



EAST

LOMBARDY

Savour Italy's flavours



Touring Club Italiano

Programma 2017 dei Consoli della Lombardia del Touring Club Italiano, dedicato a East Lombardy

1 marzo – Cremona

Per Turisti a Tavola **conviviale dedicata a Pizzighettone (CR)**, diventata di recente 11ª Bandiera Arancione Lombarda.
Ristorante Golf il Torrazzo.

18 marzo – Soncino (CR)

Visita al **castello** e alle fortificazioni.
Presentazione dell'eccellenza gastronomica locale: **scorzonera** o **radici di Soncino**. Questo ortaggio (noto fin dall'antichità, riprodotto in quadri del Cinquecento e del Seicento conservati nella Pinacoteca del Museo Civico di Cremona, tra cui il famoso *Ortolano* di Giuseppe Arcinboldo), celebrato da diversi scrittori, è ricco di minerali e di una sostanza particolare, l'*inulina*, con benefiche proprietà disintossicanti. Utilizzato in cucina come contorno, come ingrediente per risotti e altri piatti, oggi viene anche essiccato per accompagnare aperitivi e tostato per preparare infusi. E' talmente versatile da essere anche utile per la produzione di grappa o per donare un sapore unico al miele.

23 aprile – Gromo (BG)

Suggestivo borgo medievale e Bandiera Arancione del Touring, detto 'la piccola Toledo' per le sue antiche fucine di armi bianche apprezzate in tutta Europa. Visita al **centro storico** (Castello Ginami, Palazzo Milesi, chiese di San Gregorio e di San Giacomo), al **Museo delle Armi bianche** e alla **via delle Ville stile Liberty**. Specialità gastronomica: gli **scarpinòcc** (specie di casoncelli con ripieno al formaggio anziché con la carne).
Prima del pranzo tre signore di Parre (il paese specifico degli scarpinòcc) raggiungeranno il ristorante Posta al Castello per illustrare il prodotto e mostrarne la lavorazione.

30 aprile – Suzzara (MN)

Visita alla **Galleria del Premio Suzzara** la più importante collezione di opere di arte moderna in Italia, nata nel 1948 da una fortunata e geniale idea di Dino Villani, che prevedeva di premiare gli autori con lo scambio di prodotti dell'arte con quelli del lavoro agreste: "un vitello per un quadro non abbassa il quadro ma innalza il vitello". Così a Suzzara confluirono tutti i maggiori autori del '900 che lasciarono le loro opere: Sironi, Sassu, Cantatore, Turcato, Fabri, Pizzinati, Trombadori, Guttuso, Ligabue, Bergonzoni, Zancanaro, Birolli, Murer, Zigaina, Paolini e Cavicchioni.

L'idea nacque presso il Cavallino Bianco storico ristorante del Buon Ricordo, testimoniata con un dipinto murale della prima giuria del Premio Suzzara a sottolineare lo straordinario successo della manifestazione che per la prima volta metteva insieme il mondo della cultura e il mondo del lavoro.

Tappa gastronomica: Pranzo nella Sala Villani della Scuola Arti e Mestieri F. Bertazzoni di Suzzara a cura dagli alunni del settore ristorazione, con **piatti tipici del Cavallino Bianco, Salame mantovano igp, Lambrusco e Parmigiano Reggiano**.



ACQUA PANNA
THE FIRST COLD WATER
S. PELLEGRINO



Franciacorta
CANTIERI

6 maggio – Pizzighettone (CR)

Visita alle **fortificazioni** e alle **chiese di Gera d'Adda** con un momento dedicato alla illustrazione dei piatti tipici del territorio:

la trippa di San Bassiano che si cucina il 19 gennaio e oltre, in occasione di una fiera dedicata al santo patrono di Pizzighettone

i fagiolini dell'occhio con le cotenne (fasulin de l'öc cun le cudeghe).

Distribuiti nelle Casematte durante le festività dei morti (la manifestazione è giunta alla XXIV edizione) per ricordare un'antica tradizione secondo la quale, versati in scodelle fumanti, venivano offerti dagli osti del cremonese ai loro clienti che ritornavano infreddoliti dalle visite al cimitero.

Ora nei ristoranti si possono trovare tutto l'anno.

7 maggio – Esine (BS)

Visita alla **chiesa di San Lorenzo** di Berzo Inferiore che custodisce affreschi di Giovan Pietro Da Cemmo e al Museo Etnografico "El Balarol", unico per una importante raccolta di corni pastorali.

Pranzo alla Trattoria La Cantina (di Oriana) di Esine con piatti tipici della Vallecamonica: Orzotto all'aglio ursino; Gnoc de la Cua (si tratta di gnocchi di farina, formaggio, erbe, uova etc.); Pasta fresca fatta in casa con ragout d'anatra; Controfiletto alla camuna; Stinco di maiale arrosto, Guancetta brasata con polenta di Mais rostrato nero di Esine (mais particolare della zona); Dessert della casa (crostate con confetture di frutti di bosco direttamente preparate da Oriana)

Nel pomeriggio visita alla **chiesa di Santa Maria** di Esine, interamente affrescata da Giovan Pietro da Cemmo.

17 maggio – Cremona

Per Turisti a Tavola **conviviale dedicata a Crema (CR)** e alla sua pasta ripiena. I **tortelli cremaschi**, da mangiare asciutti conditi con burro e formaggio, sono la pasta ripiena tipica della zona che corrisponde alle 54 parrocchie della Diocesi di Crema. Sono preparati con pasta fresca e un ripieno in cui il dolce e il salato di amaretti, uva sultanina, cedri canditi, biscotti speziati detti mostaccini e marsala si amalgamano con gusto insolito che può ricordare la cucina speziata veneziana e quella araba mediterranea da cui derivano. Ristorante Golf Il Torrazzo

28 maggio - Sabbioneta (MN) (Località Patrimonio Unesco e Bandiera Arancione TCI).

La visita prevede un **tour inedito tra le bellezze di Sabbioneta** ed alcuni luoghi non visitabili: spazi segreti, sotterranei storici, chiese normalmente chiuse nella città ideale voluta da Vespasiano Gonzaga, uno dei più eccentrici principi del Rinascimento Italiano, che trasformò in Sabbioneta in uno spazio urbano sapientemente organizzato e razionalmente costruito.

Tappa gastronomica: Buffet presso il Torrazzo Gonzaghesco di Commessaggio: **Tortelli di zucca, Dolce ERG 2017 pasticceria Athena, Lambrusco DOC Viadanese-Sabbionetano.**



11 giugno - Castellaro Lagusello (Monzambano, MN) - (Località Bandiera Arancione TCI).

Visita al **Borgo fortificato**, raccolto e silenzioso all'interno dell'antica cinta murata con salita alla torre di recente restaurata e al castello che risale al XIII sec. e fu acquisito dai Gonzaga nel 1391.

Escursione naturalistica guidata alla scoperta della flora, della fauna e del delizioso laghetto morenico nella Riserva Naturale di Castellaro, tutelata dal Parco Naturale Regionale del Mincio.

Tappa gastronomica: Presso il ristorante locale "Trattoria La Pesa": Buffet con **I Capunsei, Vini DOP Garda Colli Mantovani e Grana Padano.**

18 giugno – Cornello dei Tasso in Val Brembana (BG)

La giornata inizierà in alta val Brembana, con la visita al caseificio "**Latteria Sociale**" di Branzi, produttore di formaggi tipici della zona.

Si scenderà poi a Cornello dei Tasso, piccolo **borgo medievale** posizionato sull'antica via mercatorum, patria della famiglia dell'illustre poeta e alla quale si deve anche la diffusione del sistema postale in Europa.

Specialità gastronomica: **formài de mut, branzi**, ricavati da latte di alpeggio A Zogno, presso la Baita dei saperi e dei sapori, collegata con la latteria di Branzi, presentazione dei prodotti tipici della valle e pranzo con degustazione di formaggi e salumi, risotto agli asparagi e formài de mut e yoghurt di malga con miele.

Nel pomeriggio visita al **Museo della Valle di Zogno** (sezioni archeologica, storica ed etnografica).

2 luglio - Felonica (Mn)

Visita alla **Pieve Matildica** di S. Maria Assunta, in suggestiva posizione addossata all'argine del Po con la caratteristica facciata romanico-gotica, alla **Chiesa Evangelica Valdese** e al **Museo della Seconda Guerra Mondiale** del Fiume Po. Foto, filmati, documenti e cimeli originali relativi al passaggio del fronte e agli attraversamenti del grande fiume da parte delle truppe germaniche in ritirata e delle armate anglo-americane in cui Felonica si trovò in posizione centrale.

Tappa gastronomica: Buffet degustazione presso lo stand della Pro Loco con **Il Tirof**, schiacciata tipica con cipolla, Presidio Slow food, e **Melone mantovano igp.**

3 settembre – Castel Goffredo (Mn)

Visita guidata al **centro storico del paese**, con l'assetto urbanistico a vie ortogonali realizzato nel

1480, alla **Chiesa prepositurale di San Erasmo e il suo tesoro**, alla loggia affrescata e al giardino di **Palazzo Gonzaga Acerbi** (1499), oggi privato, con la sua tipica torre rinascimentale. Visita alla manifestazione Libri sotto i portici, il più grande mercato mensile del libro usato d'Italia.

Tappa gastronomica: Show Cooking con buffet **del Tortello Amaro**, piatto tipico castellano a base di erbe, "Prodotto Tradizionale Lombardo" (Comunità del cibo Slow food) e **Torta del Buonomore**, aromatizzata con l'erba amara e crema di cioccolato.



ACQUA PANNA
THE FINE ORIGIN WATER
S. PELLEGRINO



Franciacorta
VINO D'ITALIA

10 settembre – Martinengo e Malpaga (BG)

Accompagnati dal prof. Caproni, massimo esperto di storia locale (in via eccezionale, ci mostrerà antichi documenti dell'Archivio Storico risalenti all'epoca del Colleoni) visita ai **luoghi legati alla vita di Bartolomeo Colleoni**. Si inizia dal monastero dell'Incoronata, edificato per volere del condottiero. Nel centro storico di **Martinengo** si visiteranno la Torre, i portici, il Convento delle Clarisse, la Casa del Capitano e il Vallo colleonesco. Nel pomeriggio è prevista la visita al **Castello di Malpaga**, roccaforte del Colleoni.

Specialità gastronomica: **patata di Martinengo**

Nel corso della giornata avremo l'opportunità di visitare l'Azienda Gatti produttrice della patata di Martinengo, dove è prevista una degustazione.

24 settembre - Villimpenta (Mn)

Visita al **Castello Scaligero**, tra i più belli del mantovano, caratterizzato da un mastio alto 42 metri che si specchia nel Tione e di recente completamente restaurato, alla **Villa Zani** (privata) che risale agli anni 1528-1561 con modi e architetture che si riconducono a Giulio Romano e la **parrocchiale** di San Michele con spettacolari arredi barocchi e sfarzosi parapetti marmorei intarsiati.

Tappa gastronomica: Buffet allestito presso stand gastronomico all'interno del castello con **Risotto alla Pilota di Villimpenta** con il riso Vialone nano delle risaie locali, altri prodotti tipici locali (pane, dolci e salumi) **Lambrusco e Grana Padano**.

24 settembre – La giornata in cascina (CR)

Dopo la visita a **Castelponzone** (museo dei cordai e chiesa parrocchiale) si raggiunge **Cicognolo**, da cui parte il sentiero dei castelli chiamato così perchè strada su cui si affacciano una serie di ville ottocentesche costruite a imitazione dei manieri medioevali (visita alla parrocchiale, alla cascina Gobbi e al giardino di Villa Pallavicino).

Pausa gastronomica presso l'Osteria de L'Umbreléer i cui titolari, i fratelli Luccini, eccellenti ed esclusivi produttori di **mostarda**, arricchiranno l'incontro illustrandoci i loro prodotti e le tecniche di produzione.

Per informazioni:

www.eastlombardy.it

segreteria@eastlombardy.it

www.touringclub.it