

 inLOMBARDIA

METS — ET VINS

/Magazine





Mets et Vins #inLombardia — Magazine

Explorer un terroir à travers ses saveurs est le moyen le plus intense de le découvrir et de le goûter de près. Des recettes qui racontent des histoires, des chefs étoilés qui les réinterprètent avec un regard vers le futur; des restaurants et des caves qui immortalisent les perles de l'œnologie et de la gastronomie du terroir. Retrouvez des centaines d'expériences et d'événements à vivre. Découvrez la Lombardie à travers ses saveurs les plus incroyables.

En couverture, Planche à découper conçue et assemblée pour #inLombardia



Milan

— À la découverte de...

Du cœur de la métropole aux champs labourés, des gratte-ciels aux fermes. La ville abrite mille cultures, les terres alentour offrent mille saveurs





Milan sait transformer la tradition en innovation et les initiatives étrangères en tradition. Sa campagne est faite de surprises continues qui sillonnent les abbayes, les rizières, les vignes et les anciennes zones cultivables en terrasses.



Photo

Sur le côté_ Restaurant Galleria Vittorio Emanuele 2, Milan

Page précédente _ Dégustation de Risotto milanais sur le Naviglio Grande

Milan « l'è on grand Milan ». Vous dites Milan et vous pensez à la Cathédrale avec sa « madonnina », aux trams, aux Castello Sforzesco, vu de la Piazza Cordusio, aux gratte-ciels de Porta Nuova, à ses collections d'art inégalées dans le monde, au charme de ses Maisons-musée. Mais c'est toujours dans les limites de la ville métropolitaine de Milan que des sangliers font souvent des incursions pour se piffrer de grappes à partir desquelles le San Colombano DOC est produit, un vin rouge dont la variante pétillante accompagne très bien la charcuterie, les omelettes, les risottos, la cassoeula et la busecca (des tripes locales cuites à la sauce tomate).

Le potager de la maison. Milan, ce sont les palais et les places, oui; mais, vers le sud, le long du Naviglio Grande, la ville abrite également les champs du Parco del Ticino, qui depuis des siècles nourrissent la ville de leurs produits agricoles. Comme son dialecte - ainsi que son caractère particulier - la cuisine milanaise a été « contaminée » et enrichie au fil des siècles, en raison des occupations étrangères dont elle a toujours su conserver quelque chose. Le lien avec l'Autriche se retrouve dans le plat le plus symbolique de la ville, l'escalope milanaise, qui, selon la tradition a été introduite par le colonel Radetzky, mais qui a probablement été ensuite réexportée en Autriche, où elle est devenue le Wienerschnitzel.

Légendes sucrées. Le dessert le plus célèbre de la ville est le panettone: selon la légende, celui-ci dérive du coup de génie de Toni, aide- cuisinier de célèbre chef de Ludovico le More qui, après avoir brûlé le gâteau d'un anniversaire important, a suggéré d'y ajouter du pain, de le mélanger avec tous les ingrédients sucrés qui restaient dans la cuisine et de lui donner une forme de dôme: ce « Pan d'Toni » serait donc l'ancêtre du gâteau de Noël milanais. Mais à Milan, l'histoire continue: c'est une ville qui est en constante évolution, et il n'est donc pas surprenant que, parmi ses plats typiques, beaucoup soient originaires d'autres régions

d'Italie ou que, parmi les restaurants les plus renommés et les plus populaires, figurent également de petits bijoux de la cuisine japonaise, chinoise, érythréenne, etc.

La ville de l'apéro. Bien que créé à Novara, le Campari, l'apéritif amer parmi les plus connus au monde à la base d'innombrables cocktails, tels que le « Negroni sbagliato » né au Bar Basso en 1968, lorsque le barman Mirko Stocchetto a remplacé le gin par du spumante.

Sur le chemin des fermes

— Des journées gastronomiques

Légumes au Km « 0 », anciennes vignes, lait frais, charcuteries du charcutier du roi: c'est également Milan, la deuxième ville agricole d'Italie



9 h 00

Petit déjeuner chez Gattullo

Dégustez des pâtisseries tout en admirant des photographies représentant des chanteurs et des comédiens milanais, tels qu'Enzo Jannacci, Cochi et Renato. Quelque part, on peut lire que Milan est la deuxième ville agricole d'Italie: il serait difficile de le croire, mais dans la zone qui remonte au XIXe siècle, située non loin de Porta Romana, vous aurez l'occasion de visiter la Cascina Cuccagna, une vraie maison de campagne.

13 h 00

Déjeuner à la Ferme

L'intérieur de la ferme est surprenant: une architecture rurale du XVIIe siècle, des porches et des loggias à ne plus compter, une cour intérieure située en pleine verdure, des planchers en bois. Promenez-vous entre ces murailles qui abritent aujourd'hui également la trattoria Un posto a Milano. Vous y trouverez un menu qui varie en fonction des produits du jour fournis par le réseau de fermes de la région. Un morceau de campagne en pleine ville.

15 h 00

Sur le chemin du vin

Quittez la ville en direction du Sud-Ouest vers Lodi, puis suivez la route via San Dionigi qui mène vers la colline de San Colombano, en passant par Chiaravalle. Vous vous retrouvez en plein milieu de la campagne lombarde: vous aurez alors l'occasion de visiter l'une des nombreuses fermes milanaïses historiques et acheter du pain au levain, du miel provenant des ruches du Parco Sud et du lait cru frais.

Photo

Page suivante à gauche_
Croissant Gattullo, Milan

À gauche_ Le Negroni
Sbagliato au Bar Basso, Milan

Page suivante à droite_
Cascina Cuccagna, Milan

À droite_ Tour Velasca vue
des flèches de la Cathédrale
de Milan



17 h 00

Goûter à la Salumeria Panigada

« Borgo insigne » de San Colombano: visitez la plus ancienne charcuterie du village, celle de Stefano Panigada, le charcutier de la Maison royale. Les murs recouverts de saucissons « cresponi », « filzette », « cacciatori », « salamelle », « aglioli », saucissons, « cotechini » et saucisses, sont presque hypnotiques.

18 h 00

Apéro à l'œnothèque

À quasiment dix minutes de marche de là se trouve l'œnothèque des Poderi San Pietro. Nous nous trouvons sur un terroir de vignobles qui existe depuis des siècles, dont la culture a été introduite à la fin du XIVe siècle, et qui a bien failli disparaître après la Seconde Guerre mondiale. Si vous êtes déjà de retour à Milan, il s'agit de l'occasion idéale pour déguster un Negroni Sbagliato au légendaire Bar Basso.

21 h 00

Dîner dans une trattoria

Toujours à Milan, dans le quartier de Porta Ticinese, où, au dix-septième siècle était livré le vin de San Colombano, servi au verre dans des « boeuc », ou servi à table aux voyageurs de passage. Offrez-vous un dîner à la Trattoria la Madonnina: risotto crémeux, escalope milanaïse, fromages accompagnés de noix et de miel.

Or et safran

— Conseils du chef

Grâce à son succès devant les caméras, le talentueux Carlo Cracco est l'un des chefs italiens les plus connus. À partir de 2018, ce dernier a ouvert son nouveau restaurant dans le "salotto di Milano" (le salon de Milan) la Galleria Vittorio Emanuele



Risotto milanais et jarret de veau, recette par Carlo Cracco

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour le risotto:

500 g de riz arborio

200 g de beurre

30 g de moelle de bœuf

Un petit oignon

Pistils de safran

Un verre de vin blanc

1 l de bouillon de viande

160 g de Grana Padano Dop

Pour les jarrets de veau:

4 jarrets de veau

Oignon, carotte et céleri

130 g de beurre

Le zeste d'un citron

Une gousse d'ail

Marjolaine

Un verre de vin blanc

Une poignée de farine

Vous êtes milanais(e) d'adoption, mais cette ville vous a apporté beaucoup plus que cela.

Milan m'a accueilli lorsque je n'avais que vingt ans: je venais tout juste de terminer l'école hôtelière, et mon rêve était de travailler avec Gualtiero Marchesi, qui dirigeait à l'époque le restaurant en Via Bonvesin Della Riva. Après cette expérience, j'ai beaucoup voyagé, en Italie et à l'étranger, mais toujours dans le but de revenir m'installer ici. Milan est une ville où vous vous sentez le/la bienvenu(e), qui vous fait grandir, qui vous permet de réaliser vos projets comme aucune autre ville aujourd'hui.

Quels sont les points forts de la gastronomie milanaise?

Tout d'abord, la « contamination » par celle qui nous vient de l'extérieur: au fil des années, celle-ci a réussi à intégrer le meilleur de toutes les cuisines

avec lesquelles elle est entrée en contact. Deuxièmement, peu de gens le savent, mais la région de Milan est l'une des zones agricoles les plus riches et les plus étendues d'Italie, avec une grande biodiversité et un écosystème unique. Enfin, sa grandeur est connue et appréciée à l'étranger. Peu d'autres villes italiennes sont connues pour leurs plats comme l'est Milan. Nous avons juste à penser à l'escalope et au risotto milanais.

Et le plat traditionnel que vous aimez cuisiner?

Le risotto milanais, au safran et à la moelle de veau. Ce plat a toujours été sur le menu du restaurant, et je le cuisine souvent à la maison aussi, tout simplement parce que c'est le plat préféré de mes enfants.

Enfin, les endroits de Milan que vous aimez fréquenter pendant votre temps libre?

Je fais les courses pour la famille le samedi matin dans les magasins et boutiques de mon quartier: chez les Frères Galantino sur la Via Solferino, pour les fruits et légumes, ou encore la Boucherie de l'Annunciata.

Le dimanche, je déjeune souvent dans une trattoria où sont servis des plats traditionnels et des recettes simples du terroir. Pendant la belle saison, je fais du vélo et je m'arrête toujours pour visiter la magnifique Abbaye de Chiaravalle.

Photo

Au-dessus, Carlo Cracco dans la cuisine de son restaurant

Préparation

Pour le risotto: hachez l'oignon et faites-le revenir avec la moelle dans 100 g de beurre. Lorsque les oignons sont dorés, ajoutez le riz et faites-le dorer, puis ajoutez le vin. Laissez évaporer, ajoutez le safran laissé à infuser dans une louche de bouillon chaud. Continuez à ajouter le bouillon, une louche à la fois, en remuant jusqu'à cuisson complète. Incorporez le Grana Padano râpé et le beurre. Pour le jarret de veau: farinez les jarrets de veau et faites-les dorer dans une casserole avec 80 g de beurre et l'oignon, la carotte et le céleri hachés, pendant cinq minutes. Ajoutez le vin blanc et laissez évaporer, puis recouvrez la viande de bouillon et faites cuire à feu moyen pendant environ 1 heure ½ avec le couvercle. Une fois le tout presque cuit, ajoutez la gousse d'ail émincée, le zeste de citron et la marjolaine. Répartissez le risotto dans plusieurs plats et complétez avec un jarret de veau chacun et une cuillerée de sauce.



La culture du goût — En cuisine au musée

Une déclinaison originale de la combinaison de la nourriture et de l'art: Enrico Bartolini apporte la créativité gastronomique au Musée des Cultures de Milan

Lorsque le Mudec, le Musée des Cultures, a ouvert en 2014 sur la Via Tortona, en plus de la magnifique collection permanente et des expositions temporaires d'envergure internationale, Milan s'est également offerte un excellent restaurant: le talentueux Enrico Bartolini, qui s'est installé au dernier étage, ainsi que son restaurant, qui a reçu en 2017 sa deuxième étoile Michelin. Ici, le chef fait connaître sa philosophie de la cuisine, en articulant sa recette unique en plusieurs épisodes, liés entre eux par la matière première, l'ingrédient principal et les arômes les plus variés, de la ferme agricole à la poissonnerie. Ce dernier la décompose en différents fragments, goûts et vues, accompagnée des saveurs et des couleurs du monde, puis il recompose les différents fragments à travers le « rituel » du repas. Cuisiner et manger de cette façon devient une véritable performance, une opération artistique.

La crevette de Santa Margherita, la ventrèche de thon, le cochon de lait, la brochette de pigeon: le chef divise les plats et les réunit ensuite, comme dans un film, dans une succession de génériques et scénarios. La crevette, frite à moitié (la tête et les pattes), est précédée d'un bouillon de crustacés, d'un corail de homard, d'amandes décortiquées et d'amandes farcies au tartare de crevettes. Le risotto arlequin est servi en deux parties: tout d'abord, la sauce au poivron, le Grana Padano, les pignons, le curry et les herbes aromatiques, puis le riz crémeux à la ciboulette et au beurre. Qui y mange a la liberté de choisir de doser le pourcentage, de goûter l'un ou l'autre individuellement, ou en combinaison.

C'est ce que fait Enrico Bartolini dans la cuisine, et le faire au Musée des cultures de Milan semble être tout à fait naturel pour lui. Au rez-de-chaussée se trouve le bistrot, où le style et la qualité restent les mêmes: ouvert du petit-déjeuner à la pause déjeuner gourmet, jusqu'à l'apéritif.

—
Photo Brochette de Piccione par Enrico Bartolini



Valtellina

— À la découverte de...

*L'hiver dans la poudreuse, l'été dans la fraîcheur des bois;
la Valtellina propose des produits aux arômes intenses, aux
saveurs uniques et aux formes rares*



Une terre forte, aimée des Romains pour ses zones boisées feuillues et ses eaux thermales. Ses alpages, perchés sur la montagne, offrent de délicieux fromages et une excellente viande, et ses terrasses abritent des vignes héroïques

Photo

Sur le côté_ Pizzoccheri et plateau de charcuterie Restaurant La Florida

Page précédente_ Les terrasses de la Valtellina



Entre aventure et détente. En faisant abstraction de ses plaines, rizières et lacs, la Lombardie est également une terre de forêts, de sommets et de pistes de ski, une source de rafraîchissements pendant les étés et une terre d'aventure lors des hivers rigoureux.

La Valtellina est un lieu de bien-être depuis l'époque des Romains, où l'on trouve une eau sulfureuse appréciée dans les Thermes, des destinations à ne pas manquer à Bormio, ainsi qu'une promenade dans le centre historique de Tirano, parmi les plus belles villes de la Haute Lombardie.

Vignobles pour des héros. La vigne qui produit le raisin Nebbiolo, ici appelée Chiavennasca, est cultivé en apprivoisant les dangers de la nature - les pentes et le sol - parsemés de terrasses construites avec des murs en pierre sèche et beaucoup d'efforts: c'est la « viticulture héroïque », celle qui ne recule pas devant la dure réalité et qui donne au terroir le désir de voir les grappes pousser, les récolter puis les travailler jusqu'à obtenir d'excellents nectars, produisant ainsi d'excellents vins rouges comme la Sassella, née dans une région abrupte et venteuse, l'Inferno, obtenu avec les raisins d'une région très chaude en été par rapport au reste de la vallée, et le Sfursât ou le

forzato, l'un des passito les plus connus d'Italie.

Miracles laitiers. Le fromage le plus célèbre de la vallée est le Bitto, dont la production était traditionnellement réservée à quelques alpages perchés dans les montagnes, au cœur des terres traversées par le torrent du même nom. Les secrets du fromage sont le traitement à chaud et la composition du lait: en plus du lait de vache, il y a également le lait de la chèvre orobique, espèce locale spécifique au Val Gerola. Ensuite, il y a le Casera, un fromage qui tire son nom de la cave où les techniques de vieillissement ont été préservées: idéal pour assaisonner les Pizzoccheri et pour farcir les Sciatt,

de savoureuses petites crêpes au sarrasin.

Bresaola et Violino di Capra. Il n'y a pas que les fromages qui comptent parmi les spécialités de la vallée...mais également des charcuteries reconnues dans le monde entier, de la « bresaola », une charcuterie à base de viande bovine maigre et savoureuse extraite d'un morceau entier, au rare « violino di capra », une charcuterie produite à partir de la cuisse et de l'épaule de chèvre, qui doit son nom à la forme qui rappelle celle de l'instrument de musique du même nom.

Dans la vallée du Teglio

— Des journées gastronomiques

Du pain de seigle tartiné de beurre au petit-déjeuner, suivi de dégustations œnologiques d'Inferno et de Bitto, de pizzoccheri et de Sfursat pour vous plonger dans le goût de la montagne



11 h 30

Visite à la cave Nino Negri

Il n'y a pas de meilleur moyen de déguster l'Inferno Carlo Negri Valtellina Superiore DOCG, qui doit son nom à la région plus petite et rocailleuse de Valtellina, où les vignobles sont escarpés et la température est très élevée en été, que de visiter les magnifiques caves de l'un des endroits les plus évocateurs de la vallée, le Castello Quadrio à Chiuro.

13 h 30

Déjeuner au Crotasc

Le crotto a Mese, autrefois utilisé comme grange, - aujourd'hui un restaurant - témoigne de sa longue histoire, laquelle est visible sur les murs auxquels sont suspendus d'anciens instruments de la culture rurale. Plusieurs générations de Prevostini se sont succédées pour diriger le restaurant qui, en hiver, a toujours sa cheminée allumée et qui, en été, accueille ses clients sous des châtaigniers centenaires.

16 h 00

Visite au Centro del Bitto

Le centre de maturation de cet extraordinaire fromage d'alpage - connu aujourd'hui sous le nom de Storico Ribelle - est situé dans le village de montagne de Gerola Alta, au cœur des alpages des vallées du Bitto. Dans les caves, il est possible d'admirer des tommes atteignant l'âge de 10 ans et de goûter aux différents affinages.

Photo

Page suivante à gauche_
Cantina Nino Negri, Chiuro (So)

À gauche_ Plateau de Charcuteries et Pommes de la Valtellina

Page suivante à droite_
Le Centro del Bitto, Gerola Alta (So)

À droite_ L'Inferno de Nino Negri, Chiuro (So)



17 h 00

Arrêt shopping à la Drogheria fratelli Ciapponi

Une promenade à Morbegno n'est pas complète sans un arrêt au magasin historique le plus fascinant de la région: la Drogheria Ciapponi. Un lieu qui rappelle les temps passés, entre les anciennes caisses enregistreuseuses et les cartes d'alpages inconnus, où dénicher des spécialités uniques.

20 h 00

Dîner à Teglio

Il est temps de s'attaquer aux pizzoccheri dans la contrée qui leur a donné naissance. De nombreuses trattorias de la ville servent cette spécialité traditionnelle irrésistible: choisissez l'une de celles qui suivent la recette conservée par l'Accademia del Pizzocchero.

23 h 00

Le dernier pour la route

À l'œnothèque Tirano di Tirano, chaleur, musique et convivialité sont au rendez-vous, des ingrédients essentiels pour accompagner un verre du plus noble des vins de la Valtellina: le Sforzato, ou Sfursat. Le nom dérive de la pratique qui consiste à « forcer » ou à prolonger la maturation des raisins, en laissant les meilleures grappes sécher quelques mois après la récolte, sur des casiers appelés « fruttai ».

La douce montagne

— Conseils du chef

Franco Aliberti, ex chef de l'Osteria Francescana, et Gianni Tarabini sont les chefs du restaurant La Preséf, situé dans le centre d'agritourisme La Fiorida à Mantello. Ici la montagne est proche et généreuse



Comment décrivez-vous la gastronomie de la Valtellina?

La gastronomie ici reflète les traditions familiales simples et anciennes. Chaque plat rappelle les gestes encore pratiqués de nos jours dans les maisons et dans le terroir: de nombreuses recettes transmises par les grands-mères, avec des produits provenant d'élevages alpins ou de cultures locales qui arrachent la terre du roc ou de la forêt. Un terroir qui propose six produits d'appellation protégée qui, peuvent créer des symphonies infinies de saveur.

Quel est le plat local que vous aimez cuisiner plus que tout autre?

Nous aimons les Sciatt. Malgré le nom (qui, dans le dialecte de la Valtellina, identifie, par similitude, les crapauds noirs), ce sont de véritables perles d'un goût raffiné, nées d'ingrédients simples: eau, farine de sarrasin, fromage Valtellina Casera DOP et un peu de grappa.

Quelle relation entretenez-vous avec les producteurs artisanaux de la région?

Le terroir est le garde-manger auprès duquel nous nous fournissons pour notre cuisine; lorsque nous quittons la ferme de La Fiorida, nous ne manquons jamais d'entreprendre une visite quotidienne chez les nombreux producteurs locaux, des plus petits aux artisans, en passant par les agriculteurs et les éleveurs plus structurés. Tous, avec leurs produits, nous permettent de concocter un menu qui offre à nos clients une qualité faite de goût et d'authenticité.

Franco, vous n'êtes pas originaire de la vallée: qu'avez-vous découvert ici et auquel vous ne vous attendiez pas?

C'est la valeur des petites choses qui rend la Valtellina si différente. Ici subsistent des gestes traditionnels, des villages intemporels et des vallées presque inexplorées,

dans lesquels l'homme n'a pas pris le dessus: des « petites » choses presque évidentes pour ceux qui y vivent, mais qui ont une valeur et un attrait énorme pour ceux qui les découvrent pour la première fois.

Quels sont les vins de la région que vous préférez?

Le Nebbiolo des Alpes tire son intensité et son caractère d'une viticulture « héroïque », faite de vignobles en terrasses monumentaux et creusés dans le roc, où chaque moment, de la culture à la récolte, est péniblement réalisé à la main. Pour les clients qui, à La Fiorida ou à La Preséf, goûtent les vins locaux, nous suggérons toujours de faire une promenade le long du Sentier dei Terrazzamenti, en traversant les célèbres sous-régions DOCG des vignobles de Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno et au-delà, pour vraiment comprendre la signification du terroir de ces grands vins.



Les Pizzoccheri traditionnels de la Valtellina

Ingrédients pour 4 personnes

400g de farine de sarrasin
100g de farine blanche
200g de beurre
250g de fromage Valtellina Casera dop
150g de fromage Grana Padano DOP
200g de choux de Milan
250g de pommes de terre
Une gousse d'ail
Poivre

Préparation:

Les Pizzoccheri sont une pâte à base de farine de sarrasin, l'Accademia del Pizzocchero di Teglio conserve la recette originale. Mélangez les farines, pétrissez-les avec de l'eau et travaillez environ 5 minutes. Avec le rouleau à pâtisserie, étirez la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 2-3 mm, découpez des bandes de 7-8 cm. Superposez les bandes et découpez-les dans le sens de la largeur pour obtenir des tagliatelles d'environ 5 mm de largeur. Faites cuire les légumes dans de l'eau salée, les choux de Milan (en fonction de la saison, le chou peut être remplacé par des côtes de bettes ou des haricots verts) en petits morceaux, et les pommes de terre en morceaux, ajoutez les pizzoccheri après 5 minutes. Au bout de dix minutes environ, ramassez les pizzoccheri avec l'écumoire et versez-les sur une plaque très chaude, saupoudrez de Grana Padano DOP râpé et de Valtellina Casera DOP à lamelles, et continuez en alternant avec les pizzoccheri et le fromage. Faites frire le beurre avec l'ail en le laissant bien se colorer, puis versez-le sur les pizzoccheri. Sans remuer, servez les pizzoccheri bien chauds avec du poivre fraîchement moulu.

Photo

En haut, Franco Aliberti et Gianni Tarabini



Visiter les caves

— Conseils pour les alentours

Une excursion à la campagne, entre les rangées de vignes et le nectar de Bacchus: les caves accueillent les amateurs de vin tout au long de l'année

Des Alpes à la Plaine du Pô, des grands lacs aux collines, la Lombardie est un pays géographiquement très différent, ce qui se traduit par une production viticole riche et variée. Le nombre de caves proposant également l'hébergement dans des gîtes œnotouristique est en constante augmentation: une excellente destination pour une journée en dehors de la ville. Beaucoup proposent des dégustations guidées. Nous signalons ci-après quelques caves que vous pouvez visiter sans rendez-vous.

Casa Vinicola Pietro Nera: située à Chiuro, en Valtellina. Elle est spécialisée dans la production de Nebbiolo de montagne, obtenu à partir de vignobles cultivés dans les Alpes rhétiques.

Poderi di San Pietro: ils sont situés sur les terroirs de San Colombano al Lambro, non loin de la capitale, pour découvrir tout le potentiel viticole de la campagne milanaise.

Cascina Ronchetto: à Morazzone, dans la province de Varèse, celle-ci produit des vins de Varèse avec une processus vieillissement effectué dans des fûts en bois français.

Azienda Agricola Gravanago: située dans l'ancien village dont elle tire son nom, dans la province de Pavie. Ici, le temps semble s'être arrêté et les technologies modernes se mêlent aux anciennes traditions.

La Fattoria Colombara Gozzi: à Mozambano (MN) est une entreprise familiale créée dans les années vingt. Célèbre pour "Le Falme", un muscat parfait avec des tortelli à la citrouille de la tradition de Mantoue.

La Tenuta Rovaglia: il s'agit d'une ancienne entreprise de la fin 800. Celle-ci possède les vignobles les plus anciens et les plus vastes du terroir au sud de Garda, d'où elle obtient un excellent Lugana DOC.

La Manèga: il s'agit d'une entreprise familiale implantée à Gussago (BS). Celle-ci produit des vins Brut, Rosé et Saten.

L'Azienda Agricola Angelo Pecis: cette entreprise occupe 2 hectares et demi autour de l'église romane San Pietro delle Passere, dans la province de Bergame. Ici, vous pourrez respirer l'ancienne tradition des moines bénédictins combinée à des techniques de production modernes.

—
Photo Dégustations et Caves



Crémone et Mantoue

— *À la découverte de...*

Terres de culture sans frontières, qui, depuis le XV^{ème} siècle au centre d'activités commerciales, savent mêler l'amer au sucré, le subtil à l'épicé



Villes célèbres pour l'histoire, l'art, les recettes et les traditions. Une cuisine opulente, faite de contrastes bien étudiés et d'harmonies raffinées, fruit de la passion pour la vie et toutes ses saveurs

Photo

À côté_ Duomo et Torrazzo, Crémone

Page précédente_ La Citrouille de Mantoue



Une longue tradition. L'auteur de l'un des livres de recettes les plus célèbres au monde, De Honesta Voluptate et Valetudine, Bartolomeo Sacchi, venait de Crémone. La région du bassin du Pô, qui s'étale jusqu'à l'Adriatique, était autrefois une zone de commerce, et dans le port de Crémone, on trouvait des produits de Venise et de l'Orient, des épices et du sel, et même du nougat, une friandise typique de la région méditerranéenne.

La moutarde. L'agriculture dans cette région a toujours été très florissante, et produit principalement des melons, des citrouilles,

des pastèques, des oignons, des poires et des pommes: ces dernières font partie des ingrédients de la moutarde, une préparation au goût sucré, rendue piquante par les grains de moutarde, qui accompagne bien la viande rôtie ou bouillie, comme la grosse bouillie mixte, le cotechino ou le stracotto d'âne. Le cochon, protagoniste incontesté, fournit des saucissons légèrement aromatisés à l'ail. Le Lambrusco Mantovano est l'accompagnement idéal pour cette cuisine si riche, un vin rouge pétillant qui a une histoire ancienne: Virgile, l'un des illustres natifs de la région, l'avait déjà appelé dans l'un de ses récits bucoliques, le Vitis Labrusca,

dont les feuilles virent au rouge vif, il y a plus de deux mille ans.

La douceur à laquelle vous ne vous attendez pas.

La star de la cuisine de Mantoue est une entrée: les tortelli à la citrouille, doux à cause de l'amaretto et de la moutarde contenue dans la garniture. Ne manquez pas la Sbrisolona, symbole de la pâtisserie de Mantoue; celle-ci doit son nom à sa friabilité, aux miettes (brisure) qui se forment lorsqu'elle est coupée pour en faire des portions.

Lacs artificiels. Dans la dernière zone de la région,

au sud-est, à ne pas manquer: le poisson. Mantoue se dresse sur les rives du Mincio et, depuis 1100, grâce à une série d'ouvrages hydrauliques monumentaux, celle-ci est bordée de trois lacs. Le poisson le plus précieux, là où il est encore possible de le trouver, est le brochet, souvent cuit à la sauce aux câpres, au persil, à l'ail et aux anchois et accompagné de polenta grillée. Crémone est également célèbre pour ses recettes à base de poisson d'eau douce, compte tenu de la présence de nombreux cours d'eau traversant la province.

La joie à table

— Des journées gastronomiques

« Marubini », « blisgòn casalaschi », « tortelli » à la citrouille, « cotechino » à la moutarde, « stracotto » d'âne et de brochet, desserts anciens avec du lambrusco qui coule dans les verres



9 h 00

Petit déjeuner en pâtisserie

Rendez-vous à la Pâtisserie Lanfranchi à Crémone. Sur ses tables sont exposés des gâteaux, des pâtisseries, des biscuits et du nougat. Mais également des moutardes, confitures, confiture de coing, pâtes à tartiner au chocolat et Pan Crémone. Vous n'êtes qu'à quelques pas de la cathédrale, alors visitez le centre historique, appréciable pour l'art et l'architecture.

11 h 00

Le nougat

Vous ne pouvez pas quitter la province de Crémone sans avoir fait le plein de nougat: sur la route qui mène à Mantoue, passez par Vescovato, puis faites une halte chez Rivoltini Alimentare Dolciaria pour vous procurer du nougat sous toutes ses formes: traditionnel, en plateau, en saucisson, en violon; et pour toutes les dents: nougats moelleux, moelleux aux fruits et crème, croquants et « spacacent » (casse-dents).

12 h 30

Déjeuner à Mantoue

Mantoue vous accueille. Sur la Piazza delle Erbe, arrêtez-vous sous le portique du Palazzo della Ragione et profitez-en pour vous asseoir à une table du Cento Rampini. Dégustez des nervetti avec des haricots rouges, des tortelli à la citrouille beurre et sauge, des bigoli aux anchois ou du brochet à la sauce verte. Goûtez le vin de l'une des caves du parc de Mincio, pour vous mettre l'eau à la bouche.

Photo

Page suivante à gauche_
La moutarde et le cotechino

À gauche_ La piste cyclable
du Mincio

Page suivante à droite_
Le nougat de Crémone

À droite_ Cathédrale
et Torrazzo, Crémone



16 h 00

Excursion au Parco del Mincio

Continuez jusqu'au nord, en traversant le parc jusqu'à Monzambano. Profitez de la visite de la ferme Ricchi et de ses haies soignées. Admirez les caves aux voûtes en briques et dégustez les vins mousseux et les grands vins en barrique, accompagnés de saucissons, de Grana Padano DOP, de moutarde et de sbrisolona.

20 h 00

Dîner au Cigno

Le restaurant Il Cigno est situé dans une ancienne maison du XVI^e siècle en plein centre de la ville. Vous pouvez vous installer dans le grand salon, où les poutres et les grandes lampes conçues par des designers offrent un contraste agréable. Savourez des agnolini de viande dans un bol avec du vin rouge, du saucisson à l'ail, des nervetti de veau chaud, du risotto alla pilota et surtout de la poitrine de chapon tiède en sauce aigre douce, cuite selon la recette du chef de la cour Gonzaga. Terminez votre dîner avec un avant-goût du fameux gâteau sbrisolona.

Le joyau de l'Oglio

— Conseils du chef

Le restaurant « Dal Pescatore » s'inspire de la tradition de la famille Santini pour fonder une identité gastronomique unique, qui lui a déjà valu trois étoiles du guide Michelin en 1996

Vous avez toujours entretenu un lien très fort avec votre terre et les eaux qui la traversent. Comment cela se reflète-t-il dans votre cuisine?

Nous croyons en la relation directe avec les producteurs, car la confiance envers ceux qui fournissent les matières premières est fondamentale pour garantir la qualité.

Enfin, nos rivières redeviennent lentement propres, et il redevient donc possible d'utiliser le poisson qui les habite. Le travail qui nous incombe est de lier nos besoins à une production de haute qualité.

Par exemple, nous travaillons avec Massimo Zani, qui a créé un réseau d'éleveurs de bétail qui travaillent dans le respect de l'animal: ces viandes sont exactement ce dont nous avons besoin. Le fait que nous puissions

payer davantage pour la qualité signifie que cela peut exister.

Vos plats ont fait l'histoire de la haute cuisine italienne. Qu'est-ce qui, parmi beaucoup d'autres, exprime le mieux le terroir pour vous?

Les tortelli de potiron, qui marquent pour nous l'évolution des temps: même s'ils sont restés fidèles à eux-mêmes, les ingrédients et le garnissage, l'épaisseur de la pâte, le nombre d'œufs ont changé.

Nous les servons avec moins de beurre, car les saveurs sont plus discernables et les pâtes sont al dente. Il y a vingt ans, les pâtes aux œufs étaient servies plus cuites: le sud de l'Italie nous a appris à manger des pâtes au point de cuisson idéal.



Tortelli à la citrouille de la tradition de Mantoue

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour les pâtes fraîches:

200 g de farine 00

2 œufs

Sel

Pour la farce:

60 g de pulpe de citrouille

100 g d'amarretti DOP de Guarmino

100 g de moutarde de poire de Mantoue IGP

100 g de Grana Padano

1/2 cuillère à café de noix de muscade

Sel et poivre noir

Préparation

Nettoyez la citrouille, coupez-la en tranches et faites cuire à 180° pendant une heure, puis mixez. Ajoutez la moutarde passée au mixeur (fruits et sirop), les amarretti émancés, le Grana, la noix de muscade, le sel et le poivre; incorporez. Laissez reposer pendant toute la nuit. Pétrissez la farine avec les œufs et une pincée de sel; enveloppez dans une serviette et laissez reposer une demi-heure. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce que la pâte ait une épaisseur de 2 mm; coupez en carrés de 5 cm de chaque côté et remplissez-les de farce avec le sac à poche. Prenez un carré dans la main, fermez-le en deux en triangle et faites correspondre les deux pointes, faites deux plis dans les coins latéraux et fermez les deux pointes latérales en les faisant correspondre sur l'index et le majeur, en appuyant bien sur le joint. Faites bouillir les tortelloni dans beaucoup d'eau, une fois qu'ils sont montés en surface, laissez cuire pendant 3 minutes. Dans une poêle, faites chauffer une noix de beurre et de la sauge. Égouttez les tortelli avec une écumoire et placez-les doucement dans la casserole avec le beurre; faites-les sauter en ajoutant le Grana Padano râpé.

Quelles sont les spécialités locales incontournables de cette région?

Les agnoli avec du bouillon, toujours un peu différents selon que vous vous trouvez à Suzzara, ou à Mantoue, ou à Canneto, ou à Asola. Il en va de même pour les tortelli à la citrouille, qui changent de forme et d'ingrédients: ceux-ci sont parfois assaisonnés de beurre, d'autres de tomates, et à Suzzara, même de saucisses.

À Casteldario, il y a le riso alla pilota, un riz pilaf avec du saucisson frais. Le Cigno-Trattoria dei Martini à Mantoue propose de la salade de chapon à la Stefani, le cuisinier de la cour de Gonzaga. Et enfin, les desserts: sbrisolona et de lait de poule.

Photo

En haut, Giovanni Santini aux fourneaux

La piste cyclable du Mincio — Délicieuses haltes

Du vélo le long de la Peschiera-Mantoue, parmi les fermes où les animaux paissent libres, et des agritourismes où vous pouvez déguster la vraie cuisine de Mantoue

Surnommée la plus longue autoroute verte d'Italie, la piste cyclable Peschiera-Mantoue fait partie d'un itinéraire européen de plus de 7000 kilomètres - l'Eurovelo 7 - qui relie Capo Nord à Malte. Il y a environ 50 kilomètres de piste cyclable ombragée, plane et entretenue qui longe la rive de la rivière Mincio.

Partant de Peschiera et se poursuivant vers le sud, la piste traverse le terroir du Parco del Mincio; passe par le barrage de Salionze, le pont et les moulins médiévaux de Borghetto, les vignobles des « collì morenici », les champs labourés de Pozzolo sul Mincio. Après un petit détour, vous arrivez à la réserve naturelle nationale de Bosco della Fontana et à la Palazzina Gonzaga, mais en continuant le long du chemin, vous arriverez au Château de San Giorgio, qui mène à Mantoue.

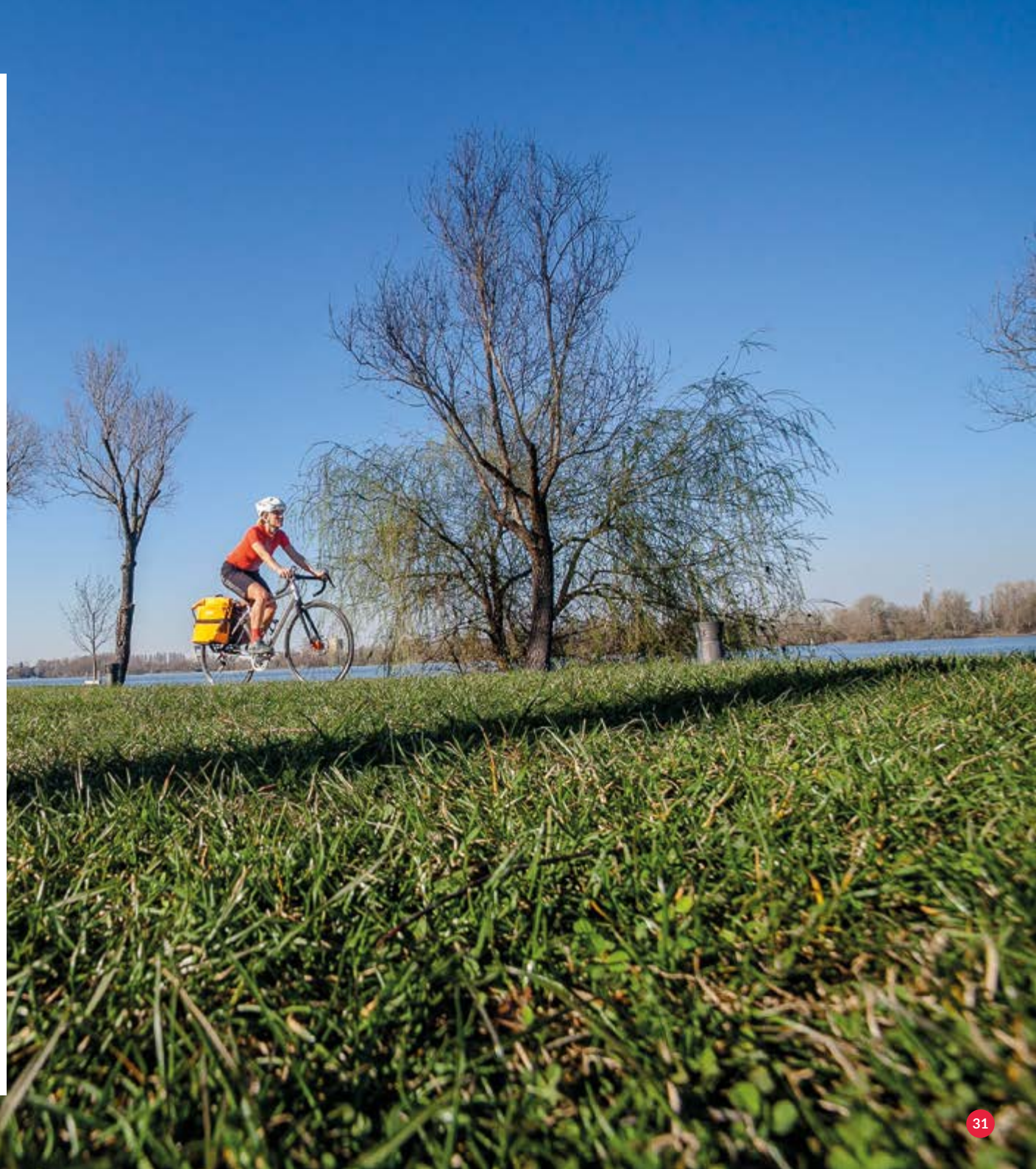
Le long de la route, le paysage se dénoue, et les fermes où paissent en toute liberté vaches, chevaux, ânes, cochons, oies et canards se succèdent. Dans les centres d'agritourisme, dans les restaurants et dans les tavernes, les locaux servent des capunsèi (gnocchis à base de pain, recette introduite à la cour du Gonzaga par les émigrés tyroliens), des fuiàde (nouilles aux œufs) avec un ragoût de gibier, et du risotto avec des saltarèi (crevettes d'eau douce). Vous pouvez vous arrêter à la moitié de l'effort, dans l'un des nombreux centres d'agritourisme répartis le long du sentier, ou continuer et vous rendre jusqu'à Mantoue: le mouvement concilie l'appétit, puis vous fait passer à des plats de charcuteries de Mantoue, aux tortelli à la citrouille, aux bigoi aux sardines, au cotechino au chou de Milan ou au brochet en sauce.

La bisulàn (le beignet paysan, peut-être dérivé du buccellato de Lucca), le gâteau de nouilles et la sbrisolona seront parfaits pour conclure.

Ces plats, accompagnés de vins des collines de la moraine, constituent une excellente introduction à l'opulence de la cuisine de Mantoue.

—

Photo Vue de la piste cyclable du Mincio





Sur les lacs de Côme et de Varèse

— *À la découverte de...*

La terre, où celle-ci rencontre et se lie avec les bassins d'eau douce, cachés dans les montagnes, entre les escarpements difficilement accessibles et les horizons ouverts



La culture de ces terres est paysanne, la cuisine reflète ses rythmes et ses besoins. Des plats à cuisson lente, spécialités savoureuses et uniques, à savourer avec le vin rouge provenant des vignes autochtones

Photo

Sur le côté_ Laglio, Côme

Page précédente_ Gavirate, Varèse



Entre terre et eau. Selon les guides touristiques, notamment celles destinées aux visiteurs étrangers, il s'agit de « la région des lacs »: cependant, ceux qui y vivent ne se rendent généralement pas compte qu'ils habitent dans l'une des régions d'eau douce les plus naturelles en Europe. Parce que ces lacs sont entourés de montagnes, et que les habitants, en bordure du lac, ne connaissent que ce qui est propre. Les régions entourant le lac Majeur, Varèse et le lac de Côme sont faites de monts et vallons continus au beau milieu de la nature et de sommets enneigés. Les randonneurs peuvent suivre des itinéraires tels que le Sentiero del Viandante qui longe la rive est du lac de Côme et la Via dei Monti Lariani, un sentier de randonnée

reliant les stations de ski disséminées le long de la rive Ouest. Les cyclistes peuvent se reposer à la Colma di Sormano, située au sommet de la difficile montée del Muro, ou se rendre jusqu'à la Madonna del Ghisallo, où se trouve le musée du vélo; d'ici vous pouvez profiter d'une vue sur le lac de Côme, où des villas historiques, comme la charmante Villa del Balbianello, attirent les réalisateurs hollywoodiens.

Les amateurs de littérature voudront suivre les traces de « Les fiancés » (I Promessi Sposi) le long de l'itinéraire Manzoni à travers les quartiers de Lecco.

Absolument tout est utilisé dans le cochon.

La cassoeula, une spécialité basée sur les parties les

moins nobles du porc (oreilles, pattes et museau) et le chou de Milan, offre de nombreuses variantes: à Varèse, par exemple, on ajoute des verzini (petites saucisses à base de pâte à saucisse). Un autre plat typique est le bruscitt, bœuf haché, coupé au couteau et doré dans une casserole avec beurre, saindoux, ail, fenouil sauvage et vin rouge, à servir avec de la polenta.

La personnalité du missoltino. Les lacs ont toujours attiré de nombreux poissons d'eau douce, comme l'agon qui, séché et salé selon une tradition séculaire, devient du missoltino, servi avec de la polenta et accompagné d'un vin rouge pour honorer sa saveur

relevée, peut-être un Domasino obtenu à partir du raisin Sangiovese, Merlot et Rossoio, originaire d'une vigne autochtone de faible production. La vigne de ces régions possède une tradition ancienne, mais divers facteurs tels que l'élevage du vers à soie ont forcé à l'abandonner: il y a quelques années à peine, celle-ci a repris la production de vins. De nombreux vignobles sont construits en terrasses et, les pentes abruptes et les excursions thermiques caractéristiques de cette région, sont des facteurs importants qui confèrent aux vins élégance, fraîcheur et saveur.

Une terrasse gastronomique

— Des journées gastronomiques

Des desserts typiques, tels que Dolce Varese et les « brutti ma buoni », des fromages frais à base de lait de chèvre de Campo dei Fiori et un distillat spécial de Monte Sacro



9 h 00

Du Buosino au petit déjeuner

Varèse est gourmande de chocolat: son terroir regorge de petites boulangeries de haute qualité. C'est pour cela que vous devez passer chez Buosi, à Venegono: afin de goûter le « buosino », à base de chocolat et de café, avec de la mousse de lait et des pépites de chocolat. Vous traversez ensuite le parc de l'Olonza près de Morazzano, une ancienne terre de vignes.

13 h 00

Déjeuner dans une taverne

Arrêtez-vous brièvement au point de vue d'Azzate, où la vue s'ouvre sur le lac de Varèse. De retour dans la rue principale, déjeunez à l'Hosteria da Bruno: chaises rembourrées, bancs autour de la cheminée, photos d'époque sur les murs. Dégustez-y une excellente cuisine typique, avec des plats du jour qui varient en fonction des disponibilités.

Le propriétaire vous racontera l'époque où son grand-père a ouvert cette taverne.

Photo

Page suivante à gauche_
Le « Buosino » de Buosi à Venegono, Varèse

Sur la gauche_ Dolce Varese, le dessert de Varèse

Page suivante à droite_
Le Piccolo Porto d'Azzate, Varèse

Sur la droite_ L'Osteria del Gallo, Côme



15 h 00

Café à Varese et excursion à Valcuvia

À Varèse, les locaux ont inventé un dessert simple et délicieux, le Dolce Varese ; arrêtez-vous à la Pasticceria Zamberletti, qui le prépare depuis 1939. Prenez un café et demandez l'Elixir del Borducan, une infusion à l'orange vendue exclusivement à l'hôtel-restaurant Al Borducan, Sacro Monte. Partez à la recherche des fromages de chèvre frais de la Valcuvia et des « brutti ma buoni » de Gavirate. Contournez le parc Campo dei Fiori et arrivez à Côme.

20 h 00

Côme

Une promenade au bord du lac au coucher du soleil: jusqu'au centre de Côme, dans le quartier médiéval de Cortesella. Dans l'une des rues les plus anciennes de la ville, vous trouverez L'Osteria del Gallo: faites-vous servir des tartes salées, de la charcuterie accompagnée de vin des vignobles locaux. Terminez avec un petit verre de grappa pendant que vous discutez avec les propriétaires de la façon dont on gère un café littéraire.

Créativité et terroir

— Conseils du chef

Paolo Lopriore est l'élève préféré du doyen de la cuisine italienne, Gualtiero Marchesi. Au Portico d'Appiano Gentile propose une cuisine conviviale étroitement liée au terroir



Risotto à la perche

Ingrediéti per 4 persone:

1 oignon émincé
150 g beurre
350 g de riz Carnaroli
20 cl de vin blanc
1l de bouillon di poisson
10 filets de perches
Quelques feuilles de sauge
Huile de tournesol
Farine blanche

Préparation

La recette originale consiste à faire bouillir le riz puis à le compléter avec des filets de perche frits dans le beurre avec la sauge, en arrosant le tout avec du beurre et une grosse pincée de fromage râpé: c'est le « Ris en cagnun ». Aujourd'hui, nous préférons souvent une version légèrement plus légère: un risotto avec le bouillon de poisson qui, une fois cuit, est complété par des filets de perche frits et un peu de beurre fondu parfumé à la sauge. Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé avec 1/3 du beurre. Faites dorer le riz et ajoutez le vin en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement évaporé. Ajoutez le bouillon chaud, une louche à la fois, en continuant à mélanger. Quand le riz est presque cuit, farinez les filets de perche et faites-les frire dans de l'huile bien chaude, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Faites fondre le reste du beurre dans une casserole avec les feuilles de sauge, disposez le riz dans un plat de service, déposez-y les filets de perche et complétez le tout avec le beurre aromatisé.

À déguster avec du Solesta, un vin blanc sec vinifié avec des cépages Chardonnay et Riesling Italic.

Quelle est votre relation avec ces terres, où vous êtes né et où vous êtes revenus il y a quelques années?

Je cultive mes liens avec le terroir au quotidien, pour me sentir de plus en plus proche de ses habitants et des clients qui choisissent de venir nous rendre visite. Du point de vue gastronomique, la province de Côme n'a pas encore eu beaucoup de succès: c'est dommage, mais on se rend compte qu'il y a encore d'extraordinaires matières premières, grâce au fait qu'elles ne sont jamais devenues à la mode. La cuisine devrait être également le plus proche possible du terroir, par exemple: je n'utilise pas de légumes rouges, car ceux-ci ne sont pas cultivés ici. Il s'agit d'une cuisine aux saveurs sucrées et aux couleurs froides, presque discrète.

Quels sont les produits locaux que vous préférez utiliser dans votre cuisine?

Les viandes blanches: les élevages sont peu nombreux ici et ne servent qu'à couvrir les besoins du terroir. Prenez le veau, par exemple, j'adore utiliser son foie, qui est soyeux, pour les gourmets, presque à l'opposé du croûton noir toscan rustique et savoureux. Et puis, bien sûr, le poisson d'eau douce provenant du lac, une grande richesse de ces terres.

Quels sont les producteurs artisanaux de la région que vous aimez le plus visiter?

Chez le Boucher Girola, dirigé par le père et le fils, il y a encore beaucoup d'attention envers les clients, et ces derniers sont souvent invités « dans les coulisses ». À Ossuccio, il y a Simone Fraquelli, qui m'a fait connaître les poissons du lac moins connues, telles

que le chevaine ou la lotte, dont le foie ressemble au précieux foie gras. Saveurs anciennes mais nouvelles, car il n'y a que très peu de personnes qui savent utiliser ces espèces en cuisine.

Qu'est-ce que la cuisine du terroir de haut niveau signifie pour vous?

Servir le goût, et par conséquent le produit, de l'endroit où vous vous trouvez.

Quelle spécialité ne devez-vous absolument pas manquer quand vous venez ici?

Les ablettes - petits poissons du lac - préparées à la « carpione ».

Photo

En hauts, Paolo Lopriore dans son restaurant à Appiano Gentile



Un rêve « InGalera » — La liberté dans le plat

Barreaux aux fenêtres et liberté en cuisine: dans la prison de Bollate où a été ouvert le premier restaurant en Italie qui emploie des détenus

InGalera est le premier restaurant à ouvrir ses portes dans une prison, dans la maison d'arrêt de Bollate. Né de l'idée et de la détermination de Silvia Polleri, présidente de la coopérative sociale Abc, celui-ci offre un emploi à 7 détenus et à 4 stagiaires de la section pénitentiaire de l'institut hôtelier Paolo Frisi, dirigé par le chef Ivan Manzo et le maître Massimo Sestito.

L'expérience pour les visiteurs est unique. Leur regard parcourt la rangée de barreaux qui se succèdent dans un motif en losanges. Dehors, le ciel sombre est lourd; à l'intérieur, l'air est léger. Les meubles sont basiques, les tables et les chaises sont simples; les bouteilles sont alignées sur une structure en fer, laquée de blanc.

Les seules décorations sont d'anciennes affiches de cinéma, « À nous la victoire » et « Les Évadés », accrochées sans cadre aux murs. La seule concession au thème de la prison: les serviettes en papier en guise de couverts sur les tables, qui représentent la Prison de la Tour de Londres.

Ces détails encadrent des plats bien faits: risotto à la provola et marmelade de poires au romarin, ou « pil pil » de cabillaud au chou pommé et aux myrtilles. Le café n'est pas servi mais préparé directement à la table, avec le moka, selon une citation débonnaire de De André.

Il s'agit d'une excellente expérience qui remet en cause de nombreuses règles et élimine les préjugés. Pour une fois, ce ne sont pas eux qui doivent regarder par les barreaux pour voir à quoi le monde ressemble, mais c'est nous, les gens libres, qui demandons à entrer.

Le restaurant, qui dispose de 50 places, jouit d'un succès bien mérité, et il est nécessaire de réserver à l'avance.

Photo Trucioli de Marchesi sur crème de poivrons doux, coquilles Saint Jacques à la truffe, grué de chocolat et pesto à la roquette



Franciacorta

— À la découverte de...

Lignes infinies, de vignobles exposés à la lumière dorée du coucher de soleil, telles des peintures sur toile, entre le parc Oglio, le lac d'Iseo et la Torbiera del Sebino



Les abbayes, les monastères et les villages de cette terre d'une beauté ancienne sont entrelacés avec les rangées de vignes précieuses, et les plats de la cuisine paysanne sont accompagnés de vins renommés de longue tradition

Photo
Sur le côté_ Montisola, Brescia

Page précédente_ Les vignobles de Franciacorta



Des pionniers de la qualité. Cette terre du centre, entre la plaine et les Préalpes ne dispose d'aucun chef-lieu provincial, mais elle est unie... par les bulles. En effet, la Franciacorta produit le premier spumante italien Méthode Classique à avoir obtenu le classement DOCG, avec les raisins des vignes de Pinot Noir, Pinot Blanc et Chardonnay qui trouvent ici un climat idéal grâce à sa position exposée aux vents au Sud du lac d'Iseo et de Valle Camonica. Une histoire de très longue tradition: déjà en 1570, Gerolamo Conforti de Brescia écrit son traité sur la fermentation en bouteille « Libellus de vino mordaci »,

anticipant près d'un siècle l'abbé Dom Pérignon en Champagne.

Le vin de satin. Un type unique de Franciacorta est le Satèn - un nom inspiré du terme français « satin », parce que doux et élégant - une mousse très délicate, tandis qu'au court des années particulièrement favorables sont produites les Millesimati, des bouteilles dans lesquelles tout le vin n'a qu'un an. Cette typologie fait appel à un procédé de vieillissement plus long, et elle n'est pas commercialisée avant trois ans de vieillissement.

Monastères, villages et abbayes. Le terroir doucement vallonné de Franciacorta est parfaitement organisé pour accueillir les touristes qui aiment la bonne cuisine, qui aiment la découvrir en empruntant les routes secondaires ou les pistes cyclables, et qui profitent de la grâce de vignobles parfaitement entretenus. Ici, tous les trésors sont préservés: les monastères comme celui de San Pietro in Lamosa, les villages médiévaux comme celui d'Erbusco, ou les abbayes comme l'abbaye d'Olivetani de San Nicola à Rodengo Saiano, conservent leur beauté ancienne.

Le fameux bœuf à l'huile. Ici, la cuisine typique, qui doit beaucoup aux vieilles recettes paysannes, est basée principalement sur le poisson d'eau douce provenant du lac et les préparations de viande traditionnelles, parmi lesquelles se distingue le Bœuf à l'Huile de Rovato, une interprétation savoureuse du « chapeau du curé » cuit à feu doux pendant au moins trois heures dans l'huile et le vin blanc avec les oignons, le céleri et les carottes.

Découverte de la Franca Contea

— Des journées gastronomiques

Un itinéraire sublime en plein cœur du royaume de la confiserie et de la charcuterie parfumée, des bulles millésimées, des fromages d'alpage et de la poutargue d'agon du Lac d'Iseo



9 h 30

À la Pâtisserie Veneto

La journée commence idéalement en dégustant le dessert typique de Brescia, la bossolà, à la Pâtisserie Veneto. C'est là où règne en maître la star des desserts, Iginio Massari, chef pâtissier primé, président de la Coupe du monde de pâtisserie de Lyon en 2015. Après le petit déjeuner, il est temps de vous rendre au parc Oglio.

11 h 00

Faites vos emplettes à la norcineria

La Franciacorta propose d'excellents produits typiques, en commençant par la charcuterie. C'est une région de produits de charcuterie spéciaux, comme le Ret, un saucisson cru travaillé à la pointe d'un couteau. Le saindoux aromatisé au Curtefranca, et les fromages AOP tels que le Silter, le Bagoss d'alpage, le Gorgonzola. La norcineria Polastri Maceler à Torbiato di Adro est l'endroit idéal pour faire des achats.

13 h 00

Déjeuner au parc

Au parc Oglio, longez la berge et jetez votre regard au-dessus du pont qui surplombe la rivière. À côté de la gare de Palazzolo se trouve l'Osteria della Villetta, pour déjeuner avec du poisson du lac d'Iseo, de la viande des pâturages de Brescia et des légumes des jardins des collines. L'aubergiste vous montrera sa collection d'art: des dizaines de peintres et de sculpteurs, d'Emilio Tadini à Christo, ont griffonné leur dessins ici.

Photo

Page suivante à gauche_ La bossolà de Brescia

À gauche_ Visite des caves

Page suivante à droite_ La charcuterie de la Norcineria Polastri

À droite_ Duomo Nuovo de Brescia



16 h 00

Visite des caves

En ce qui concerne les dégustations de vin, ici vous n'aurez que l'embarras du choix: vous pourrez passer de cave en cave telles des abeilles bourdonnantes autour d'une grappe de fleurs d'acacia. En 2017, les producteurs de la région ont financé un court-métrage spectaculaire sur le monde de Franciacorta: dans la cave Bosio, vous pourrez le visionner dans le cadre un approprié et, ainsi, mieux connaître cette terre et les rythmes de ses vignobles.



20 h 00

Retour en ville

Que vous ayez encore envie d'admirer l'horizon ouvert de la campagne ou que vous préfériez passer une soirée dans le centre historique, tels des seigneurs d'une ancienne famille noble, Brescia peut vous offrir tout cela: vous pourrez choisir entre le menu raffiné dans un palais du XVIIe siècle du Restaurant La Sosta, ou une cuisine traditionnelle avec des tables en bois, dans l'ancienne ferme de la Trattoria Campagnola.

Saveurs de famille

— Conseils du chef

Depuis 4 générations, la famille Rossi dirige l'Osteria della Villetta à Palazzolo Sull'Oglio. Maurizio et Grazia proposent la tradition de Brescia dans un splendide bâtiment style Art nouveau

Photo

À côté_ Maurizio et Grazia Rossi

Ci-dessous_ L'intérieur de l'Osteria della Villetta



Tanche au four façon La Villetta Recette de Grazia Rossi

Ingrédients:

Tanche d'environ 1,8-2 kg
100 g de chapelure
Grana Padano assaisonné 60 g
Sel et poivre à discrétion
5-6 feuilles de laurier
Huile d'olive extra vierge dans un verre

Pour les paupiettes:

200 g de tanche réduite en purée et passée au tamis
100 g de chapelure
50 g de grana padano
Sel à discrétion
3 feuilles de laurier
Persil haché

Préparation:

Découper la grosse tache en filets en la préparant en bouchées. Faire sauter les bouchées dans une casserole avec un peu d'huile d'olive extra vierge et des feuilles de laurier. Les faire ensuite passer dans de la chapelure et du fromage « grana », puis les disposer dans une casserole avec de l'huile d'olive extra vierge. Placer le tout dans le four à 180 ° pendant 8-10 minutes.

Les miettes de tanche qui contiennent des arrêtes sont cuites dans une casserole avec de l'huile d'olive extra vierge et des feuilles de laurier, puis passés dans le mélangeur et passés au tamis

La mousse ainsi obtenue est malaxée avec 100 g de chapelure et 50 g de grana padano, puis du persil. Préparer ensuite les petites paupiettes qui devront, avant de procéder à la cuisson dans de l'huile d'olive extra vierge, être passées dans de la chapelure.

Le plat se compose de :
Bouchées de tanche
Paupiettes et polenta jaune avec du persil haché sur un servies plat.

Pourriez-vous décrire ces lieux d'un point de vue gastronomique?

Nous sommes situés dans un triangle rempli de bonheur: juste au sud de Franciacorta, à quelques kilomètres du lac d'Iseo avec son excellent poisson, et de Rovato, avec son célèbre marché de la viande, qui existe depuis plus de 100 ans.

Nous utilisons ces matières premières dans notre taverne: de l'arrivage du jour, cuisiné selon les anciennes recettes traditionnelles, aux plats de viande typiques des marchés aux bestiaux, tels que les bouillis, le stracotto, des plats à base de « quinto quarto ».

Quels sont les plats emblématiques de votre cuisine?

Sans aucun doute les boulettes concoctées avec de la viande bouillie, un plat de récupération de la cuisine des « pauvres »; le fameux bœuf à l'huile, pour

lesquelles nous utilisons l'épaule avant de la bête; nos tripes, qui se macèrent pendant cinq heures avec du céleri, des carottes et des pommes de terre dans un bouillon de bœuf et un peu de tomate.

Et les producteurs artisanaux de la région que vous appréciez le plus, parmi lesquels vous vous approvisionnez?

Il est très important pour nous de nous approvisionner auprès de producteurs locaux: nous achetons des fromages tels que le stracchino di Vigro, Quartirolo et Taleggio chez Colosio Formaggi; pour les légumes, nous disposons de notre propre potager, et pour la viande chez des petits bouchers de la région. La farine de maïs pour la polenta provient de Le Ventighe, une ferme du XVIe siècle. Et puis, nous essayons d'utiliser les produits des présides du « Slow Food ».



Lorsque le goût se fait art

— Revivez le voyage de Gualtiero Marchesi

Sept itinéraires à ne pas manquer pour les gastronomes à la recherche d'authenticité et de stupéfaction. Nous avons eu l'honneur de pouvoir voyager avec un guide d'exception, le chef Gualtiero Marchesi. Protagoniste irrésistible d'un projet spécial: « Saveur Inlombardia » Voyage d'auteur entre goût et art

Milan, Bergame et ses vallées. Crémone et Mantoue. Puis au nord vers la Valtellina. Et, encore : le lac de Côme et Varese, la Franciacorta et le lac de Garde. La Brianza et Pavie. Sept itinéraires entre goût et art signés par un ambassadeur d'exception, le chef Gualtiero Marchesi, le premier cuisinier en Italie à recevoir trois étoiles Michelin (1985) et le premier au monde à rejeter le jugement des guides (2008). Pour chaque lieu, une histoire pour une expérience intégrale entre traditions, trésors artistiques, beauté des paysages et recettes irrésistibles de la cuisine lombarde. Comment la découvrir ? À travers « Saveur Inlombardia. Un voyage d'auteur entre goût et art ». Revivez le voyage du chef Marchesi qui, après avoir accompli cet incroyable itinéraire, nous a raconté que...

Goût et art: où « Saveur Inlombardia » nous a-t-elle menée ?

« Partout où s'entremêlent la beauté et le goût, l'attention envers ce qui nous appartient et nous différencie, toutes les fois que nous pouvons affirmer avec fierté : nous avons ceci à vous offrir ! La culture n'a pas de frontières, et entre art et cuisine il y a une fine ligne qui traverse le corps et l'esprit. »

Sept itinéraires entre la beauté et le goût: qu'est-ce qui les rend spéciaux ?

« Peut-être un certain équilibre entre la forme et la substance ou la forme et la matière. Une façon de vivre, proactif, réservé et en même temps tourmenté, perfectionniste, du moins dans les intentions. Ensuite, la réalité est beaucoup plus compliquée et contradictoire. Néanmoins, quelque chose de l'être Lombard perdure et fonctionne, s'est transféré dans l'art, l'architecture et la cuisine. »



Riz d'or safrané selon Gualtiero Marchesi

Ingrédients par personne

280 g de riz Carnaroli
160 g de beurre
30 g de parmesan râpé
2 g de stigmates de safran
15 g d'oignon finement haché
19 cl de vin blanc sec
4,5 cl de vinaigre blanc
100 cl de bouillon léger
4 feuilles d'or

Procédure

Beurre acide. Dans une casserole en cuivre, faire cuire 15 g d'oignon haché dans 15 cl de vin blanc sec et 4,5 cl de vinaigre blanc jusqu'à ce que la partie alcoolique se soit évaporée et que seule la partie acide reste. Ajouter 100 g de beurre dans la crème et remuer jusqu'à l'obtention d'un beurre acide. Filtrer le beurre à travers un tamis pour enlever les fragments d'oignons qui ont déjà donné la saveur.

Dans une casserole en cuivre, faire griller 280 g de riz Carnaroli avec 60 g de beurre pendant une minute.

Humidifier avec 4 cl de vin blanc et laisser réduire complètement. Verser ensuite 100 cl de bouillon clair très chaud, ajouter 2 g de stigmates de safran et faire cuire pendant 18 minutes.

Remuer de temps à autre.

Une fois la cuisson terminée, mélanger le riz avec 20 g de parmesan râpé et 60 g de beurre acide bien froid. Ajouter les feuilles d'or.

À partir de Janvier 2018, on peut goûter le plat le plus célèbre du Maître au restaurant Marchesi de Piazza de la Scala à Milan et au restaurant La Terrazza del Grand Hôtel Tremazzo. Le plat vient toujours accompagné du certificat de authenticité.

La découverte la plus enthousiasmante ?

« Les Tortelli à la citrouille, à l'égard desquels j'ai une véritable affection, et la bajoue bouillie, la viande tendre, douce, matière pure. Au moment de la dégustation je l'ai même trouvé meilleur que ce que je cuisine! »

Le chef-d'œuvre (artistique) à suggérer à un(e) ami(e) ?

« La 'Pietà Rondanini' de Michel-Ange exposée dans une belle salle du Castello Sforzesco à Milan, parce que l'inachevé est la partie infinie d'une œuvre. »

À quelles saveurs ne renoncerez-vous jamais ?

« À la saveur de la vérité qui présuppose de posséder une connaissance absolue des techniques et un respect sacro-saint de la matière; une cuisine de la vérité ou de la forme, et donc de la matière. »

Photo

Au-dessus, Gualtiero Marchesi dans son restaurant de Milan



Lac de Garde

— *À la découverte de...*

Observer les eaux calmes du lac et admirer ses paysages: la nature fraîche et spontanée des montagnes, des rives conçues par l'homme et l'histoire



La « plus belle mer d'Italie » se trouve au pied des montagnes et jouit d'un climat doux. Son histoire est racontée par les villas de poètes, les citronniers et les anciennes recettes servies encore à présent

Photo

Sur le côté_ Vue du haut de Sirmione, Brescia

Page précédente_ Limone sul Garda, Brescia



La grande paix. Le Garda, le plus grand des lacs italiens, qui vit de la contemplation et de l'hospitalité depuis l'époque où les anciens Romains construisaient de belles villas sur ses rives - telles que la Grotte de Catullo, le témoignage le plus impressionnant de la domination romaine dans le nord de l'Italie et où les poètes y écrivaient des poésies immortelles. Son calme a toujours attiré les esprits inquiets, comme le poète Gabriele D'Annunzio qui a construit ici son Vittoriale degli Italiani. En été, ses rives sont peuplées de touristes, notamment d'Europe du Nord, qui la considèrent comme « la plus belle mer d'Italie ».

Oliviers et citronniers. Son large bassin adoucit le climat de la région et permet la culture d'aliments typiques de la région méditerranéenne, qui ne prospèrent généralement pas sous ces latitudes: c'est le point le plus septentrional au monde où l'olivier est cultivé, dont les fruits produisent une huile d'olive extra vierge DOP raffinée, fruitée et légère. Mais c'est également une terre d'agrumes comme les cèdres, les bergamotes et surtout les citrons, presque un symbole ici: un séjour sur le Garda ne serait pas complet sans la visite d'une serre à citrons, comme le Castèl du 18ème siècle à Limone sul Garda, magnifique jardin d'agrément,

sur des terrasses immortalisées par le poète Goethe au cours de son Voyage en Italie en 1786.

Le vin d'une nuit. Les habitants de la côte occidentale, celle de la Lombardie, ont toujours été des fermiers tenaces, des bateliers et des pêcheurs rustiques, et parfois même des jardiniers. Les vins de la région sont le Garda DOC, blanc, rouge et rosé ou le « Chiaretto », qui tire son nom du fait que le moût reste en contact avec les peaux pendant une nuit, ce qui lui donne donc une couleur rose pâle; le Groppello et l'excellent Lugana DOC, un blanc produit avec le raisin Trebbiano di Lugana, qui

peut devenir encore plus expressif après quelques années de vieillissement.

Traditions médiévales. Du côté de Brescia, vous trouverez du poisson farci de de chapelure et de persil, des risottos et des tortellini à la viande, mais également des plats médiévaux traditionnels, tels que le Brodo Bruciato (Bouillon Brulé), préparé avec de l'eau, de la farine grillée et de l'huile d'olive vierge extra de Garda.

La Méditerranée sur les Alpes

— Des journées gastronomiques

Où l'huile d'olive vierge extra, les citrons parfumés et le safran coloré vont parfaitement avec le poisson du lac et un paysage magnifique



9 h 00

Gâteau à la ricotta et au safran

Assis à la table de la place de Desenzano, tandis que la lumière rasante du matin effleure les eaux du lac, demandez un dessert typique du Garda, une tranche de gâteau à la ricotta et au safran.

Il s'agit du safran de Pozzolengo: le lac adoucit le climat, et donc ici poussent des plantes méditerranéennes telles que l'olivier, le citron ou le safran. Il est temps de partir: rendez-vous jusqu'au Parc du haut Garda Bresciano.

10 h 00

Shopping sur les montagnes

La route monte doucement jusqu'à Tremosine. À la ferme laitière Alpe Del Garda, vous pouvez faire des emplettes: la formaggella Tremosine, le fromage Garda et lait cru, préparé avec du lait frais, qui sent le pâturage. Offrez-vous également un pot de fromage à l'huile, tellement vous êtes séduit(e) par cette combinaison de saveurs de montagne et de Méditerranée.

13 h 00

Déjeuner à Gardone Riviera

À votre retour, vous vous arrêterez pour déjeuner dans la charmante cour de l'Osteria dell'Antico Brolo de Gardone Riviera, située dans une ancienne demeure du XVIIIe siècle dans le centre historique de la ville, où vous pourrez savourer un plat de tagliatelles aux sardines séchées du lac et une citrouille cuite sur du sel accompagné d'une fondue de taleggio.

Photo

Page suivante gauche_ Gâteau Ricotta et safran

À gauche_ Les vignobles de Lugana, Desenzano del Garda (Bs)

Page suivante à droite_ Osteria Antico Brolo, Gardone Riviera (Bs)

À droite_ La Rocca Scaligera de Sirmione (Bs)



16 h 00

Les terres du Lugana

En revenant vers le sud, dans la région morainique de la Lugana, vous pouvez vous consacrer au vin. Le vin ici est produit à partir d'une vigne locale, la Turbiana (Trebbiano di Lugana), qui se marie parfaitement avec le célèbre Grana Padano et le Saucisson Morenico de Pozzolengo, qui bénéficie de la reconnaissance De.C.O., l'appellation d'origine municipale.

20 h 00

Dîner à Sirmione

Concluez votre journée où vous l'avez commencée, sur le lac. Une promenade à Sirmione, jusqu'aux Grottes de Catullo, puis pour le dîner à la Trattoria Antica Contrada: poisson grillé du lac et un bon verre de Lugana.

Et, étant donné que le lieu est agréable, et le dehors aussi, goûtez une grappa, car vous n'en avez pas encore eu le temps.

Le Garda dans le cœur

— Conseils du chef

C'était en 2015, lorsque Riccardo Camanini élit domicile au Lido84 à Gardone Riviera, où la musique d'ambiance provient des vagues du lac. L'étoile Michelin est arrivée tout de suite.



Risotto au stracchino et à la sardine fumée

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour les citrons confits:
5 citrons
1l d'eau
300 g de sucre
Verveine
Pour le risotto:
60 g de Stracchino artisanal vaccini émietté
60 g de beurre, coupé en cubes
5g de vinaigre blanc
280 g de riz Carnaroli
4 sardines du lac marinées au vinaigre de Gropello et séchées pendant la nuit sur les braises d'oliviers

Préparation:

Percez les citrons et blanchissez-les 3 fois de suite, en les refroidissant à chaque fois.
Préparez un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, placez les citrons dans une enveloppe sous vide avec le sirop et la verveine et faites cuire à 90 °C pendant 4 heures.
Une fois prêts, laissez-les refroidir, puis divisez-les en quartiers, retirez la pulpe et la partie blanche et coupez-les en cubes très petits. Dorez le riz, arrosez avec du vin blanc et ajoutez de l'eau non salée afin que le riz puisse cuire environ 5 minutes sans être mélangé. À ce stade, continuez avec la préparation habituelle d'un risotto, en ajoutant le sel et faites cuire. Incorporez 3 grandes cuillères de stracchino, un peu de beurre, une cuillère à soupe de Grana Padano râpé, un peu de citron.
Donnez la bonne acidité avec une touche de vinaigre blanc.
Posez une sardine entière sur chaque portion.

Quels sont les points forts de la gastronomie du lac de Garda?

La gastronomie du lac de Garda est étroitement liée à son environnement, à son climat et aux produits qu'elle offre: huile d'olive, agrumes comme le cèdre et le citron et bien sûr le poisson d'eau douce, sans oublier les produits des montagnes immédiatement derrière: beurre de bergerie et fromages parmi lesquels se distingue le Bagoss.

Quel est le plat local que vous aimez cuisiner?

Le plat qui représente le mieux le lac du côté de Brescia est certainement la broche, un plat étroitement lié aux valeurs familiales, conviviale par nature, à partager: la tradition prévoit la cuisson des oisillons, qui est maintenant interdite. Il s'agit d'une préparation très laborieuse, de la braise au nettoyage en passant par

la cuisson de la viande, servie avec de la polenta et du beurre, récupérée dans les lèche-frites sous les broches qui tournent pendant quatre ou cinq heures.

Quels sont les producteurs artisanaux que vous appréciez, où vous vous approvisionnez et que vous aimez visiter?

Giusy et Enrico Orioli sont des raffineurs de fromages, des grands connaisseurs, des orateurs et des amateurs de la bonne chère: vous les trouvez au marché couvert de Gavardo. Ensuite, il y a l'Azienda Agricola Biologica con Frantoio Giacomini (ferme bio) des deux frères et sœur Marisa et Valerio Giacomini: Marisa s'occupe d'expérimenter avec les câpres, les agrumes et bien sûr l'huile et les olives. Un dernier, mais non des moindres: la Poissonnerie de Gardone

Riviera des deux frères Beppe et Paolo Castellini pour le meilleur poisson d'eau douce.

Vous ne pouvez pas quitter le lac de Garda sans avoir mangé ...?

Je répondrais l'anguille, mais malheureusement, la pêche à l'anguille a été bloquée. Sinon, les sardines grillées et le brochet à la manière du Garda. Pour un déjeuner dans une trattoria, le lieu que je préfère - je l'aime beaucoup - est le Rioletto d'Ernesto et Giusy: vous ne pouvez pas dire que vous avez été sur le lac de Garda sans avoir mangé chez eux, à Fasano Alta, un quartier de Gardone Riviera.

Photo

En haut, Riccardo Camanini dans son restaurant



Les fruits du soleil

— La chaleur du nord

Sur les lacs de Lombardie, les agrumes abondent dans les splendides plantations de citronniers de Garda, et également les olives à partir desquelles est produite une huile parfumée et raffinée

Le lac de Garde est si vaste qu'il mérite son propre microclimat, telle une planète possède son satellite: son orientation et sa forme, sa profondeur et la température de son eau, ses courants et ses mouvements d'air influencent les conditions climatiques du terroir qui l'entoure.

Ainsi, il arrive que sur les rives du lac, le paysage soit parsemé de cyprès, de lauriers roses et d'agaves.

Il y a le charme des oliviers, principalement de la variété Casaliva, qui est l'olive locale, mais également le Leccino, le Frantoio et d'autres variétés. De la mouture de ces fruits précieux est obtenue l'Huile de Garda DOP, dont la production limitée est compensée par la qualité élevée.

Avec leur système de murailles et de murs de soutènement érigés en faisant appel à une technique développée au XVII^e siècle pour protéger les citronniers de la région de Brescia. Les exploitations agricoles produisent également des liqueurs, tels que l'Acqua dolce tutto cedro de Salò, le Limoncello di Gargnano, le Spirito di arancio amaro de Limone sul Garda.

Le rythme des vignes marque les collines morainiques de Mantoue et les collines surplombant le lac; les vignobles produisent des vins DOC comme le Garda interrégional, le Riviera del Garda de Brescia et le San Martino alla Battaglia, ainsi que de vins IGT tels que l'Alto Mincio et le Benaco Bresciano.

De nombreuses petites entreprises se consacrent à la culture d'arbustes à baies et d'arbres fruitiers, faisant également repousser d'anciennes variétés.

Enfin, il y a le fameux safran de Pozzolengo, contenu dans les petites fleurs du crocus sativus: il faut les cueillir tôt le matin, avant l'éclosion sous le tiède soleil de la fin octobre.

Les stigmates doivent être détachés à la main, doucement, puis torréfiés dans le feu de la braise.

—

Photo Citrons dans les citronniers du lac de Garde



Oltrepò pavese

— *À la découverte de...*

Un paysage délicat, un air pur, des vues sur les terres dessinées par les vignes, des coins précieux parmi les châteaux des collines, la bonne nourriture et les grands vins



Un terroir qui donne envie de s'évader de la ville, l'Oltrepò offre une atmosphère paisible, et trente-six vins DOC, qui accompagnent une cuisine traditionnelle qui a ses racines dans la lointaine histoire de l'Italie

Photo

Sur le côté_ Le Ponte Coperto de Pavie, symbole de la ville

Page précédente_ Les vignobles de l'Oltrepò pavese



Le calme qui nourrit. En venant de Milan depuis le Sud, le voyageur traverse le Pô entre dans un territoire sinueux et luxuriant, frais en été et jamais trop froid en hiver, qui était autrefois une terre d'agriculture et de vie campagnarde, qui ces dernières années est devenu un refuge convoité pour les intellectuels et les artistes fuyant la ville, qui le choisissent pour des moments de détente et pour nourrir leur créativité. Ses magnifiques villages, comme Varzi ou le village médiéval de Fortunago, parmi les plus beaux d'Italie, méritent une visite; tandis que les amateurs de détente apprécieront une pause régénérante à Salice Terme.

Douces collines, imposants châteaux. L'Oltrepò est une terre de collines couvertes de vignobles, parsemée de châteaux médiévaux qui sont aujourd'hui parfois des demeures de charme, d'autres vestiges fascinants du passé. Une terre de paix et de nourriture pour l'âme et le corps. Le secret du succès de cette région est clairement inscrit sur la plaque qui accueille les invités de l'un des authentiques centres d'agritourisme de la région: Hic manebo optime (ici, c'est très bien, en bref), un état de grâce qui met l'accent sur le paysage, l'air pur et la vue sur la plaine, mais également avec de la bonne cuisine et un excellent vin.

Un terroir DOC. En fait, il y a trente-six vins DOC dans la région, principalement issus de raisins Croatina, de Barbera pour les rouges et de Riesling et de Moscato pour les blancs: il y a également l'excellent Oltrepò Spumante Méthode Classique DOCG, produit à partir de pinot noir, pinot gris, pinot blanc et Chardonnay. En effet, ces collines, où la vigne bénéficie d'un environnement idéal, produisent les trois quarts de l'ensemble du Pinot Noir d'Italie.

Délices, fruit de l'ingéniosité. La cuisine traditionnelle aime la viande: l'un des produits

typiques les plus célèbres est le Saucisson de Varzi AOP, né il y a près de deux mille ans, lorsque les Lombards résolurent le problème qui les empêchaient de se nourrir correctement lors de leurs déplacements sur un continent soumis à un climat rigoureux et pauvre de ressources. Son caractère unique dépend d'une particularité unique parmi les charcuteries: celui-ci est produit en utilisant toutes les parties du cochon, même les plus « nobles », qui ailleurs deviennent des jambons ou sont consommés fraîches.

La campagne au sud du Pô

— Des journées gastronomiques

Une excursion entre vergers et vignobles, un collier de Brasadè, un gâteau aux amandes et le miccone pour accompagner le célèbre saucisson de Varzi



7 h 30

Un collier de donuts

Vous vous êtes réveill(e) tôt après une nuit réparatrice passée à la Villa Castello di Torrazzetta, une demeure de la fin du Moyen Âge qui abrite une communauté religieuse. Quittez l'ermitage et commencez votre visite: la première étape est à Borgo Priolo, pour vous procurer un collier de brasadè, les beignets de Staghiglione.

9 h 00

Excursion dans la Vallée Staffora

Il s'agit de la rue de la charcuterie, alors faites vos emplettes au Salumificio Artigianale Thogan-Porri, près de Ponte Nizza. Non seulement vous y trouverez du saucisson de Varzi, mais également de la coppa Oltrepò, du saindoux affiné de la Valle Staffora ainsi que du lonzino doux. En longeant le fond de la vallée, laissez vos yeux parcourir les vergers, les pommes, les poires et les pêches, fertés des habitants.

12 h 30

Déjeuner chez les trois sœurs du Buscone

Remontez la vallée le long de la Staffora, arrivez à Bosmenso Superiore et faites une halte à Al Buscone pour le déjeuner. Vous pourrez y déguster de la tartelette aux herbes, de la focaccia au saindoux, du risotto aux champignons ou aux fleurs de citrouille et des raviolis braisés, selon la saison. Terminez avec le gâteau aux amandes de Varzi pour vous gâter et vous ravir.

Photo

Page suivante à gauche_
Le saucisson de Varzi

À gauche_ Cave de l'Oltrepò Pavese

Page suivante à droite_
Lard affiné

À droite_ Antica Osteria del Previ, Pavie



16 h 00

Caprini et caves

Retournez à Broni, le long de la frontière régionale, et arrêtez-vous à Ruino, dans la ferme de Boscasso, pour faire le plein de fromage de chèvre. Choisissez ensuite l'une des caves historiques éparpillées le long des collines, ou perdez-vous dans les interminables rangées de vignes. Avant le dîner, arrêtez-vous à Stradella pour faire le plein de miccone, le pain de la boulangerie Fratelli Civardi, qui opère 24 heures sur 24.

20 h 00

Dîner sur les rives du Ticino

Offrez-vous un dernier luxe: un dîner dans une auberge de l'ancien village de Pavie, le long du Ticino. Vous pouvez vous y rendre en parcourant la rive, bordée de simples bâtiments ruraux: sous le plafond à caissons de l'Antica Osteria del Previ, passez une soirée merveilleuse. Si vous vous demandez à quoi servent les casseroles suspendues aux murs, le personnel vous répondra qu'ici, dans le « borgobasso », on y cuisait des écrevisses.

La tradition de la maison

— *Conseils du chef*

À Barbianello, dans le bas Oltrepò, entre le quai du fleuve et les premières collines, se trouve le restaurant Da Roberto qui propose une cuisine typique: l'une des étapes les plus agréables de la région



Malfatti de la tradition de l'Oltrepò Pavese
recette par Roberto Scovenna

Ingrédients pour 4 personnes:

700 g de fines herbes
200 g de chapelure
80 g de Grana Padano DOP râpé
2 œufs
50 g de farine
4 gousses d'ail
Huile d'olive vierge extra
Sel et noix de muscade

Préparation

Lavez les herbes fines en éliminant la tige puis hachez finement les feuilles. Faites revenir deux gousses d'ail dans une poêle avec une cuillère d'huile, puis ajoutez les herbes fines et faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles soient mijotées. Dans un bol, mélangez les herbes, les œufs, le fromage, la chapelure et la noix de muscade, puis ajoutez la farine: le mélange doit être ferme. Farinez la surface de travail et formez des boulettes de pâte de forme irrégulière (qui portent bien leur nom, les malfatti), et de la grosseur d'une cuillère à soupe. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 2 ou 3 minutes. Lorsqu'elles remonteront à la surface, elles seront prêtes. Faites revenir le beurre dans une casserole avec deux gousses d'ail et quelques feuilles de sauge pendant quelques minutes, ajoutez les malfatti en remuant doucement. Servez chaud avec du Grana et du poivre noir. Un bon Bonarda Oltrepò Pavese DOC est fournira la touche idéale.

Photo

En haut, vignobles de l'Oltrepò Pavese

Quels sont les points forts de la tradition de l'œnologie et de la gastronomie de l'Oltrepò pavese?

Les points forts de la cuisine de l'Oltrepò sont sans aucun doute nos charcuteries. Ici, à Oltrepò, la production d'excellents saucissons est légendaire, à consommer crus ou cuits (cotechino), habilement embossés dans différentes tailles de boyaux afin d'obtenir une production qui soit en mesure de satisfaire les goûts les plus variés. Par ailleurs, l'affinage dans la cave historique fait toute la différence.

Quel est le plat traditionnel que vous aimez le plus cuisiner?

Les plats que j'aime le plus cuisiner sont les pâtes farcies de viande et de légumes sans rien enlever à la viande braisée, bouillie et rôtie avec leurs accompagnements.

Quelles relations avez-vous avec les producteurs artisanaux locaux?

Nos relations avec les producteurs de la région sont très étroites, et j'oserais dire quotidiennes, tellement que nous comptons presque exclusivement sur eux, à la fois en termes d'aliments et de vin.

Quelles sont les spécialités locales à ne pas manquer pour ceux qui visitent l'Oltrepò de Pavie?

Les spécialités culinaires de l'Oltrepò sont différentes, et toutes appréciables, des vins en passant par les charcuteries, viandes, fruits et légumes très renommés, et pourquoi pas même les desserts. À ne pas manquer cependant, nos cotechini à déguster avec une excellente polenta préparée avec de la farine taragna moulue à la pierre dans les différents moulins encore présents dans nos villages.

Marchés du goût

— 6 étapes savoureuses

Entrez en contact avec la culture du terroir grâce à ses produits typiques: où se rendre pour assister aux festivals, foires et marchés en Lombardie

De nombreux événements gastronomiques et viticoles célèbrent les produits les plus renommés de la Lombardie.

Y participer est le moyen le plus authentique de découvrir les traditions et les communautés dévouées à leur production.

Nous vous en proposons ci-après une petite sélection.

Sagra dei Crotti de Chiavenna: en Valtellina, on y célèbre la culture locale des crotti, de petites constructions construites autour de cavités naturelles, formées dans la roche après un glissement de terrain à une époque lointaine.

L'air qui souffle entre les roches maintient une température constante, excellente pour la conservation du vin.

Sapori in scena: un week-end de tradition culinaire de la Brianza et de Lario au Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense, avec exposition et vente au public, dégustations guidées et « showcooking ».

Pavia Wine Festival: à Broni, il s'agit d'une grande fête collective de la fierté du terroir: le vin et la viticulture en tant que mode de vie et consommation durable.

Concours photographiques, fêtes de rue, marché aux antiquités, spectacles de rue, garantissent des moments privilégiés.

Fête du Torrone: Cremona transformée en capitale italienne du dessert. Une semaine à ne pas manquer pour tous les gourmands, entre stands et reconstitutions historiques, et l'occasion de visiter la belle ville des basses terres de Lombardie.

Fiera del Vino de Polpenazze sul Garda: pour célébrer un pays chanceux de posséder ses traditions, sa culture et surtout ses produits typiques, dans la magnifique vieille ville médiévale.

Dall'olivo all'Olio: à Marone, sur le lac d'Iseo, celui-ci est organisé afin de promouvoir la tradition de la culture de l'olivier séculaire, dans le centre-ville reconnu depuis 2000 comme la « Ville de l'huile ».

—
Photo

Radis, laitue et valériane



Bergame et les vallées

— À la découverte de...

Des vallées très bien entretenues et d'une beauté extraordinaire, comme la ville qui les surplombe depuis les anciens murs, où la première institution agricole



Le métier de viticulteur est né par décret, et celui de fromager par passion, les habitants de ces vallées aiment la montagne et offrent aux animaux le meilleur environnement possible pour obtenir de bons fromages qui sentent les alpages

Photo

À côté_ Les casoncelli

Page précédente_ Le Moscato de Scanzo, Scanzorosciate (Bg)



Un destin dans la vigne. Sur le territoire de Bergamo, un décret de 1266 a obligé tous ceux qui possédaient jusqu'à trois parcelles de terrain suffisant pour y planter un vignoble: c'est pourquoi cette région possède une ancienne tradition viticole. Le terroir autour de Bergamo dépend d'une ville d'une beauté unique: une promenade dans son centre historique sur un pic et entourée d'anciens murs, tout en suivant le périmètre du Château de San Vigilio, est une expérience mémorable.

Trésors de montagne. Dans la région des collines des Préalpes, la terre regorge de scaroles; les montagnes, en revanche, accueillent des vaches dans les pâturages en altitude tout au long de l'été: les animaux paissent en toute liberté dans les prés à l'air pur des sommets, mangent de l'herbe des montagnes, des fleurs parfumées, des parfums que l'on trouve ensuite dans le lait et dans le fromage. Ici, où neuf fromages ont été reconnus comme AOP, le Formai de Mut (Alpage, en dialecte de Bergamo) de l'Alta Valle Brembana est l'un des plus appréciés. Ces montagnes sont traversées

par un réseau dense de sentiers bien balisés qui permettent d'atteindre tous les sommets des Alpes Orobiques: charmants en été comme en hiver, pour le sport et la détente.

La cuisine de Bergamo. Celle-ci est substantielle et savoureuse, avec des ingrédients simples et une grande attention portée aux matières premières. Les casoncelli (ou casonsei), des pâtes en forme de disques farcies de bœuf et de porc haché fin, accompagnées de beurre fondu parfumé à la sauge et de lard, sont le plat principal. Et puis, il y a de délicieuses charcuteries, telles

que le saucisson de Bergamo, les saucisses et le cotechino.

La plus petite DOCG en Italie. Deux vins à ne pas manquer lors d'une visite savoureuse dans la région sont le Valcalepio DOC, en versions rouge et blanche et le Moscato di Scanzo, vin de dessert rouge produit uniquement sur les collines de la ville de Scanzorosciate - il s'agit de la plus petite DOCG en Italie! - avec des raisins récoltés tardivement et séchés pendant quarante jours, qui vieillissent au moins deux ans en bouteille.

Parfum d'alpage

— Des journées gastronomiques

À Bergame, vous pouvez redevenir « enfant en pâtisserie », savourer une soupe dans un palais médiéval, déguster une Armisa dans un monastère du XVI^e siècle



9 h 00

Caffè Pasticceria Cavour 1880

Devant la fenêtre du Caffè Pasticceria Cavour 1880, au cœur de la Ville Haute, vous redécouvrirez l'enfant qui est en vous: après un délicieux petit-déjeuner en vous régaland de l'une des brioches et viennoiseries exposées au comptoir, vous repartez satisfait(e), prêt(e) à arpenter les rues du centre, à la recherche de quelques vues sur la vallée, en réfléchissant à la direction à prendre pour le reste du voyage.

12 h 00

Déjeuner à la Taverna del Colleoni

Surplombant la Piazza Vecchia, dans le palais médiéval restauré par Bramante, se trouve l'un des restaurants historiques de la ville: la Taverna del Colleoni, fondée en 1610, qui a même charmé le célèbre architecte français Le Corbusier. Ne manquez pas la soupe à l'oignon en croûte de pâte feuilletée, spécialités de la maison.

15 h 00

Vers le Val Brembana

La direction de l'excursion sera vers San Pellegrino Terme: sur le chemin, arrêtez-vous à la cave Lurani Cernuschi à Almenno San Salvatore, où vous pourrez visiter les vignobles et le monastère du XVI^e siècle et déguster un Armisa, le Valcalepio blanc DOC, en vous faisant révéler les secrets de la vinification et l'histoire de la manière dont les chambrées du couvent sont devenues un laboratoire œnologique.

18 h 00

Art laitier

La Baita dei Saperi e dei Sapori Brembani à Zogno sont des lieux à ne pas manquer pour leurs spécialités qui sentent bon la prairie: fromages de l'Orobic, bleu de chèvre, beurre, flans et panna cotta. Vous pouvez également dîner ici: les viandes proviennent de fermes élevant la généreuse vache brune des Alpes. Les fleurs, les fruits et les légumes utilisés dans la cuisine proviennent des jardins de montagne. Avec la Baita, c'est le coup de foudre.

21 h 00

Dîner à Bergame Basse

De retour à Bergame, en vous promenant dans le Borgo, vous tomberez sur le restaurant Lio Pellegrini, à côté de l'Académie de Carrare et du GAMEC. Les pièces sont raffinées, le jardin est un petit bijou. C'est un arrêt qui vous rendra heureux. La belle mer de Bergame.

Photo

Page suivante à gauche_ Pâtisserie Cavour, Bergame

Sur la gauche_ Fromage bleu de chèvre

Page suivante à droite_ La Baita dei Saperi e dei Sapori Brembani à Zogno (Bg)

À droite_ Le funiculaire de Bergame

La belle mer de Bergame

— Les conseils de l'auteur

Connu pour son excellent poisson, Da Vittorio est l'un des 8 restaurants italiens ayant obtenu 3 étoiles Michelin. Ouvert en 1966 par Vittorio Cerea avec son épouse Bruna, celui-ci est géré par ses fils Enrico et Roberto dans la cuisine et Francesco dans la salle à manger



Casoncelli de la tradition de Bergame

Ingrédients

Pâtes
400 g de farine
100 g de semoule de blé dur
2 œufs
Farce
125 g de chapelure
1 œuf, 70 g de grana râpé
150 r de viande hachée pour saucisson
100 g de viande bovine rôtie
5 grammes d'Amaretti
10 grammes de raisins secs
une gousse d'ail hachée
une cuillère à soupe de persil haché
sel, poivre
Assaisonnement
80 g de beurre
100g de lard coupé en bâtonnets
100 g de grana padano râpé
feuilles de sauge.

Préparation

Mélangez bien la farine avec la semoule, les œufs, une pincée de sel et ajoutez assez d'eau pour obtenir un mélange homogène, puis laissez reposer pendant au moins une demi-heure. Pendant ce temps, préparez la farce: faites dorer une noix de beurre, la viande hachée pour saucisson, ajoutez la viande rôtie, l'ail, le persil et cuire pendant quelques minutes. Versez dans un bol, ajoutez le grana, la chapelure, les œufs, les amaretti émiettés, les raisins secs émincés, le poivre et une pincée de sel. Mélangez la farce. Si celle-ci est trop sèche, ajoutez un peu de bouillon ou d'eau. Étalez la pâte, découpez des disques de 6/8 cm en les remplissant avec une cuillerée de farce au centre. Faites cuire les casoncelli dans l'eau salée. Après les avoir égouttés, assaisonnez avec du beurre fondu parfumé aux feuilles de sauge, le lard et le grana padano.

Comment décririez-vous votre lien avec le terroir?

Nous aimons utiliser le terme «tradition lombarde et créativité»: une tradition en évolution. Nous utilisons beaucoup de produits que nous avons dans notre ADN, parce que nous les connaissons, nous les avons toujours mangés et ils font partie de notre histoire. Prenons, par exemple, les fromages: notre pays est celui avec le plus de fromages AOP dans toute l'Europe. À partir d'un plat traditionnel pauvre comme la polenta et le taleggio - le fromage le plus représentatif - nous avons créé des casoncelli, des pâtes typiques de Bergame, farcies au taleggio, servies sur une crème de maïs.

Quels sont les produits de la région que vous appréciez le plus?

L'excellent saucisson de Bergame, qui contient une goutte de Valcalepio rouge et très peu d'ail; les petits fruits rouges comme les framboises, les mûres et les myrtilles, cultivés sur les collines; la scarole, qui naît verte mais qui ici est maintenue dans l'obscurité et s'éclaircit, devenant croquante et avec une note amère très agréable; la très petite niche de l'huile d'olive vierge extra d'Iseo.

Quelques noms de boutiques où vous aimez faire les courses.

Dans ces régions, la culture du potager a toujours été une tradition, faire les courses signifie souvent faire

le tour chez les voisins pour partager les légumes, presque d'une fenêtre à l'autre.

Parmi les magasins, deux se distinguent: Ol formager, qui propose une variété encyclopédique de fromages locaux et Orobica Pesca de Giovanni Cacciolo, l'un des meilleurs en Italie.

Si nous excluons votre extraordinaire restaurant, quoi d'autre faut-il goûter lors d'une visite ici?

Cette région a une tradition de desserts exceptionnels, tels que le Donizetti, un gâteau «de placard» inventé par un très célèbre chef pâtissier de Bergame, avec des abricots et des ananas confits; ou notre Gioconda, un dessert que nous avons créé avec du chocolat giandui et des zestes d'orange, dédié à notre mère.

Photo

En haut, Vittorio Cerea à l'intérieur de son restaurant

#ilPassaporto

Émotions à collectionner

Voyagez #inLombardia avec #ilPassaporto des destinations et créez une histoire personnelle avec vos expériences. Un tampon pour chaque étape ou événement spécial. Qu'attendez-vous?

#inLombardia PASS

Découvrez la Lombardie en téléchargeant l'application gratuite: in-lombardia.it/fr/pass-app



Découvrez comment recevoir #ilPassaporto

Visitez in-lombardia.it/passaporto-lombardia
Demandez votre Passeport #inLombardia et découvrez où faire estampiller vos expériences! Liste complète sur le site.

 **Destinazione WOW!**
#inLombardia

 **Sapore**
#inLombardia

 **Cult City**
#inLombardia

 **inBici**
#inLombardia

 **Cammini**
#inLombardia

 **Lifestyle**
#inLombardia

 **Relax & Wellness**
#inLombardia

 **Golf Experience**
#inLombardia

 **Natura**
#inLombardia

Téléchargez l'application gratuite
INLOMBARDIA PASS, inscrivez-vous
et commencez à voyager!

Utilisez l'application pour découvrir les attractions, les curiosités et les lieux de la région où faire votre check-in, tester vos connaissances avec des quiz et partager l'expérience avec vos amis.
Plus vous jouez, plus de timbres vous gagnez pour monter dans le classement!

Pour plus d'infos: in-lombardia.it/fr/pass-app

Liste complète des événements

— Infos

in-lombardia.it
Partagez avec #inLombardia



Photo
Dessous_Apéro à Piazza Duomo



FÉVRIER

GOLOSITALIA
Montichiari (Brescia)

MARS

IDENTITÀ GOLOSE
Milan

CIBO A REGOLA D'ARTE
Milan

LIVE WINE
Milan

SAPORI IN SCENA
Mariano Comense (Côme)

MAI

BRESCIA CON GUSTO
Brescia

CANTINE APERTE
inLombardia

DE' CASONCELLO
Bergame

FESTA DEL RISO
Milan

FIERA DEL TALEGGIO
Bergame

MILANO FOOD CITY
Milan

SAGRA DELL'ASPARAGO
Mezzago (Monza e Brianza)

TASTE OF MILANO
Milan

JUIN

BEERGHEM
San Pellegrino (Bergame)

COLICO IN CANTINA
Colico (Lecco)

GRAN FESTA DEL TORTELLO
Castel Goffredo (Mantoue)

JUILLET

SAGRA DEL MISULTIN
Dervio (Lecco)

AOÛT

ARDESIO DIVINO
Ardesio (Bergame)

CALICI DI STELLE
inLombardia

LA TORTELLATA CREMASCA
Crema (Crémone)

SEPTEMBRE

CANTINE APERTE IN VENDEMMIA
inLombardia

ERBUSCO IN TAVOLA
Erbusco (Brescia)

**EROICO ROSSO SFORZATO
WINE FESTIVAL**
Tirano (Sondrio)

FESTA DEL MOSCATO
Scanzo (Bergame)

FESTIVAL DELLA ZUCCA
Casalmaggiore (Crémone)

**FESTIVAL FRANCIACORTA
IN CANTINA**
Franciacorta (Brescia)

IL PIZZOCCHERO D'ORO
Teglio (Sondrio)

OLTREGUSTO
Cassino Po' (Pavia)

LA SAGRA DEI CROTTI
Valtellina

FORME DEL GUSTO
Lodi

**SAGRA NAZIONALE
DEL GORGONZOLA**
Gorgonzola (Milan)

OCTOBRE

AUTUNNO PAVESE
Pavia

DI DELLA BRISAOLA
Valtellina

MORBEGNO IN CANTINA
Morbegno (Sondrio)

MOSTRA DEL BITTO
Morbegno (Sondrio)

SAGRA DEL TARTUFO
Tignale (Brescia)

SAGRA DELLE RADICI
Soncino (Crémone)

WEEKEND DEL GUSTO
Teglio (Sondrio)

NOVEMBRE

FESTA DEL TORRONE
Crémone

GOLOSARIA
Milan

DÉCEMBRE

GOURMARTE
Bergame

Mets et Vins #inLombardia

— Info

Milan

Pasticceria Gattullo
Piazzale di Porta Lodovica 2,
Milano
T. 02 58310497

Un posto a Milano
Via Cuccagna 2, Milano
T. 02 5457785

**Il Salumaio Stefano Panigada
di Maddalena Panigada**
Via Vittoria 9, San Colombano al
Lambro (MI)
T. 0371 89103

Poderi San Pietro
Via O. Steffenini 2/6, San
Colombano al Lambro (MI)
T. 0371 208084

Trattoria la Madonnina
Via Gentilino 6, Milano
T. 02 89409089

Ristorante Cracco
Galleria Vittorio Emanuele II
T. 02 876774

Enrico Bartolini Mudec
Via Tortona 56, Milano
T. 02 84293701

Ristorante InGalera
Via Cristina Belgioioso 120, Milano
T. 334 3081189

Valtellina

Cantina Nino Negri
Via Ghibellini 3, Chiuro (SO)
T. 0342 485211

Crotasc
Via Don Primo Lucchinetti 63,
Mese (SO)
T. 0343 41003

Il Centro del Bitto
Via Nazionale 31, Gerola Alta (SO)
T. 0342 690081

Drogheria fratelli Ciapponi
Piazza 3 Novembre 23, Morbegno
(SO)
T. 0342 610223

Vineria Tirano di Tirano
Via XX Settembre 25, Tirano (SO)
T. 0342 702116

Azienda Agrituristica La Fiorida
Via Lungo Adda 12, Mantello (SO)
T. 0342 680846

Crémone et Mantoue

Pasticceria Lanfranchi
Via Solferino 30, Cremona
T. 0372 28743

Rivoltini Alimentare Dolciaria
Via delle Industrie 22, Vescovato
(CR)
T. 0372 830568

Cento Rampini
Piazza Erbe 11, Mantova
T. 0376 366349

Azienda Agricola Ricchi
Strada Festoni 13/d, Monzambano
(MN)
T. 0376 800238

Il Cigno Trattoria dei Martini
Piazza Carlo D'Arco 1, Mantova
T. 0376 327101

Dal Pescatore Santini
Località Runate 15, Canneto
Sull'Oglio (MN)
T. 0376 723001

Lacs de Côme et de Varèse

Pasticceria Buosi
Via Baracca 18, Venegono (VA)
T. 0331 857492
Piazza C. Beccaria 6, Varese
T. 0332 24122

Hosteria da Bruno
Via Piave 43/a, Azzate (VA)
T. 0332 454093

Pasticceria Zamberletti
via Manzoni 4, Varese
T. 0332 288330
Corso Matteotti 20, Varese
T. 0332 232421

Osteria del Gallo
Via Vitani 16, Como
T. 031 270279

Ristorante Il Portico
Via A. Volta 1, Appiano Gentile
(CO)
T. 031 931982

Franciacorta

Pasticceria Veneto
Via Salvo D' Acquisto 8,
Brescia (BS)
T. 030 392586

Norcineria Polastri Maceler
Via Quattro Vie (ang. via
Rinascimento), Torbiato di Adro
(BS)
T. 030 7357154

Osteria della Villetta
Via G. Marconi 104, Palazzolo
sull'Oglio (BS)
T. 030 7401899

Azienda agricola Bosio
Via Mario Gatti 4, Timoline di
Corte Franca (Bs)
T. 030 9826224

in-lombardia.it
Partagez avec #inLombardia



Trattoria Campagnola
Via Val Daone 25, Brescia
T. 030 300678

Ristorante La Sosta
Via S. Martino della Battaglia 20,
Brescia
T. 030 295603

Lac de Garde

Caseificio Sociale Alpe del Garda
Via Provinciale 1, Tremosine (BS)
T. 0365 953050

Osteria dell'antico Brolo
Via Carere 10, Gardone Riviera
(BS)
T. 0365 21421

Trattoria Antica Contrada
Via Colombare 23, Sirmione (BS)
T. 030 9904369

Ristorante Lido 84
Corso Zanardelli 196, Gardone
Riviera (BS)
T. 0365 20019

Oltrepò pavese

**Salumificio Artigianale Thogan-
Porri**
Località Casa Cucchi, Cecima (PV)
T. 0383 59335

Ristorante Al Buscone
Frazione Bosmenso Superiore 41,
Varzi (PV)
T. 0383 52224

Azienda Agricola Boscasso
Località Boscasso, Ruino (PV)
T. 0385 955906

Panificio Pasticceria F.lli Civardi
Via Di Vittorio 5, Stradella (PV)
T. 0385 49 950

Antica Osteria del Previ
Via Milazzo 65, Pavia
T. 0382 26203

Ristorante Da Roberto
Via Barbiano 21, Barbianello (PV)
T. 0385 57396

Bergame et les vallées

Caffè Pasticceria Cavour 1880
Via Gombito 7, Bergamo
T. 035 243418

Taverna del Colleoni e dell'Angelo
Piazza Vecchia 7, Bergamo
T. 035 232596

Azienda Agricola Lurani Cernuschi
via Convento 3, Almenno San
Salvatore (BG)
T. 035 642576

**Baita dei Saperi e dei Sapori
Brembani - Latteria Sociale di
Branzi**
Via Grotte delle meraviglie
14A, Zogno (BG)
T. 0345 92061

Lio Pellegrini
Via San Tomaso 47, Bergamo
T. 035 247813

Ristorante Da Vittorio
Via Cantalupa 17, Brusaporto (BG)
T. 035 681024

Mets et Vins #inLombardia
Brochure touristique promotionnelle
éditée par Explora S.C.p.A.

graphique Lea Anouchinsky textes Sara
Porro, traduction Trans Edit Group pour
inLombardia, Milan

Dernière réimpression 2019

Crédits photos

Photo Lea Anouchinsky pour #inLombardia (tous droits réservés). Le Moscato de Scanzo - Claudia Tavani : Gaviate - Flavio Zulle : Le nougat de Crémone, Visite des caves, Il Duomo vecchio de Brescia, dégustations des caves, Vue du haut de Sirmione, La Rocca Scaligera de Sirmione, Olives du lac de Garde, Ponte Vecchio et Duomo de Pavie, Le funiculaire de Bergame - Fotolia : Restaurant Galleria Vittorio Emanuele 2, Les terrasses de la Valtellina, Le Piccolo Porto d'Azzate, Limone sul Garda - Istockphoto : Montisola, Vignobles du Lugana - Lino Olmo Studio : La cave Vinicola Pietrasanta, La Citrouille de Mantoue, Duomo et Torrizzo de Crémone, La moutarde et le cotichino, Laglio (Co), Les vignobles de Franciacorta, Les vignobles di Montalto (PV) - Marco Santini : La piste cyclable du Mincio - Mariolorca Critères de sélection des entreprises ou des personnes nommées : Restaurants : sélectionnés et répertoriés dans le guide Michelin ou Gambero Rosso

Chefs : un chef étoilé représentant chacun des huit territoires lombards
Caves et producteurs : membres du consortium Movimento Turismo del Vino et recensés sur www.negozistoricilombardia.it
Territoires et lieux : sélectionnés pour leur caractère unique en termes d'expérience, de produits et de contexte. Veuillez-vous référer au site Web pour une plus grande exhaustivité des articles et du contenu.



Mets et Vins
#inLombardia
— Magazine

*Un voyage à travers le
goût lombard parmi les
chefs étoilés, les produits
du terroir, les caves à vin,
les restaurants,
les recettes typiques et
les chemins du vin.
Découvrez Mets et Vins
#inLombardia*

in-lombardia.it
Partagez avec #inLombardia

