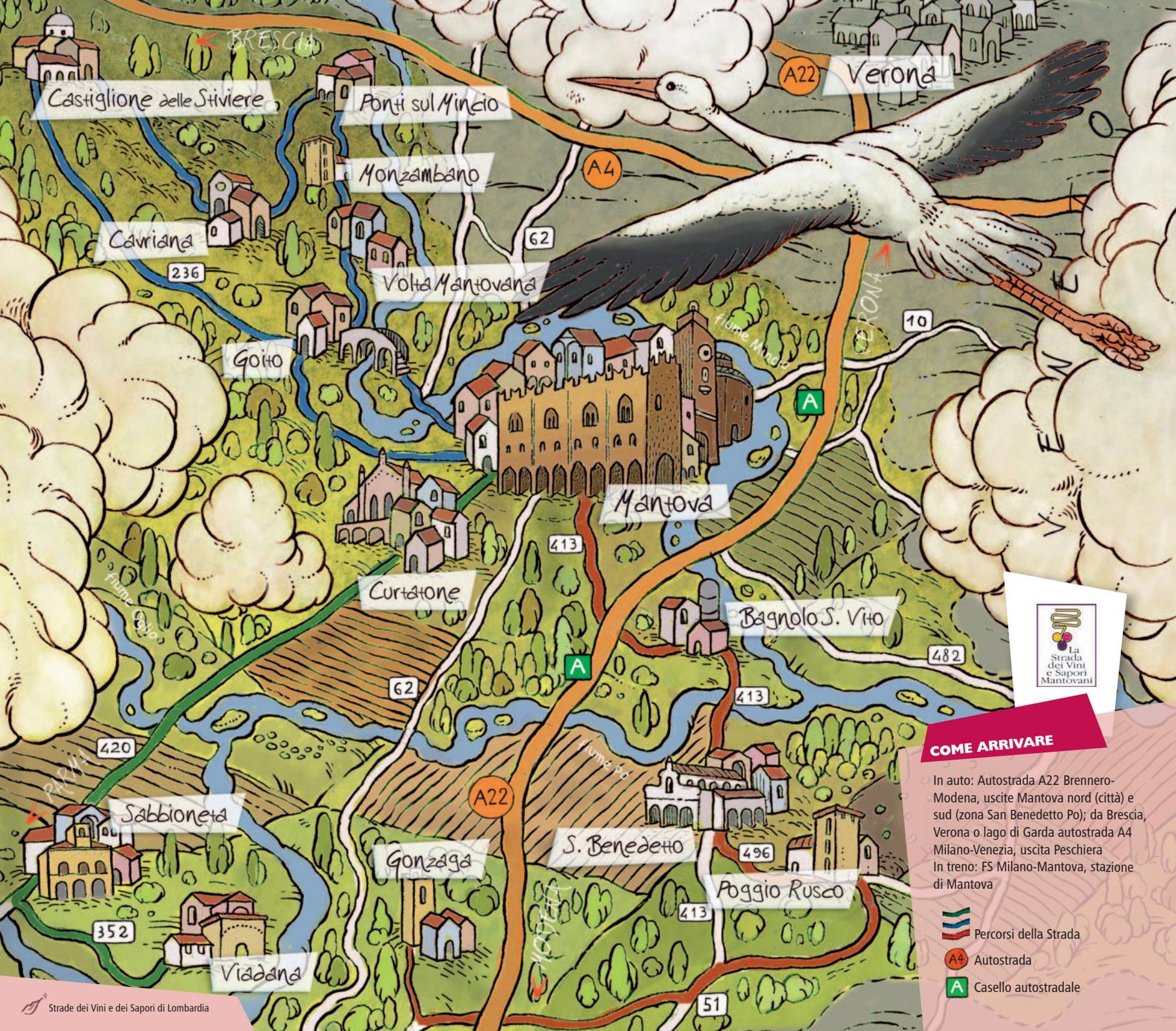
Grana Padano DOP,  
Pera Mantovana IGP,  
Parmigiano-Reggiano DOP,  
Salame Mantovano, Zucca  
Mantovana, Cipolla di  
Sermide, Melone  
Mantovano IGP, Tartufo



## 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, Bumbunèen (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, Italice, 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, Casalpusterlengo, 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. L'Oltrepò Pavese è terra di castelli, che ne riflettono la complessa e articolata storia feudale; per citarne alcuni Montalto Pavese, Nazzano, Oramala, Varzi e Zavattarello. Grande valore sul territorio riveste anche la musica delle quattro province confinanti, tradizionalmente eseguita con il piffero dell'Appennino, *mùsa* (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, Fortunago inserito nei Borghi più belli d'Italia, 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, zona di allevamento della razza bovina Varzese, e Salice Terme con le sue acque salsobromoidiche 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 Castle Festival**.



## 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, peperone di Voghera, zucca Berrettina di Lungavilla, patate di montagna, farina di mais ottofile, ciambella di Staghiglione, cipolla dorata di Voghera, fagiolo Aquila dell'Oltrepò, Pomella Genovese, Schita dell'Oltrepò, tartufo bianco e nero.



## MANIFESTAZIONI

**Brallo di Pregola**  
**Festa della patata** (settembre).

## Broni

**Fiera patronale** (aprile e settembre).  
**Vinuva** (settembre).

## Casteggio

**Festa patronale** (aprile e settembre).  
**Fiera del Tartufo e del Miele** (novembre).

## Cegni

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



## VINI

Oltrepò Metodo Classico e Cruasé DOCG, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC, Oltrepò Pavese DOC Bonarda/Barbera/Riesling/Rosso/Sangue di Giuda/Moscato, Barbacarlo, Buttafuoco Storico, Casteggio DOC, Provincia di Pavia IGT



## PIATTI TIPICI

Risotto coi peperoni,  
Agnolotti gobbi, 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 DELLA VALTELLINA

Via Perego 1 - 23100 Sondrio  
Tel. 351.2509413  
[www.stradadelvinovaltellina.it](http://www.stradadelvinovaltellina.it)



### 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](http://www.stradasaporivallivaresine.it)



### STRADA DEL VINO VALCALEPIO E DEI SAPORI DELLA BERGAMASCA

c/o sede Camera di Commercio di Bergamo  
Largo Belotti 16 - 24121 Bergamo  
Tel. 035.953957  
[www.stradadelvalcalepio.com](http://www.stradadelvalcalepio.com)



### STRADA DEL VINO FRANCIACORTA

Via Verdi 53 - 25030 Erbusco (BS)  
Tel. 030.7760477 int. 5  
[www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)



### COLLI DEI LONGOBARDI STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

Via N. Tommaseo 2/a - 25128 Brescia  
Tel. 030.41889  
[www.stradadelvinocollideilongobardi.it](http://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](http://www.stradadeivini.it)



### STRADA DEI VINI E DEI SAPORI MANTOVANI

Largo Pradella 1 - 46100 Mantova  
Tel. 0376.234420  
[www.mantovastrada.it](http://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](http://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](http://www.stradadeltartufo.org)



### STRADA DEL GUSTO CREMONESE NELLA TERRA DI STRADIVARI

Piazza del Comune 5 - 26100 Cremona  
Tel. 0372.406391  
[www.stradadelgustocremonese.it](http://www.stradadelgustocremonese.it)



### STRADA DEL VINO SAN COLOMBANO E DEI SAPORI LODIGIANI

Via della Marescalca 6 - 26900 Lodi  
Tel. 379.2460423  
[www.stradalodi.it](http://www.stradalodi.it)



### STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DELL'OLTREPÒ PAVESE

Via Riccagioia 48 - 27050 Torrazza Coste (PV)  
Tel. 0383.77028  
[www.viniesaporioltrepopavese.it](http://www.viniesaporioltrepopavese.it)



# 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 dei Vini e dei Sapori di Lombardia	Agriturismo con alloggio	Residence	B & B	Albergo ** **	Albergo ** * * *	Albergo * * * * *	Dimore storiche	Relais
Strada del Vino della Valtellina	•	•		•	•			
Strada dei Sapori delle Valli Varesine	•			•	•			
Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca	•	•	•	•	•		•	•
Strada del Vino Franciacorta	•		•		•	•	•	•
Colli dei Longobardi Strada del Vino e dei Sapori	•		•	•	•	•		
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, Alimentazione e Sistemi Verdi  
Piazza Città di Lombardia 1 - 20124 Milano  
[www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it)  
[www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)

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

Via Pola 12 - 20124 Milano  
[www.ersaf.lombardia.it](http://www.ersaf.lombardia.it)

## **Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia**

c/o CCIAA - Largo Pradella 1  
46100 Mantova  
[www.viniesapordilombardia.it](http://www.viniesapordilombardia.it)

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

## **Progetto grafico e realizzazione**

Orione. Cultura, lavoro e comunicazione snc  
Brescia, via Soldini 4, tel. 030.2420732, [info@orioneclc.it](mailto:info@orioneclc.it)



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

[www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)