

ANDIAMO A TAVOLA

Andiamo a Tavola giunge alla sua **33ª edizione** rinnovato nei contenuti proponendosi come una pratica guida turistica/gastronomica suddivisa per aree evidenziate da mappe delle nostre cittadine più rappresentative, tradotta anche in inglese per offrire un servizio ancor più ampio e mirato alla visita del nostro territorio, con un adeguato spazio ai prodotti tipici, ai principali eventi gastronomici, ai monumenti principali e l'elenco alfabetico dei ristoranti, pizzerie e agriturismi suddivisi per località.

24.000 copie reperibili gratuitamente presso gli Uffici di Informazione Turistica di Cremona e Crema, le edicole del territorio, gli hotel e i principali B&B, gli info point delle manifestazioni Formaggi & Sorrisi, Fiera del Bontà, Festa del Salame, Festa del Torrone.

Tramite QR Code, avrete l'accesso al sito per approfondimenti e maggiori informazioni.

Con l'auspicio che Andiamo a Tavola possa esservi utile a visitare, acquistare e gustare le eccellenze della nostra provincia, vi auguro una buona consultazione.

Michele Uggeri

*The **33rd edition** of Andiamo a Tavola (Let's Eat) has been issued, with updated content and serving as a practical guide for tourism/eating out, subdivided into areas that are shown on a map of our most representative cities, also translated into English to broaden the service on offer for those visiting our area, with a suitable space for typical products, main food events, the main monuments and an alphabetical list of restaurants, pizzerias and farms subdivided by locality.*

***24,000 copies** are available free of charge from Tourist offices in Cremona and Crema, from news stands, hotels and the main B&Bs, information points for the events Formaggi & Sorrisi, Fiera del Bontà, Festa del Salame and Festa del Torrone.*

***Use the QR code** to access the site for further and more detailed information.*

With the hope that Andiamo a Tavola can be of use to you when you visit, purchase or sample what our province offers in terms of excellence, and we wish you happy reading.

Michele Uggeri

Buona consultazione e... Buon appetito
Enjoy your reading and... Your meal



ISTRUZIONI PER LA LETTURA

Nelle prossime pagine troverete:

- Elenco dei ristoranti, negozi e produttori associati alla Strada del Gusto, con la presentazione dei prodotti tipici cremonesi
- Elenco delle principali manifestazioni gastronomiche della provincia di Cremona del 2025.
- Elenco dei ristoranti "Amici della cucina cremonese".
- Mappe turistiche con pillole descrittive dei principali monumenti.
- Elenco di tutti i locali divisi nei tre territori, cremonese, cremasco e casalasco, con le località in ordine alfabetico e classificati fra agriturismo, ristoranti, pizzerie e ristoranti etnici.
- Le schede con l'approfondimento dei dati caratteristici dei locali. Uno spunto in più per orientarsi nella scelta.

GUIDE TO READING

In the following pages you will find:

- A list of restaurants, shops and producers associated with the Strada del Gusto (Food Trail), with the presentation of typical products from the Cremona area.
- A list of the main food events in the province of Cremona in 2025.
- A list of "Amici della cucina cremonese" (Friends of Cremonese Cuisine) restaurants.
- Tourist maps with descriptions of the main monuments.
- A list of all the places in the three areas, Cremona, Crema and Casalmaggiore, with an alphabetical list of locations and classified into farms, restaurants, pizzerias and ethnic restaurants.
- Information containing further details of the characteristics of the places to help you make the right choice.



L'AGRITURISMO DI TERRANOSTRA CAMPAGNA AMICA

DA NOI L'OSPITALITÀ È DI CASA



<p>AGRITURISMO ALLEVAMENTO DEL CORTESE</p> <p>Soncino CR Via Melotta 57</p>	<p>Sito web: www.allevamentodelcortese.it Pagina Facebook https://www.facebook.com/agriturismodelcortese/ Tel: 3391313563 - 037484836 Whatsapp: 3391313563</p>	<p>L'agriturismo nasce nel cuore della campagna cremonese, in un luogo ricco di tradizioni culinarie. Tutti i piatti nascono da prodotti freschi, di qualità, a km zero. Si allevano cavalli, polli, galline ovaiole, anatre, oche, conigli, capre e pecore. Sono i beniamini dei bambini, protagonisti della fattoria didattica.</p>
<p>FATTORIA APIFLOR</p> <p>Pescarolo CR Piazza Giuseppe Garibaldi</p>	<p>Email: api.flor@libero.it Sito web: http://www.apiflor.com Pagina Facebook https://www.facebook.com/Fattoria-Apiflor-168720526578909/ Tel: 0372836362 - 3388975175 Whatsapp: 3388975175</p>	<p>L'agriturismo è situato tra la piazza del paese e l'aperta campagna, con un menù ispirato alla stagionalità dei prodotti coltivati. Siamo apicoltori da tre generazioni e accreditati al circuito di Regione Lombardia come fattoria didattica. L'azienda propone anche in vendita diretta mieli, composte di frutta e uova.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA MAGHENZANI DI BALESTRA GIANNA</p> <p>Cremona CR Via Malcantone 16/D</p>	<p>Email: azmaghenzani@gmail.com Pagina Facebook https://www.facebook.com/piccolifruttiagrinido Tel: 3335734589</p>	<p>Dal 2011 l'azienda si caratterizza per essere il primo agriturismo della Lombardia che accoglie bambini fino ai 36 mesi, donando loro significative esperienze a contatto con natura e animali. Nel periodo estivo propone attività ludico-ricreative per bambini fino ai 6-7 anni, ispirandosi e applicando i principi dell'outdoor education. L'azienda è accreditata al circuito di Regione Lombardia delle Fattorie Didattiche e delle Fattorie Sociali.</p>
<p>CASCINA LAGO SCURO</p> <p>Stagno lombardo CR Via Giacomo Pagliari 54</p>	<p>Email: info@cascinalagoscuoro.it Sito web: http://www.cascinalagoscuoro.it Tel: 037257487</p>	<p>Cascina storica lombarda del 700 con annessa stalla e cucina. Produce farina, uova, verdure, latte e formaggi con un menù degustazione e una scelta di vini naturali in carta. Tra i punti di forza: le vacche brune alpine al pascolo, il caseificio, le orticole e il laboratorio di trasformazione delle materie prime aziendali.</p>
<p>AGRITURISMO "LA SORGENTE"</p> <p>Montodine CR Via Antonio Gramsci</p>	<p>Email: aziendalatorgente@tim.it informazioni@agriturismolatorgente.info Sito web: http://www.agriturismolatorgente.info Pagina Facebook www.facebook.com/agrilatorgente Tel: 3343856378</p>	<p>La struttura agrituristica comprende: la sala ristorante su due piani con prodotti di produzione propria e del territorio, la fattoria degli animali, laghetti botanici e laghetti delle carpe. Particolarmente suggestivo è il campo-giardino dedicato a piante officinali e fiori eduli. L'azienda è anche fattoria didattica.</p>
<p>AGRITURISMO LE ZORLESCHES</p> <p>Zorlesche CR</p>	<p>Email: info@agriturismolezorlesche.it Sito web: http://www.agriturismolezorlesche.it Pagina Facebook https://m.facebook.com/agriturismolezorlesche Tel: 0373778079 - 3496120821 Whatsapp: 3496120821</p>	<p>Immerso nella campagna cremasca, offre un alloggio indipendente e camere da letto dotate di ogni comfort, un giardino curato per trascorrere momenti di tranquillità a contatto con la natura. L'azienda è specializzata nella produzione di latte, foraggi e cereali.</p>
<p>PROLA PIER LUIGI</p> <p>Romanengo CR Str. per Sabbioni</p>	<p>Email: claropro@libero.it Tel: 037372182 - 3400028201</p>	<p>L'attività agricola è finalizzata alla coltivazione di fieno per il mantenimento dei cavalli e degli animali presenti in azienda. La cascina è immersa nel verde della campagna, che offre suggestivi itinerari per le passeggiate a piedi o a cavallo.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA LA FRACCINA di RAMELLA SILVIA</p> <p>Spino d'Adda CR Cascina Fracina 1/h</p>	<p>Email: info@fraccina.it - info@fraccina.com Sito web: https://www.fraccina.it/ Tel: 0373965166</p>	<p>Una tipica azienda lombarda, i cui fabbricati rimandano a una storia antica, immersa nel verde, dove passato e presente si fondono. Un luogo ideale per momenti di relax a contatto con la natura. In azienda è presente un parco con alberi secolari, un laghetto e una chiesetta della fine del XVII secolo. L'agriturismo propone ospitalità rurale in camere e alloggi indipendenti.</p>

<p>AGRITURISMO IL CAMPAGNINO</p> <p>Pessina Cremonese CR Strada Esterna Campagnino 9</p>	<p>Email: info@agriturismocampagnino.it Sito web: http://www.agriturismocampagnino.it Pagina Facebook https://www.facebook.com/ilcampagnino/ Tel: 3386623346 Whatsapp: 3386623346</p>	<p>La cascina è situata nel parco Oglio Sud e risale al 1700. Siamo un'azienda agricola multifunzionale, con agriturismo, salone didattico e laboratori per la trasformazione dei cereali, come il monocolto e il mais rosso, e vendita diretta. Presente anche un piccolo allevamento di animali di bassa corte. Ristorazione con prodotti aziendali e di stagione. L'azienda è accreditata al circuito di Regione Lombardia delle Fattorie Didattiche e delle Fattorie Sociali.</p>
<p>AGRITURISMO BALLANTE</p> <p>San Bassano CR</p>	<p>Email: cascina.ballante@gmail.com Sito web: http://agriturismoballante.it Tel: 0374373142 - 3358387787 Whatsapp: 3358387787</p>	<p>L'azienda ha avviato un'attività agrituristica che ben si sposa alla possibilità di regalarsi passeggiate tra i campi, con percorsi lungo corsi d'acqua, godendo della natura circostante. Il pernottamento non include il servizio della prima colazione.</p>
<p>AGRITURISMO CA' DE ALEMANNI ORGANIC FARMING</p> <p>Malagnino CR località Ca' de Alemanni</p>	<p>Email: cadealemanni@gmail.com Sito web: www.cadealemanni.it Pagina Facebook/Instagram https://www.facebook.com/cadealemanniorganicfarming/ Tel: 3425530200 Whatsapp: 3425530200</p>	<p>Storico cascinale risalente al '400, possiede un impianto per il riscaldamento dell'acqua a biomassa e l'impianto fotovoltaico sui tetti della stalla. Azienda biologica da vent'anni, cerealicolo-foraggera e con allevamento di vacche da latte. Produce foraggi, cereali, latte, gelato e formaggi biologici. Attività Agrituristica: Fattoria Didattica accreditata - degustazione prodotti aziendali.</p>
<p>COLOMBAROTTO</p> <p>Corte de' Frati CR Via Alfiano Nuovo, 1</p>	<p>Email: alberto.c@lameccanografica.it Tel: 3493333615 Whatsapp: 3493333615 Sito web: http://www.colombarotto.com</p>	<p>L'agriturismo Colombarotto è situato all'interno del Parco Oglio Nord. La cascina è un'ampia corte chiusa del 1700, adibita a salone per feste, eventi e ricevimenti. Dispone di 8 camere. La cucina tipica nasce dai prodotti dell'orto e del frutteto, da carni e insaccati frutto dell'allevamento aziendale.</p>
<p>CASCINA GILLI</p> <p>Spino D'adda CR SP91</p>	<p>Email: info@agriturismocascinagilli.it Sito web: http://www.agriturismocascinagilli.it Tel: 3420815043 - 0373965912 Whatsapp: 3420815043</p>	<p>Al centro dell'azienda agricola si trova il vecchio casale restaurato, al cui interno vi sono due sale da pranzo e due camere matrimoniali. Attenzione particolare è stata data al recupero dei vecchi materiali e all'utilizzo di fonti rinnovabili. Si coltivano ortaggi e frutta.</p>
<p>LA BUFALINA</p> <p>Arzago d'Adda BG Località Corneana Nuova</p>	<p>Email: belloni.alessandro@hotmail.it Pagina Facebook: Allevamento bufalino di Belloni Giovanni Tel: 0363879072 - 3463588710 Whatsapp: 3409258709</p>	<p>L'agriturismo alleva prevalentemente bufale ma anche vacche alpine, brune, ovin e caprini. Per la gioia dei più piccoli, in azienda è possibile trovare pony, asini, galline, polli, coniglietti e alpaca. Presente anche un punto Campagna Amica per la vendita diretta. Dalle materie prime aziendali nascono i piatti portati in tavola.</p>
<p>NEL VERDE</p> <p>Paullo MI Strada Provinciale 16 Cascina S. Antonio</p>	<p>Email: info@agriturismonelverde.it gabriella.pl@alice.it Sito web: http://www.agriturismonelverde.it Pagina Facebook: Agriturismo nel verde Tel: 0290632350 - 3480906485 Whatsapp: 348 0906485</p>	<p>L'agriturismo offre alloggi adibiti all'ospitalità rurale, con l'intento di assicurare un'accoglienza familiare, nel segno del rapporto con la campagna e all'insegna del relax. Le camere da letto sono l'una diversa dall'altra.</p>
<p>CÀ BIANCA AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA</p> <p>Ossalengo Castelverde (CR) Via Costa S. Caterina, 1</p>	<p>Email: info@cabianca.eu Sito web: www.cabianca.eu Instagram: @cabianca.eu Facebook: @cabianca.eu TikTok: @cabianca.eu Tel: 3398914631 - 3913850072 Whatsapp: 3398914631</p>	<p>Immersa nel verde, l'azienda è prevalentemente a indirizzo zootecnico con allevamento di suini. Ha introdotto capre Maltesi e asini di razza con l'obiettivo di preservare razze animali a rischio estinzione. Propone attività didattica, escursioni in bicicletta, corsi di cucina, agri-aperitivi e agri-compleanni.</p>
<p>AGRITURISMO ÈL CASCINET DE MONDO</p> <p>Soncino CR Via Gazzuoli, 5</p>	<p>Email: elcascinetdemondo@gmail.com Tel: 3472683551</p>	<p>Azienda all'interno del Parco Fluviale Oglio Nord, zona di elevato pregio ambientale e naturalistico. Produce mais da granella, frumento tenero, foraggio, ortaggi, uva da vino e da mensa e frutta. La ristorazione in azienda propone menù tipici del territorio e della tradizione.</p>

STRADA DEL GUSTO CREMONESE NELLA TERRA DI STRADIVARI



L'associazione Strada del Gusto Cremonese nasce con l'idea di raccontare il territorio cremonese attraverso le specificità gastronomiche e produttive. Strada del Gusto raccoglie vari soci fra ristoranti, agriturismi, alberghi, enti pubblici, consorzi, associazioni, aziende agricole, produttori e negozi di prodotti tipici e si propone di incentivare lo sviluppo economico territoriale attraverso la promozione di un'offerta turistica integrata, costruita sulla qualità dei prodotti e dei servizi. La qualità, l'apertura verso il turista goloso, la forza produttiva della provincia e l'ospitalità connaturata nella gente della terra di Stradivari sono i punti fondamentali su cui si basa il successo di Strada del Gusto Cremonese.

"Strada del Gusto Cremonese" is an association composed of many members including restaurants, farmhouses, hotels, public corporations, associations, as well as various companies producing or selling typical food. "Strada del Gusto Cremonese" aims at improving the economic growth of our territory through an integrated tourist offer based on the quality of our products and services. Moreover, it aims at contributing to any tourist trade initiative compatible with our mission. Quality products and services, our attention to the gourmand tourist, the productive resources of our territory as well as our innate hospitality are the key factors of our success.

Per informazioni e per scoprire i nostri eventi:
Strada del Gusto Cremonese
Piazza del Comune, 5 - 26100 Cremona
Tel. 0372 407081
Email: info@stradadelgustocremonese.it
www.stradadelgustocremonese.it

 Strada Del Gusto Cremonese
 [stradadelgustocremonese](https://www.instagram.com/stradadelgustocremonese)



PASTE RIPIENE



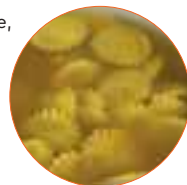
Le **paste ripiene** del Cremonese riflettono le divisioni storiche del territorio che hanno visto Cremona e il suo circondario legati a Milano, Crema e il Cremasco a Venezia e Casalmaggiore e il Casalasco al Mantovano. Si trovano così tre tipi completamente diversi di pasta ripiena: i marubini di Cremona, i tortelli cremaschi, i Blisgòn di Casalmaggiore.

STUFFED PASTA

Stuffed pasta from the Cremona area reflect historical divisions in the area, which saw Cremona and the surrounding area tied to Milan, Crema and the surrounding area to Venice and Casalmaggiore and the surrounding area to Mantua. Thus there are three completely different kinds of stuffed pasta: marubini from Cremona, tortelli from the Crema area and Blisgòn from Casalmaggiore.

MARUBINI DI CREMONA

I **Marubini** sono un tipo di pasta ripiena a base di farina di grano duro, tenero ed uovo, tipica del Cremonese, con un ripieno a base di carne di manzo marinata con verdure o vino rosso, con aggiunta di carne di vitello arrostita con burro e profumata con salvia o rosmarino. Oppure al posto del vitello, si può usare la carne di maiale spruzzata di vino bianco. Si aggiunge anche Grana Padano DOP e noce moscata. In alcune zone si usa, al posto della carne di vitello o maiale, il "pistum" (impasto di salame cremonese); il ripieno cambia generalmente da paese a paese. I Marubini possono essere serviti asciutti o cotti nei "tre brodi" tradizionali, ottenuti mettendo in acqua fredda pollo (cappone o gallina), manzo, carne di maiale o salame da pentola e verdure.



TORTELLI CREMASCHI

I **Tortelli cremaschi**, noti anche come "Turtèi", sono un primo piatto tipico di Crema e zone limitrofe. La zona in cui viene preparato corrisponde alle cinquantaquattro parrocchie della diocesi di Crema e, le varianti si moltiplicano all'ombra di ogni campanile, aprendo dispute sui veri ingredienti tradizionali. I Tortelli Cremaschi, da mangiare asciutti, sono preparati con pasta fresca e un ripieno dolce a base di amaretti al cioccolato, spezie, cedro candito e uvetta sultanina e il tipico mostaccino, un biscotto speziato difficile da reperire al di fuori delle drogherie di Crema. La ricetta dei Tortelli Cremaschi si pensa sia nata attorno al 1650.



BLISGÒN DI CASALMAGGIORE

I **Blisgòn** sono i tipici tortelli di zucca della tradizione casalasca. La forma a rettangolo ripiegato li rende unici nel panorama delle paste ripiene. La pasta sottile dei Blisgòn racchiude un morbido ripieno in cui la zucca mantovana e la mostarda cremonese si sposano perfettamente al sapore degli amaretti e della noce moscata. I Blisgòn comunemente vengono serviti con burro e salvia. Tuttavia sono in molti a ritenere i Blisgòn ineguagliabili anche con un sugo leggero e fresco di pomodoro. Il nome Blisgòn deriva dal dialetto blisgèr, che in italiano significa scivolare. Per risalire alla ricetta originaria è stata istituita una Commissione che nel 2010 ha riconosciuto ai Blisgòn il marchio di Denominazione Comunale quale prodotto tipico di Casalmaggiore.



MARUBINI FROM CREMONA

Marubini are a type of stuffed pasta made with soft durum wheat flour and egg and are typical of the Cremona area, with a filling made from beef marinated with vegetables or red wine, together with veal roasted in butter and seasoned with sage or rosemary. Instead of veal, pork with white wine can be used. Grana Padano DOP cheese is added as well as nutmeg. In some places instead of veal or pork, "pistum" is used (made from salame from the Cremona area); the filling generally changes from village to village. The Marubini can be served dry or cooked in the traditional "three broths", made by adding chicken (capon or hen), beef, pork or "salame da pentola" (fresh salame) and vegetables to cold water.

TORTELLI CREMASCHI

Tortelli cremaschi, also known as "Turtèi" are a typical pasta course from Crema and its surrounding area. The area they are prepared in corresponds to the fifty-four parishes in the diocese of Crema and there are almost as many variations as parish clock towers, giving rise to debates about its true traditional ingredients. The Tortelli Cremaschi, which are eaten dry, are prepared with fresh pasta and a sweet filling made with chocolate amaretti, spices, candied citron, sultanas and the typical "mostaccino", a spiced biscuit that is difficult to find outside of groceries in Crema. It is thought the recipe for Tortelli Cremaschi dates back to around 1650.

BLISGÒN OF CASALMAGGIORE

Blisgòn are local traditional typical pumpkin tortelli. Their folded rectangular shape makes them unique among stuffed pasta. The thin pasta of the Blisgòn surrounds a soft filling in which Mantuan pumpkin and Cremona mostarda are blended together perfectly with the flavour of amaretti and nutmeg. The Blisgòn are usually served with butter and sage. Many people still maintain that the Blisgòn are also incomparable served with a light fresh tomato sauce. The name Blisgòn comes from the dialect word blisgèr which can be translated as slide. A Commission was set up to highlight the original recipe and in 2010 the Blisgòn was given Municipal Appellation as a typical product from Casalmaggiore.

ENOGASTRONOMIA MAZZINI
Cremona - Corso XX Settembre, 49 - tel. 0372 801685

Da sempre LA VERA CUCINA CREMONESE
SCOPRI UN MONDO DI TRADIZIONE GASTRONOMICA SU:
www.enogastronomiamazzini.com
SEGUICI SU FACEBOOK!

Osteria Palio dell'Oca



La cucina tradizionale Cremonese

Torta Fritta
e Salumi
Menù alla Carta





Lunedì: Chiuso

Martedì e Mercoledì:
Solo Pranzo

Dal Giovedì
alla Domenica:
Pranzo e Cena



Seguici su:  

A UN PASSO DAL DUOMO DI CREMONA
Cremona - Via Giovanni Maria Platina, 64
osteriapaliodelloca.it - Prenota 0372 20930

GRAN BOLLITO CREMONESE

Il **Gran Bollito Cremonese** è un secondo piatto tipico della cucina dell'intero territorio cremonese, preparato come da tradizione con almeno cinque tagli di carni lessate di manzo, vitello e gallina (oppure maiale). L'aggiunta di testina, lingua di vitello e salame da pentola caratterizza il Bollito di Cremona e lo differenzia dagli altri. Le carni per la preparazione del Gran Bollito Cremonese hanno differenti tempi di cottura, di conseguenza per fare in modo che raggiungano la cottura contemporaneamente, dovranno essere aggiunte in pentola in momenti diversi. A cottura terminata, vanno tolte dalle pentole e sistemate su un piatto di portata caldo e capiente, bagnate con brodo bollente, salate con sale grosso e servite in tavola a pezzi interi da affettare su un tagliere con bordi raccogli-sugo, accompagnate dalla salsa verde o dall'immane Mostarda di Cremona per donare un sapore inconfondibile e piccante, ma anche da pure di patate e verdure cotte.



MOSTARDA CREMONESE

La **Mostarda Cremonese** è una specialità tipica del territorio, che si produce tradizionalmente fra la fine dell'estate e l'autunno. La Mostarda Cremonese altro non è che una preparazione a base di frutta mista candita, lasciata intera o tagliata in pezzi piuttosto grandi. I frutti utilizzati sono quelli di stagione e facilmente reperibili nel territorio cremonese: zucca, anguria bianca, fichi, mele, pere ma anche ciliegie e scorza d'arancia. La frutta, dopo essere stata candita, viene immersa in uno sciroppo di glucosio insaporito con della senape. Ed è proprio la presenza di quest'ultima a conferire il contrasto per dare vita ai "due sapori" tipici della Mostarda Cremonese: il dolce della frutta e il piccante della senape.

Oggi la frutta già candita viene immersa in una soluzione di sciroppo aromatizzato con olio essenziale di senape e oltre alla frutta tipica di stagione si utilizzano anche albicocche, pesche, mandarini, cedro, ananas e prugne.



GRAN BOLLITO CREMONESE

Gran Bollito Cremonese is a main course that is typical of the whole Cremona area, prepared in the traditional way with at least five cuts of boiled meat taken from beef, veal and hen (or pork). The addition of head, veal tongue and fresh salame characterise the Bollito di Cremona and differentiate it from others. The meats in the Gran Bollito have different cooking times so to ensure that they all are ready at the same time, they should be added to the pot at different moments. When it is cooked, they are removed from the pot and placed on a large hot serving dish plate and coated in boiling broth, salted with coarse salt and served at the table with large pieces to be cut on a chopping board that has a raised edges, accompanied by green sauce or the unmissable Mostarda di Cremona to give it an unmistakable and spicy taste, but also with potato puree and cooked vegetables.



MOSTARDA CREMONESE

Mostarda Cremonese is a speciality that is typical of the area and is traditionally produced between the end of summer and autumn. Mostarda Cremonese is nothing but a preparation based on mixed candied fruits, left whole or cut into fairly large pieces. The fruit used is seasonal and easily found in the Cremona area: pumpkin, white watermelon, figs, apples, pears but also cherries and orange peel. After the fruit has been candied it is immersed in glucose syrup flavoured with mustard. It is precisely the presence of the latter that forms the contrast and gives life to the "two flavours" that are typical of Mostarda Cremonese, the sweetness of the fruit and spiciness of the mustard.

Nowadays the candied fruit is immersed in a syrup solution flavoured with mustard essential oil as well as typical seasonal fruit apricot, peach, mandarin, citron, pineapple and plum are also used.



Viviamo di gusto  in gusto
Leccornie | DOC

PRODUZIONE
ARTIGIANALE
DI MOSTARDA
E GOLOSITÀ

via Cavalieri di Vittorio Veneto 4 | Pandino CR | tel. 0373.920104 | info@ipiaceridi.com | www.ipiaceridi.com



GRANA PADANO DOP

Il **Grana Padano** è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP) che deve essere prodotto, secondo il disciplinare in una zona ben definita, da latte crudo (riposato e parzialmente decremato per affioramento) di vacche con alimentazione controllata, e solo da caseifici autorizzati, in caldaie tradizionali in rame a doppio fondo.

Nel prodotto finito la crosta appare dura, liscia e spessa, di un bel giallo dorato. La pasta del Grana Padano risulta friabile, granulosa e priva di occhiature, a volte umida, di colore giallo-paglierino.

L'aroma del Grana Padano è fragrante, mentre il sapore è intenso e delicato allo stesso tempo. Con la stagionatura, che può durare fino a 24 mesi, la crosta diventa spessa ed il gusto diventa più deciso, mai piccante.



PROVOLONE VALPADANA DOP

Il **Provolone Valpadana** è un formaggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) di latte vaccino, derivante dalla famiglia dei formaggi a pasta filata, caratterizzati dalla tecnica di filatura della cagliata.

Esistono due tipologie di Provolone Valpadana DOP, il dolce dal sapore delicato e il piccante, dal sapore più accentuato ed entrambi possono essere affumicati.

La differenza è data principalmente dalla durata della stagionatura e dal tipo di caglio utilizzato.

La plasticità della pasta, caratteristica del Provolone Valpadana DOP consente ai mastri casari, in fase di lavorazione, di dilettarsi nella produzione di forme dai pesi quanto mai vari. Il disciplinare di produzione del Provolone Valpadana DOP (Reg. (CE) n. 1107/96) tutela questa cultura casearia attraverso l'individuazione di forme geometriche tipo, replicate in pesi diversi. Ogni forma può avere un peso che varia da pochi etti fino ad oltre 100 kg.



SALVA CREMASCO DOP

Il **Salva Cremasco**, tipico della città di Crema e del Cremasco è un formaggio DOP a forma parallelepipedica dalla crosta scura. La pasta è di colore bianco tendente al paglierino con una consistenza tendenzialmente compatta e friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta, per effetto della maturazione centripeta.

La salatura avviene a secco o in salamoia. Gli ingredienti del Salva Cremasco DOP sono il latte intero, il caglio, i fermenti lattici, il sale. Durante la stagionatura, il Salva Cremasco viene trattato con olio ed erbe aromatiche e talvolta vinacce.

Tra le erbe utilizzate quella più importante è senza dubbio il rosmarino, considerato il più potente antiossidante naturale.



GRANA PADANO DOP

Grana Padano is a DOP (Protected Designation of Origin) cheese which must be produced according to specifications in a well defined area, using raw milk (rested and naturally partially skimmed from cows that are fed in a controlled way and only from authorised dairies, in traditional double bottom copper pans.

In the finished product the rind appears hard, smooth and thick, golden yellow in colour. The Grana Padano cheese is crumbly, grainy and without holes, sometimes moist and straw yellow in colour. It has a fragrant aroma while the flavour is intense yet delicate at the same time.

When matured, up to 24 months, the rind becomes thick and the flavour is more decisive but never piquant.



PROVOLONE VALPADANA DOP

Provolone Valpadana is a DOP (Protected Designation of Origin) cheese made with cow's milk, deriving from the family of stretched curd cheeses, characterised by the technique of pulling the curd.

There are two types of Provolone Valpadano DOP, mild with a delicate flavour and piquant, with a stronger flavour and both of them can be smoked.

The difference is mainly down to the maturing time and the type of curd used. The plasticity of the cheese, characterised by the Provolone Valpadana DOP allows the master cheesemakers, during the preparation to delight in the production of cheeses that have a huge variety of weights. The discipline of producing Provolone Valpadana DOP (EC Reg. 1107/96) protects this cheesemaking culture by recognised geometric shapes, of varying weights. Each cheese can weigh from a few hundred grams up to over 100 kg.



SALVA CREMASCO DOP

Salva Cremasco, typical of the town of Crema and the surrounding area is a DOP cheese parallelepiped in shape with a dark rind. The cheese is white-straw coloured with a tendency towards being compact and crumbly, softer immediately under the rind because of its centripetal maturation. It is salted when dry or in brine. The ingredients in Salva Cremasco DOP are whole milk, curd, lactic ferments and salt. While maturing, Salva Cremasco is treated with oil and aromatic herbs and sometimes marc. Amongst the herbs used the most important is undoubtedly rosemary, considered the most powerful natural antioxidant.



IL FAGIOLINO DALL'OCCHIO DI PIZZIGHETTONE

I Fasulin de l'òc cun le cudeghe

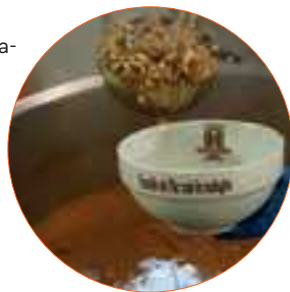
Il **Fagiolino dall'Occhio di Pizzighettone** è un legume coltivato nelle campagne del Pizzighettese fino agli anni Sessanta, la cui coltivazione è stata poi abbandonata anche perché poco redditizia dal punto di vista economico e per il sopraggiungere di altre tipologie di legumi più commerciali. Da quattro anni il Gruppo Volontari Mura coltiva, in collaborazione con agricoltori locali, il legume che viene poi utilizzato per la produzione dei Fasulin de l'òc cun le cudeghe. Il Fagiolino dall'Occhio di Pizzighettone viene oggi utilizzato anche per la preparazione di un piatto novità inserito nel menù della festa: l'insalata di Fagiolini dall'occhio con verdure fresche.



MARATONA GASTRONOMICA

I Fasulin de l'òc cun le cudeghe

Ogni anno tra fine ottobre e inizio novembre si svolge la maratona gastronomica 'Fasulin de l'òc cun le cudeghe' (Fagiolini dall'Occhio con le cotenne). Un piatto della tradizione gastronomica che si andava perdendo, oggi reinserito nei menù dei ristoranti locali cucinato e servito in circa 18 mila porzioni accompagnato da pane fresco e vino. Va degustato dopo un lento processo di cottura. È a base di cotenne di maiale, verdure, brodo di carni miste, carni miste spezzettate e naturalmente il Fagiolino dall'Occhio di Pizzighettone, che vanta un elevato contenuto di proteine e un contenuto di grassi e zuccheri inferiori ad altri legumi e che, proprio per questo, è considerato il 'fagiolo' più adatto a diete ipocaloriche.



Per ulteriori informazioni: www.fasulin.com

PIZZIGHETTONE FAGIOLINO DALL'OCCHIO (COWPEA)

Fasulin de l'òc cun le cudeghe

Pizzighettone fagiolino dall'Occhio is a pulse that was grown in the countryside around Pizzighettone until the end of the 1960's when its production ceased due to the poor economic yield and above all because it was replaced by other more commercial types of pulses. For four years the Mura Voluntary Group has grown the pulse in collaboration with local farmers and it is used in the production of the dish "fasulin de l'oc cun the cudedhe". The Pizzighettone cowpea is today used for the preparation of an innovative dish which appears on the menu on feast days: Cow pea salad with fresh vegetables.

GASTRONOMY MARATHON

Fasulin de l'oc cun le cudeghe

Every year around the end of October and beginning of December the gastronomy marathon "Fasulin de l'oc cun le cudghe" (Cowpeas with pork fat) takes place. A traditional dish which was gradually disappearing is once again on local restaurant menus and around 18 thousand portions are cooked and served accompanied with fresh bread and wine. It is eaten after a slow cooking process. It is made of pork fat, vegetables, mixed meat broth, small pieces of various meats and of course the Pizzighettone Cowpea, which is high in protein and has lower fat and sugar levels than other pulses and so is considered the best pulse for low calorie diets.

For further information: www.fasulin.com



Appassionati per qualità







cremonesiformaggi.it



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCIA DI CREMONA

MENÙ COMPLETO DEI SERVIZI PER LA TUA IMPRESA

-  FORMAZIONE OBBLIGATORIA GRATUITA
-  SERVIZIO PAGHE
-  WELFARE AZIENDALE
-  MANUALI DVR E HACCP
-  ASSISTENZA BANDI
-  CONTABILITÀ E FISCALE
CREDITO E FINANZIAMENTI

www.confcommerciocremona.it

Seguici su:



Confcommercio provincia di Cremona

CREMONA
Via Manzoni, 2
tel. 0372.567611
cremona@confcommercio.it

CREMA
P.zza Iстриa e Dalmazia, 20
tel. 0373.399988
ufficiocrema@confcommerciocremona.it

SALAME CREMONA IGP

Il **Salame Cremona** nasce dalla sapiente lavorazione di carne suina altamente selezionata, utilizzando tutte le parti più nobili, cosce comprese e aromatizzata con sale, spezie e aglio pestato. L'impasto ottenuto viene quindi insaccato in budelli naturali. Il disciplinare di produzione del Salame Cremona prevede l'impiego di carni fresche ottenute esclusivamente da suini allevati soltanto nelle regioni Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto. Il processo di stagionatura del Salame Cremona dura da un minimo di cinque settimane a oltre quattro mesi, a seconda della pezzatura desiderata, e conserva inalterate le caratteristiche tipiche di morbidezza e pastosità. È grazie alla perfetta integrazione degli ingredienti che il Salame Cremona risulta così aromatico e speziato al palato, profumato e di un colore rosso intenso che sfuma, gradualmente, nel bianco delle parti adipose. Il Salame Cremona presenta una forma cilindrica con leggeri tratti irregolari e ha una consistenza morbida. Le fette del Salame Cremona risultano compatte e omogenee.



SALAME NOSTRANO DEL CREMONESE

Il **Salame Nostrano del Cremonese** è il salame tipico di Cremona, molto apprezzato e rinomato in tutto il territorio per il suo inconfondibile sapore. Il Salame Nostrano Cremonese viene prodotto con carne e grasso di suini di dimensioni superiori ai 200 kg utilizzando tutte le parti più nobili, cosce comprese. All'impasto viene aggiunto sale, vino e aglio (l'aglio viene lasciato, ma può anche essere tolto prima che il Salame Nostrano Cremonese venga insaccato in budello naturale). La stagionatura deve essere di almeno 3 mesi e può arrivare fino ad 1 anno per pezzature più grandi, come per il 4 fette, realizzato cucendo più budelli insieme.

Si abbina alla perfezione con prodotti farinacei, in particolare modo al pane, al panbiscotto, alla polenta e alle focacce, creando un connubio superlativo di sapori.



SALAME NOSTRANO DEL CREMASCO

Per la preparazione del **Salame Nostrano del Cremasco** si impiegano carni suine magre, tra cui il lombo, carne pregiata che abitualmente altri territori utilizzano per prosciutti e culatelli, più una parte di carne grassa in proporzione variabile dal 25 al 35%. Dopo la macinatura, avviene la preparazione dell'impasto unendo sale, spezie, pepe nero in mezza grana e vino rosso aromatizzato con spicchetto d'aglio. Dopo l'insaccatura il Salame Cremasco passa per il processo di asciugatura, a cui segue la fase di stagionatura che può durare da un minimo di 4 mesi ad un massimo di circa 18 mesi. Al momento del consumo la pelle del Salame Nostrano Cremasco è scura, di aspetto incartapecorito, con fioriture biancastre tipiche dei salami stagionati. Al taglio si rivela un impasto morbido, lucido di grasso; il profumo è delicato, non si avverte l'aglio. Il gusto è avvolgente, lasciando un leggero retrogusto amarognolo. La salatura è equilibrata. La peculiarità sta nell'assenza di pepe spezzato.



SALAME CREMONA IGP

Salame Cremona comes from wisely selecting the finest pork meat and using all prime cuts, including the thighs and seasoning the mixture with salt, spices and crushed garlic. The resulting mixture is stuffed into natural casings. The method of production of Salame Cremona sees the use of fresh meat exclusively obtained from pigs raised in the regions of Lombardy, Emilia Romagna, Piedmont and Veneto. Salame Cremona is left to mature for a minimum of five weeks to up more than four months, according to the size required and keeps its typical characteristic softness. It is thanks to a perfect blending of the ingredients that the Salame Cremona is so aromatic and piquant to the taste, fragranced and intensely red in colour gradually fading to white in the fatty areas. Salame Cremona is cylindrical in shape with slightly irregular markings and is soft in consistency. Slices of Salame Cremona are compact and homogenous.



SALAME NOSTRANO DEL CREMONESE

Salame Nostrano del Cremonese (local salame) is the typical cured meat of Cremona, highly praised and well known in the whole area for its unmistakable taste. Salame Nostrano Cremonese is produced with pork meat and fat from pigs that are over 200kg in weight, using all the finest parts of the animal, including thighs. Salt, wine and garlic are added to the mixture (the garlic is left in but may also be removed before the Salame Nostrano Cremonese is stuffed into natural casing) It must be left to mature for at least 3 months and up to a year for larger sizes, like the "4 slices" made by sewing several casings together.

It pairs well with bakery goods, especially with bread, "pane biscottato" (toast), polenta and focaccia, producing a superlative taste combination.



SALAME NOSTRANO DEL CREMASCO

To make **Salame Nostrano del Cremasco** (local salame from the Crema area), lean pork meat, including loin, a prime cut that is regularly prized elsewhere and used to make prosciutto and culatello, plus around 25-35% of fatty meat is used. After being minced, the mixture is prepared by adding salt, spices, finely ground black pepper and red wine seasoned with a clove of garlic. After being encased, the Salame Cremasco goes through a drying process followed by maturing which can last from a minimum of 4 months up to a maximum of around 18 months. When it is ready to eat, the outer skin of the Salame Nostrano Cremasco is dark, papery, with white markings typical of matured cured meats. When cut it looks soft, shiny, with a delicate aroma and no trace of garlic. The flavour is welcoming, leaving a slightly bitter aftertaste. The salt is balanced. Its peculiarity is in the absence of pieces of pepper corn.



COTECHINO CREMONESE VANIGLIA

Altrimenti conosciuto come **Cotechino Cremonese**, visto che è proprio nella Bassa che ha origine e viene ancora prodotto con gli stessi procedimenti di un tempo. Il «vaniglia» deve questo nome alla delicatezza e dolcezza del suo sapore e non, come potrebbe sembrare, all'aggiunta di essenza di vaniglia nell'impasto. Il gusto particolarmente dolce e delicato è dovuto alla presenza di una ridotta quantità di parti magre del maiale con un periodo di stagionatura molto breve.

Di consistenza morbida ed elastica, il cotechino cremonese ha sia forma allungata e non troppo grande che forma a boccia, e una consistenza medio - fine. Insaccato in budello naturale o in quello a boccia in vescica, ha un peso di un chilogrammo circa.

Per la preparazione del cotechino «vaniglia» si utilizzano: carni di suino, guanciale, parti della testa, vino rosso, sale, pepe e spezie. Le carni vengono macinate a grana media; condite con sale, zucchero, vino e una concia di aromi naturali tenuti in infusione nel vino rosso. Segue l'insaccatura in vescica o budello e dopo l'asciugatura si procede alla stagionatura, piuttosto breve e pari a 15- 20 giorni. Questo cotechino ha un sapore davvero particolare, accattivante, assolutamente non pesante.



COTECHINO CREMONESE VANILLA

Also known as **Cotechino Cremonese**, as it originates in the lowlands and is still produced in the same way as in the past. The "vanilla" owes its name to the delicate sweetness of its taste and not as it might appear to the addition of vanilla essence in the mixture. The particularly sweet and delicate flavour is due to the presence of a smaller amount of lean pork meat and a very short maturation.

Soft and elastic in consistency, the cotechino cremonese can be long and not large or round in shape with a fine-medium consistency. Stuffed in natural casing or the round version in bladder, it has a weight of around one kilogram. To prepare the "vanilla" cotechino the following are used: pork meat, cheek, head parts, red wine, salt, pepper and spices. The meat is minced to medium, seasoned with salt, sugar, wine and cured using flavours naturally held in a red wine infusion. Then it is stuffed into a bladder or casing and after drying it is left to mature for a brief 15-20 days. This cotechino has a truly special flavour, captivating and not at all heavy.



PASTICCERIA LANFRANCHI

Tradizione Dolciaria Cremonese

Pan Cremona



Dolce brevettato

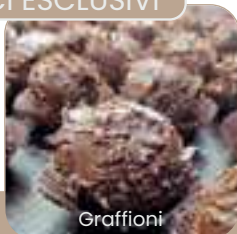
Torrone



DOLCI TIPICI ESCLUSIVI



Violini di cioccolato



Graffioni



LANFRANCHI

LOCALI STORICI
D'ITALIA

Siamo il dolce ritrovo
più antico della città di Cremona,
tempio inimitabile del torrone,
della mostarda
e dell'esclusivo Pan Cremona

Cremona - Via Solferino, 30
Tel. 0372 28743 - www.pasticceria-lanfranchi.it



I DOLCI CREMONESI

TORRONE DI CREMONA

Il **Torrone di Cremona**, secondo la tradizione, avrebbe avuto origine da un dolce servito il 25 ottobre 1441 al banchetto che si tenne dopo le nozze, celebrate a Cremona, fra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti.

Il Torrone di Cremona è un dolce molto compatto composto di mandorle, miele e bianco d'uovo, modellato in modo da riprodurre la forma del campanile, il noto Torrazzo (all'epoca chiamato Torrione).

Il Torrone è stato, di volta in volta, arricchito con aromi per rispondere ai gusti delle diverse epoche: vaniglia, menta, cedro, arancio, rosa, garofano, noce moscata, cannella, caffè, cioccolato e millefiori.

Attualmente, oltre alla produzione del Torrone classico, duro e nello stesso tempo friabile, si è sviluppata la produzione del Torrone morbido, ed entrambi i tipi esistono anche ricoperti di cioccolato fondente.



PATÙNA (CASTAGNACCIO)

Il **Castagnaccio Patùna** è un dolce in cui l'ingrediente principale è la farina di castagne. Per una buona riuscita, il castagnaccio non deve risultare più alto di 1,5–2 cm. Per la sua morbidezza e per la sua facilità di rottura, la patùna ha dato origine a modi di dire quali "L'è 'na patùna", detto di persona dal carattere e dal fisico debole.



TORTA AL TORRONCINO

La **Torta al Torroncino** è un dolce di pasta frolla ripieno di crema semilavorata al gianduia e cacao magro, variegato al Torroncino e liquore al caffè, prodotta dal Panificio Badioni di Casalbuttano (CR).

Questa torta nasce nel laboratorio Badioni nel 1970. Giuseppina Calza Badioni, mamma dell'attuale titolare, rivisitò questo dolce in seguito all'esigenza di riutilizzare l'esubero della lavorazione del Torrone.



TORTA TURUNINA

La **Torta Turunina** è nata alla fine degli anni novanta dall'idea di un intraprendente gruppo di pasticceri cremonesi che, in occasione di una delle prime edizioni della Festa del Torrone, hanno voluto omaggiare la città di Cremona di un dolce che richiamasse con qualche ingrediente il famoso e classico torrone. Nacque così un particolare tipo di dolce, che venne per l'appunto battezzato "Turunina" composto da: burro, zucchero a velo, uova intere, farina di frumento e di mais, lievito, miele, granella di torrone.

Si presenta con una forma rettangolare, e ha un peso che oscilla sui 500/550 grammi.

La Torta Turunina ha ricevuto il riconoscimento come De.Co. il 19 dicembre 2007 ed è frutto della tradizione dolciaria cremonese.



CROCCANTE

Il **Croccante** è da sempre uno dei dolci della tradizione cremonese preparati in casa.

In origine, veniva fatto con le armelline delle albicocche e lo zucchero.

Col passare del tempo il croccante è diventato un prodotto più "nobile" con l'utilizzo delle mandorle anziché le armelline, e del miele in piccole quantità.

A livello artigianale, allo zucchero viene anche aggiunto dello sciroppo di glucosio che contribuisce a rendere il prodotto molto più "vetroso" e friabile. Il croccante è un prodotto molto accattivante per il suo gusto dolce e delicato.

È molto consumato, sia in Italia che all'estero, specialmente a fine pasto.



BUMBUNÈEN

I Bumbunèen sono biscotti secchi prodotti con farina bianca e gialla, come per tutti i dolci cremonesi di tradizione popolare, ed aromatizzati con mentine polverizzate e scorza di limone. Il nome Bumbunèen sembra derivare dal francese Bonbons. Sono deliziosi con una buona tazza di the.



GRAFFIONI

I Graffioni sono cioccolatini tipici del territorio di Cremona, a base di cioccolato fondente ripieno di ciliegie sotto spirito. Il nome deriva dalla loro forma irregolare, poiché fatti a mano e messi sopra ad una griglia a riposare quindici giorni in attesa che lo zucchero all'interno si scioglia completamente. Nati come metodo di conservazione delle ciliegie più dure (i cosiddetti "duron") che venivano messe sotto spirito e ricoperte di cioccolato solo durante l'inverno successivo, i Graffioni sono un dolce tipico dei mesi invernali.



PAN CREMONA

Il **Pan Cremona** nasce nel 1950 dalle sapienti mani di Aurelio Alberti, nipote di Umberto Lanfranchi fondatore dell'omonima Pasticceria Lanfranchi di Cremona. Dolce soffice e lieve, il Pan Cremona racchiude in sé le caratteristiche della torta paradiso, ma sorprende piacevolmente il palato dapprima con l'intenso sapore della copertura di puro cioccolato fondente e subito dopo con un delicato sapore di mandorle italiane, siciliane o pugliesi, e puro miele italiano di acacia. Un connubio raffinato, che rende il Pan Cremona un dolce di incredibile raffinatezza, profumato e morbido al tempo stesso. Il Pan Cremona è un dolce completamente naturale, senza aggiunta di conservanti. Il Pan Cremona è uno dei pochissimi dolci brevettati in Italia. Nato nel 1950 nel laboratorio della Pasticceria Lanfranchi di Cremona, a soli 10 anni dalla sua creazione, precisamente il 14 dicembre 1960, il Pan Cremona ottiene il brevetto dal Ministero dell'Industria e del Commercio, entrando di fatto nell'elenco dei dolci della tradizione cremonese.



BUSSOLANO DI SORESINA

Il **Bussolano di Soresina** è un dolce tradizionale natalizio a base di farina bianca 00, zucchero, burro, cremortartaro, bicarbonato, scorza di limone e latte. Si contraddistingue per il tipico "buco" al centro che lo fa assomigliare ad una grossa ciambella. Ne esistono numerose varianti, ad esempio fatte con cacao e rhum. Da considerarsi come l'antenato del Pandoro veronese, il Bussolano di Soresina si consuma tutto l'anno ed è ideale come spuntino pomeridiano, come merenda o a fine pasto. Ottimo anche a colazione.



COTOGNATA

La **Cotognata** è una confettura ricavata dall'accurata lavorazione delle Mele Cotogne fresche, selezionate manualmente e lavorate seguendo antiche ricette, utilizzando dall'inizio del '900 macchinari in rame opportunamente e costantemente aggiornati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. La Cotognata coniuga quindi una lavorazione tradizionale ed artigianale alla garanzia della tutela del consumatore offrendo un prodotto sano, genuino e decisamente buono. In tempi più recenti è stata introdotta nel mercato la "Cotognata con agrumi", risultato di una sapiente miscela di mele cotogne, mele dolci, arance e limoni canditi, con un gusto meno dolce rispetto alla Cotognata classica. La Cotognata deve la sua rinascita ad Augusto FIESCHI che nel 1867 inizia a produrla, riportando in auge una grande tradizione cremonese. Come spesso accade, non si può dare una precisa datazione all'origine di questa deliziosa specialità dolciaria, ma si sa con certezza che, secondo un documento datato 1572, gli ambasciatori cremonesi erano autorizzati a portare oltre i confini regali natalizi composti da torrone e cotognata.



PANTORRONE

IL **Pantorrone** è un dolce inventato da Germano Betti della omonima pasticceria, per soddisfare i gusti di chi ama il panettone ma non ama l'uvetta e i canditi. Germano e il suo team presentarono per la prima volta questa specialità a novembre 2010 durante la Festa del Torrone. Da quel momento fu un successo. La preparazione di questo dolce, ovviamente è stagionale



Apiflor

A dicembre
vendita piccoli e grandi
regali natalizi in azienda

Azienda Agricola Apiflor

Piazza Garibaldi, 11 Pescarolo - CR

3388975175 - 3351596239

www.apiflor.com - api.flor@libero.it

Scopri tutte le nostre ricette con il miele sul sito



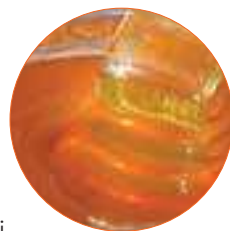
Tutti i venerdì mattina
siamo presenti al "Mercato
dei produttori agricoli"
al Foro Boario - Cremona



FATTORIA DIDATTICA
ACCREDITATA
DA REGIONE LOMBARDIA

MIELE CREMONESE

Il miele è una sostanza prodotta dalle api dalle qualità organolettiche di indubbia efficacia, sia dal punto di vista nutrizionale, sia dal punto di vista salutare. Il colore e le sue principali caratteristiche variano a seconda dei fiori da cui proviene il nettare. Infatti è proprio il nettare l'ingrediente principe, che insieme alla melata, viene raccolto dalle api operaie. Questo composto zuccherino viene disidratato e sottoposto all'azione di alcuni enzimi prodotti dalle api. Dopo essere diventato miele, viene rigurgitato nelle celle precedentemente preparate. Per la legge italiana, il miele deve essere raccolto mantenendone integra la composizione, non può quindi subire aggiunte di alcun tipo. Gli unici trattamenti ai quali può essere sottoposto sono: estrazioni dai favi per forza centrifuga; decantazione; filtraggio. Tuttavia i trattamenti termici utilizzati per mantenere inalterato nel tempo il miele allo stato liquido, possono privare il miele di molti principi nutritivi. Per questo motivo la qualità dipende principalmente da due fattori, ossia l'attività delle api per produrlo e il procedimento dell'uomo per estrarlo e per confezionarlo. Il miele è composto da zuccheri semplici (75-80% di fruttosio e glucosio), acqua (17%), sali minerali (0,1-1,5%), proteine e aminoacidi (80,2-2%), vitamine del gruppo B. I sali minerali presenti sono prevalentemente ferro, calcio e fosforo. Le origini della parola miele potrebbero derivare dall'ittita *melit*. Per millenni, è stato l'unico alimento zuccherino concentrato disponibile sul mercato, utilizzato come dolcificante. Si hanno tracce delle prime arnie costruite dall'uomo già intorno al VI millennio a.C. Fin dall'antichità, grazie alle numerose sostanze che lo compongono il miele è stato considerato utile nella prevenzione e cura di numerose malattie.



SWEETS FROM CREMONA

CREMONA TORRONE (Nougat)

Cremona Torrone according to tradition, dates back to a sweet served on 25 October 1441 at the wedding banquet celebrated in Cremona of Francesco Sforza and Bianca Maria Visconti. Cremona Torrone is a very compact sweet made of almonds, honey and egg white, shaped to represent the bell tower, the famous *Torrazzo* (at the time called *Torrione*). Over time the Torrone has been enriched with flavours that reflected the tastes of the times: vanilla, mint, citron, orange, rose, cloves, nutmeg, cinnamon, coffee chocolate and wildflower extract. Currently, alongside classic, hard and brittle Torrone production, soft torrone has been developed and there are also chocolate coated versions.

PATÙNA (CASTAGNACCIO)

(Chestnut cake)

The **Patùna Castagnaccio** is a sweet whose main ingredient is chestnut flour. For it to turn out well, the castagnaccio must not be more than 1.5 to 2cm high. Because it is soft and easy to roll, the patùna has given rise to sayings such as "L'è 'na patùna" (they are a patùna) meaning the person is physically weak or weak character.

TORTA AL TORRONCINO

(Torrone pie)

Torta al Torrone is a pastry sweet filled with semi-finished hazelnut and cocoa cream, with torrone and coffee liqueur, produced by the Panificio Badioni Bakery

in Casalbuttano (CR). This cake was born in the Badioni workshop in 1970. Giuseppina Calza Badioni, mother of the current owner renewed this dessert following demands to use the leftovers from Torrone production.

TORTA TURUNINA (Turunina cake)

Torta Turunina was born at the end of the nineties from the idea of an entrepreneurial group of Cremona pastry chefs who wanted to pay homage to the town of Cremona during one of the first years of the Torrone Festival by creating a dessert which recalled the first classic torrone with a few ingredients. This saw the creation of a special type of sweet which was baptised "Turunina", made from butter, icing sugar, whole egg, wheat flour, cornflour, yeast, honey and small nougat pieces. It is presented as a rectangle, and weighs around 500/550 grams. The Torta Turunina has received recognition such as Municipal Appellation on 19 December 2007 and shows the continuation of traditional sweet making in Cremona.

CROCCANTE (Caramelised nuts)

Croccante has always been a traditional Cremona dessert that has been prepared at home. Originally it was made with apricot kernels and sugar. Over time the croccante became a more refined product, with the use of almonds rather than apricot kernels and small quantities of honey. At an artisan level, glucose syrup is also added to the sugar and this makes the product more shiny and brittle. The croccante is a highly captivating product because of its sweet delicate flavour.

It is eaten a lot, both in Italy and other countries, especially following a meal.

BUMBUNÈEN

Bumbunèen are dry biscuits made with white and yellow flour, like all traditional popular Cremona sweets and are flavoured with peppermint powder and lemon zest. The name Bumbunèen seemingly derives from the French "bonbons." They are delicious with a nice cup of tea.

GRAFFIONI

Graffioni are typical chocolates from the Cremona area, made with dark chocolate and filled with cherry and liqueur. The name derives from their irregular shape as they are made by hand and put on a grill to rest for fifteen days until the internal sugar melts completely. They were born as a means of preserving the hardest cherries (known as *duroni*), which were placed in alcohol and covered in chocolate the following winter, **Graffioni** are typical winter sweet treats.

PAN CREMONA

Pan Cremona was born in 1950 in the wise hands of Aurelio Alberti, grandson of Umberto Lanfranchi, founder of Pasticceria Lanfranchi in Cremona. Soft and light, Pan Cremona is similar to Torta Paradiso (Paradise Cake) but is an immediate pleasure for the palate with its intense taste of a pure dark chocolate coating followed by the delicate taste of Italian almonds, from Sicily or Apulia and pure Italian acacia honey. A refined marriage which makes Pan Cremona an incredibly refined sweet, at the same time fragrant and soft. Pan Cremona is a completely natural dessert, with no preservatives. Pan Cremona is one of the very few sweets that are patented in Italy. Born in 1950 in the workshop of the Pasticceria Lanfranchi in Cremona, just 10 years after its creation, on 14 December 1960 to be precise, Pan Cremona received its patent from the Ministry of Industry and Commerce, thus joining the list of traditional desserts in Cremona.

BUSSOLANO DI SORESINA

Soresina Bussolano is a traditional Christmas sweet made with 00 white flour, sugar, butter, cream of tartar, bicarbonate of soda, lemon zest and milk. It is characterised by its typical hole in the middle which gives it the appearance of a large doughnut. There are numerous variations, for example made with cocoa and rum. The Soresina Bussolana is considered as the forerunner of the Pandoro of Verona and is eaten all year round, ideal for an afternoon snack or at the end of a meal. Also ideal for breakfast.

COTOGNATA (Quince jelly)

Cotognata is a conserve made with fresh quince, chosen by hand and prepared following ancient recipes, using copper equipment dating from the beginning of the 1900's, which is constantly being updated in order to meet hygiene regulations. The Cotognata therefore blends traditional artisan production with a guarantee

of safety for the consumer, offering a healthy, authentic and decidedly good product. In more recent times, "Cotognata with citrus fruits" has appeared on the market, the result of a careful blend of quince, sweet apples, candied oranges and lemon, slightly less sweet than the traditional Cotognata.

The Cotognata owes its rebirth to Augusto FIESCHI who began to produce it in 1867, bringing popularity to a great Cremona tradition. As is often the case, it is not possible to precisely date the origin of this delicious sweet speciality but we know for certain that according to a document dated 1572, ambassadors from Cremona were authorised to take Christmas gifts made of *torrone* and *cotognata* outside of the area.

PANTORRONE

Pantorrone is a sweet invented by Germano Betti of the confectioners of the same name to satisfy the tastes of those who love *panettone* but do not like raisins and candied peel. Germano and his team presented this speciality for the first time in November 2010 during the *Torrone Festival*. It was a success from that moment on. Its production is obviously seasonal.

MIELE (Honey) FROM THE CREMONA AREA

Honey is a substance that is produced by bees and has undoubtedly effective organoleptic properties, from the point of view of both nutrition and health. Its colour and main characteristics vary according to the flowers the nectar comes from. In fact the main ingredient is nectar, which is collected with honey dew by the worker bees. This sugary substance is dehydrated and undergoes the action of some enzymes produced by the bees. After it becomes honey, it is regurgitated into the cells that have been prepared beforehand. By Italian law the honey must be collected keeping the composition whole, and nothing can be added to it. The only treatments it can undergo are extraction from the honeycombs by centrifugal force; decanting; filtering. However the heat treatments used to keep the state of the honey unchanged over time in its liquid state may deprive the honey of many of its nutritional elements. For this reason the quality depends principally on two factors, in other words the activity of the bees to produce it and the procedure man uses to extract and package it.

Honey is made up of simple sugars (75–80% fructose and glucose), water (17%) mineral salts (0.1–1.5%) proteins and amino acids (80.2–2%), group B vitamins. The mineral salts present are primarily iron, calcium and phosphorus).

The origins of word "miele" (Italian for honey) may come from the Hittite word *melit*. For thousands of years it was the only concentrated sugary foodstuff available to the market, used as a sweetener. There are traces of the first beehives built by man in around 6th millennium BC

Since ancient times, thanks to the numerous substances that make up honey, it has been considered useful in the prevention and treatment of numerous illnesses.





I DOLCI CREMASCHI

TORRONE CREMASCO

Il **Torrone Cremasco** è un dolce composto di mandorle, mieli uniflorali di Robinia e Amorpha Fruticosa provenienti da apicoltori del territorio cremasco, mandorle di Toritto (Puglia) e Val di Noto (Sicilia) -Presidi Slow Food-, zucchero di canna, albume fresco e ostia. Per la produzione viene utilizzata una torroniera tradizionale con caldaia in rame e cottura a bagnomaria. A fine cottura viene effettuata una lavorazione manuale a caldo di porzionatura e modellatura a forma tonda dei singoli pezzi. Viene prodotto dal laboratorio artigianale Bandirali, attivo dal 1951 con una produzione artigianale di gelato, per recuperare una produzione tipica del territorio ormai scomparsa. La vendita del torrone, data la ridotta produzione, è limitata al negozio Gelateria Bandirali e a pochi punti vendita del territorio della provincia.



SPONGARDA DI CREMA

La **Spongarda di Crema** è un dolce ripieno a base di miele e frutta secca. Di forma rotonda, ha un colore dorato tendente al marrone e un peso che oscilla intorno ai 500 grammi. È preparata con farina, zucchero, burro, miele, cannella e altre spezie, mandorle tritate, noci o nocciole, uvetta e cedro candito. Il nome deriva dal termine "sponga", che significa spugna. Infatti, questo dolce ha avuto origine come focaccia morbida e spugnosa; solo durante il 1700 furono aggiunti miele e mandorle tritate, che la resero dolce.



TORTA BERTOLINA

La **Torta Bertolina** (in dialetto cremasco Bertulina) è la tipica torta che meglio rappresenta la cucina povera della stagionalità di un territorio. La torta Bertolina ha una forma cilindrica e, appena sfornata, seduce con il suo intenso profumo di uva fragola. La crosta è bucherellata e non è uniforme. La torta Bertolina ha diverse varianti, ma fra tutte spiccano due versioni: nella versione povera, gli ingredienti sono solo quattro: pasta di pane, uva Fragola Rossa o uva Clinton, zucchero, strutto di maiale o burro, mentre nella variante ricca gli ingredienti sono: uva Fragola Rossa o uva Clinton, farina o farina di mais, burro, zucchero semolato, uova, olio, zucchero a velo, lievito in polvere. Le origini della Bertolina sono incerte, ma con buone probabilità sono successive al 1800, dato che le prime notizie sull'uva fragola, importata dall'America, risalgono agli inizi del XIX secolo. Una tradizione popolare narra che la Bertolina trae le proprie origini da una panetteria di Trescore che fra i vari manicaretti proponeva anche la Bertolina.



TRECCIA D'ORO

La **Treccia d'Oro** è un dolce tipico di Crema a forma di treccia. Viene preparata con farina bianca, zucchero, burro, uova, sale, lievito di birra, uvetta e canditi di arancia e di cedro. La crosta della Treccia d'Oro ha un aspetto scuro, spesso però viene spolverizzata di zucchero a velo. La pasta si presenta compatta e dorata, simile a quella di una brioche, ma più consistente. L'origine della Treccia d'Oro risale alla fine degli anni '30. Durante la Fiera di Padova fu presentata e brevettata, dal pasticciere Zirona, questa deliziosa ricetta. Il successo ottenuto gli permise di aprire, in proprio, la "Pasticceria Zirona", dove iniziò a lavorare come apprendista Vittorio Maccalli. Quando il proprietario decise di ritirarsi dall'attività Maccalli gli subentrò, contribuendo alla fama di questo dolce. La Regione Lombardia ha riconosciuto alla Treccia d'Oro il titolo di prodotto artigianale di Crema e del Cremasco.





... dal 1867 *Il Mandorlato di Cremona è solo Fieschi*

Via dei Lanaioli, 24 | CREMONA
Tel. 0372 32495 | www.fieschi1867.com





CREMA DESSERTS

TORRONE

FROM THE CREMA AREA (nougat)

Torrone Cremasco is a sweet made from almonds, single flower honey from Robinia and *Amorpha Fruticosa* plants, taken from Crema area beekeepers, almonds from Toritto (Apulia) and Val di Noto (Sicily) – Slow Food Presidium – cane sugar, fresh egg whites and rice paper. It is produced using traditional equipment, using a copper pot and cooked in a bain-marie. At the end of the cooking process it is worked by hand to divide it and shape it into individual round shaped pieces. It is produced in the Bandirali artisan workshop, which has existed since 1951 producing artisan ice cream, to bring back a typical local product that had disappeared from the area. The sales of the torrone, due to its limited production, is only through the Gelateria Bandirali shop and a few other sales points in the province.

SPONGARDA DI CREMA

Spongarda di Crema is a sweet filled dessert made with honey and dried fruits. It is round in shape and golden chestnut in colour with a weight of about 500 grams. It is made with flour, sugar, butter, honey, cinnamon and other spices, chopped almonds, walnuts and hazelnuts, raisins and candied citron. The name derives from the term "sponga" which means sponge. In fact, this dessert began as a soft spongy focaccia and it was only in the 1700's that honey and chopped almonds were added to make it sweet.

TORTA BERTOLINA

Torta Bertolina (in the Crema dialect Bertulina) is a typical cake that best represents the plain seasonal

cookery in a local area. Torta Bertolina is cylindrical in shape and when removed from the oven has a delicious fragrance of Concord grapes. The outer layer is full of holes and it is not uniform. Torta Bertolina has a few variations but two versions stand out: in the simple version, there are just four ingredients: bread dough, red Concord or Clinton grapes, sugar, pig lard or butter while in the richer version the ingredients are: Red Concord or Clinton grapes, flour or cornflour, butter, caster sugar, egg, oil, icing sugar, powdered yeast. The origins of the Bertolina are uncertain but it probably dates from post-1800 as the first indication of Concord grapes being imported from America dates back to the beginning of the 19th century. Popular legend says that the Bertolina began in a bakery in Trescore that sold it as one of their delicacies.

TRECCIA D'ORO (Golden plait)

The **Treccia d'oro** is a typical sweet from Crema that is shaped like a plait. It is made with white flour, sugar, butter, egg, salt, brewers yeast, raisins and candied orange and citron. The outside looks dark but it is often coated with icing sugar. The dough is compact and golden, similar to a brioche but heavier. The origin of the Treccia d'oro dates back to the 1930's. During the Padua Fair, the pastry chef Zironda presented and patented this delicious recipe. The success they gained allowed them to open their own "Pasticceria Zironda" where Vittorio Maccalli worked as an apprentice. When the owner retired, Maccalli took it on, contributing to the fame of this sweet. The Lombardy Regional government has recognised the Treccia d'Oro with the title of artisan product of Crema and the surrounding area.

Paste • Torte • Biscotteria

Pasticceria

Baresi Alquati

PASTICCERIA STORICA
Baresi Alquati
via Bissolati, 14 - Cremona

Tel. 0372 21428
baresil908@libero.it

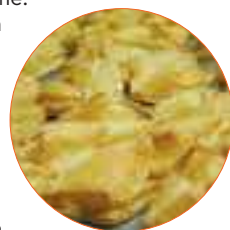


I DOLCI CASALASCHI | SWEETS FROM CASALMAGGIORE

UFÈLA DI CALVATONE

L'**Ufèla di Calvatone** è un prodotto tipico del territorio casalasco, in particolare di Calvatone. Caratterizzate da una sfoglia a forma romboidale, le Ufèle di Calvatone sono composte da ingredienti semplici come farina, acqua, burro e sale.

Con aggiunta successiva di zucchero nella versione dolce. Le Ufèle nascono negli anni Venti del Novecento dal maestro fornaio Antonio Crema di Calvatone. In origine le Ufèle di Calvatone venivano prodotte solo d'inverno, all'aperto e a mano, in quanto necessitavano di basse temperature per la lavorazione. Successivamente si inizia ad utilizzare piani in marmo refrigerati, in grado di offrire tutto l'anno la temperatura ideale. Nel 1975 le Ufèle di Calvatone conseguono la medaglia d'argento alla fiera di "Panificazione e affini" di Milano. Il 5 aprile 2006 con delibera della giunta regionale l'Ufèla viene riconosciuta come Prodotto Tipico Regionale. Le Ufèle di Calvatone sono una specialità esclusiva della Pasticceria Dolce Follia di Calvatone (CR).



BISCOTTI ISOLINI

I **Biscotti Isolini** sono diventati, nel giro di pochi decenni, un classico dolce tradizionale del territorio cremonese. Il nome Isolini è stato scelto in onore del paese dove vengono prodotti, Isola Dovarese in provincia di Cremona. Gli Isolini sono dei biscotti di forma oblunga, ottenuti da un'impasto di farina di grano tenero, nocciole del Piemonte e burro. Il biscotto Isolino viene quindi farcito con una squisita marmellata di albicocche cremonesi. Il tocco finale è dato da una croccante e dolce glassa. Anche se l'origine dei biscotti Isolini si colloca in epoca piuttosto recente (alla fine degli anni settanta del secolo scorso), in breve tempo sono diventati un dolce particolarmente gradito e amato nel territorio cremonese, tanto da diventare, nel giro di qualche decennio, un prodotto tipico. Nati dalle sapienti mani di Davide ed Enrico Castellucchio, i biscotti Isolini sono ottenuti dalle migliori nocciole delle langhe cuneesi e decorati con glassa croccante e marmellata di albicocche. Il successo riscontrato dai biscotti Isolini ha permesso ai fratelli Castellucchio di registrare il marchio "Isolini" nel 1999, eleggendoli così a prodotto di alta qualità, tipico di Isola Dovarese.



UFÈLA DI CALVATONE

The **Ufèla di Calvatone** is a typical product of the Casalmaggiore area, especially Calvatone. It is made in a diamond shaped mould and from simple ingredients like flour, water, butter and salt. With the addition of sugar in the sweet version. The Ufèle were created in the 1920's by the master baker Antonio Crema of Calvatone. Originally they were only made in winter, outdoors and by hand, as a low temperature was needed to make them. After that, refrigerated marble slabs were used so that the correct temperature could be achieved all year round. In 1975 the Ufèle of Calvatone gained the silver medal at the "Panificazione e affini" (Bread and related products) Fair in Milan. On 5 April 2006 the regional government labelled the Ufèla a Typical Regional Product. Ufèle di Calvatone are a speciality exclusively found in the Pasticceria Dolce Follia in Calvatone (CR)

BISCOTTI ISOLINI (Isolini biscuits)

Biscotti isolini have become a classic sweet of the Cremona area in just a few decades. The name Isolini was chosen in honour of the village where they are produced, Isola Dovarese in the province of Cremona. Isolini are oblong shaped biscuits, from a dough made with soft wheat flour, Piedmont hazelnuts and butter. The Isolini biscuits are then filled with exquisite jam made with Cremona apricots. The final touch is a crunchy sweet glaze. Isolini biscuits are relatively new in origin, dating from the end of the 1960's but in a short time they have become a well loved product in the Cremona area and in just a few decades have become a typical product. Created by the wise hands of Davide and Enrico Castellucchio, the biscuits are made with the best hazelnuts to be found in the Cuneo area and decorated with a crunchy glaze and apricot jam. The success of these biscuits have meant that the Castellucchio brothers registered the brand "Isolini" in 1999, thus adding them to the list of high quality products that are typical of Isola Dovarese.

welcome CARD

Scopri qui tutti i vantaggi



Una sola carta per apprezzare in modo semplice tutte le bellezze di Cremona.

80 e più le convenzioni per **SCONTI** su mostre, shopping, ristoranti e servizi turistico-culturali: è la **Welcome Card** di Cremona, il pass ideato per chi ama la città.

Facile da acquistare conveniente e comoda, la **Welcome Card** è disponibile a soli 10 euro presso l'**Infopoint** di piazza del Comune. Con la **Welcome Card** visita guidata gratuita della città, tutti i giorni alle 14.30, con partenza dall'**Infopoint**.

Per info:

Cremona Infopoint

Piazza del Comune, 5

26100 Cremona

Tel. +39 0372 407081

info.turismo@comune.cremona.it



Camera di Commercio
Cremona

WELCOME CARD, VANTAGGI A PORTATA DI MANO.
WELCOME CARD, INSTANT DISCOUNT.

www.turismocremona.it



RADICI DI SONCINO (Bitter root)

La **Radice di Soncino** appartiene alla famiglia delle Composite, di cui fanno parte anche altri tipi di insalate, la sua caratteristica è quella di avere un inconfondibile sapore amaro. Definita come una gustosissima verdura invernale, la Radice di Soncino viene seminata a luglio ed è un prodotto caratteristico del territorio circostante l'antico borgo di Soncino. La sua forma ricorda una carota e viene raccolta in autunno-inverno. La Radice di Soncino viene consumata come una qualsiasi altra verdura, è buona e gustosa e si presta ad una grande varietà di utilizzazioni. Viene spesso servita lessata, sott'olio, gratinata e in molte altre fantasiose preparazioni. Ma fa fama della Radice di Soncino ha "radici" ben più importanti; è infatti famosa per le sue proprietà benefiche, tanto da meritarsi la definizione di medicina: è un depurativo di rilevante importanza grazie all'inulina, sostanza presente nella radice che produce effetti particolarmente benefici sull'intestino e sul sangue. Non è chiaro da dove la Radice di Soncino tragga le sue origini. Quello che è certo è che questa cicoria dalle inconfondibili radici amare, ha origini antiche.



MELONE MANTOVANO Prodotto nella provincia di Cremona

Il **Melone Mantovano IGP, prodotto nella provincia di Cremona** è quello conosciuto come **Melone di Casteldidone**, uno dei prodotti agroalimentari tradizionali riconosciuti dalla Regione Lombardia. Il suo sapore inconfondibile gli ha permesso, nel 2012, di ottenere l'IGP come riconoscimento europeo. Dal punto di vista nutrizionale, il melone di Casteldidone è un frutto ad altissimo contenuto acqueo ricco di minerali, in particolare di potassio, e fornisce un alto apporto di vitamina C e di beta-carotene. Grazie al suo limitato apporto calorico e all'alta digeribilità è l'ingrediente perfetto di ogni dieta. L'alta qualità del melone di Casteldidone è data da alcuni fondamentali fattori che lo contraddistinguono dalle coltivazioni nel resto d'Italia. Le principali differenze sono date dal clima ottimale, dal terreno calcareo e alluvionale, dall'esperienza produttiva e dalle tradizionali tecniche colturali. Per ottenere un melone di Casteldidone di alta qualità, la produzione si è concentrata quindi in un'area geografica piuttosto ristretta, il cui baricentro si trova nel comune di Casteldidone, ma comprende anche i comuni di San Giovanni in Croce, Rivarolo del Re e Casalmaggiore. Sull'origine del melone gli studiosi si dividono, alcuni attribuiscono l'origine all'Africa, altri invece sostengono che provenga dall'Asia Minore. Quel che è certo però è che non si conosce la specie selvatica a cui fare riferimento. In Italia, e in particolare nella zona di Casteldidone, il melone si è diffuso già da molti secoli. Due citazioni del frutto sono presenti già in affreschi del 1600/1700 presenti nei castelli e nelle chiese parrocchiali dei paesi produttori.



RADICI DI SONCINO (Bitter root)

Soncino bitter root belongs to the composite family, along with other types of salad vegetables, and is characterised by an unmistakable bitter taste. Defined as a very flavourful winter vegetable, the Soncino root is sown in July and is a typical product of the area around the old town of Soncino. They look a bit like a carrot and are harvested in autumn-winter. The Soncino root is eaten in the same way as any other vegetable, it is good and tasty and has a wide variety of uses. It is often served boiled, in oil, au gratin and in many imaginative ways. But the fame of the Soncino root has very important "roots", in fact it is famous for its beneficial properties, so much so that it deserves to be called a medicine: it is fairly important as a purifier, thanks to inulin, a substance that is present in the root and is particularly beneficial for the intestine and the blood. It is not clear where the Radice di Soncino can trace its origin from. What is certain is that this unmistakably bitter chicory has ancient origins.

cognised by the Lombardy regional government and its unmistakable flavour meant in 2012 it obtained the PGI label in European recognition.

From a nutritional perspective, the Casteldidone melon is a fruit with a very high water content, rich in minerals, especially potassium and provides a high amount of Vitamin C and beta carotene.

Thanks to its low calories and ease of digestion, it is the perfect ingredient for any diet. The high quality of the Casteldidone melon is due to some fundamental factors which set it apart from crops in the rest of Italy. The main differences are due to the optimal climate, calcium rich and alluvial soil, the production experience and traditional techniques of cultivation. To obtain a high quality Casteldidone melon, the production is therefore concentrated on a fairly small geographical area the centre of which is the village of Casteldidone but also includes San Giovanni in Croce, Rivarolo del Re and Casalmaggiore.

Experts are divided over the origin of the melon, some say it comes from Africa, others from Asia Minor. What is certain is that the wild species it is related to is unknown. In Italy, and in particular in the area of Casteldidone, the melon has been widespread for many centuries. There are two mentions of the fruit in frescoes dating from 1600/1700 in castles and parish churches in the area it is produced.

MELONE MANTOVANO (Melon)

Produced in the province of Cremona

The **Melone Mantovano IGP(PGI), produced in the province of Cremona** is known as **Melone di Casteldidone**, one of the traditional agribusiness products re-

PRODOTTI E PRODUTTORI

PRODUCTS AND PRODUCERS



Presso gli associati della Strada del Gusto Cremonese è possibile degustare ed acquistare prodotti DOP, IGP e genuine produzioni locali.

You can sample and purchase PDO, PGI quality and authentic locally produced items from partners of the Cremonese Strada del Gusto (Food Trail/Taste Route).

AZIENDE AGRICOLE E AGRITURISTICHE • FARMS AND AGRITOURISM

- AGRITURISMO S. MARIA BRESSANORO – Via S. Lorenzo 1 – 26012 Castelleone – tel. 0374 351131 0374 58497 – cell. 333 9032205 – info@agriturismosantamaria.com – www.agriturismosantamaria.com
- AZ. AGR. LAZZARI ALESSANDRA MARIA CLARA – Loc. Ca' de Alemanni – 26030 Malagnino tel. 0372 080567 – cell. 333 8727736 – lazzari.alemanni@virgilio.it
- AZ. AGRICOLA PIETRO FACCHI – Cascina Trecca, 6 – 26020 Gombito – tel. 0374 371891 pietro.facchi@fastpiu.it
- IRIS SOC. COOP. AGRICOLA – Loc. Cascina Corteregona 1 – 26030 Calvatone – tel. 0375 97115 www.irisbio.com

SALUMIFICI • SALUME MAKERS

- SALUMIFICIO CASTELLEONESE – Via Bodesine 40 – 26012 Castelleone – tel. 0374 56121 info@salumificiocastelleonese.it – www.salumificiocastelleonese.it

CASEIFICI • CHEESEMAKERS

- CASEIFICI CARIONI FORMAGGI, GUSTO & SALUTE AZIENDA AGRICOLA E CASEIFICIO EREDI CARIONI FRANCESCO – Via Desgioi 5 – 26017 Trescore Cremasco – tel. 0373 290297 commerciale@caseificiocarioni.com – www.caseificiocarioni.com
- FATTORIE CREMONA – Via Ostiano 70 – 26043 Persico Dosimo – tel. 0372 455646 info@fattoriecremona.it – www.fattoriecremona.it
- LATTERIA PIZZIGHETTONESE – Via Monte Grappa 87/89 – 26026 Pizzighettone – tel. 0372 743013 latteria@pizzighettonese.it
- LATTERIA SOCIALE CA' DE' STEFANI – Via Padana Inferiore 12 – 26039 Vescovato – tel. 0372 830270 info@latteriacadestefani.it – www.latteriacadestefani.it
- LATTERIA SORESINA – Via dei Mille 13/17 – 26015 Soresina – tel. 0374 349111 info@latteriasoresina.it – www.latteriasoresina.it

NEGOZI DI PRODOTTI TIPICI • SHOPS SELLING TYPICAL PRODUCTS

- DOLCI COSE, Specialità dolciarie – Corso Garibaldi 76 – 26100 Cremona – tel. 0372 460828 cell. 342 8094225 – carminati@dolcicose.it – www.dolcicose.it
- EMPORIO VINO E SAPORI, vini e prodotti tipici – Via Milano, 12 – 26100 Cremona – tel. 0372 801756 emporiovinoesapori@gmail.com – www.enotecaevs.it
- ENOGASTRONOMIA MAZZINI – C.so XX Settembre 49 – 26100 Cremona – tel. 0372 801685 enogastronomiamazzini@fastpiu.it – www.enogastronomiamazzini.com

- IL LOTO GOURMET – Via Martiri della Libertà, 41 – 26019 Vailate – tel. 335 757 4932
info@illotogourmet.it – www.illotogourmet.it
- NEGOZIO SPERLARI, DAL 1836, Torrone, mostarde e prodotti tipici – Via Solferino 25 – 26100 Cremona
tel. 0372 22346 – info@sperlari1836.com – www.sperlari1836.com
- TOSCA CREMONA, Prodotti tipici – Via Monteverdi, 34 – 26011 Casalbuttano ed Uniti – tel. 0374 361386
info@toscacremona.it – www.toscacremona.it

PRODUZIONE MOSTARDE E TRORRONE PRODUCTION OF MOSTARDA AND TRORRONE

- FIESCHI, DAL 1867 – Via dei Lanaioli 24 – 26100 Cremona – tel. 0372 32495
info@fieschi1867.com – www.fieschi1867.com

PRODUZIONE MOSTARDE • PRODUCTION OF MOSTARDA

- LA CICOGNA LUCCINI – Via Oglio 9 – 26030 Cicognolo – tel. 0372 830624
mostardaluccini@libero.it – www.mostardaluccini.com
- LECCORNIE DOC – Via Cav. di Vittorio Veneto 4 – 26025 Pandino – tel. 0373 920104
info@ipiaceridi.com – www.ipiaceridi.com

PRODUZIONE TRORRONE ARTIGIANALE • PRODUCTION OF ARTISAN TRORRONE

- RIVOLTINI ALIMENTARE DOLCIARIA – Via delle Industrie 22 – 26039 Vescovato – tel. 0372 830568
rivoltini@rivoltini.com – www.rivoltini.com



**Salumificio
PEZZI**
CARNI SECCA ITALIANA

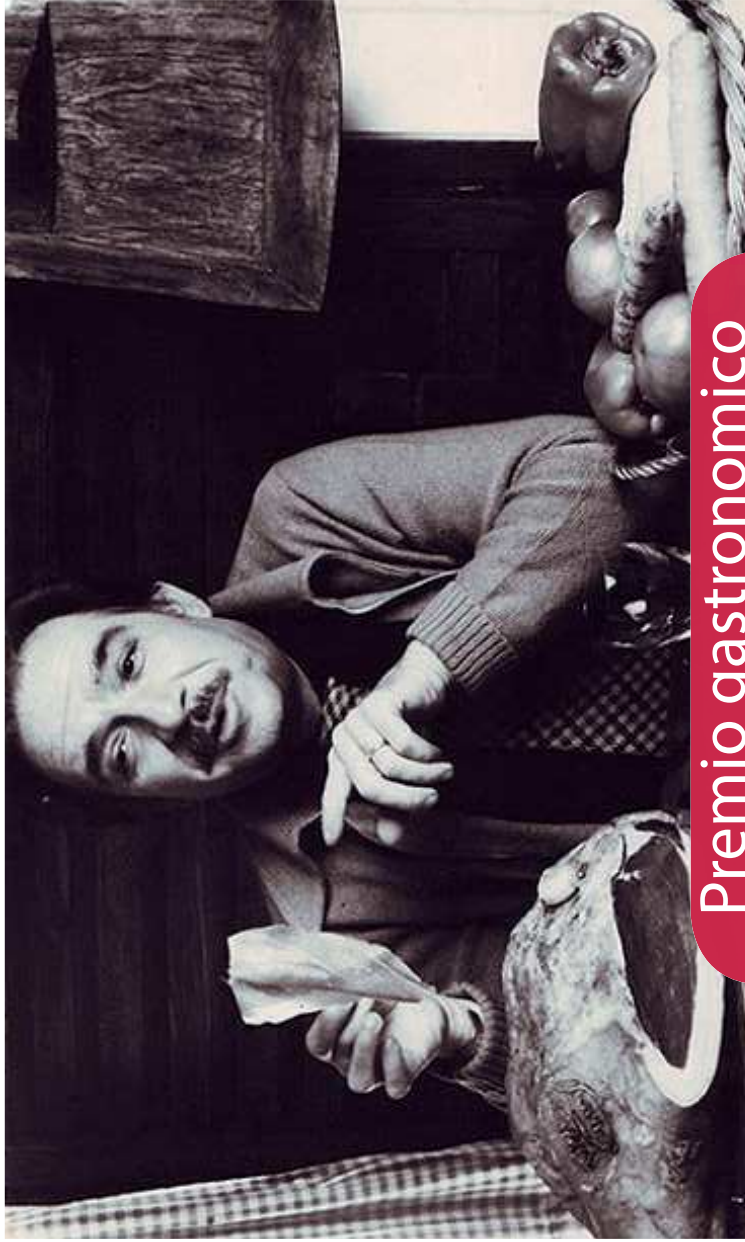
VIADANA (Mantova) Via G. Rossa, 17
Zona Industriale Gerbellina
Tel. 0375.78.58.82 - info@salumificiopezzi.it
www.salumificiopezzi.it



FIESCHI
MOSTARDA

*... dal 1867 La tradizionale
Mostarda di Cremona*

Via dei Lanaioli, 24 | CREMONA
Tel. 0372 32495 | www.fieschi1867.com



Premio gastronomico

Ugo Tognazzi

Tutti gli anni da ottobre a novembre



La **Strada del Gusto Cremonese** organizza il **Premio Gastronomico Ugo Tognazzi "A cena con UGO" 2025**, in omaggio al suo illustre concittadino. I ristoratori di Cremona e della provincia si sfidano con menù ispirati alle ricette scritte da Tognazzi e ai film che ha interpretato. Da ottobre a novembre i piatti proposti sono disponibili nei menù dei ristoranti partecipanti.

PREMIAZIONE a NOVEMBRE

IN OCCASIONE DELLA FESTA DEL TORRONE

INFO: Segreteria Strada del gusto cremonese, Piazza del Comune 5 - CREMONA
Tel. 0372 407081 - Cell. 347 6098163

Con il contributo di



Regione
Lombardia



ASSOCIATI • PARTNERS STRADA DEL GUSTO CREMONESE



RISTORANTI E TRATTORIE • RESTAURANTS AND TRATTORIAS

- ALBERGO RISTORANTE **CASCINA CANTONE** – Castelleone Loc. Pellegra – tel. 0374 359884 – cell. 339 6583838
- ANTICA TRATTORIA **DA BARBARA** – Sesto ed Uniti – Luignano – tel. 347 5421579
- LOCANDA **IL POETA CONTADINO** – Casalbuttano – tel. 0374 361335
- **OSTERIA DE L'UMBRELÉER** – Cicognolo – tel. 0372 830509
- **HOSTERIA 700** – Cremona – tel. 0372 36175
- **OSTERIA DEL MELOGRANO** – Cremona – tel. 0372 31863
- HOTEL RISTORANTE **PALAZZO QUARANTA** – Isola Dovarese – tel. 0375 396162
- RISTORANTE **CA' BARBIERI** – Levata di Grontardo – tel. 0372 89595
- RISTORANTE **NUOVO MAOSI** – Crema Loc. San Bernardino – tel. 0373 250821
- **OSTERIA DELL'OLMO** – Olmeneta – tel. 0372 924078
- RISTORANTE **AD CONVIVIUM** – Pandino – tel. 0373 90266 – cell. 340 2369141
- RISTORANTE **LIDO ARISTON SALES** – Stagno Lombardo – tel. 0372 57008
- TRATTORIA **IL MAPPAMONDO** – Vescovato – tel. 0372 830421 – cell. 339 8497594
- TRATTORIA **LA RESCA** – Vescovato – tel. 0372 830627 – cell. 366 1441061

AGRITURISMI CON RISTORAZIONE • AGRITOURISM FARMS PROVIDING MEALS

- AGRITURISMO **COLOMBAROTTO** – Corte de' Frati – tel. 349 3333615
- AGRITURISMO **CASCINA LOGHETTO** – Crema – tel. 0373 230209

MAGNANI

ACQUE MINERALI



FLOSE

SOLÉ
NATURAL MINERAL WATER



SPAREA
SORGENTE

SOLO NEL VETRO

tel **0372 553333**

CONSEGNA A DOMICILIO

PRINCIPALI EVENTI GASTRONOMICI DI CREMONA E PROVINCIA

PRINCIPAL FOOD EVENTS IN CREMONA AND THE PROVINCE

GENNAIO / NOVEMBRE 2025 • JANUARY / NOVEMBER 2025

22-23-24 febbraio 2025 CREMONA

IL BONTÀ & GUSTO DIVINO

CremonaFiere – tel. 0372 598011 – www.ilbonta.it

23 febbraio & 2-9 marzo 2025 CREMA

I MERCATINI DEL GRAN CARNEVALE CREMASCO

www.carnevaledicrema.it

28 febbraio & 1-2 marzo 2025 ISOLA DOVARESE

IL CARNEVALE DEL QUINTO QUARTO

Pro Loco Isola Dovarese – tel. 0375 206918

<https://proloco-isola.org/manifestazioni/>

28-29-30 marzo 2025 CREMONA

FORMAGGI & SORRISI

Infopoint Cremona – tel. 0372 407081

www.formaggiesorrisi.it

5-6 aprile 2025 CREMA

FESTA DEL SALAME NOBILE CREMASCO

Infopoint Crema – tel. 0373 81020 – www.prolococrema.it

3-10-17-24-31 luglio 2025 CREMONA

I GIOVEDÌ D'ESTATE – I GIOVEDÌ CON GUSTO

Confcommercio Cremona – tel. 0372 567623

www.turismocremona.it

1-2-3 & 8-9-10 & dal 15 al 17 agosto 2025 CREMA

TORTELLATA CREMASCA

Agriturismo Le Garzide – tel. 339 848 2512

Dal 13 al 18 agosto 2025 CREMA

CHIACCHIERE E TORTELLI

Infopoint Crema – tel. 0373 81020 – www.prolococrema.it

15-16-17 & 23-24 agosto 2025 CASTELDIDONE

SAGRA DEL MARUBINO

Pro Loco Casteldidone – tel. 340 2821642

29-30-31 agosto & 5-6-7 settembre 2025

PIZZIGHETTONE

AMBULINA RUSTIDA – REMI IN TAVOLA

www.pizzighettone.it

30-31 agosto 2025 CREMA

SAGRA DELLA BERTOLINA

Infopoint Crema – tel. 0373 81020 – www.prolococrema.it

12-13-14 settembre 2025 ISOLA DOVARESE

PALIO DE ISOLA DOVARESE

TAVERNE & GRAN CONVIVIO

Pro Loco – tel. 339 7489760 – www.palioisola.it

3-4-5 ottobre 2025 CREMONA

FESTA DEL SALAME CREMONA

Infopoint Cremona – tel. 0372 407081

www.festadelsalamecremona.it

Dal 3 ottobre al 16 novembre 2025

CREMONA E PROVINCIA

FESTIVAL DELLA MOSTARDA

Camera di Commercio Cremona – tel. 0372 490224

www.festivaldellamostarda.it

Dal 4 al 12 ottobre 2025 CREMA

IMONDICARTA

FESTIVAL CULTURAL GASTRONOMICO

Associazione Culturale imondicarta

tel. 334 8399297 – www.imondicarta.it

26 ottobre 2025 SONCINO

SAGRA DELLE RADICI

Pro Loco – tel. 0374 84883 – www.prolocosoncino.it

31 ottobre & 1-2-8-9 novembre 2025

PIZZIGHETTONE

FASULÌN DE L'ÒC CUN LE CÙDEGHE

Gruppo Volontari Mura – tel. 0372 730333

www.fasulin.com

31 ottobre & 1-2-8-9 novembre 2025

PIZZIGHETTONE

BUONGUSTO

Pizzighettone Fiere dell'Adda – tel. 0372 1874180

www.pizzighettone.it

Dal 31 ottobre al 4 novembre 2025

CASALMAGGIORE

FIERA DI SAN CARLO

SAGRA DEL COTECHINO E DEL BLISGÒN

Pro Loco – tel. 0375 40039 – 377 3184457

www.prolococasalmaggiore.it

Ottobre – Novembre 2025

Ristoranti CREMONA E PROVINCIA

A CENA CON UGO

PREMIO GASTRONOMICO UGO TOGNAZZI

Rassegna gastronomica

www.stradadelgustocremonese.it

Dall'8 al 16 novembre 2025 CREMONA

FESTA DEL TORRONE

Infopoint Cremona – tel. 0372 407081

www.festadeltorrone.com

A cura dell'Infopoint turistico del Comune di Cremona. Gli eventi e le date possono essere suscettibili di variazioni, l'ufficio ne declina la responsabilità. www.turismocremona.it – FB @turismocremona

Organised by the Tourist Information Centre (Infopoint) in Cremona. Events and dates are subject to change and the office takes no responsibility for this.

AMICI DELLA CUCINA CREMONESE FRIENDS OF CREMONESE CUISINE



Nel 1968 da una costola del Traid d'Union cremonese nascevano gli Amici della Cucina Cremonese, costituiti in Associazione nel 1982 con il proposito principale di "...valorizzare la cucina cremonese conservandone le inconfondibili caratteristiche...".

Promotore, anima e cuore dell'associazione e per tanti anni presidente l'architetto Mino Galetti.

Dal 1984 l'opera di sensibilizzazione verso il "mangiar nostrano" si concretizza con l'idea di premiare i ristoranti che raggiungono i migliori risultati di cremonesità, con una formella in cotto da apporre all'esterno del locale e raffigurante lo stemma degli Amici, una sorta di **stella** non Michelin ma **cremonensis**. In quell'anno, in allegato a Cremona Produce esce anche "Mangiàa a Cremùna" la prima guida alla ristorazione in Cremona e Provincia, praticamente l'antesignana della presente.

In 1968 the Amici della Cucina Cremonese (Friends of Cremonese Cuisine) was created as an offshoot of the local Trade Union. It became an Association in 1982 with the main aim of "evaluating the cuisine of the Cremona area and protecting its unmistakable characteristics".

*The architect Mino Galetti has been the promoter, heart of the association and President for many years. Since 1984 the work of raising awareness about "eating local" has included awarding the restaurants that are the best at producing local dishes with a terracotta plaque to be hung on the outside of the restaurant showing the emblem of the Friends, like a Michelin **star** but more of a **Cremonese** one. In that year, together with Cremona Produce, the first guide to eating out in Cremona and the Province "Mangiàa a Cremùna" (Eating in Cremona) was produced, basically the forerunner of the current guide.*



Chi mangium nustran
Eat local conversations
by Amici della Cucina Cremonese
(Friends of Cremonese Cuisine)

Dieci anni dopo la stessa rivista ospiterà anche il giornalino dell'associazione, un vero e proprio rapporto accurato delle attività enogastronomiche cremonesi.

A partire dal 1976 con la "bibbia" **Cui pèe sòta 'l tàaol** e nel 1987 con **Pan e sapiènsa** a cura di Lydia Visioli Galetti, gli Amici si fanno promotori di numerosi volumi, molti magnificamente illustrati da Franco Cimardi, dedicati all'arte culinaria cremonese, sulla mostarda, sul torrone, sul "re maiale"... La pubblicazione degli studi sui marubini, edita da Turrìs nel 2000, individua l'identità del nostro piatto principe, la cui ricetta è stata depositata con atto notarile nel 2003 dagli Amici della Cucina Cremonese guidati a quel tempo da Ambrogio Saronni, unitamente alla sezione cremonese della Accademia Italiana della Cucina.

Tra le attività più significative la raccolta di ricette cremonesi a schede, inserite nel quotidiano La Provincia nel 1997 – e riproposte diciassette anni più tardi -, raccontate da Mino Galetti e preparate da Gianpaolo Fenocchio, complete di consigli per l'abbinamento vini di Franco Malinverno ma anche delle valutazioni nutrizionali di Francesco Puerari, fotografate da Oscar Pegorini e abilmente tradotte in dialetto da Michelangelo Gazzoni.

Ten years later, the same magazine would also include the periodical of the Association, a true accurate report of food and wine activity in Cremona.

*From 1976 with the "bible" **Cui pèe sòta 'l tàaol** and in 1987 with **Pan e sapiènsa** edited by Lydia Visioli Galetti, the Friends became promoters of many books, many magnificently illustrated by Franco Cimardi, dedicated to the culinary art of Cremona, mostarda, torrone, on the "king of pigs"... The publication of studies on **marubini**, published by Turrìs in 2000 clearly identifies our main dish, the recipe*

for which was lodged by notarial deed in 2003 by the Amici della Cucina Cremonese, led in those days by Ambrogio Sarionni, along with with the Cremona section of the Italian Cookery Academy. Among the most significant activities has been the collection of Cremona recipe cards, inserted into the La Provincia newspaper in 1997 and again seventeen years later -, written by Mino Galetti - and prepared by Gianpaolo Fenocchio, complete with advice from Franco Malinverno on wine pairings as well as nutritional values by Francesco Puerari, photographed by Oscar Pegorini and ably translated into local dialect by Michelangelo Gazzoni.

RISTORANTI PREMIATI CON TARGA • RESTAURANTS AWARDED WITH A PLAQUE

Ante 1998		Taverna La Botte Cremona	
Umbreleèr	Cicognolo	Rosetta	Capergnanica
Gabbiano	Corte de' Frati	Via Vai	Ripalta Cremasca
Centrale	Cremona	Antica Rocca	Soncino
Dordoni	Cremona	Alba	Piadena
Bersagliera	Cremona	Clochette	Solarolo Rainerio

1999	Lido Ariston Sales	Stagno Lombardo
2001	Alba	Cremona - cambio gestione
2002	Trattoria del Guado	Pizzighettone
	Agr. Cascina Valentino	Pizzighettone
2003	Il Poeta Contadino	Casalbuttano
2004	La Corte Bassa	Persico Dosimo
	Palazzo Folcieri	Volongo
2006	Molino Vecchio	Isola Dovarese
2007	Gianna	Recorfano
2008	Bar Sport	Costa S. Abramo
2010	Quinto	Piccenengo
	La Resca	Vescovato
2011	Lido Ariston Sales	Stagno Lombardo
	Agr. Isola Gerre	Pizzighettone
2012	Agr. Cà del Facco	Salvirola
	Il Ganascino	San Martino del Lago
2013	Agr. Cascina Mezzulo	Casalbuttano
2014	La Corte	Pozzaglio
2015	Miragatto	Bordolano
2016	Liberty	Cremona
2017	Antico Pavone	Castelverde
2018	Osteria dell'Olmo	Olmeneta
2022	La Butega del Selèr	Piadena
2023	Locanda degli Artisti	Cappella de' Picenardi
2024	La Sosta	Cremona

Detergenti creativi con tensioattivi di origine Naturale / Vegetale



Detergenti per la casa



Detergenti per la persona

Clean & Care ^{point}

Via Tonani 39 · Cremona

Tel.: **340.39.58.587**

Siamo anche punto ritiro e spedizione



fermopoint[®]

lunedì ore 15:00 - 19:00

martedì - venerdì ore 09:00-12:30 | 15:00-19:00

sabato ore 09:00-12:30

i RISTORANTI del CREMONESE



A

Acquanegra Cremonese
Annico
Azzanello

B

Bonemerse
Bordolano

C

Cappella Cantone
Casalbuttano
Casalmorano
Castelverde
Cella Dati
Cicognolo
Corte de' Cortesi
Corte de' Frati
CREMONA
Crotta d'Adda

F

Formigara

G

Gadesco Pieve Delmona
Genivolta
Gerre de' Caprioli
Grontardo
Grumello Cremonese

M

Malagnino

O

Olmeneta
Ostiano

P

Paderno Ponchielli
Persico Dosimo
Pescarolo
Pessina Cremonese
Pieve d'Olmi
Pieve San Giacomo
Pizzighettone
Pozzaglio

R

Robecco d'Oglio

S

San Bassano
San Daniele Po
Sesto ed Uniti
Soresina
Sospiro
Spinadesco
Stagno Lombardo

V

Vescovato
Volongo

La leggenda narra che la città sia stata fondata da Ercole che di ritorno dall'Iberia, fermatosi a riposare sulle rive del fiume Po, si trovò a fronteggiare ladroni dalla struttura gigantesca che saccheggiavano i piccoli villaggi. In realtà la città fu fondata dai Romani nel 218 a.C. e conobbe un lungo periodo di grande prosperità grazie alla sua posizione strategica sul Po e lungo la via Postumia. Nel corso del XII secolo, grazie allo sviluppo del commercio fluviale Cremona visse un periodo di grande importanza politica ed economica che culminò nella costruzione del complesso monumentale della piazza del Comune: l'unità fra Chiesa e Comune venne sancita con l'erezione nel 1107 della nuova Cattedrale, nel 1206 venne costruito il Palazzo Comunale. A partire dal 1420 la città entrò definitivamente a far parte del Ducato di Milano. Nel 1441 vi furono celebrate le nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti; la tradizione fa risalire a questo avvenimento la nascita del torrione, che sarebbe stato servito per la prima volta in forma di torre durante il banchetto. Nel corso del XVI e XVII secolo Cremona si distinse per l'attività musicale e per la produzione liutaria. I liutai cremonesi raggiunsero risultati eccellenti che li resero famosi nel mondo: il primo che si distinse nel secolo XVI fu Andrea Amati, capostipite di una famiglia di celebri liutai. Suo nipote Nicolò fu probabile maestro dei capostipiti di due altre grandi famiglie, i Guarneri e gli Stradivari. Cremonese fu anche il compositore Claudio Monteverdi che è considerato l'inventore del melodramma.

Legend has it that the city was founded by Hercules who on returning from Iberia, stopping to rest up on the banks of the river Po, was met with giant thieves who had sacked the small villages. In reality, the city was founded by the Romans in 218 B.C. and lived through a long period of great prosperity, thanks to its strategic position on the Po and the via Postumia. Over the course of the XII century Cremona gained notable riches thanks to the development of river trade; the political and economic importance of the city brought about a building renewal, culminating in the construction of the collection of buildings in the Piazza del Comune; the link between Church and local government was sanctioned with the building in 1107 of the new Cathedral and the Town Hall was built in 1206. From 1420 the city became definitively part of the Duchy of Milan. In 1441 there were celebrated the nuptials of Francesco Sforza and Bianca Maria Visconti: tradition says that the birth of torrione dates back to this event, as it was served for the first time in the form of a tower during the banquet. Over the course of the XVI and XVII centuries Cremona became well known for music activity and for the production of lutes which led to the creation of stringed instruments. The Cremonese luthiers gained excellent results which made them world famous: the first to stand out in the XVI century was Andrea Amati, the head of a family of famous luthiers. His grandson Nicolò was probably the teacher of the heads of two other great families, the Guarneri and Stradivari. The composer Claudio Monteverdi who is considered the inventor of melodrama was also born in Cremona.

PIAZZA DEL COMUNE. È la piazza principale situata sul punto più alto della città. Vi si affacciano la Cattedrale, il Torrizzo, la torre campanaria in muratura più alta d'Europa; il Palazzo Comunale; la Loggia dei Militi e il Battistero.

LA CATTEDRALE (IL DUOMO) Parrocchia di Santa Maria Assunta. È un tempio romanico continuamente riadattato con elementi gotici, rinascimentali e barocchi. iniziata nel 1107, distrutta da un terremoto nel 1117 e consacrata nel 1592 da Cesare Speciano All'interno conserva notevoli capolavori di scultura e di pittura, affreschi del pittore cremonese Boccaccio Boccaccino, del Bembo, di Altobello Melone, di Bernardino Gatti.

PIAZZA DEL COMUNE. It is the main square situated at the highest point in the town. Overlooking the square are the Cathedral, Torrizzo, the tallest masonry built bell tower in Europe; the Palazzo Comunale (Town Hall), the Loggia dei Militi and the Baptistry.

THE CATHEDRAL (DUOMO) Parish church of Santa Maria Assunta. This is a Romanesque temple continually adapted with gothic, renaissance and baroque elements. Begun in 1107, destroyed by an earthquake in 1117 and consecrated in 1592 by Cesare Speciano. Inside it holds important works of sculpture and painting, frescoes by the Cremonese painter Boccaccio

Notevole il coro ligneo del Platina. Nella cripta sotto il presbiterio riposano patroni e protettori tra i quali Sant'Omobono patrono di Cremona.

IL BATTISTERO di San Giovanni Battista, a pianta ottagonale, è alto 34 metri. Al centro si trova il fonte battesimale cinquecentesco realizzato con un blocco unico di marmo rosso di Verona. Al suo esterno sono scolpite le unità di misura ufficiali del mattone e della tegola secondo le prescrizioni del regolamento della Città di Cremona del 1388.

IL TORRAZZO e il suo MUSEO VERTICALE. Simbolo della città è la torre campanaria medievale in laterizio più alta d'Europa (112,54 metri). Al suo interno corre una scala di 502 gradini, che permette ai visitatori di poter ammirare tutti gli ambienti interni della grande torre, in un affascinante percorso legato alla misurazione del tempo, al quarto piano è incastonato uno degli orologi astronomici più grandi del mondo, vero capolavoro di meccanica, realizzato a partire dal 1582. Il Torrazzo ospita anche un concerto di 7

Boccaccino, Il Bembo, Altobello Melone, Bernardino Gatti. The wooden choir stall by Platina is of note. In the crypt under the presbytery are the bodies of patrons and protectors amongst whom Sant'Omobono patron of Cremona.

THE BAPTISTRY of San Giovanni Battista (St John the Baptist), octagonal in shape and 34 metres high. At the centre there is the 16th century baptismal font made from a sole block of red marble from Verona. Outside are sculpted the official units of measurement of the bricks and tiles according to the rules of the town of Cremona in 1388.

THE TORRAZZO and its VERTICAL MUSEUM. A symbol of the city is the tallest brick medieval bell tower in Europe (112.54 metres). Inside, there are 502 steps leading up which allow the visitor to admire all the internal spaces of the great tower in a fascinating route linked to the measurement of time, on the fourth floor there is one of the largest astronomical clocks in the world, a true mechanical masterpiece, made





*Tradizione, semplicità,
materie prime ben
selezionate, e tanta
passione, per offrirvi
la tipicità della trattoria*





TRATTORIA

“El Sorbir”

LOCALE CLIMATIZZATO

Via Dante, 145 - CREMONA - Tel. 0372 37857 - 339 6577848

Cucina aperta:
dal lunedì al sabato 12.00 / 14.30 - dal giovedì al sabato 19.30 / 22.00
domenica a pranzo aperto solo su prenotazione di gruppi

www.trattoriaelsorbir.it



campane che va dai 465 kg della più piccola a 3270 kg della più grande.

La **LOGGIA DEI MILITI**. L'elegante edificio, interamente in laterizio con pianta quadrangolare, presenta alte arcate ogivali sulla fronte e sul fianco, grandi trifore e bifore gotiche. Fu edificata nel 1292 quale punto di incontro della "Società dei Militi", una società alla quale appartenevano i più ricchi ed eminenti abitanti della città e del suo territorio che si contrapponeva al popolo. Sotto il suo porticato viene conservato l'emblema della città: una composizione scultorea costituita da due figure di Ercole che reggono al centro lo stemma cittadino.

PALAZZO DEL COMUNE. Il palazzo di forma quadrangolare si articola intorno a un cortile interno. Eretto nel 1206 venne ampliato una prima volta nel 1245, venne poi interessato da sostanziali modifiche a partire dal 1496 e per tutto il corso del XVI secolo. All'interno sono custodite importanti opere quali il Portale della seconda metà del '500, le grandi tele del Genovesino, del Malosso e di Francesco Boccaccino, il camino di marmo intarsiato da Gaspare Pedone nel 1502.

Il **MUSEO DIOCESANO**. Ospitato all'interno del settecentesco palazzo vescovile, racconta una parte importante della storia, dell'arte e della spiritualità cremonesi mediante l'esposizione di oltre 100 opere provenienti da diverse parrocchie e dalla raccolta di circa venticinque opere di proprietà della Fondazione Arvedi Buschini.

La **STRADA BASOLATA ROMANA**. Presso i porticati di via Solferino è possibile vedere i resti ben conservati di due strade di origine romana costituiti da lastroni in basoli, pietre di eccezionale durezza, spesso di origine vulcanica o calcarea, di notevole peso e dimensione. La strada costituisce uno dei cardini minori della città romana.

MUSEO ARCHEOLOGICO SAN LORENZO. Un piccolo imperdibile museo che può essere ritenuto il cuore delle raccolte archeologiche di Cremona. Allestito in una chiesa del XIII secolo, è un museo in un museo. Al suo interno si trova una domus romana allestita come ritrovata in scavo oltre a circa 500 oggetti tra cui mosaici, sculture, affreschi, urne cinerarie, suppellettili e anfore.

from 1582. The Torrazzo also houses a carillon of 7 bells which go from the smallest at 465 kg to the largest at 3270 kg.

The LOGGIA DEI MILITI. The elegant building, entirely in bricks, quadrangular in shape, has ogival arches on the front and the sides with large triple lancet and mullioned windows. It was built in 1292 as a meeting point of the "Società dei Militi", a private organisation to which belonged the richest and most eminent inhabitants of the city and the territory. Beneath the porticoes there is preserved the emblem of the city: a sculptural composition made up of two figures of Hercules who rules at the centre of the town crest.

PALAZZO DEL COMUNE. (Town Hall) The palazzo, quadrangular in shape, is placed around an internal courtyard. Built in 1206 it was extended first in 1245 then underwent substantial modifications from 1496 and throughout the XVI century. Inside are held important works such as the Entrance door from the second half of the 16th century, important paintings by Genovesino, Malosso and Francesco Boccaccino, the marble inlaid fireplace by Gaspare Poedone in 1502.

DIOCESE MUSEUM. Held within the eighteenth century bishops place, it tells an important part of Cremona history, art and spirituality through the display of more than 100 works coming from various parishes and the collection of around twenty-five works belonging to the Arvedi Buschini Foundation.

BASALT ROMAN ROAD. By the porticoes on via Solferino there can be seen the well preserved remains of two Roman roads built from basalt slabs, extremely hard stones, often volcanic or limestone in origin, both heavy in weight and large in size. The road constitutes one of the minor cornerstones of the Roman town.

SAN LORENZO ARCHAEOLOGICAL MUSEUM. A small unmissable museum which can be considered as the heart of archaeological collections in Cremona. Set up in a XIII church, it is a museum within a museum. Inside there is a Roman domus set up as it was found in a dig along with around 500 objects, amongst which mosaics, sculptures, frescoes, funeral urns, furnishings and amphoras.

IL PANE.

Come una volta

Preparato con **lievito madre, farine integrali biologiche italiane certificate e lunghe lievitazioni.**

Non solo buono, ma anche salutare.



CREMONA

via Castelleone 6/a
0372 1931042

CREMA

via Carlo Urbino 20/b
0373 228978

SAN COLOMBANO AL LAMBRO

via Matteotti 15
0371 897396





SANTINI

il Buon Mangiare

I salumi della tradizione



SALUMIFICIO SANTINI Srl

Via Calcutta, 1 - Torre de' Picenardi (CR)

Tel. 0372/873020 - Tel. Spaccio: 0372/818689

info@salumificiosantini.it - www.salumificiosantini.it

Orari spaccio: 8.00-12.30 - 15.30-19.00

Seguici su  
@salumificiosantini

La **CHIESA DI SAN MICHELE**. La chiesa dedicata al grande santo guerriero si deve, secondo la tradizione, alla Regina Teodolinda che, alla morte del marito Agilulfo avvenuta nel 615, pose mano alla sua costruzione. L'edificio fu rifatto alla fine del XII secolo in stile romanico del quale si conserva, nel catino absidale, la terrificante e maestosa visione del Cristo Giudice. All'interno si presenta austera e solenne anche se arricchita da altari, dipinti e decorazioni aggiunti in epoche successive.

La **CHIESA DI SANT'ABBONDIO**. Di fondazione romanica per annessione al convento dei Benedettini ai quali succedettero gli Umiliati nella seconda metà del XV secolo e i Teatini nel 1579. La chiesa mostra intatto il ciclo pittorico tardo manierista con la quale fu rivestita. Il complesso comprende anche il chiostro rinascimentale, il santuario della Vergine Lauretana e il campanile.

GALLERIA XXV APRILE. Il maestoso edificio che si affaccia sui Giardini di Piazza Roma è un esempio tipico dell'architettura di epoca fascista. Fu edificata in due fasi successive su progetti dell'architetto cremonese Nino Mori ed ultimata nel 1934.

Al **MUSEO DEL VIOLINO** è possibile scoprire la storia dell'eccellenza liutaria cremonese, iscritta nel patrimonio immateriale UNESCO. Sono esposte opere di Amati, Stradivari, Guarneri e si possono ammirare oltre 700 disegni, forme e attrezzi utilizzati da Stradivari nella propria bottega. L'epoca moderna e contemporanea è ripercorsa attraverso violini, viole, violoncelli e contrabbassi premiati alle mostre-concorso dal 1976. Al suo interno l'Auditorium Giovanni Arvedi, un luogo unico e affascinante, palcoscenico naturale per gli strumenti della collezione.

PALAZZO CITTANOVA. Costruito in epoca medievale nella "città nuova" per ospitare le assemblee dei ghibellini i quali si contrapponevano ai guelfi, sostenitori del Papa. Nel 1412 divenne la sede della corporazione ("università") dei mercanti di fustagno. Nel 1756 fu utilizzato come caserma e successivamente, nel 1805, sede dell'archivio notarile.

PALAZZO TRECCHI. È chiamato anche "Dimora dei Principi Transistanti" perché ospitò, nel corso della storia, alcuni dei più celebri regnanti,

CHURCH OF SAN MICHELE. The church dedicated to the great warrior saint owes its existence according to tradition to Queen Teodolinda who on the death of her husband Agilulf in 615, put her hand to the construction. The building was remade at the end of the XII century in Romanesque style of which is kept, in the apsidal basin the terrifying and majestic vision of Christ the Judge. Inside it appears austere and solemn despite being enriched with altars, paintings and decorations added in successive eras.

CHURCH OF SANT'ABBONDIO. Founded in Roman times and annexed to the convent of the Benedettini who were succeeded by the Umiliati in the second half of the XV century and then the Teatini in 1579. The church displays intact the late mannerist cycle of paintings it was covered in. The group of buildings also includes the renaissance cloister, the Vergine Lauretana sanctuary and the bell tower.

GALLERIA XXV APRILE. The majestic building which looks out onto the Piazza Roma gardens is a typical example of fascist era architecture. It was constructed in two successive phases following designs by the Cremonese architect Nino Mori and finished in 1934.

In the **MUSEUM OF THE VIOLIN** it is possible to discover the history of violin making excellence in Cremona, regarded as intangible heritage by UNESCO. On display are pieces by Amati, Stradivari, Guarneri and more than 700 designs, shapes and tools used by Stradivari in his own workshop can be viewed. The modern and contemporary era is covered through violins, violas, cellos and double basses that won prizes at the exhibition-competition of 1976. It houses the Giovanni Arvedi auditorium, a unique and fascinating place, a natural stage for the instruments in the collection.

PALAZZO CITTANOVA. Built in the medieval era in the "New City" to house meetings of Ghibellines who were against the Guelphs, followers of the Pope. In 1412 it became the seat of the corporation ("university") of the moleskin merchants. In 1756 it was used as an army barracks and following that in 1805 it became the notary archives.

PALAZZO TRECCHI. Also known as the "Residence of the Travelling Princes" because it welcomed, over the course of history, some of the

dall'imperatore Carlo V a Federico Gonzaga. Fu costruito dal marchese Giacomo Trecchi nel 1494 ma venne totalmente rielaborato nel 1843 dal marchese Alessandro Trecchi. Percorrendo un maestoso scalone si raggiungono le sale del piano nobile, con affreschi e decorazioni del XIX secolo.

CHIESA DI SANT'AGATA. La chiesa edificata nel 1077 fu completamente rinnovata una prima volta su progetto di Bernardino De Lera e poi tra il 1836 e il 1845 da Luigi Voghera che ne ricostruì la facciata in stile neoclassico. Al suo interno si possono ammirare affreschi di Giulio Campi e una Pietà di Bernardino Gatti. Della chiesa originaria rimane oggi solo il campanile, il più antico fra le torri campanarie ancora esistenti in città.

CHIESA DI SANT'OMOBONO. Costruita intorno all'anno 1000, si affaccia sull'omonima piazza, insieme a Palazzo Pallavicino e Palazzo Cattaneo. Dedicata inizialmente a Sant'Egidio, venne in seguito intitolata al santo patrono della città: in essa, infatti, il Santo morì durante la celebrazione della messa nel 1197.

CHIESA DI SANT'AGOSTINO. Eretta fra il 1339 e il 1345 nelle forme tipiche del gotico monastico lombardo, subì numerosi rimaneggiamenti degli spazi interni, conservando della forma originaria solo la struttura della facciata. Centro di una vivace vita religiosa e culturale grazie alla presenza dell'attiguo monastero dell'Ordine degli Agostiniani, la chiesa si arricchì nei secoli di importanti opere d'arte tra cui bassorilievi e sculture, gli affreschi e una tavola del Perugino del 1494.

MUSEO CIVICO ALA PONZONE. All'interno del cinquecentesco Palazzo Affaitati è ospitato il Museo Civico Ala Ponzone, una pinacoteca che raccoglie più di 2mila pezzi, dal Medioevo al Novecento rappresentativi dell'arte cremonese. Fra questi alcuni capolavori come il celebre "San Francesco in meditazione" del Caravaggio, o l'emblematico "Ortolano" di Francesco Arcimboldo.

CHIESA DI SAN SIGISMONDO. È uno dei gioielli architettonici del Rinascimento lombardo, prima della venuta del Bramante. Fu costruita nel 1463 su commissione di Bianca Maria Visconti dove sorgeva la chiesa in cui aveva sposato Francesco

most famous rulers, from Emperor Carlo V to Federico Gonzaga. It was built by the marquis Giacomo Trecchi in 1494 but was completely rebuilt in 1843 by the marquis Alessandro Trecchi. Following a majestic staircase one reaches the rooms of the piano nobile, with XIX century frescoes and decorations,

CHURCH OF SANT'AGATA. Built in 1077, the church was completely remodelled for the first time following the design of Bernardino De Lera and then later between 1836 and 1845 by Luigi Voghera who reconstructed its facade in neo-classical style. Inside one can admire frescoes by Giulio Campi and a Pietà by Bernardino Gatti. Of the original church there only remains the bell tower, the oldest of the bell towers that still exist in the city.

CHURCH OF SANT'OMOBONO. Built around the year 1000, it looks out onto the square of the same name, along with Palazzo Pallavicino and Palazzo Cattaneo. Initially dedicated to Sant'Egidio, it was later dedicated to the patron saint of the city: in the church, in fact, the saint died during a mass in 1197.

CHURCH OF SANT'AGOSTINO. Built between 1339 and 1345 in typical monastic Gothic Lombard style, its internal spaces were redesigned many times, keeping of its original form just the structure of the facade. The centre of a lively religious and cultural life thanks to the presence of the Augustine Order monastery next door, the church was enriched over the centuries by important works of art amongst which has reliefs and sculptures, frescoes and a painting by Perugino from 1494.

ALA PONZONE CIVIC MUSEUM. Within the fifteenth century Palazzo Affaitati is housed the Ala Ponzone Civic Museum, an art gallery that holds more than two thousand pieces, from the Medieval to the Twentieth century, representative of Cremonese art. Among these there are some masterpieces such as the famous "San Francesco in Meditation" by Caravaggio and the emblematic "Ortolano" by Francesco Arcimboldo.

SAN SIGISMONDO CHURCH. This is one of the architectural jewels of the Lombardy Renaissance, before the arrival of Bramante. It was built in 1463 commissioned by Bianca Maria Vi-

Sforza nel 1441. L'interno venne affrescato a partire dal 1535 e rappresenta uno dei più armoniosi complessi decorativi del Manierismo cinquecentesco dell'Italia settentrionale. Adiacente alla chiesa è il chiostro dell'antico convento.

CASA STRADIVARI, in corso Garibaldi al numero 57 Antonio Stradivari ha creato numerosi strumenti musicali, capolavori di raffinata artigianalità e superbe acustiche. Dal 1667, quando Stradivari sposò Francesca Ferraboschi e si trasferì in questa casa e vi costruì i suoi primi strumenti.

TEATRO PONCHIELLI. Era il 1747 quando i nobili decisero di realizzare un vero teatro a Cremona e ne incaricarono Battista Zaist. Purtroppo un incendio lo distrusse e a partire dal 1806, sulle sue rovine, venne costruito il nuovo "Teatro della Concordia" progettato da Luigi Canonica. Venne intitolato ad Amilcare Ponchielli solo ad inizio Novecento.

MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA. Varcando il portone della cascina "Cambonino Vecchio"

sconti on the site of the church where she had married Francesco Sforza in 1441. The interior was painted with frescoes from 1535 and it represents one of the most harmonious sixteenth century decorated buildings in mannerist style in northern Italy. Adjacent to the church is the cloister of the old convent.

HOUSE OF STRADIVARI, at number 57 Corso Garibaldi Antonio Stradivari created numerous musical instruments, masterpieces of refined craftsmanship and superb acoustics. From 1667, when Stradivari married Francesca Ferraboschi and he moved to this house and there created his first instruments.

PONCHIELLI THEATRE. It was in 1747 when the nobles decided to create a true theatre in Cremona and gave the task to Battista Zaist. Unfortunately, it was destroyed by fire and from 1806 the new "Concordia Theatre" was built on its ruins, designed by Luigi Canonica. It was named Amilcare Ponchielli only at the beginning of the twentieth century.



Cremona • Via Porta Po Vecchia, 7 • Tel. 0372 753980 • Chiuso il lunedì

si entra in ambiente ricco di storia e tradizioni, quelle delle nostre origini. È possibile visitare la casa del contadino allestita con attrezzi ed oggetti di uso quotidiano, passeggiare nell'aia, camminare nella stalla, ammirare carri e macchine agricole e visitare il piccolo oratorio, elemento di pregio di questa piccola cascina.

STATUA DI ALMICARE PONCHIELLI. Inaugurata nel 1892, fu costruita dopo la scomparsa del musicista grazie ad una raccolta fondi partita dall'osteria della Marcella, all'epoca di fianco al Teatro Concordia. Dopo una prima sistemazione di fronte a Palazzo Ala Ponzone, si trova ora all'interno dei Giardini di Piazza Roma.

PARCO DELLE COLONIE PADANE. Situato a 10 minuti dal centro storico e a pochi metri dal grande fiume, su un'area di 60 mila metri quadri, offre un parco avventura e aree gioco. Nato nel 1936 con il nome di "Colonia Fluviale Roberto Farinacci" fu progettata come un'opera gigantesca, funzionale alla salute, in linea con l'architettura tipica del periodo che al centro prevedeva una struttura a forma di poppa di nave.

ATTRAFFO FLUVIALE TURISTICO. La navigazione turistica sul fiume Po è un'esperienza naturalistica che permette di scoprire lanche, sabbioni, isole e per gli appassionati di flora vedere aironi, cormorani, e pesci.

MUSEUM OF COUNTRY LIFE. Going through the doorway into the "Cambonino Vecchio" farmhouse, one enters a space that is rich in history and tradition, of our origins. It is possible to visit the house of the rural worker complete with tools and objects in daily use, go through the chicken house, walk in the stables, admire carts and agricultural machinery and visit the little chapel, a precious element of this small farmhouse.

STATUE OF AMILCARE PONCHIELLI. Presented in 1892, it was created after the death of the composer thanks to fund raising set up by the Marcella Osteria, at the time next to the Concordia Theatre. After being first located opposite Palazzo Ala Ponzona, nowadays it is to be found in the Piazza Roma gardens.

COLONIE PADANE PARK. Situated 10 minutes from the town centre and a few metres from the river, in an area of 60 thousand square metres, there is an adventure park and play area. Created in 1936 with the name of "Colonie Fluviale Roberto Farinacci" it was planned as a giant work, to aid health, in line with typical architecture of the time which at its centre holds a structure built in the shape of the stern of a boat.

TOURIST RIVER MOORINGS. Tourism navigation along the river Po is an experience in nature that allows one to discover oxbows, beaches, islands and for those passionate about wildlife to see herons, cormorants and fish.

IN EVIDENZA • HIGHLIGHTS

1 Pasticceria/Gelateria Di Bianco

piazza Stradivari, 19
tel. 0372 1661827

2 Il Ginkgo

via Alessandro Manzoni, 23/A
tel. 0372 1560950

3 Pasticceria Lanfranchi

via Solferino, 30
tel. 0372 28743

4 Negozio Sperlari/Fieschi

via Solferino, 25
tel. 0372 32495

5 Osteria degli Archi

corso XX Settembre, 14
tel. 0372 080033
Da primavera 2025
saremo in piazza S. Michele, 1

6 Osteria del Melograno

via Beltrami, 5
tel. 0372 31863

7 Osteria Palio dell'Oca

via Platina, 64
tel. 0372 20930

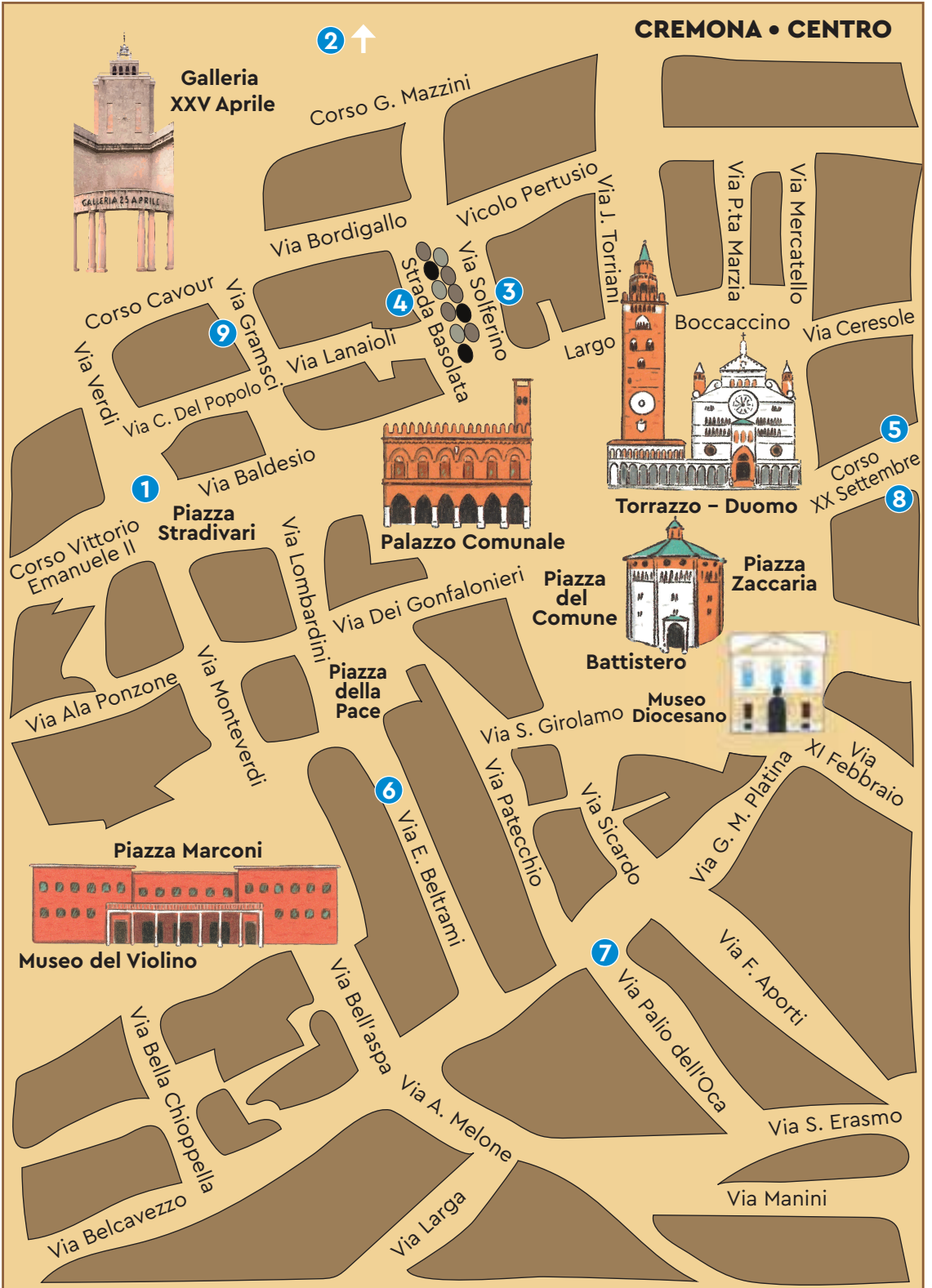
8 Torrefazione Super Moka

corso XX Settembre, 31
tel. 0372 23477

9 Ugo Grill

via Gramsci, 3
tel. 0372 20354

CREMONA • CENTRO



CREMONA



4

PIAZZA RISORGIMENTO

PIAZZA CASTELLO

PIAZZA FIUME

11

3

9

LARGO PAOLO SARPI

5

6

7

3

PIAZZA GIOVANNI XXIII

10

5

PIAZZA LIBERTÀ

PIAZZA S. PAOLO

9

8

PIAZZA LODI

PIAZZA S. MICHELE

12

PIAZZA S. AGOSTINO

2

PIAZZA DEL COMUNE

13

PIAZZA IV NOVEMBRE

PIAZZA S. LUCIA

PIAZZA S. LUCIA

PIAZZA S. ANTONIO ZACCARIA

PIAZZA CADORNA

PIAZZA S. PIETRO

PIAZZA MARCONI

16

15

8

→

PIAZZA PACE

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA PACE

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

PIAZZA S. ANGELO

IN EVIDENZA • HIGHLIGHTS

- 1 Birbe's – Pizza & Food**
via Gerolamo da Cremona, 3 – tel. 0372 753242
- 2 Enogastronomia Mazzini**
corso XX Settembre, 49 – tel. 0372 801685
- 3 Hosteria 700**
piazza Gallina, 1 – tel. 0372 36175
- 4 Il Forno Bio**
via Castelleone 6/A – tel. 0372 1931042
- 5 Ittica Cremonese**
via dei Fornaciai, 4 – tel. 0372 432020
- 6 La Locanda del Gusto**
via Porta Po Vecchia, 7 – tel. 0372 753980
- 7 Pasticceria Baresi**
via Bissolati, 14 – tel. 0372 21428
- 8 Ristorante La Golena**
via Poderetto, 22 – Gerre De' Caprioli
loc. Bosco Ex Parmigiano – tel. 0372 463193
- 9 Trattoria El Sorbir**
via Dante, 145 – tel. 0372 37857
- 10 Juliette**
via Mantova, 88 – tel. 0372 433899

DA VISITARE • TO VISIT

- 1 Teatro Ponchielli
- 2 Museo Archeologico San Lorenzo
- 3 Museo Civico Ala Ponzone
- 4 Museo della Civiltà Contadina
- 5 Palazzo Cittanova
- 6 Palazzo Trecchi
- 7 Casa Stradivari
- 8 Chiesa di San Michele
- 9 Chiesa di di Sant'Abbondio
- 10 Chiesa di Sant'Agostino
- 11 Chiesa di Sant'Agata
- 12 Chiesa di Sant'Omobono
- 13 Chiesa di San Sigismondo
- 14 Statua di Amilcare Ponchielli
- 15 Parco Colonie Padane
- 16 Attracco fluviale turistico e navigazione

CREMONA

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Hosteria 700

piazza Gallina, 1 
tel. 0372 36175
sempre aperto
(scheda a p. 46)

Il Ginkgo

via A. Manzoni, 23/A
tel. 0372 1560950
chiuso martedì
e mercoledì

Juliette

via Mantova, 88
tel. 0372 433899
chiuso: sabato
e domenica a pranzo
(scheda a p. 46)

La Locanda del Gusto

via Porta Po Vecchia, 7
tel. 0372 753980
chiuso: lunedì

Osteria degli Archi

c.so XX Settembre, 14
tel. 0372 080033
chiuso: tutto martedì
e mercoledì a pranzo.
Da primavera 2025
saremo in piazza
S. Michele, 1

Osteria del Melograno

via Beltrami, 5 
tel. 0372 31863
chiuso: domenica
(scheda a p. 47)


Osteria Palio dell'Oca

via Platina, 64
tel. 0372 20930
chiuso: lunedì tutto
il giorno e le sere di
martedì e mercoledì

Trattoria El Sorbir

via Dante, 145
tel. 0372 37857
chiuso le sere di lunedì,
martedì, mercoledì,
domenica aperto
a pranzo solo per gruppi
(scheda a p. 47)

Ristorante Hosteria 700

piazza Gallina, 1 • CREMONA
Tel. 0372 36175  hosteria 700
info@hosteria700.com
www.hosteria700.com

Sempre aperto

Posti: 120 **Prezzo medio:** Euro 40

Specialità: Tortelli di zucca, risotti, marubini,
bolliti (inverno). Giardiniera e mostarda
di nostra produzione. Ogni 2° giovedì: Serata risotti



Juliette Lounge Restaurant

via Mantova, 88
CREMONA
tel. 0372 433899 • cell. 392 159537
info@juliettecremona.it



Chiuso: sabato e domenica a pranzo

Posti: 250 + 300 esterni

Prezzo medio: da 25 a 35 euro

Specialità: Cruditè di mare,
carni alla griglia, primi piatti gourmet

Sale per eventi e feste private



Alba
via Persico, 40

Al Bistrot
via Genala, 37

Al Portico
via Bixio, 12

**Al Quarto
Terrazza Mediterranea**
Piazza della Libertà, 26,

Al Volo
via Bergamo, 282
loc. Migliaro

Antico Borgo
via dei Cipressi, 3

Bocciodromo
p.le Azzurri d'Italia, 1

Bissione
via Pecorari, 3

Bolero
via Bordigallo, 8/10

Bonacasa 21 Bistrot
piazza Stradivari, 21

Bon Bistrot
via Bonomelli, 81

Caffè Stradivari
piazza Roma, 7/b

Carnal Concept Grill
viale Trento Trieste, 87

Cascina Moreni
Via Pennelli, 1/A

Centrale
vicolo Pertusio, 4 

Cittadella
via Bissolati, 38

Cucina di Campagna
c/o C.C. Cremona Po

Dietro al Duomo
Largo Boccaccino 52/54

Dordoni
via del Sale, 58 

Drive Inn Grill
via Mantova, 143

Duomo
via Gonfalonieri, 13

Fabbrica di Pedavena
via Bergamo, 19

Golf Il Torrazzo
via Castelleone, 101

**Granatieri
Vecchio Mercato**
vai Mantova, 18

Hosteria del Cavo
via Cavo Cerca, 8

Il Cantinone d'Inverno
via F. Ghinaglia, 132

Il Foppone
via Foppone, 1

Il Giardino del Po
p.zza Caduti del Lavoro, 16

Il Violino
via Sicardo, 3

La Bersagliera
p.zza Risorgimento, 17 

La Bissola
via Bissolati, 121

La Borgata
via Bergamo, 205
loc. Migliaro

La Bottega
piazza S. Antonio Maria
Zaccaria, 8

La Lucciola
via al Porto, 16

La Malintesa
vicolo del Cigno, 3

La Piccola
via Dante, 80

La Piedigrotta
via Milano, 28

La Sosta
via Sicardo, 9 

Liberty Risotteria
via Opifici, 14 

L'OSte

via Ceresole, 3

Oca Osteria moderna

via Ghinaglia, 46

Old Wild West

c/o Centro Commerciale
Cremona Po

Ora X

via Milano, 56
loc. Cavatigozzi

Osteria Aporti

L'Amministrazione
via Ala Ponzone, 2

Osteria Pane & Salame

via Platina, 32

Pensieri di cucina

via G.B. Plasio, 21

Pesciolini innamorati

via Aselli, 36

Porto Alegre

via Castelleone, 20/b

Quadrophenia

via Porta Po Vecchia, 2/a

Quinto

via Frà G. da Cremona, 6/8
loc. Picenengo

SaluTIAMO Bistrot

via San Sebastiano, 14

Taverna La Botte

via Porta Marzia, 5/a

Tramvai

p.zza Caduti del Lavoro, 4

Wish Pub

via Aselli, 25

PIZZERIE

Al Cascinetto

via Maffi, 9/A

Antica Pizzeria del Corso

galleria Kennedy, 22
(corso Garibaldi)

Acquario

piazza Marconi, 4

Cremonese

piazza Roma, 39

Food Factory

via Milano, 18

Gustami

c.so Garibaldi, 214-216

Il Boschetto

via Boschetto, 91

Il Cortile

via Livrasco, 10

Il Grillo

via Brescia, 44

La Pendola

via Voghera, 5

La Villetta

largo Benini, 1

Lo Scorfano

via Giordano, 80

Lo Storico

piazza Libertà, 10

Marilyn

via Eridano, 4/d

The Baaz Castello

via Massarotti, 53

PizziKotto

via Eridano, 9

Spaccanapoli

v.le Trento e Trieste, 23/A

Tramonti "Antico Borgo"

via Milano, 6

Vasinikò

via Palestro, 11

ETNICI

Hayashi

viale Po, 131

Hong Du

via Mantova, 47/49

Kandoo

Nippon Restaurant

piazza Cadorna, 15



Trattoria El Sorbir



via Dante, 145 • CREMONA
Tel. 0372 37857 • Cell. 339 6577848
www.trattoriaelsorbir.it

Cucina aperta:
lun / sab 12 - 14.30 - giov / sab 19.30 - 22
Domenica solo su prenotazione di gruppi
Prezzo medio: Euro 25/30
Specialità: Trattoria
tipica tradizionale cremonese



Ristorante Osteria del Melograno

via Beltrami, 5 • CREMONA
Tel. e Fax 0372 31863
www.osteriadelmelograno.it
info@osteriadelmelograno.it

Chiuso: domenica
Posti: 65 + 10 esterni
Prezzo medio: da 25 a 35 euro
Menù di lavoro € 11,00
Specialità: Risotti, tartufo,
dolci fatti in casa, menù vegano





Quando portate in tavola una fetta di Provolone Valpadana D.O.P., vi portate anche la sua terra, i suoi produttori, i suoi ingredienti, tutti presenti

per garantirvi l'origine e l'unicità di questo prodotto, e chi conosce la sua storia, sa anche come gustarlo a tavola. In tutte le sue forme.



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA
www.provolonevalpadana.it

Seguici su





Visita il nostro **sito web**
per **scoprire** in quanti modi
puoi utilizzare in **cucina** il
Provolone Valpadana DOP

Komi Ristorante
All you can eat
via Giuseppina 11
angolo via Novati, 2/A

La Nuova Cina
viale Po, 121

Mexicali
Cantina & Grill
via Bergamo, 19

Mood
Asian Food Factory
via Mantova, 8

Moya
Sushi Restaurant
via Dante, 78/B

Punjab Grill & Bar
via Bergamo, 92

Royal Tai
Ristorante Indiano
via Gaspare Pedone, 20

Taj Mahal
Ristorante Indiano
via Dante, 57

Xia Ristorante
Giapponese Cinese
via Castelleone, 14

Yi Fusion Restaurant
via Giordano, 94/E

Yoshi
Japanese Restaurant
via Brescia, 7

ACQUANEGRA CREMONESE

RISTORANTI
Casa Bianca
Piazza Stazione, 1

La Partenza
piazza Chiesa, 1

Quadrante
via Roma, 19

ANNICCO

AGRITURISMO
El Ciòos
via per Luignano, 1

RISTORANTI
Civico 02 Café
via Mazzini, 2

Sgalbazzi
via Mazzolari, 1/F

AZZANELLO

RISTORANTI
La Sosta
p.zza Martiri della Libertà, 5

BONEMERSE

PIZZERIE
Vecchia Pesa
via Roma, 36

BORDOLANO

AGRITURISMO
**La Corte
dei Semplici**
Strada Prov. 25, 4

RISTORANTI
Lagattaubriaca
cascina Madonna
della Neve, 2

La Locanda
via al Ponte, 1

Villa Zaccaria
via Maggiore, 50

PIZZERIE
Miragatto
Pizzeria sul Fiume
via delle Gerre, 1

CAPPELLA CANTONE

RISTORANTI
Casetta Rossa
via Marconi, 2

Taverna Paradiso
via Cimitero, 1
loc. Torbiera

PIZZERIE
Anubi
via Garibaldi 7

CASALBUTTANO

AGRITURISMO
Cascina Mezzulo
via 24 Maggio, 7

RISTORANTI
Domaneschi
via XX Settembre, 1
loc. Polengo

Il Poeta Contadino
via per Bordolano

La Cossa
via Bergamo, 17

La Locanda
via Progresso, 11
loc. Belvedere

Trattoria da Primo
via Cavallotti, 23

Trattoria Scolari
via Graffignana, 10
loc. S. Vito

TORREFAZIONE CAFFÈ'

SUPER MOKA



dal 1955

di **DENTI GUIDO**

VENDIRA
al dettaglio e ingrosso
(dal bar al ristorante)



ORARI:
08.00 | 12.30
16.00 | 19.30

Seguici su 

C.so XX Settembre, 31 - Cremona - Tel. 0372 23477





via gramsci 3 037220354

aperta tutti i giorni
dalle 7:30 alle 21

La Golena

Via Poderetto, 22 - GERRE DE' CAPRIOLI
Località Bosco ex Parmigiano
Tel. 0372 463193
www.ristorantelagolena.it
info@ristorantelagolena.it

Chiuso: martedì sera e mercoledì

Posti: 90 + 50

Prezzo medio: da 35 a 50 euro

**Specialità: Pesce di mare
menù stagionali di pesce e di carne**



Servizi



A pochi passi da Cremona, al Bosco ex Parmigiano, si trova La Golena, un ristorante accogliente ricavato in un casale del '600, al confine del Parco del Po. Una sala da 40 coperti ristrutturata in cotto e travi a vista, una veranda che dà sul giardino con 50 coperti ed ulteriori 50 posti nel patio all'aperto. Paolo è lo chef, Daniela si occupa dei dolci, tutti fatti in casa, Sonia e Luca, entrambi somelliers, si alternano in sala. La "brigata", si completa con i "cuochi": Mario, Walter, Daniele, Alessandro e Den. Uno staff affiatato, che fa di qualità e cortesia le peculiarità del locale. Il menù: pesce freschissimo, dal mercato ittico di Chioggia e Milano, proposto in vari modi: la fantasia di antipasti di mare, il calamaro arrosto con vellutata di zucca polvere di amaretti e caffè, il pesce crudo della Golena, i fiori di zucca croccanti con ripieno di frutti di mare, le crocchette di porcini con vellutata di taleggio. I Primi sono di gran classe, dalle tradizionali linguine allo scoglio, agli spaghetti all'aglio nero fermentato e tartare di gambero rosso, ai gnocchetti di pane con gamberi, zucchine e vongole veraci, risotto con capesante, zafferano e fiori di zucca. Nei Secondi la vera specialità della casa è il fritto misto, ma anche la padellata di pesce, la tagliata di tonno ai frutti di mare, la tartare di gamberi rosa, zucchine marinate e gamberi blu oppure, per chi ama la carne, la tagliata di bisonte, la coscia d'oca confit, o la pancia di maialino da latte arrosto. Come Dessert il tortino di mele caramellate con gelato artigianale e polvere di cannella, il semifreddo alla liquirizia, i tartufini al gianduia con salsa al caffè e sorbetto ai frutti rossi, la cornucopia con crema chantilly e fragole o il soufflé al cioccolato con cuore morbido. Il tutto accompagnato da un'ottima selezione di vini bianchi e rossi da tutta la penisola.

Il Bacco Toscano

Via Cavatigozzi, 34
SESTO ED UNITI
Tel. 0372 76360
Cell. 329 2543212
baccotoscanoristorante@gmail.com
f Il Bacco Toscano

Sempre aperto

Posti: 100 + 80 esterni

Specialità: Bistecca alla Fiorentina, carni di cinghiale e capriolo, ribollita, pappa al pomodoro, tortelli mugellani, porcini



Servizi



Un'autentica trattoria toscana alle porte di Cremona. Il 15 ottobre 2011 **Walter**, originario di Bibbiena e dunque casentinese di nascita ma fiorentino d'adozione, ha rilevato la "Cantina di Bacco" e l'ha trasformato ne "Il Bacco Toscano", dove si possono gustare le migliori pietanze della tradizione toscana e del Casentino in particolare.

Il locale, a Casanova del Morbasco a fianco del passaggio a livello di Cavatigozzi, è un angolo di cultura enogastronomica che offre "i piatti tipici toscani di terra": **bistecca alla Fiorentina, carni di cinghiale e capriolo, ribollita, pappa al pomodoro, tortelli mugellani, porcini e tanto altro**. Walter, affiancato in cucina dal suo staff di fiducia, tutte le settimane torna nella sua terra per rifornirsi delle materie prime.

A fare da padrona è la bistecca alla Fiorentina di Chianina e la Bruna Alpina. La pezzatura della bistecca classica da 1 a 2,5 Kg o la bistecca monoporzione per i clienti meno audaci. Altra specialità esclusiva del Bacco è la "Panzanese" carne tenera, gustosa e succulenta, con porcini grigliati alla Casentinese.

Il locale è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, con menù alla carta e fisso (disponibile per chi lavora, anche al sabato e la domenica solo a pranzo).

Lo spazio esterno, soprattutto la sera, ha una magica atmosfera, allo stesso tempo elegante e gioviale, dove gustare le prelibatezze toscane.

La cantina è altrettanto tipica. Ci sono anche i bianchi, ma ovviamente sono i grandi rossi a predominare, com'è giusto attendersi in un angolo di Toscana.

...e per il resto...*"Icche c'è c'è!..."*

CASALMORANO

RISTORANTI

Le Bombarde

loc. Santo Stefano

Seven

SS 498 - loc. Villa Oche

CASTELVERDE

AGRITURISMO

Breda De' Bugni

via Breda, 58
(solo per eventi)

RISTORANTI

Al Valentino

via Manzoni, 27
loc. Castelnuovo del Zappa

Antica Osteria

Il Cavallino
via Bergamo, 82

Antico Pavone

via Ponchielli, 65
loc. S. Martino in Beliseto

"Franca e Luciano"

via Livrasco, 58

Le Terrazze

via Castelleone, 62
loc. Costa S. Abramo

Locanda Da Zia Leti

via Livrasco 15/17

Nuova Osteria Fioni

via Mulino, 5
loc. Marzalengo

Trattoria Bar Sport

via V. Veneto, 37
Costa S. Abramo

Trattoria Fontana

via Castelleone, 11

Vecchia Cascina

via Ponchielli 16/18
loc. S. Martino in Beliseto

PIZZERIE

Antica Costese

via V. Veneto, 87
Costa S. Abramo

Il Veliero

via V. Veneto, 13
Costa S. Abramo

Pazzi di pizza

via Bergamo, 20

CELLA DATI

RISTORANTI

Trattoria

Antica Postumia
via Giuseppina, 8/A

CICOGNOLO

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Osteria

de l'Umbreléer

via Mazzini, 13
tel. 0372 830509
chiuso lunedì e martedì

PIZZERIE

Oasi

via Marconi, 29

CORTE DE' CORTESI

RISTORANTI

Gabbiano 1983

piazza V. Veneto, 10

Osteria Sotto Casa

via IV Novembre 3/A

Villa Borghesi

via De Gasperi, 17/19
loc. Cignone

CORTE DE' FRATI

AGRITURISMO

Colombarotto

via Alfiano Nuovo 1

CROTTA D'ADDA

RISTORANTI

Antica Trattoria del Giglio

via Roma, 1

FORMIGARA

RISTORANTI

Il Persicone

via Delmati, 10
loc. Cornaletto

GADESCO PIEVE DELMONA

RISTORANTI

Hosteria Fuori Città

via Roma, 5

GENIVOLTA

RISTORANTI

La Speranza

via Roma, 125



hosteria **700**
in un'ala
dell'antico
Palazzo Barbò
potete gustare
i nostri piatti
tipici
e innovativi
della terra
cremonese

Piazza Gallina, 1 - CREMONA - **0372 36175**
SEMPRE APERTO -  **hosteria 700**
info@hosteria700.com - www.hosteria700.com

OSTERIA DEGLI ARCHI

Dalla primavera 2025
ci troverete in
piazza S. Michele 1
Cremona

Corso XX Settembre, 14
CREMONA
Tel. 0372 080033
osteriadegliarchi@fastpiu.it

**Chiuso tutto martedì
e mercoledì a pranzo**



OSTERIA
DE L'UMBRELEÉR

Tradizione e innovazione:
un connubio perfetto per un'esperienza
culinaria indimenticabile

Sapori autentici e una selezione di vini
dall'Italia e dal mondo

Vi aspettiamo in
Via Mazzini 13, Cicognolo (CR)
0372 830509



LUCCINI

Mostarda di Cremona

*"Se c'è una cosa che amiamo fare,
è portare sulla tavola di oggi
il gusto e la genuinità di un tempo"*

Produzione di mostarde, salse di verdure
e verdure in agrodolce
Scopri la nostra azienda
e lasciati ispirare da ricette e consigli su

WWW.MOSTARDALUCCINI.COM

GERRE DE' CAPRIOLI

RISTORANTI IN EVIDENZA

La Golena

via Poderetto, 22
loc. Bosco ex Parmigiano
tel. 0372 463193
chiuso martedì sera
e mercoledì
(scheda a p. 51)

Osteria da Alan

via Roma, 26
loc. Bosco ex Parmigiano

Osteria del Mento

via Landi, 115
loc. Bosco ex Parmigiano


PIZZERIE

Palabosco Bocciodromo

via 9 Maggio
loc. Bosco ex Parmigiano

GRONTARDO

RISTORANTI

Ca' Barbieri
via Giovanni XXIII, 2
loc. Levata 

GRUMELLO CREMONESE

RISTORANTI

La Taverna del Gusto
piazza S. Materno, 10
loc. Zanengo



MALAGNINO

PIZZERIE

Agorà
via Sant'Ambrogio, 9/b

OLMENETA

RISTORANTI

Osteria dell'Olmo
via Dante, 32  

OSTIANO

RISTORANTI

Croce Bianca
via Garibaldi, 103

PIZZERIE

La Vecchia Filanda
via Matteotti, 62

PADERNO PONCHIELLI

AGRITURISMO

Abbadia
Cascina Abbadia
loc. Acqualunga Badona

RISTORANTI

Trattoria Zava
via F. Aporti, 7
loc. Acqualunga Badona


Grill House 14
via A. Ponchielli, 20

PERSICO DOSIMO

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Osteria La Corte Bassa

largo Ostiano, 181
loc. Persichello 
tel. 0372 493222
chiuso lunedì e martedì
sera, mercoledì
(scheda a p. 58)

Cantoon Fumàana

via Dante, 19
loc. Quistro

La Pulcinella
via Persichello, 1
loc. Persico

Osteria del Naviglio

via Brescia, 13
loc. Bettenesco

Relais Convento
via Persichello, 9

PESCAROLO

AGRITURISMO

Apiflor
piazza Garibaldi 11

RISTORANTI

The Country House
via Mazzini, 95

PESSINA CREMONESE

AGRITURISMO

I Pini
via Mantova 1/b
cascina Remaglie

Il Campagnino
via Campagnino, 9/b

RISTORANTI

Dell'Autista
strada esterna Piadena, 24

PIEVE D'OLMI

RISTORANTI

**Il Terzo tempo
c/o Le Querce**
Strada Provinciale 26

PIZZERIE

La Nuova Pieve
via Quaini, 100

Mansaclà
via Quaini, 6


PIEVE S. GIACOMO

RISTORANTI

Osteria Del Miglio 2.10
via Patrioti, 2

PIZZIGHETTONE

AGRITURISMO

Cascina Valentino
cascina Valentino, 37
loc. Gera 

RISTORANTI

Contrada Brunelli
via Sortita, 9

Da Giacomo
via Municipio, 2

Il Torchio
via Boneschi, 30

Lanima
via Cremona, 136
loc. Roggione

La Pesa
via Soresina, 45
loc. Regona ì

New Free Way
s.s. 234 (Codognese)

Osteria il Gobbo
via Luigi Mazza, 31

Trattoria Del Guado
piazza Mercato, 1 

Trattoria Lago Segugio
Strada Provinciale 234
Km 55+920

PIZZERIE

Food Factory
via Medaglie d'oro 5/b

Giardino
via Porta Soccorso, 9

Al centro della pianura padana, in una campagna lussureggiante, si trova Pizzighettone circondato dalla cinta muraria cinquecentesca lunga circa 2 km. All'interno del Parco Adda Sud e lungo la valle del Serio Morto, si possono percorrere sentieri campestri e piste ciclabili alla scoperta del territorio. Meritano una visita anche le casematte, la Parrocchiale di S. Bassiano, d'impronta romanico-lombarda con dipinti di Bernardino Campi e tre formelle marmoree trecentesche e la torre del Guado. Per la varietà e il valore degli attrattori storico-culturali, per la buona qualità dei servizi complementari e delle risorse naturalistiche Pizzighettone ha ricevuto dal Touring Club Italiano il riconoscimento di Bandiera arancione.

At the centre of the Po Valley in lush countryside we find Pizzighettone, surrounded by about 2km of 16th century walls. Within the Parco Adda Sur and along the valley of Serio Morto one can follow paths and cycle paths to discover the area. Also worth a visit are the casemates, the Romanesque-Lombard style parish church of S. Bassiano, with paintings by Bernardino Campi and three 14th century marble tiles and the Guado tower. Due to the variety and value of its historical-cultural attractions, the good quality of complementary services and natural resources, Touring Club Italiana has recognised Pizzighettone with an orange flag.

TORRE DEL GUADO è l'unico resto dell'antico castello, eretto in epoca comunale dai cremonesi per difendere il confine verso Lodi. All'interno della torre venne imprigionato nella primavera del 1525, per circa cinquanta giorni, il re di Francia Francesco I, catturato dagli spagnoli nella battaglia di Pavia. Nella sua "stanza" al secondo piano è possibile visionare alcuni cimeli: una copia dell'armatura del re, una cassapanca e vari quadri alle pareti.

Il **MUSEO DELLE PRIGIONI** ha sede in tre casematte di Piazza d'Armi adibite a partire dal 1920 a celle di isolamento del Reclusorio Militare. Realizzato nel 1998, il museo ospita dal 2015 un'esposizione permanente di oggetti, materiali militari relativi ai tre periodi storici in cui funzionò. Sono visibili i graffiti incisi o scritti sulle pareti che contribuiscono a scoprire testimonianze di giovani che vi furono rinchiusi.

LE MURA. Recentemente restaurate e consolidate nelle strutture architettoniche, le mura sono visitabili nei loro spazi interni e lungo gli spalti, in quasi tutta la loro integrità. Il ripristino dell'area ha consentito di trasformare l'originaria struttura difensiva, un tempo inondata dal-

TORRE DEL GUADO is all that remains of the ancient castle, built in the Communal Period by the Cremonese to defend its boundaries towards Lodi. Inside the tower the King of France, Francis I, was imprisoned in the spring of 1525 for around 50 days, having been captured by the Spanish in the battle of Pavia. In his "room" on the second floor you can see some relics: a copy of the king's armaments, a chest and various wall paintings.

THE MUSEUM OF PRISONS is located in three casemates in Piazza d'Armi used from 1920 for solitary confinement in the Military Prison. Created in 1998, the museum has since 2015 held a permanent display of military objects and materials relating to the three historical periods during which it was operational. Scratched or written graffiti can be seen on the walls which help us to discover testimonies of young men that were held there.

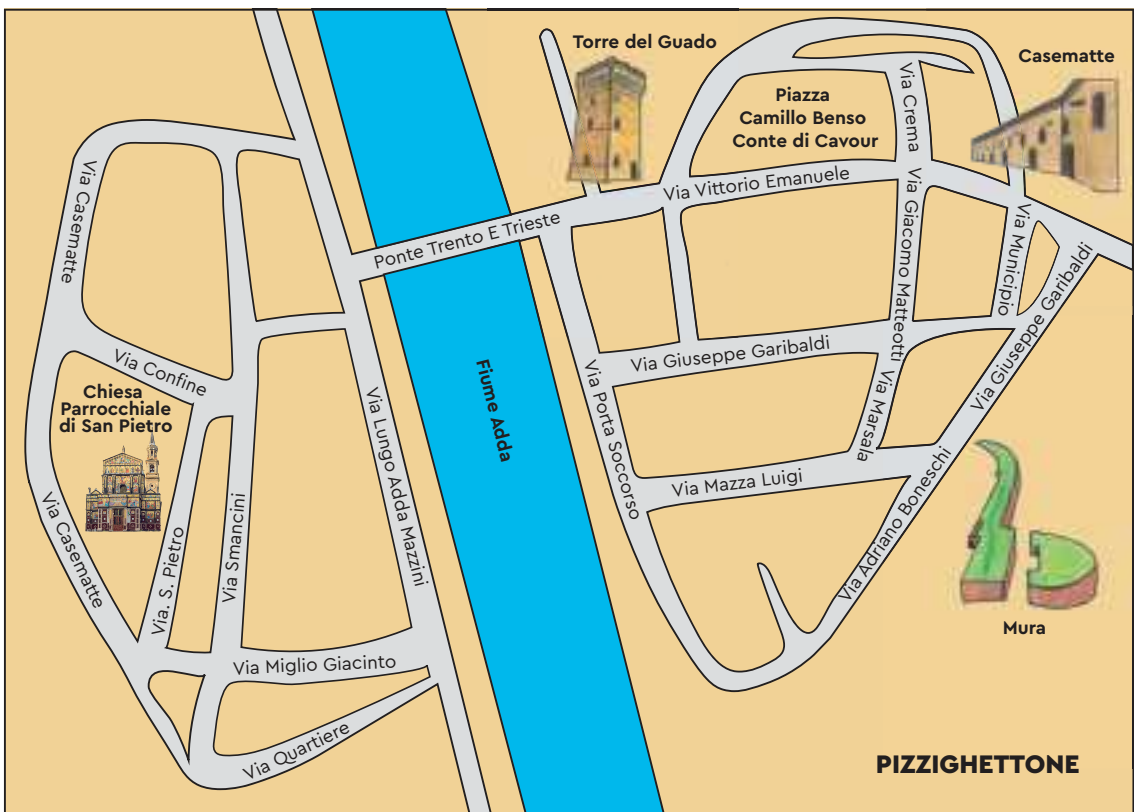
THE WALLS. Recently restored and consolidated architecturally, the internal spaces in the walls can be visited as can almost the entirety of the battlements. The restoration of the area has allowed for the original defensive structure

le acque del Serio Morto, in un piacevole prato dove è possibile passeggiare e assistere a spettacoli e concerti.

CHIESA PARROCCHIALE DI S. PIETRO. Nei pressi della cerchia muraria sorge la chiesa di San Pietro la cui costruzione risale al XVIII secolo quando l'imperatore austriaco Carlo VI ne ordinò l'edificazione in sostituzione della precedente. La chiesa ha subito molti rifacimenti. A partire dagli anni Cinquanta del Novecento è stata interamente rivestita di marmi pregiati e ricchi mosaici dorati e policromi. Dal 1956 è Santuario Mariano.

to be transformed, once flooded by the water of the Serio Morto, into a pleasant grassy field where it is possible to walk and watch shows and concerts.

PARISH CHURCH OF S. PIETRO. Near the town walls there is the church of S. Pietro, the construction of which dates from XVIII century when the Austrian emperor Carlo VI ordered its building to replace the former one. The church has been renovated many times. Since the 1950's it has been entirely recovered in precious marble and rich gold and coloured mosaics. It became Santuario Mariano in 1956.



Osteria La Corte Bassa

Largo Ostiano, 181 • Persichello
PERSICO DOSIMO • Tel. 0372 493222
cesare_chiodelli@alice.it

Chiuso: lunedì e martedì sera, mercoledì
Posti: 50 + 20 • **Prezzo medio:** Euro 30
Specialità: Risotto al Castelmagno e crema
di tartufo, strozzapreti dello chef, brasato di
manzo al nebbiolo con polenta. Cucina sarda,
paella e selvaggina su prenotazione.



SESTO ED UNITI

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Il Bacco Toscano

via Cavatigozzi, 34
tel. 0372 76360
sempre aperto
(scheda a p. 52)

La Mangiatoia

Osteria con Locanda

via Cavatigozzi, 26
loc. Casanova del Morbasco
tel. 0372 76181
chiuso mercoledì sera
e tutto giovedì
(scheda a p. 61)

Antica Trattoria

Da Barbara

via Garibaldi, 3
loc. Luignano

Il nuovo Baracchino

via Milano, 6

Il Pescatore

via Cremona, 2
loc. Casanova del Morbasco

SORESINA

RISTORANTI

Cappello nuovo

via XX Settembre, 45

En Sol Dos

piazza S. Francesco, 4

Escondido

via Olzano, 2

Geroletta

Strada Provinciale 89
loc. Geroletta

Il Binario

p.zza della Repubblica, 13

La Bassa

via Caldara, 37

La Mucca della Nonna

via Genala, 47

Sound

via Muzio da Soresina, 20

Trattoria dei Fiori

via Unica - loc. Moscona

Vecchio Baker

via Dante, 17

PIZZERIE

Esmeraldina

via XX Settembre, 4/A

Il Lupo

via del Lupo, 6

ETNICI

Mirchi Grill Restaurant

via E. Caldara, 8

POZZAGLIO ED UNITI

RISTORANTI

La Corte

via Brescia, 13
loc. Brazzuoli

SAN BASSANO

RISTORANTI

Leon d'Oro

via Roma, 69

SAN DANIELE PO

RISTORANTI

Il Cacciatore

via Faverzani, 12

La Pinta

via XXV Aprile, 15

ROBECCO D'OGGIO

RISTORANTI

Ala Bianca

via Martiri della Libertà, 18

Le Monachine

via Cavour, 48

Pizza con LIEVITO MADRE
ALTA e SOFFICE
ad ALTA DIGERIBILITÀ

Birbe's
Pizza & Food

Birbe's: più alta più buona

📍 CREMONA - Via Gerolamo da Cremona, 3 ☎ 0372 753242



GRUPPO VOLONTARI MURA
O.N.L.U.S.



“Fasulin de l’öc cun le cudeghe”[®]

(Fagiolini dall’occhio con le cotenne)

«Per chi ama riscoprire i sapori di una volta»



33^a Edizione

31 Ottobre, 1, 2, 8 e 9 Novembre 2025

Dalle 11,00 alle 15,00 e dalle 18,00 alle 22,00 - Il 31 ottobre solo la sera

PIZZIGHETTONE (Cremona)
nelle Antiche Mura (Riscaldate)

È consigliata la prenotazione - www.fasulin.com

Fagiolini dall’occhio di Pizzighettone, prodotto da agricoltura locale

IL RICAIVATO VERRÀ DESTINATO AL RECUPERO DELLA CERCHIA MURARIA



Un'oasi di eccellenza culinaria nel cuore della città.

Qui, **ogni piatto è un viaggio**: che sia nel cassetto dei ricordi d'infanzia o dall'altra parte del mondo poco importa, assaggia e preparati a partire.

Il menù fonde a fuoco lento la **tradizione cremonese** con la **visione innovativa** dello **Chef Lorenzo Barbieri** che, con l'esperienza maturata negli anni, non cucina... emoziona.



IL GINKGO

RISTORANTE

Cremona, Via Alessandro Manzoni 23/A

📷 [ilginkgo_ristorante](#)

0372 156 0950

[ilginkgo.com](#)



SOSPIRO

RISTORANTI

Bicocca
via Postumia, 2

Il Gioiello
via Giuseppina, 72

La Sosta
via Giuseppina, 160
loc. S. Salvatore

SPINADESCO

RISTORANTI

La Briciola
via Roma, 44

STAGNO LOMBARDO



AGRITURISMO

Cascina Lago Scuro
via Pagliari, 54

RISTORANTI

IN EVIDENZA


Lido Ariston Sales



via Isola Provaglio, 8
loc. Brancere  
tel. 0372 57008
chiuso lunedì e martedì

Antenna del Porto
via Porto Polesine, 1

VESCOVATO

RISTORANTI

Il Mappamondo
via Marchi, 61 

La Resca
via Padana Inferiore, 7
 

PIZZERIE

De' Genaar
p.zza Roma, 37

La Roda
via Cavour, 36

VOLONGO

RISTORANTI

Locanda
Palazzo Folcieri
via Roma, 2 

La Mangiatoia

Osteria con Locanda

via Cavatigozzi, 26
Casanova del Morbasco
SESTO ED UNITI
tel. 0372 76181 • cell. 347 4418132
info@osterialamangiatoia.it

Chiuso: mercoledì sera e tutto giovedì
Posti: 40+ 30 esterni
Prezzo medio: da 25 a 35 euro
Specialità: Gnocchi viola cipolla rossa
e cacio, tagliata di struzzo,
tiramisù alla nutella.
La domenica torta fritta
Prenotazione consigliata



Lido Ariston Sales

*Il Ristorante sul Po
dal 1957*

Stagno Lombardo - Cremona
Via Isola Provaglio 8
Tel. 0372 57008
Email: info@lidoaristonsales.it



Ristorante di **cucina cremonese**
Sabato e domenica sera **TORTA FRITTA e SPALLA COTTA**
Menù personalizzati per cerimonie e gruppi turistici

Chiuso lunedì e martedì



 **Galletti** Antico Acetificio Artigiano d'Italia (1871)

Stabilimenti: San Daniele Po (Cr) - Modena - Tel.: 0372. 65544
sales@gallettiscnc.it www.gallettiscnc.com

i RISTORANTI del CREMASCO



- A**
Agnadello
- B**
Bagnolo Cremasco
- C**
Camisano
Campagnola Cremasca
Capergnanica
Capralba
Casale Cremasco Vidolasco
Casaletto Ceredano
Casaletto di Sopra
Castel Gabbiano
Castelleone
Chieve
Credera Rubbiano
CREMA
Cremosano
- D**
Dovera
- F**
Fiesco
- G**
Gombito
- I**
Izano
- M**
Madignano
Monte Cremasco
Montodine
Moscazzano
- O**
Offanengo
- P**
Palazzo Pignano
Pandino
Pianengo
Pieranica
- Q**
Quintano
- R**
Ricengo
Ripalta Arpina
Ripalta Cremasca
Ripalta Guerina
Rivolta d'Adda
Romanengo
- S**
Salvirola
Sergnano
Soncino
Spino d'Adda
- T**
Ticengo
Torlino Vimercati
Trescore Cremasco
Trigolo
- V**
Vaiano Cremasco
Vailate

Seconda città della provincia di Cremona presenta un centro storico ingentilito da una storia di preziosità architettoniche di epoca rinascimentale, seicentesca e settecentesca ben conservate. Da vedere: Palazzo Comunale (1525), affacciato su Piazza del Duomo, Palazzo Benzoni-Frecavalli (1627), Palazzo Marazzi-Griffoni (1422), Palazzo Vimercati-Sanseverino (1602), Palazzo Foglia (1650) e Palazzo Terni-Bondenti (1711); le ville di epoca barocca o successiva, come Villa Tensini (1622), Villa Albergoni (XVII sec.) e Villa Martini (XVIII sec.). Il Duomo di Crema, in stile gotico lombardo, è stato costruito tra la fine del XIII sec. e l'inizio di quello successivo. Meritano una visita: il Santuario di Santa Maria della Croce (XV sec.), teatro di episodi leggendari e miracolosi; la Chiesa di San Bernardino degli Osservanti (1518-1534); la Chiesa di Santa Maria della Stella, che ospita una famosa "Madonna Nera"; l'ex Convento di San Domenico oggi sede del teatro comunale; il Museo Civico dove è presente anche una grande collezione di macchine per scrivere: Crema, infatti, è stata a lungo sede della Olivetti.

The second city in the province of Cremona has a historic centre that is graced with fine well-preserved renaissance, seventeenth and eighteenth century architecture. Must see: Palazzo Comunale (1525), overlooking Piazza del Duomo, Palazzo Benzoni-Frecavalli (1627), Palazzo Marazzi-Griffoni (1422), Palazzo Vimercati-Sanseverino (1602), Palazzo Foglia (1650) and Palazzo Terni-Bondenti (1711); Baroque or later period villas, such as Villa Tensini (1622), Villa Albergoni (XVII century) and Villa Martini (XVIII century). The Lombard Gothic style Duomo of Crema was built between the end of the XIII century and the beginning of the following. Worth seeing: the Sanctuary of Santa Maria della Croce (XV century), the site of legendary and miraculous events; the church of San Bernardino degli Osservanti (1518-1534); the church of Santa Maria della Stella, housing the famous "Black Madonna"; the former Convent of San Domenico today is the site of the town theatre; the Town Museum with a large collection of typewriters: in fact, the headquarters of Olivetti were in Crema for a long time.

Il **SANTUARIO DI SANTA MARIA DELLA CROCE**, costruito nel 1490, è un meraviglioso esempio di architettura rinascimentale lombarda. L'edificio è in cotto, a pianta centrale, con tre ordini di gallerie sovrapposte e cappelle ai quattro punti cardinali. All'interno le pareti sono mirabilmente affrescate dai maggiori artisti cremaschi e cremonesi con un intreccio degli stili rinascimentale e barocco.

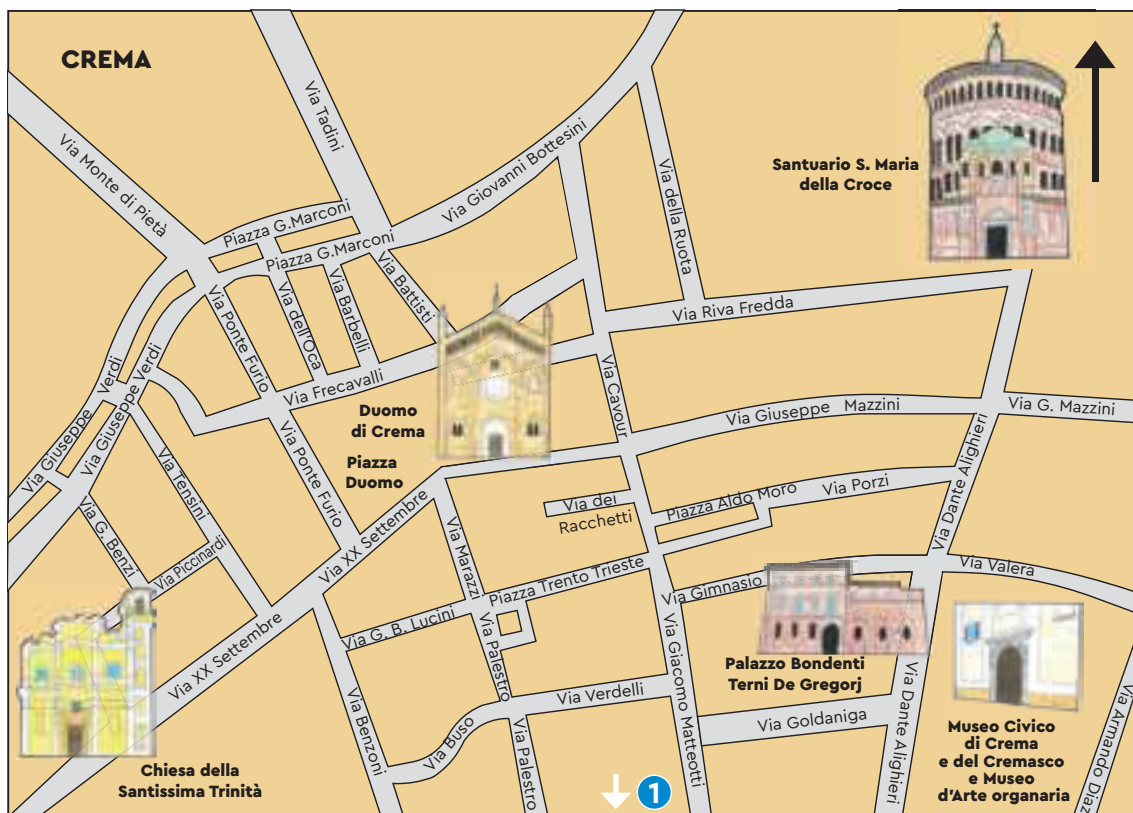
Il **DUOMO DI CREMA**, dedicato all'Assunta, sorge sul sito in cui il Barbarossa nel 1160 distrusse quello esistente. La cattedrale attuale in 'gotico-lombardo' fu ricostruita dal 1185 al 1341 con l'aggiunta più tarda di affreschi votivi e successivamente del campanile costruito tra il XIII e XIV secolo. All'interno sono presenti opere del '500 riconducibili al pittore cremasco Vincenzo Cremasco ma il vero cuore della cattedrale è rappresentato dal Crocifisso ligneo duecentesco.

La **CHIESA DELLA SS. TRINITÀ**, realizzata su progetto di Andrea Noto tra il 1737 e il 1740, è un capolavoro di arte barocca a Crema con all'interno decorazioni particolarmente sfarzose. A

*The **SANCTUARY OF SANTA MARIA DELLA CROCE**, built in 1490, is a marvellous example of Lombardy renaissance architecture. The building is in terracotta, with a central plan, three stacked galleries and chapels at the four compass points. Inside, the walls are beautifully frescoed by important artists from the Crema and Cremona area using a blend of renaissance and baroque styles.*

*The **DUOMO OF CREMA**, dedicated to the Assumption, lies on the site of the previous one which was destroyed by Barbarossa (Redbeard) in 1160. The current 'Lombard Gothic' style cathedral was built between 1185 and 1341 with later additions of votive frescoes and following that by the bell tower built between the XVIII and XIV centuries. The interior holds works from the 1500's that can be traced to the Crema painter Vincenzo Cremasco but the true heart of the cathedral is represented by the thirteenth century wooden crucifix*

*The **CHURCH OF THE HOLY TRINITY**, built according to a design by Andrea Noto between 1737 and 1740, is a masterpiece of Baroque art in Crema with interior decorations that are particularly*



IN EVIDENZA • HIGHLIGHTS

1 Il Forno Bio

via Carlo Urbino, 20/B - tel. 0373 228978

fianco sventa il campanile, sormontato dalla statua segnamento del Salvatore.

Il **MUSEO CIVICO DI CREMA** è collocato all'interno del convento rinascimentale di Sant'Agostino dove è conservato uno straordinario ciclo di affreschi della Crocifissione e dell'Ultima Cena, realizzati da Giovan Pietro da Cemmo. Le sezioni del museo illustrano la storia del Cremasco dalla preistoria ai giorni nostri, attraverso reperti archeologici e documenti storici.

PALAZZO BONDENTI TERNI DE' GREGORJ è tra i più interessanti esempi cremonesi di barocchetto. La costruzione del palazzo ha inizio nel 1698 su iniziativa del conte Nicolò Maria Bondenti ma rimane incompiuta e nel 1737 l'opera si interrompe definitivamente. I Bondenti si estinguono nel 1810 alla morte del conte Luigi e il palazzo viene ereditato dai nobili piacentini Portapuglia, per poi giungere alla famiglia Terni de' Gregori che ancora oggi ne è la proprietaria.

magnificent. Beside it stands the bell tower, topped by a weather vane depicting the Saviour.

The **MUSEO CIVICO (LOCAL MUSEUM) OF CREMA** is located within the renaissance convent of Sant'Agostino where there is an extraordinary series of frescoes of the Crucifix and the Last Supper, made by Giovan Pietro da Cemmo. The sections of the museum illustrate the history of the Crema area from pre-history to the present day, through archaeological finds and historic documents.

PALAZZO BONDENTI TERNI DE' GREGORJ is among the most interesting examples of Barocchetto style in the province. The construction of the palazzo began in 1698 at the request of count Nicolò Maria Bondenti but remained unfinished and in 1737 the work was abandoned. The Bondenti family line ended in 1810 on the death of count Luigi and the palazzo was inherited by the noble Portapuglia family from Piacenza who joined the Terni de' Gregori family, the current owners.



il Bontà & Gusto Divino

Salone delle eccellenze enogastronomiche

22-24 febbraio 2025

Fiera di Cremona

la fiera delle eccellenze: enogastronomia e territori

La nuova edizione si prepara a deliziare il pubblico a febbraio 2025, celebrando le eccellenze enogastronomiche e la ricchezza culturale dei territori italiani.



Oltre 15.000 visitatori
150 espositori da tutta Italia
30 eventi, degustazioni, show cooking e masterclass

www.ilbonta.it



SGP
GRANDI
EVENTI



CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

CREMA

AGRITURISMO

Cascina Loghetto
via Milano, 4 

Il Piccolo Brolo
via G. Oldi, 2
loc. San Bernardino

Le Garzide
via Cantoni, 7
loc. Garzide

RISTORANTI

**Agrumi Michelangelo
e Osteria**
via Stazione, 118

Al Balurdù
via Capergnanica, 8/h

Al Dòmm
via XX Settembre, 34

**Al Tennis
Ristorante Bistrot**
c/o Centro Sportivo
via Sinigaglia, 4a

Amos Platz
via Mazzini, 80

**Antica Locanda
del gusto**
via Indipendenza, 44

Belvedere
via Piacenza, 52

Bosco
via IV Novembre, 111

Botero
via Verdi, 7

BStock
via XI Febbraio, 38

Casa del Pellegrino
piazza Papa Giovanni
Paolo II

Casa Lodi
via IV Novembre, 47/P

Chef Boulevard
via IV Novembre, 51/A

Comò Ristorante
p.zza Rimembranze, 13-14

Dal Barbarossa
Via Pandino, 4

Enoteca Da Stelvio
p.zza Trento Trieste, 14

Hall Pub
via del Macello, 21/A

Il Nuovo Ridottino
via A. Fino, 1

Invito Più
via Libero Comune, 15

Laboratorio VeroAmore
p.zza Trento e Trieste 13

La Ciminiera
via Izano, 46
loc. Vergonzana

La Dispensa
piazza Benvenuti, 9

L'Atelier
via Ginnasio, 4

Le Villette
via Podgora, 2

Locanda MaNi
via del Fante, 23

Magazzino della Pizza
via Stazione, 50

Maia e Tas
via Piacenza, 97

Mezzo Food
via Milano, 75

Nuovo Maosi
via Izano, 2/a
loc. S. Bernardino 

Panis
p.le Rimembranze, 1

Retro Garage
via Carlo Urbino, 29

**Ristorante
Vineria Fuoriporta**
via Matteotti, 15

Seconda casa
via Piacenza, 20

**Simul
Restaurant & Drink**
via Diaz, 6

Stati Uniti
via E. Martini, 10/c
loc. S. Bernardino

Tie Break
c/o Tennis Club

30 e lode
via dell'Industria, 21

PIZZERIE
Anima Romita
via Palmieri, 1

Guadalcanal
via Crocicchio, 46
loc. S. Stefano

King
via Cavalli, 5

La Luna
via IV Novembre, 46

Pepe Verde
piazza Benvenuti, 6
loc. Ombriano

Santa Lucia
via Bramante, 106

Speranza
via Crocifissa di Rosa, 4

The Luxe
via della Fiera, 9

Tourlé
LaPizzeria e ilGrill
via Lago Gerundo, 30

ETNICI

Future Fusion
via T. Pombioli, 1

Gran Bei
via Griffini, 16

Haki Asian Restaurant
via IV Novembre, 8

**IMO Sushi Fusion
Restaurant**
via Griffini, 22

Mei Soul Ful Sushi
via Diaz, 14

**Osaka
Japanese Restaurant**
via L. D'Andrea, 5

Pechino
via Cresmiero, 6

**Sushi Maison
Crema 1**
via Giorgio La Pira, 18
c/o Gran Rondò

**Sushi Maison
Crema 2**
via della Fiera, 9

**Yuzu Contemporary
Sushi Experience**
via IV Novembre, 49

Wabi
via della Repubblica, 4

AGNADELLO

RISTORANTI

Il Feudo
via Rivolta, 1

Villa del Lago
s.s. Bergamina, 5

Cheese & Friends
Festival

FORMAGGI & SORRISI

REGIACI 100 DDC

28-29-30 MARZO 2025
CREMONA | CENTRO STORICO

**DEGUSTAZIONE E VENDITA DEI
MIGLIORI PRODOTTI CASEARI ITALIANI**

**STAND ESPOSITIVI • SHOWCOOKING • GRANDI OSPITI
PREMIAZIONI • DISFIDE GASTRONOMICHE
SPETTACOLI ITINERANTI • LABORATORI PER BAMBINI
SCULTURE DI FORMAGGIO e tanto altro...**

Organizzato da



SGP
GRANDI
EVENTI

www.formaggiesorrisi.it

BAGNOLO CREMASCO

PIZZERIE

Blanche Gourmet
via Canobio, 18

Pub Gold Lion
via Mazzini, 6

CAMPAGNOLA CREMASCA


RISTORANTI

La Fortuna
Cucina dinamica
via Ponte Rino, 6

La Campagnola
via Ponte Rino, 26

CAPERGNANICA

RISTORANTI

Trattoria Rosetta
via Roma, 18
loc. Passarera 

PIZZERIE

Doppio Zero
via Tesino, 20

CAPRALBA

RISTORANTI

La Torretta
via Maggiore, 16
loc. Farinate

Trattoria Severgnini
via Crema, 2

CASALE CREMASCO

AGRITURISMO

Cascina Piazzola
Sorelle Ferrari
SP15 via per Ricengo

RISTORANTI

Arpini
via Roma, 48

CASALETTO CEREDANO

RISTORANTI

**Antica Trattoria
Campari**
via Madonna
delle Fontane, 29

Il Remolino
via Al Porto, 19
loc. Ca' De Vagni

Trattoria la Stanga
via Dolfini, 27

CASALETTO DI SOPRA

RISTORANTI

Da Simone
via A. Volta

La Melotta
via Soncino, 36
loc. Melotta

CASTEL GABBIANO

RISTORANTI

Cascina Bardellino
via Roma, 26

La Padella e la Brace
via Roma, 24

PIZZERIE
Il Gabbiano felice
via Roma, 10



Ristorante Pizzeria El Tocororo

SS Paullese, 32 • MADIGNANO
Tel. 0373 65129
Cell. 333 2968484 • 339 6635725
www.ristoranteeltocororo.it

Chiuso: lunedì e martedì sera e sabato a pranzo
Posti: 100 + 150 esterni • **Prezzo medio:** Euro 25
Specialità: Pizza su pala con lievito madre,
pesce fresco, carne alla griglia e hamburger.
Ampia veranda e giardino estivo



Osteria La Pergola

via Piva, 5 • CREDERA RUBBIANO
Località Rovereto
Tel. 0373 61939
info@osterialapergola.net
www.osterialapergola.net

Chiuso: mercoledì
Posti: 80 + 60 esterni
Prezzo medio: da 25 a 35 euro
Specialità: Risotti e tortelli
Il giovedì sera gnocco fritto
Il venerdì sera carne alla griglia
Parco giochi per bambini



CASTELLEONE

Castelleone fu fondato in funzione difensiva verso il 1188 dal Comune e dal vescovo di Cremona e fu alleato del capoluogo nella lotta contro Milano: nel 1213, i milanesi furono sconfitti dai cremonesi e privati del Carroccio. Il borgo è caratterizzato da un fitto reticolo viario e da un tessuto di case porticate di struttura medievale e rinascimentale. Perpendicolarmente alla via principale si apre la Piazza del Comune e la parrocchiale dei SS. Filippo e Giacomo, progettata da Agostino de' Fondulis (1517-51). Il Museo Civico Archeologico, sempre in via Roma, è ospitato all'interno del settecentesco Palazzo Bruneghi-Salvago, insieme alla Biblioteca. Ogni seconda domenica del mese, si svolge nel centro storico di Castelleone il mercatino di antiquariato, nato nel lontano aprile 1988, il primo nella provincia di Cremona.

Castelleone was founded as a defensive town around 1188 by the local administration and the bishop of Cremona and was allied to Cremona in the fight against Milan: in 1213, the Milanese were beaten by the Cremonese and lost the Carroccio. The village is characterised by a dense network of streets and a tapestry of medieval and renaissance porticoed houses. Perpendicular to the principal street lies the Piazza del Comune and the parish church of Saints Filippo and Giacomo, designed by Agostino de' Fondulis (1517-51). The local archaeological museum, also in Via Roma, is housed within the eighteenth century Palazzo Bruneghi-Salvago, along with the Library. Every second Sunday in the month the antiques market has been held in the historic town centre since back in April 1988, being the first in the province.

La **TORRE ISSO**, popolarmente chiamata Torrazzo, unico resto del sistema fortificato di Castelleone, costituisce il simbolo stesso della città. Le caratteristiche costruttive permettono di collocare la realizzazione sul finire del XII secolo. Realizzata interamente in mattoni ha un basamento di circa 10 metri per 10 e altezza di 47 metri.

La **CHIESA PARROCCHIALE DEI SANTI FILIPPO E GIACOMO** in stile rinascimentale fu progettata da Agostino Fonduli e Antonio da Crema e terminata nel 1551. Conserva all'interno, disposto a tre navate, dipinti di Giulio Campi, del Genovesino e di Gian Giacomo Barbelli.

La **CHIESA DI SANTA MARIA IN BRESSANORO** sorge a breve distanza da Castelleone, sopra una piccola altura in mezzo alla campagna. La sua ricostruzione venne avviata nel 1461 per volere di Bianca Maria Visconti a compimento di un voto. L'originalità planimetrica e la precocità tipologica la rendono uno degli edifici di culto d'interesse della prima età rinascimentale nel territorio dell'antico ducato milanese.

***TORRE ISSO**, commonly called Torrazzo, is all that remains of the fortifications of Castelleone and is regarded as the symbol of the city itself. The characteristics of its construction suggest that it was built at the end of the XII century. Built internally in brick it measures around 10 metres by 10 with a height of 47 metres.*

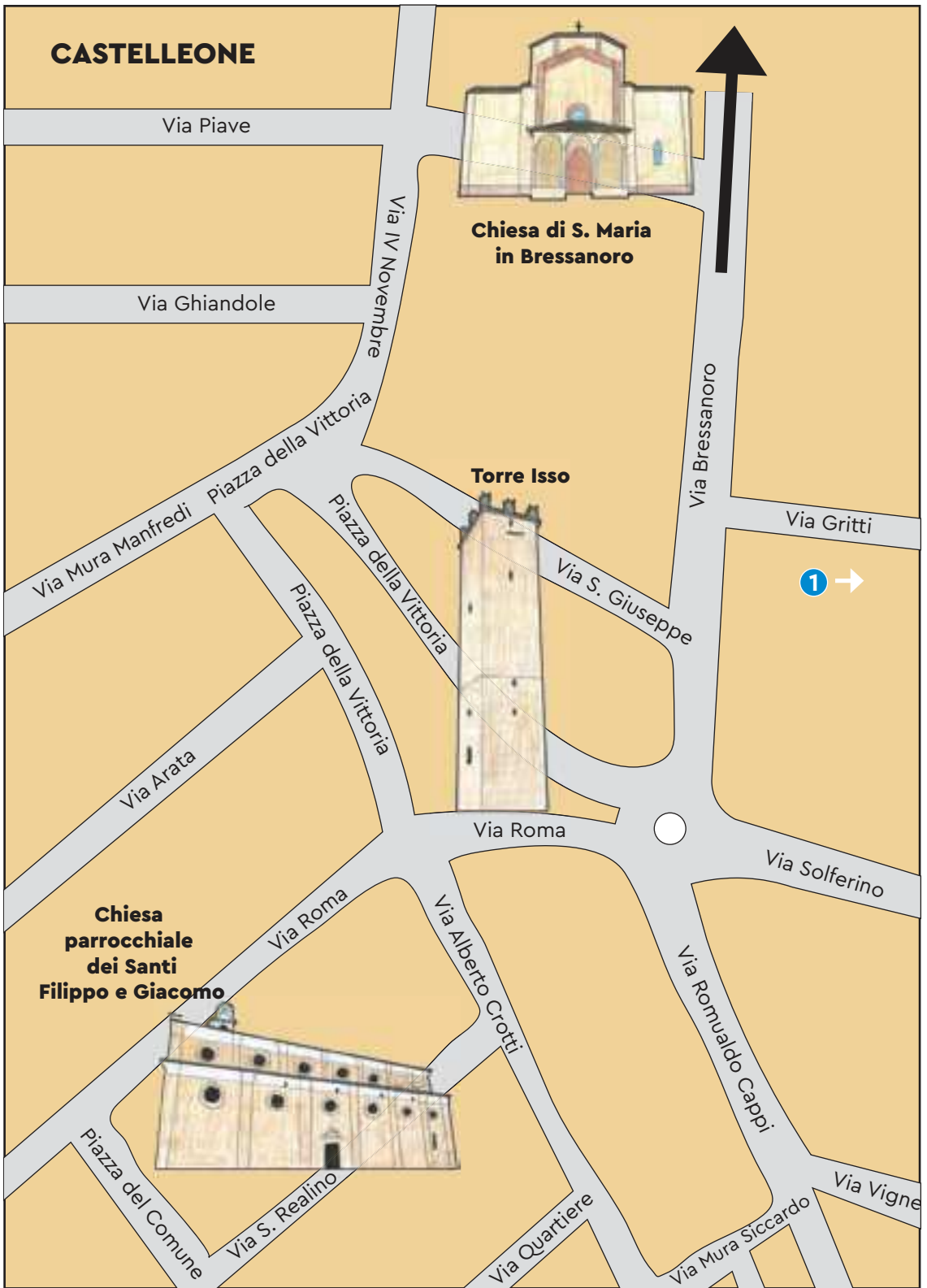
*The Renaissance style **PARISH CHURCH OF SAINTS FILIPPO AND GIACOMO** was designed by Agostino Fonduti and Antonio da Crema and completed in 1551. Inside there are three naves housing paintings by Giulio Campi, Il Genovesino and Gian Giacomo Barbelli.*

*The **CHURCH OF SANTA MARIA IN BRESSANORO** is not far from Castelleone on a small rise in the middle of the countryside. Its construction was begun in 1461 at the request of Bianca Maria Visconti in fulfilment of a vow. Originality in style and design make it one of the early Renaissance age religious buildings of interest in the territory belonging to the ancient Duchy of Milan.*

IN EVIDENZA • HIGHLIGHTS

1 Albergo Ristorante Cascina Cantone

via Villa Cantone, 3 – Pellegra di Castelleone
tel. 0374 359884 – cell. 339 658383




CASTELLEONE

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Cascina Cantone

via Villa Cantone, 3
loc. Pellegra 
tel. 0374 359884
sempre aperti a pranzo.
Venerdì e sabato anche
a cena

Cat l'è Bon

via Pallavicino, 24

Kamelot

SS 415 Castelleonese
loc. Corte Madama

La Bottega del Gusto

piazza Borgo Serio, 14

La Cascina

Bicer e Furcheta

via del Geravello
zona Santuario

Parco Oriolo

via Oriolo, 3
(solo per eventi)

RistoCafè Meeting

piazza del Comune, 6

Tatamata

via Molino Soncino, 1

Trattoria Pellegra

via Pellegra, 7

Tre Rose

via Maltraversa, 1b/c
loc. Le Valli

PIZZERIE

Da Homer

via Bodesine, 14

Don Felipe

via Stazione, 4

Drago Tarantasio

via Don P. Mazzolari, 2a

L'Aristogatto

viale Santuario, 10

Vapore

via Bressanoro, 26

CHIEVE

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Trattoria del Cacciatore

Cascina Colombare, 5
tel. 0373 648353
chiuso lunedì. Da martedì a domenica aperto solo a pranzo, il sabato anche la sera
(scheda a p. 73)

Trattoria Gobbato

Area 51

via Marco Biagi, 31

CREDERA RUBBIANO

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Osteria La Pergola

via Piva, 5
loc. Rovereto
tel. 0373 61939
chiuso mercoledì
(scheda a p. 69)

Cantoni

via Maggiore, 3
loc. Rubbiano

Il Postiglione

via Boschiroli, 17

PIZZERIE

Jolly Bar & Pizza

via Maggiore, 9

CREMOSANO

RISTORANTI

Dal Capitano

via Pradone, 38
località S. Benedetto

Trattoria Black Moon

via Treviglio, 30

DOVERA

RISTORANTI

Ad Maiora

via Barni 17/1

La Kuccagna

via Milano, 14
loc. Barbuzzera

PIZZERIE

Nuovo Centauro

via Umberto I, 25

Wahlalla

SP415 Paultese, Km 24,8

FIESCO

RISTORANTI

Osteria Breda

via Genala, 11

GOMBITO

RISTORANTI

Daki

via Marconi, 7

Gomedo

via Prov. Adda, 60

Lago Gerundo

loc. Piantade

Osteria La Salida

via Adda, 10

IZANO

RISTORANTI

Osteria Giosano

piazza Marconi, 2

PIZZERIE

Il Casale dei Sapori

via Crema, 1



Pranzi di lavoro
Venerdì e Sabato sera torta fritta

Sempre aperti a pranzo
Venerdì e Sabato
anche a cena

Via Villa Cantone, 3
Pellegra di Castelleone (CR)
Tel. 0374 359884 • Cell. 339 6583838
info@cascinacantone.it • www.cascinacantone.it

MADIGNANO

RISTORANTI

IN EVIDENZA

El Tocatoro

S.S. Paulllese, 32
tel. 0373 65129
chiuso lunedì e martedì
sera e sabato a pranzo
(scheda a p. 69)

Da Bassano

via Lago Gerundo, 15

PIZZERIE

Hacienda

via Colombo, 33

MONTE CREMASCO

RISTORANTI

Il Danubio

via Canale Vacchelli, 4/B

PIZZERIE

Al FakiYani Osman

via S.S. Nazario e Celso, 23

MONTODINE

AGRITURISMO

La Sorgente

via Gramsci

RISTORANTI

Partenope

via Marconi, 1

Trattoria da Cibo

via Benvenuti, 6

Trattoria Il Torre

piazza XXV Aprile, 6

VR10 Restaurant Lab

via Roma, 10

PIZZERIE

Bucali

via Pertini, 16

Sole

via Fadini, 7/9

MOSCAZZANO

AGRITURISMO

Chioso di Sotto

via Roma, 34

RISTORANTI

Hostaria S. Carlo

loc. Colombare, 12

Il Fondaco dei Mercanti

via Rovereto
loc. Mulino, 1

OFFANENGO

RISTORANTI

Ale Risto Bottega

p.zza N. F. Patrini, 8

Cicci Coccò

via S. Lorenzo, 18/f

La Locanda di Fabio & Vale

via Brescia, 1

Locanda Santa Lucia

via S. Lucia, 12

Risto Grill Molo 71

via Circonvallazione
Sud, 28

PALAZZO PIGNANO

RISTORANTI

Arizona 66

via dei Salici, 4/A

Fly & Drive

via Uscerine, 20
loc. Cascine Capri

Le Sisters Café

via Benzoni, 23
loc. Scannabue

Trattoria del Tormo

via Roma, 34

PIZZERIE

Leon Rampante

via Marconi, 17



Trattoria del Cacciatore

via Cascina Colombare, 5
CHIEVE
Tel. 0373 648353 • 335 301061

Chiuso: lunedì.

Da martedì a domenica aperto a pranzo.
Il sabato aperto anche alla sera

Posti: 100

Prezzo medio: da 30 a 40 euro
Specialità: Tortelli cremaschi e paste fresche
Selvaggina con polenta
(cervo, capriolo, cinghiale, lepre e lumache)
Dolci di nostra produzione.
Menù personalizzati



Verso la metà del Trecento i signori di Milano Bernabò Visconti e Regina della Scala scelgono questo piccolo villaggio circondato da boschi, ideale per dedicarsi alle amate battute di caccia e vi costruiscono il castello che ad oggi rappresenta uno dei migliori esempi di architettura fortificata. Di notevole importanza artistica sono i dipinti parietali originali che adornano le facciate verso il cortile e le pareti di fondo dei portici e delle logge. Vale una visita anche la frazione di Gradella, a 1 km da Pandino: un complesso di abitazioni e rustici, con portico e loggiati lungo l'intero prospetto, a pieno titolo tra i borghi più belli d'Italia.

Towards the middle of the fourteenth century, the lords of Milan Bernabò Visconti and Regina della Scala chose this small village, surrounded by woodland, as the ideal place to carry out their beloved hunting parties and they built a castle there which today represents one of the best examples of fortified architecture. Of notable artistic importance are the original wall paintings which adorn the facades towards the courtyard and the back walls of the porticoes and loggias. The hamlet of Gradella, 1 km from Pandino, is also worth a visit: a group of dwellings and outhouses, with portico and loggias all the way along, worthy of the title of among the most attractive villages in Italy.

Il **CASTELLO VISCONTEO DI PANDINO** costituisce uno dei migliori esempi di architettura fortificata, sorto intorno al 1355 quale residenza di campagna del signore di Milano Bernabò Visconti. Il castello conserva ancora buona parte delle decorazioni originarie del portico, del loggiato e delle stanze, con motivi geometrici e floreali.

La prima pietra della **CHIESA DI SANTA MARGHERITA VERGINE E MARTIRE** venne posta nel 1783. Conclusa nel 1791 la facciata si ispira al Pantheon e trova armonia nelle otto imponenti semicolonne di ordine gigante con capitelli corinzi, sormontate da un frontone timpanato. All'interno sono conservate opere di pregio, fra le quali la tela con l'Assunzione della Vergine Maria, dipinta nel 1599 da Andrea Mainardi.

CASTELLO VISCONTEO DI PANDINO is one of the best examples of fortified architecture, appearing around 1355 as the country residence of the lord of Milan Bernabò Visconti. The castle still retains a good part of the original decorations of the portico, the loggia and the rooms, with geometric and floral motifs.

The first stone of the **CHURCH OF SANTA MARGHERITA VERGINE E MARTIRE** was placed in 1783. Finished in 1791, the facade was inspired by the Pantheon and finds harmony in the eight imposing huge half-columns with Corinthian capitals, topped with a gabled pediment. Inside are kept precious works, amongst which the painting of Assunzione della Vergine Maria, painted in 1599 by Andrea Mainardi.

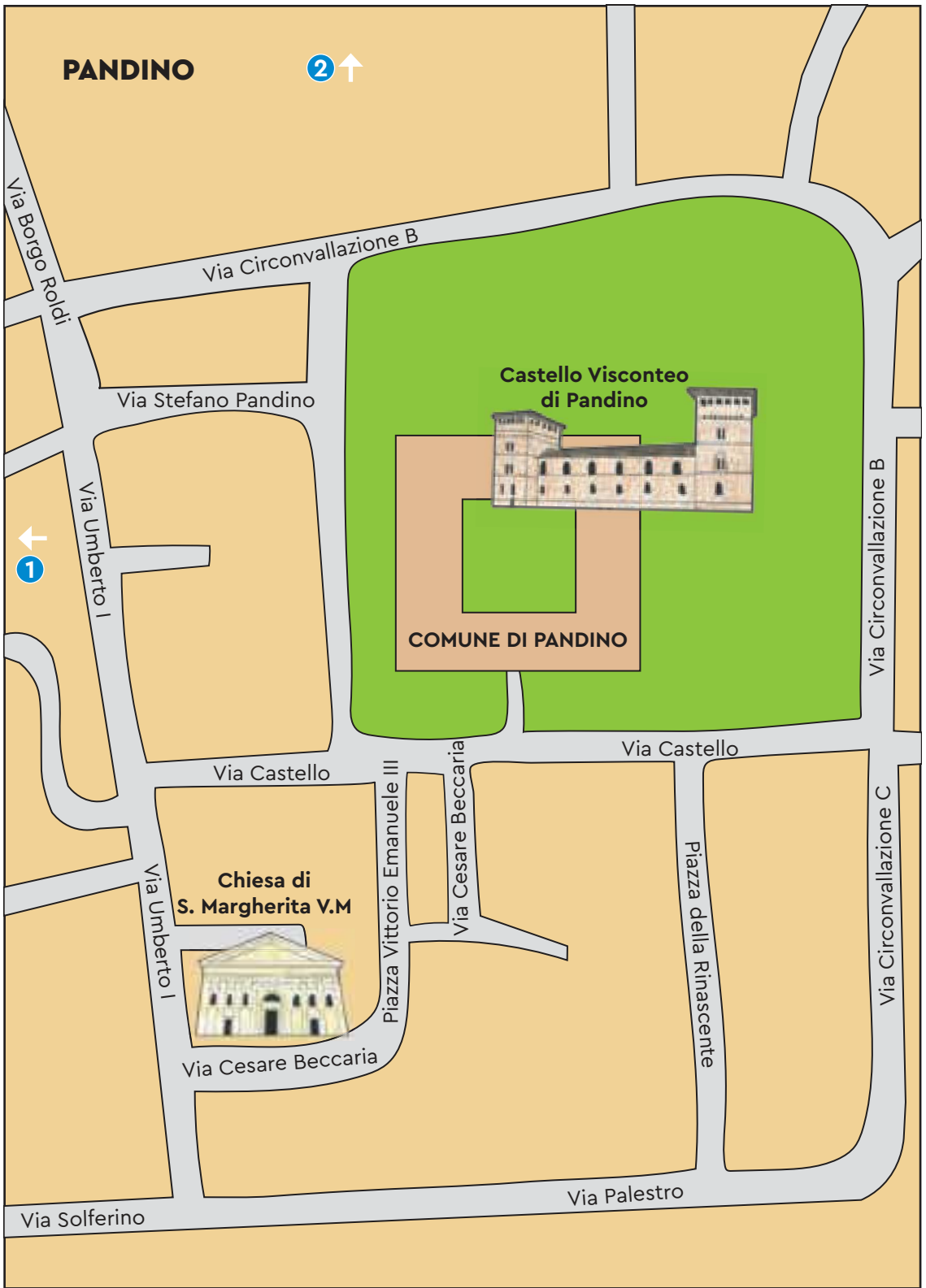
IN EVIDENZA • HIGHLIGHTS

1 Ad Convivium

via De Gasperi, 3 - tel. 0373 90266

2 Leccornie

via Cavalieri di Vittorio Veneto, 4
tel. 0373 920104




PANDINO

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Ad Convivium

via De Gasperi, 3 
tel. 0373 90266
chiuso lunedì sera
e martedì sera
(scheda a p. 76)

Il Borgo
via Maggiore, 17
loc. Gradella

L'Esodo
via Indipendenza, 44
loc. Nosadello

Osteria degli Amici
via Maggiore, 18
loc. Gradella

Soul & Pepe
via Garibaldi, 2

Spaghetteria Castello
via Castello, 21

PIZZERIE
Hollywood Caffè
via Borgo Roldi, 35

ETNICI
Il Giardino di Wang
via Fontana, 18

PIANENGO

RISTORANTI

El Paso Saloon
via Roma, 92

Mati Bistrò
via alla Chiesa, 16

PIERANICA

RISTORANTI

Croce di Malta
via Vailate, 57

QUINTANO

RISTORANTI

Rosary
via IV Novembre, 14

PIZZERIE
Dal Betto
vicolo Aloisio, 22

RICENGO

RISTORANTI

Al Castel
via del Castello, 4

Il Platano
via Roma, 21

Zuffetti
via Ricengo, 4
loc. Bottaiano

RIPALTA ARPINA

RISTORANTI

Cacciatore
via Circonvallazione, 2

Cibo felice
via Risorgimento, 8

Del Bersagliere
via Roma, 14

La Rapa rossa
via Molini, 27

RIPALTA CREMASCA


AGRITURISMO

La Torre
via XXIV Maggio, 31

RISTORANTI

La Rosa Gialla
via V. Veneto, 26
loc. Trampolino

Osteria del Chiurlo
via Libertà, 14

Via Vai
via Libertà, 18
loc. Bolzone 

PIZZERIE
Le Colonne
via Roma, 4

RIPALTA GUERINA

RISTORANTI

**Trattoria Vineria
Toscanini**
via XXV Aprile, 3

Villa Toscanini
via XXV Aprile, 33

Ristorante Ad Convivium

via De Gasperi, 3
PANDINO
Tel. 0373 90266 - 340 2369141
info@adconvivium.it
www.adconvivium.it

Chiuso: lunedì sera e martedì sera
Posti: 70 + 50

Prezzo medio: da 25 a 35 euro
La tradizione in una rinnovata realtà
nel territorio...

Specialità: Tortelli dolci, Risotto asparagi
e fonduta di Salva, Tagliata di Fassona,
Dolci fatti in casa



RIVOLTA D'ADDA

AGRITURISMO

Alla Ribella
loc. Gallarati

Le Monache
loc. Cascine Monache

RISTORANTI

**Antica Macelleria
Turba**
viale Piave, 30

Enoteca Fumagalli
via C. Battisti, 17

Epokale Risto Art
via Matteotti, 13/B

Griglieria La Brasca
via F. Petrarca, 8

L'Antico Sapore
via Ponte Vecchio, 21

La Rosa Blu
via Giulio Cesare, 54

**Trattoria
Al Ponte Vecchio**
via Ponte Vecchio, 27

Trattoria dei Cacciatori
via Cassano, 5

PIZZERIE
Antica Pizzeria Santi
via Vespucci, 4
località Santi

Casetta Verde
via Galilei, 2

Il Dispetto
piazza Mazzini, 5

ROMANENGO

RISTORANTI

Harlem
via Gorla, 13

Trattoria Italia
piazza Gramsci, 13o

PIZZERIE
Nonna Dina
via Circonvallazione, 2

SALVIROLA

AGRITURISMO
Cà del Facco
cascina Cà del Facco, 6

Il Cascinetto
via A. Volta
ang. via Ca' del Facco

RISTORANTI

La Bassa
via Libertà, 10

SERGNANO

RISTORANTI

Al Tennis
via Vallarsa, 2

Dell'Albero
cascina Colomberone
loc. Trezzolasco

Tiraboschi
via Giana, 11

PIZZERIE
Tramonto
via Marconi, 3

ITTICA CREMONESE





Scoprite il gusto autentico
del pesce fresco e lasciatevi tentare
dalle nostre specialità gastronomiche
da gustare anche sul posto

Organizzate il vostro evento con noi
per un'esperienza indimenticabile

orari

Da martedì al venerdì
9:00 - 14:30 e 17:00 - 20:00
Sabato dalle 9:00 alle 14:30
Domenica e Lunedì CHIUSO



Cremona - Via dei Fornaciai, 4 - Tel. 0372 432020   www.itticacremonese.it

Il Borgo medievale di Soncino, formato da palazzi decorati da fregi in cotto, con mulini e un antico percorso lungo le mura venete che lo circondano è uno dei borghi fra i più belli d'Italia. Un vero tuffo nel passato a partire dalla Rocca millenaria che è l'esempio di architettura militare meglio conservata di tutta la Lombardia. Accoglie monumenti storici e artistici come il campanile della Pieve di S. Maria Assunta, la torre civica, la torre eptagonale della chiesa di S. Giacomo, la Rocca e, fuori dalle mura, la chiesa di S. Maria delle Grazie affrescata da Giulio Campi. Meritano una visita anche il Museo della Stampa e la Casa degli Stampatori, dove nel 1488 fu stampata la prima Bibbia Ebraica e il Museo della Seta ricavato nell'antica Filanda Meroni.

The medieval village of Soncino, created with palazzos decorated with terracotta friezes, with windmills and an old path along the Venetian walls which surround it make it one of the prettiest villages in Italy. A true dive into the past starting from the 1000 year old Rocca (stronghold) which is an example of the best preserved military architecture in all of Lombardy. It holds historic and artistic monuments such as the bell tower of Pieve di S. Maria Assunta, the civic tower, the heptagonal tower of the church of S. Giacomo, the Rocca and, outside the walls, the church of S. Maria delle Grazie with frescoes by Giulio Campi. Worthy of a visit also are the Printing Museum and the House of the Printers where in 1488 the first Hebrew Bible was printed and the Silk Museum housed in the old Meroni spinning mill

La **ROCCA SFORZESCA** è l'esempio che meglio rappresenta l'idea sforzesca del castello medievale. Realizzata nel 1473 su progetto dell'architetto militare Bartolomeo Gadio sorge sulle rovine del monastero Benedettino di S. Caterina. E' costruita interamente in laterizio e fu portata a termine in soli tre anni. Un ampio e profondo fossato circonda tutto il perimetro esterno della Rocca; sormontata ai quattro angoli dalle torri, è dotata di vari locali sotterranei, uno dei quali era adibito a prigione.

MUSEO DELLA SETA. Nato oltre vent'anni fa dalla collezione privata del suo Curatore Enzo Corbani, offre ai visitatori la possibilità di conoscere l'antica arte manifatturiera della seta tramite l'esplorazione di antichi strumenti per la produzione della seta, dall'approvvigionamento delle uova dei bachi fino alla trattura della seta.

MUSEO DELLA STAMPA. La storia della stampa si intreccia con il borgo di Soncino. A causa delle numerose persecuzioni anti-ebraiche, la famiglia del medico-rabbino Israel Nathan fu costretta ad allontanarsi da Spira (Germania) giungendo così a Soncino dove nel 1488 applicando la tecnica della stampa a caratteri mobili inventata da Guttemberg, stampò la prima Bibbia Ebraica completa di segni vocalici.

La **CHIESA DI SAN GIACOMO** fu costruita nel XII secolo al posto di uno ospizio altomedievale che

*The **ROCCA SFORZESCA** is the example that best represents the Sforza idea of the medieval castle. Built in 1473 on the design of the military architect Bartolomeo Gadio, it rises on the ruins of the S.Caterina Benedictine monastery. It is built entirely from brick and was completed in just three years. A wide and deep moat surrounds the external perimeter of the stronghold; topped at the four corners with towers, it has various underground places, one of which was used as a prison.*

***SILK MUSEUM.** Created over 20 years ago, it is the private collection of its curator Enzo Corbani and offers the visitors the chance to learn about the ancient art of silk manufacture through the exploration of old tools to produce silk, from the supply of silk worms to the treatment of the silk.*

***MUSEUM OF PRINTING.** The history of printing is linked with the village of Soncino. Due to numerous anti-Jewish persecutions, the family of the rabbi doctor Israel Nathan was forced to move from Spira (Germany) reaching Soncino where in 1488, applying the movable type printing technique invented by Guttemberg, he printed the first Hebrew Bible complete with vowel marks.*

*The **CHURCH OF SAN GIACOMO** was built in the XII century on the site of an early medieval almshouse which took in pilgrims heading for the*

accoglieva i pellegrini diretti alla tomba di S. Giacomo a Santiago de Compostela. L'interno a tre navate è suddiviso su tre piani. L'altare è sopraelevato e si raggiunge tramite un'ampia scalinata in marmo. Nella cripta sotto all'altare, denominata Santa Corona, originariamente veniva custodita la porzione della Sacra Spina di Gesù ora in Pieve.

tomb of St James in Santiago de Compostela. The triple nave interior is subdivided on three floors. The altar is raised and can be reached via a wide marble staircase. In the crypt below the altar, called Santa Corona, there was originally held part of the Sacred Crown of Thorns of Christ, now in Pieve.



SONCINO

AGRITURISMO


Del Cortese
via Melotta, 57

El Cascinet de' Mondo
via Gazzuoli, 5

Infonteno Grande
via degli Infonteni, 5

Sant'Alessandro
via Caduti del Cielo, 1

RISTORANTI

Antica Rocca
via C. Battisti, 1 

Dolce Vita
via Cremona, 1

Fratellini's
via Brescia, 23

I 5 Frati
via De Baris, 11

Il Bar della Manu
via Maggiore, 26
frazione Villacampagna

Inchiostro
Ristorante didattico
via F. Galantino, 66

I Viaggiastorie
via Cavagne, 8/B

La Cantina
via Brescia, 10

La Cooperativa
via Melotta, 53

La Pedrera
via Brescia, 29

Molino San Giuseppe
via Borgo Sotto, 4

**Quagliodromo
di Gallignano**
via Casello, 12

PIZZERIE

Adamo
via C. Battisti, 23

ETNICI

Cicero
via Brescia, 30

SPINO D'ADDA

AGRITURISMO

Cascina Gilli
Strada Provinciale 91 V, n. 1
cascina Gilli

La Fornace
cascina Fornace, 1

La Fracina
contrada Fracina

RISTORANTI

Cà del Gulascia
viale Italia, 2

La Braceria Ponte Adda
SP ex SS Paultese 415, 5

Porcospino
via Roma, 50/a

ETNICI

Zoy Sushi
Strada Statale
Paultese, 3

TICENGO

RISTORANTI

Del Cervo
via Marconi, 2

TORLINO VIMERCATI

RISTORANTI

Osteria La Balorda
via Cascine, 29

Osteria Villa Tara
via Cascine, 7

TRESCORE CREMASCO

PIZZERIE

Ca' Mea
via Risorgimento, 15

Pepitas
via A. De Gasperi, 14

TRIGOLO

RISTORANTI

La Locanda di Giusto
via Roma, 67

La Volpe e l'Uva
via Canevari, 124/b

VAIANO CREMASCO

RISTORANTI

Sette Sapori
via E. Mattei, 22

Sole
via Lodigiani, 31

VAILATE

RISTORANTI

A modo mio
via Zambelli, 56

Locanda I Tarocchi
via G. Verdi, 18

Osteria del Nuzit
via Zambelli, 53

PIZZERIE

**Attilio Pizzeria
Long Drink**
via G. Marconi, 49

Del Gallo
via Tanzi Montebello, 3

Sport
via Caimi, 50

FESTA DEL SALAME CREMONA

CENTRO STORICO

3-4-5

OTTOBRE 2025

INGRESSO
LIBERO

ASSAGGI,
DEGUSTAZIONI
E VENDITA
DI **SALAMI
ITALIANI**

Organizzato da



SGP
SOCIETÀ
GEOGRAFICA
PROVINCIALE

www.festadelsalamecremona.it

seguiaci sui nostri social



festadelsalame



festadelsalamecremona



EAST
LOMBARDY
Savour Italy's flavours

LE TERRE E I SAPORI DI EASTLOMBARDY

Conosci i produttori
e ristoratori della rete!



ILLUSTRAZIONE: Gianluca Biscalchin - PROGETTO GRAFICO: Cristiano Mantovani

UN PASSO AVANTI VERSO LA SOSTENIBILITÀ
E IL TURISMO RESPONSABILE

eastlombardy.it

i RISTORANTI del CASALASCO



C

Ca' d'Andrea
Calvatone
Cappella de' Picenardi
CASALMAGGIORE

Casteldidone
Cingia de' Botti

G

Gussola

I

Isola Dovarese

M

Martignana Po
Motta Baluffi

P

Piadena Drizzona

R

Rivarolo del Re

S

San Giovanni in Croce
San Martino del Lago
Scandolara Ravara
Solarolo Rainerio

T

Torre de' Picenardi

V

Voltido

Una cittadina al confine sud-orientale del territorio cremonese, incuneata fra le province di Mantova e Parma, da scoprire a piedi partendo da piazza Garibaldi. Il Duomo è in stile neoclassico, mentre la chiesa di S. Chiara, che si trova di fronte, è del XVI secolo. Due sono i suoi musei: il Museo del Bijou, singolare raccolta di bigiotteria locale dai primi anni del '900 e il Museo Diotti, intitolato al pittore casalasco Giuseppe Diotti, importante figura nel panorama ottocentesco lombardo. I palazzi Martinelli, Manara e Manganelli, il teatro di fine Settecento, il torrione estense (cioè che resta delle fortificazioni rinascimentali) giustificano una passeggiata nel centro cittadino, da concludere con una visita al quattrocentesco santuario della Beata Vergine della Fontana e all'argine maestro del Po: è da lì che si può vedere tutta Casalmaggiore e l'ampia curva del grande fiume.

A town in the south eastern edge of the area of Cremona, nestled between the provinces of Mantua and Parma, to be explored on foot starting from piazza Garibaldi. The Duomo is neoclassical in style while the church of St Clara, opposite, is XVI century. There are two museums: The Bijou Museum, a unique collection of local costume jewellery from the early twentieth century and the Diotti Museum, named after the local painter Giuseppe Diotti, an important Lombardy figure of the nineteenth century. Palazzos Martinelli, Manara and Manganelli, the late eighteenth theatre, the Este tower (what is left of the renaissance fortifications) justify a stroll through the centre of the town, finishing with a visit to the fifteenth century sanctuary of the Blessed Virgin of the Fountain and the main bank of the Po: it is from there that one can view all of Casalmaggiore and the wide curve of the great river.

PIAZZA GARIBALDI. La grande piazza che misura 96 metri x 38 metri, fu creata a partire dal 1618 in un luogo paludoso che fu il primo vero nucleo del paese. Detta "Il Listone" per il lastricato marmoreo centrale, rappresenta il cuore della città in cui ogni sabato si tiene il mercato settimanale e si svolgono le principali manifestazioni all'aperto come la Fiera di Piazza di Spagna e la Fiera di San Carlo.

Il **MUSEO DIOTTI** ha sede in un antico palazzo che fu di proprietà del pittore Giuseppe Diotti (1779-1846). Rispettando la volontà del suo illustre abitante si propone non solo come pinacoteca dell'800, ma anche come casa-museo. Una sezione di didattica conserva materiali degli atelier e accoglie una biblioteca specialistica e una sezione d'arte sacra che documenta l'attività decorativa nelle chiese cremonesi intorno alla metà del Novecento.

PIAZZA GARIBALDI. The great square measuring 96 metres by 38 metres was created from 1618 in a marshy place which was the first true heart of the town. Called "Il Listone" because of its central marble paving, it represents the heart of the town where every Saturday the weekly market takes place and the main open air events are held, like the Piazza di Spagna Fair and San Carlo Fair.

DIOTTI MUSEUM is housed in an old palazzo which was the property of the painter Giuseppe Diotti (1779-1846). Respecting the wishes of its illustrious inhabitant, it is not only an 1800's art gallery but also a house-museum. An education section contains workshop material and houses a specialist library and a section of sacred art which documents decorative activity in Cremona churches around the middle of the twentieth century.

IN EVIDENZA • HIGHLIGHTS

1 Salsamentaria Piàsa Vècia
piazza Turati, 16 - tel. 340 7104893

Il **MUSEO DEL BIJOU** (Il Regno dell'oro matto) conserva un patrimonio di più di 20.000 oggetti, tutti prodotti dalle diverse fabbriche di bigiotteria di Casalmaggiore tra la fine dell'Ottocento e gli anni '70 del Novecento. Nelle sale del Museo sono esposti attrezzi, macchine utensili, fotografie e cataloghi che documentano quello che fu un fenomeno industriale pressoché unico in Italia, il "secolo d'oro" di Casalmaggiore.

The **BIJOU MUSEUM** (*The Kingdom of mad gold*) holds a heritage of over 20,000 objects, all produced by various costume jewellery factories in Casalmaggiore from between the end of the 1800's and the 1970's. On display in the rooms of the museum are tools, machines, photographs and catalogues documenting what was more or less a unique industrial phenomenon in Italy the "golden century" of Casalmaggiore.



IL DUOMO DI CASALMAGGIORE, PARROCCHIA DI SANTO STEFANO PROTOMARTIRE è un'imponente chiesa neoclassica della metà del XIX secolo. La cattedrale, iniziata nel 1840, fu affidata all'architetto Fermo Zuccari il quale più tardi, fra il 1897 e il 1899, costruì anche il campanile. Fu consacrata e aperta ai fedeli nel 1861. L'imponente cupola è alta 60 metri; numerose sculture decorano l'ambiente, tra cui 28 Santi in pietra bianca posti nelle nicchie, e altrettanti numerosi dipinti.

DUOMO DI CASALMAGGIORE, PARISH OF SANTO STEFANO PROTOMARTIRE is an important neoclassical church from the middle of the XIX century. The cathedral, begun in 1840, was put into the care of the architect Fermo Zuccari who later, between 1897 and 1899 also built the bell tower. It was consecrated and opened to the faithful in 1861. The imposing cupola is 60 metres high; numerous sculptures decorate the area, amongst which 28 saints in white stone placed in the niches, and also many paintings.

Ristorante Antica Trattoria Gianna

via Maggiore, 12
RECORFANO DI VOLTIDO
Tel. 0375 98351 • Fax 0375 381161
www.anticatrattoriagianna.com
gianna@anticatrattoriagianna.it

Chiuso: lunedì sera e martedì
Posti: 100 + 30 esterni
Prezzo medio: da 25 a 35 euro
Specialità: Cucina della tradizione con piatti stagionali



CASALMAGGIORE

RISTORANTI

IN EVIDENZA

Salsamenteria Piàsa Vècia

piazza Turati, 16
tel. 340 7104893
chiuso martedì
(scheda a p. 86)

El Barrio Bistrot
piazza Garibaldi, 4

Il Funky Gallo
via Canzio, 104
loc. Roncadello

La Baia
via Alzaia, 1
c/o Amici del Po

La Combriccola
via Imbriani, 19
loc. Vicoboneghisio

Alicanto
ss Sabbionetana, 420

La Favorita
via Prov. Bassa 40
loc. Agoiolo

Cascina sul Po
via Argine maestro, 1
loc. Fossacapra

La Picara
ss Sabbionetana
420/km 36

Salsamenteria Piàsa Vècia

Piazza Turati, 16 • CASALMAGGIORE
Cell. 340 7104893 • tatopaola@gmail.com
www.salsamenteriapiasavecia.it

Chiuso: martedì - **Posti:** 20+20 esterni
Prezzo medio: Euro 25/35

Specialità: Salumi e formaggi alta qualità, pasta fresca fatta in casa, carni da chianina marchigiana, ampia cantina di vini sia al calice che in bottiglia



La Rotonda
via Volta, 8/10

Osteria dal Campanèr
via C. Cantù, 4
loc. Fossacaprara

Osteria della Bassa
via Dante Alighieri, 66
loc. Vicobellignano

Osteria La Ruota
via D. Q. Bellini, 8
loc. Roncadello

Osteria Valle
Case sparse Valle, 13
loc. Casalbellotto

**Sconosciuta
Compagnia**
via Molossi, 1
loc. Vicobellignano

**A modo mio
da Diego**
via Molossi, 29
loc. Vicobellignano

PIZZERIE
Al Piccolo Paradiso
via Molossi, 47

Lucania
via delle Industrie, 2

Vecchia Roma
via Nino Bixio, 34

ETNICI
**Ristorante cinese
Xinhua**
via Azzo Porzio, 62

Kizuna
via G. Favagrossa, 24

CA' D'ANDREA

AGRITURISMO
Corte Sant'Anna
fraz. Fossa Guazzona, 9

CALVATONE

RISTORANTI
La Zanzarina d'Oro
Strada Provinciale, 31

PIZZERIE
**La Cuccia e il Nido
Pizzeria Bar**
Padana Inferiore, 10

CAPPELLA DE' PICENARDI

RISTORANTI
Locanda degli Artisti
via XXV Aprile, 13

CASTELDIDONE

PIZZERIE
Aquila Nera
via G. Garibaldi, 39

CINGIA DE' BOTTI

RISTORANTI
La Cingola
via Giuseppina, 105

Nuvole
via Giuseppina, 19/21
loc. Viviceto

Pit Stop
via XXV Aprile

PIZZERIE
Giovane Italia
via XXIV Aprile, 17

GUSSOLA

RISTORANTI
La Main Ouverte
via Pezzali, 8/9

PIZZERIE
La Macina
via Cavour, 1

ISOLA DOVARESE

RISTORANTI
La Crepa
piazza Matteotti, 14

Molino Vecchio
via Mulini, 2

Palazzo Quaranta
largo Vittoria, 12

PIZZERIE
Blue Time
p.zza Matteotti, 12

 **Ristorante
La Clochette**

via Giuseppina, 2
SOLAROLO RAINERIO
Tel. 0375 91010
laclochette@virgilio.it
ristorantelaclchette.com

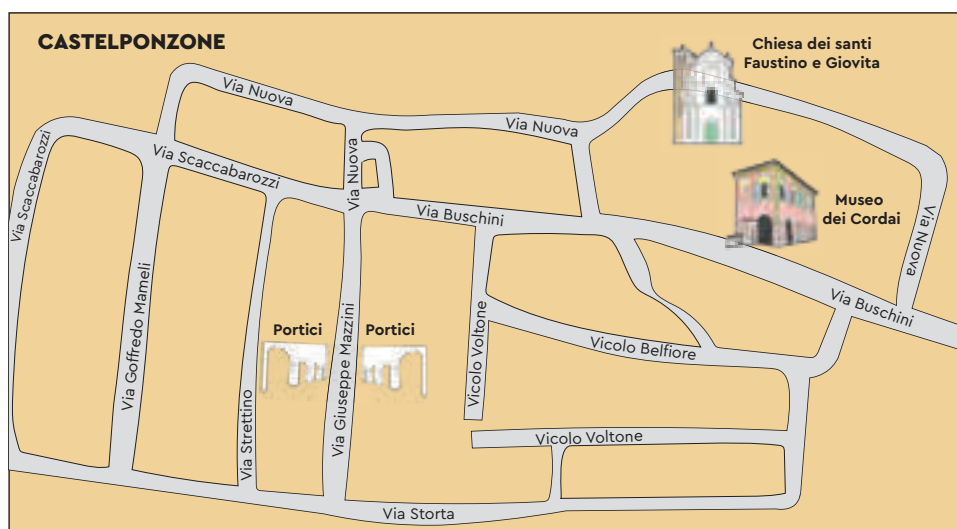
Chiuso: martedì
Posti: 350 + 80
Prezzo medio: da 35 a 50 euro
Specialità: Risotti, tortelli di zucca,
ravioli di baccalà, pesce di mare
Hotel 3 stelle - 12 stanze





Riconosciuto come uno dei più antichi e bei borghi fortificati d'Italia, sorto agli inizi del Trecento attorno alla rocca che fu demolita a metà dell'Ottocento. I portici cinquecenteschi che un tempo portavano alla rocca sono certamente l'elemento architettonico più caratteristico. Da visitare il museo dei Cordai che testimonia come l'economia locale legata alla coltivazione e alla lavorazione della canapa abbia caratterizzato il borgo per almeno due secoli.

Recognised as one of the oldest and most beautiful fortified villages in Italy, it appeared at the beginnings of the fourteenth century around a stronghold which was demolished in the middle of the 19th century. The 16th century porticoes which at one time led to the stronghold are certainly the most characteristic architectural element. Worth visiting is the museo dei Cordai (Ropemakers museum) which shows how the local economy linked to farming and hemp processing characterised the village for at least two centuries.



I **PORTICI CINQUECENTESCHI** ricchi di una grandissima varietà di archi sono l'elemento architettonico più caratteristico del borgo. Accompagnano su entrambi i lati la strada principale che un tempo portava alla rocca e hanno rappresentato nei secoli il cuore pulsante del borgo, con le numerose botteghe e un fiorente mercato settimanale.

La **CHIESA DEI SANTI FAUSTINO E GIOVITA** è di costruzione settecentesca e contiene una pregevole Santa Lucia del Genovesino.

Il **MUSEO DEI CORDAI** è nato quale memoria storica dell'attività della fabbricazione della corda che nelle diverse epoche ha caratterizzato la vita lavorativa del borgo. Vi è raccolta una rassegna completa di corde, attrezzi e manufatti, oltre a foto storiche e filmati. Aperto da marzo a ottobre, tutte le domeniche ed i festivi.

*The **SIXTEENTH CENTURY PORTICOES** enriched with a very large variety of arches are the most characteristic architectural element of the village. On both sides they accompany the main street which at one time led to the stronghold and have represented over the centuries the beating heart of the village, with its numerous businesses and a flourishing weekly market.*

*The **CHURCH OF SAINTS FAUSTINO AND GIOVITA** is eighteenth century in construction and contains a precious Santa Lucia by Il Genovesino.*

*The **MUSEO DEI CORDAI** (Ropemakers museum) was created as a historical record of the activity of rope making which in various times has characterised the working life of the village. There is a complete collection of ropes, tools and crafted articles, along with historical photographs and videos. Open from March to October, every Sunday and on public holidays.*

MARTIGNANA PO

PIZZERIE

Top 2000

via Bardellina, 63

MOTTA BALUFFI

RISTORANTI

Locanda La Motta

via Argine
Casalmaggiore, 84

Trattoria La Pace

via Roma, 22

PIADENA DRIZZONA

AGRITURISMO

L'Airone

strada per
Isola Dovarese, 2

RISTORANTI

Dell'Alba

via del Popolo, 31

La Butega del Selèr

via Mazzini, 2

La Canonica

via Maggiore, 2
loc. S. Paolo Ripa d'Oglio

Ristorante 084

via Cavallotti, 38

Satèn

via Mentana, 3

Trattoria GGC
Gabriella Garofano
e Camilla
via Platani, 1150

PIZZERIE

Al Sottopasso
Pizzeria con cucina
via A. Orlandi, 5

ViaVai Café

via Dei Platani, 1228

RIVAROLO DEL RE

RISTORANTI

La Maddalena

Strada Maddalena, 10
loc. Villanova

PIZZERIE

Ai Giardini

via G. Cadolini, 12

SAN GIOVANNI IN CROCE

RISTORANTI

Dal Mago

via Matteotti, 40

La Quercia

S.S. Asolana, 9

SAN MARTINO DEL LAGO

RISTORANTI

Bistrot Zia Nena

via Roma, 56

Il Ganascino

via Roma, 1

CORTE DEI PERI

AGRITURISMO

il sapore antico della tradizione



- Ricorrenze famigliari
- Ritrovi conviviali
- Cene aziendali
- Meeting e riunioni

ORARI

Venerdì 20:00 - 23:30
Sabato 20:00 - 23:30
Domenica 12:30 - 14:30

www.agriturismocortedeiperi.com



Località Ronca de' Golferami 16 - Torre de' Picenardi (Cremona)
Tel. 379 1623918 - agriturismocortedeiperi@gmail.com

Il nome del paese deriva in parte dalla sua collocazione geografica e in parte dalla storia della nobile famiglia cremonese dei Da Dovara da quando nel 1332 Anna Da Dovara sposò Filippino Gonzaga, e Isola passò così sotto il dominio di un ramo minore della dinastia dei signori di Mantova ai quali si deve la riorganizzazione della piazza Matteotti, affascinante per la sua monumentalità. Dal 1967 ogni secondo weekend di settembre si svolge il tradizionale Palio delle Contrade che vede contrapposte quattro storiche contrade trasformando per giorni Isola Dovarese in un ambiente cortigiano di fine Quattrocento.

The name of the village derives in part from its geographical location and in part from the history of the Da Dovara noble Cremona family from 1332 when Anna Da Dovara married Filippino Gonzaga and Isola thus passed into the hands of a minor branch of the dynasty of the Lords of Mantua. The fascinating monumental nature of the reorganised piazza Matteotti was due to them. Since 1967 every second weekend in September the traditional Palio delle Contrade takes place, with four historic districts facing one another, thus bringing the atmosphere of a late fifteenth century court to Isola Dovarese for a few days.

PIAZZA GIACOMO MATTEOTTI. Originariamente parte del progetto di urbanizzazione voluto da Giulio Cesare Gonzaga nel XVI secolo, grazie all'architetto Giulio Brunelli, la piazza assume il suo attuale maestoso aspetto con la costruzione di una lunga schiera di portici che incornicia il voltone posto al centro. Le dimensioni della piazza ricalcano quelle dello spiazzo che un tempo fronteggiava un insediamento militare fortificato di fondazione romana concepito come area di manovra per contrastare eventuali incursioni nemiche. Sul lato sinistro si trova il palazzo del Pretorio, attuale sede del Comune.

CHIESA DI SAN NICOLÒ. Leggermente defilata dall'effettivo centro del paese, collocata in un punto rialzato che garantiva un rifugio dalle frequenti esondazioni del fiume Oglio, si presenta con un aspetto quanto mai sobrio, risultato di una continua rielaborazione architettonica dovuta all'accrescimento demografico che ha interessato il paese nei secoli scorsi. L'interno si presenta invece più fastoso con gli altari con splendidi intarsi marmorei di scuola bresciana settecentesca e le statue lignee tra cui spicca la rappresentazione della Vergine attribuita allo scultore Bertesi.

ORATORIO DI SAN GIUSEPPE. La facciata disadorna dell'Oratorio di San Giuseppe è in realtà il forziere di un tesoro artistico che si cela all'interno dove l'unica navata è impreziosita da ricche

PIAZZA GIACOMO MATTEOTTI. Originally part of the urban plan desired by Giulio Cesare Gonzaga in the XVI century, thanks to the architect Giulio Brunelli, the piazza gained its current majestic aspect with the construction of a long line of porticoes which frame the vault in the centre. The dimensions of the square faithfully follow those of the open space which at one time faced an originally Roman fortified military base, conceived as an area from which to face any possible enemy incursions. On the left hand side there is the palazzo del Pretorio, the current location of the Town hall.

CHIESA DI SAN NICOLÒ. Slightly away from the effective centre of the village, placed in a raised location guaranteeing refuge from the frequent flooding of the Oglio river, it is particularly sober in its aspect, resulting from constant architectural re-design due to the growing population which the village saw over over the last few centuries. The interior is however more sumptuous with Brescia school eighteenth century marble inlay altars and wooden statues amongst which there stands out a representation of the Madonna, attributed to the sculptor Bertesi.

ORATORIO DI SAN GIUSEPPE. The plain facade of the Oratorio di San Giuseppe in reality hides an artistic treasure chest within which the single nave is enriched with depictions by the

raffigurazioni dell'artista cremonese Domenico Joli, e con un ciclo di pitture attribuite a Vincenzo Borroni che rappresentano i momenti salienti della vita di San Giuseppe, figura che viene interpretata sotto molteplici sfaccettature, come lavoratore, come uomo, come padre, come precettore.

Cremona artist Domenico Joli and with a series of paintings attributed to Vincenzo Borroni which represent the key moments in the life of San Giuseppe (St Joseph), a figure who has been depicted in many ways, as a worker, a man, a father, a tutor.



SAN GIOVANNI IN CROCE

Fu nella Villa Medici del Vascello di San Giovanni in Croce che visse con suo marito Cecilia Gallerani, celebre per essere stata amante di Ludovico il Moro e musa per Leonardo da Vinci nel suo "Dama con l'ermellino". La villa, circondata da un romantico giardino all'inglese di 12 ettari, cattura subito l'attenzione per la sua magnificenza. Nel parco crescono ancora alcune piante esotiche tra le prime importate in Europa, che hanno saputo creare l'habitat ideale per una fauna variegata. Nel paese merita una visita anche la chiesa di San Zavedro che cela misteri ancora irrisolti, dalla sua creazione voluta dalla regina longobarda Teodolinda alla sepoltura di Cecilia Gallerani.

It was in the Villa Medici del Vascello in San Giovanni in Croce that Cecilia Gallerani lived with her husband. She was renowned as the lover of Ludovico il Moro and muse of Leonardo da Vinci in his "Lady with an ermine". The magnificence of the villa, surrounded by a romantic 12 hectare English style garden, immediately captures the attention. In the garden there still grow some exotic plants that were among the first to be imported into Europe, creating the perfect habitat for various fauna. In the town, it is worth visiting the church of San Zavedro which hides mysteries that are yet to be solved, from its creation at the request of the Longobard queen Teodolinda to the burial of Cecilia Gallerani.

VILLA MEDICI DEL VASCHELLO. Eretta nel 1407 come rocca difensiva, nella seconda metà del '400 divenne la residenza di campagna di Cecilia Gallerani, la celebre "Dama con l'ermellino" ritratta da Leonardo Da Vinci. Raggiunse poi il periodo di massimo splendore nel XIX secolo quando il principe austriaco Giuseppe Soresina-Vidoni fece realizzare il parco che è ormai diventato un vero gioiello per gli appassionati di botanica e non solo.

La **CHIESA DI SAN ZAVEDRO** risalente al periodo tardo gotico, fu voluta probabilmente dalla regina Teodolinda. All'interno, nella cappella della famiglia Carminati è sepolta Cecilia Gallerani, la nobildonna ritratta da Leonardo nella Dama con l'ermellino, mentre nella cappella della Beata Vergine Maria delle Grazie, un affresco, purtroppo in cattivo stato di conservazione, raffigura la Madonna ritenuta miracolosa.

L'**ORATORIO DELLA SANTISSIMA TRINITÀ** è un edificio religioso progettato secondo le regole di Carlo Borromeo. Le fondamenta vennero gettate nel 1581 sulle rovine di un edificio più antico; l'edificazione giunse al termine nel 1624. Dal 1623 con il patronato dei Vidoni, venne abbellito e ornato di quadri, statue e pregiati arredi fino all'avvento del fascismo quando i membri della famiglia lasciarono il paese. Dopo un lungo periodo di completo abbandono negli ultimi anni è stato compiuto un intenso lavoro di restauro.

VILLA MEDICI DEL VASCHELLO. Built in 1407 as a fortified stronghold, in the second half of the 1400's it became the country residence of Cecilia Gallerani, the renowned "Lady with the Ermine" painted by Leonardo da Vinci. The period of its greatest splendour was in the XIX century when the Austrian prince Giuseppe Soresina-Vidoni had the park built. This has since become a true jewel for those particularly passionate about botany.

The **CHURCH OF SAN ZAVEDRO** dates from the late gothic period was probably at the behest of queen Teodolinda. Inside, in the family chapel of the Carminati is buried Cecilia Gallerani, the noblewoman painted by Leonardo in the Lady with the Ermine while in the chapel of the Holy Virgin Maria delle Grazie, a poorly preserved fresco depicting the Madonna.

The **ORATORIO DELLA SANTISSIMA TRINITÀ** is a religious building designed according to the rules of Carlo Borromeo. The foundations were laid in 1581 on the ruins of an older building; the building was completed in 1624. From 1623, with the patronage of the Vidoni family, it was embellished and decorated with paintings, statues and precious furnishings until the arrival of fascism when the family members left the country. After a long period of complete abandonment, in recent years it has undergone extensive restoration work.




SCANDOLARA RAVARA

RISTORANTI
Locanda dei Cordai
 via Buschini, 11
 loc. Castelponzone

SOLAROLO RAINERIO

RISTORANTI
IN EVIDENZA

La Clochette
 via Giuseppina, 2 
 tel. 0375 91010
 chiuso martedì
[\(scheda a p. 87\)](#)

TORRE DE' PICENARDI

AGRITURISMO
IN EVIDENZA

Corte dei Peri
 loc. Ronca de' Golferami
 tel. 379 1623918
 aperto le sere di venerdì
 e sabato e domenica
 a pranzo

VOLTIDO

RISTORANTI
IN EVIDENZA

**Antica Trattoria
Gianna**
 via Maggiore, 12
 loc. Recorfano 
 tel. 0375 98351
 chiuso: lunedì sera
 e martedì
[\(scheda a p. 86\)](#)

RISTORANTI
Castello S. Lorenzo
 via Verdi, 25
 (solo per eventi)

TORRE DE' PICENARDI

Il piccolo borgo di Torre de' Picenardi trae le lontane origini dalla nobile famiglia dei Picenardi che oltre a Villa Sommi Picenardi ed al Castello di S. Lorenzo hanno lasciato nel territorio cascinale e complessi agricoli di grande interesse storico e architettonico. Da segnalare, nella piccola frazione di Pozzo Baronzio, la chiesa parrocchiale dedicata alla Vergine Assunta dove all'interno dell'abside sono conservati il coro ligneo settecentesco e una copia del dipinto raffigurante l'Assunzione della B.V. Maria di Bernardino Campi, il cui originale è conservato al Museo Civico di Cremona.

The small village of Torre de' Picenardi evokes the distant origins of the noble family of the Picenardi who, besides Villa Sommi Picenardi and Castello di San Lorenzo left local farms and agricultural buildings which are of great historical and architectural interest. Of note, in the small hamlet of Pozzo Baronzio, the parish church dedicated to the Assumption with inside the apse the 18th century wood choir stalls and also a copy of the painting showing the Assunzione of the Beata Vergine Maria by Bernardino Campi, the original of which is held in the Museo Civico (Local Museum) in Cremona.

VILLA SOMMI PICENARDI deve il proprio nome alla nobile e antica famiglia dei Marchesi Sommi Picenardi che resero l'edificio una delle costruzioni di maggior pregio architettonico tra '700 e '800. Il nucleo più antico è costituito dal "castelletto", l'antica torre alla ghibellina di probabile origine medievale che prospetta direttamente sul fossato. La villa è storicamente famosa per il suo giardino all'inglese realizzato a partire dal 1772.

VILLA SOMMI PICENARDI owes its name to the noble and ancient family of the Marquises Sommi Picenardi who built one of the greatest architectural constructions between 1700 and 1800. The oldest part consists of the "castelletto", the ancient Ghibelline tower, probably medieval in origin directly overlooking the moat. The villa is historically famous for its English garden created from 1772 onwards.

Il **CASTELLO DI SAN LORENZO DE' PICENARDI**, originario dell'alto medioevo, era un piccolo gruppo di case fortificate. L'attuale aspetto di grande impatto scenografico e richiamo medievale, si deve a diverse fasi edilizie la più importante delle quali, nel XIX secolo, per opera dell'architetto Luigi Voghera.

The **CASTELLO DI SAN LORENZO DE' PICENARDI**, originally from the early middle ages, was a small group of fortified houses. The current aspect has great scenic impact, recalling the medieval ages and is the result of various building phases, the most important of which was in XIX century, work of the architect Luigi Voghera.

IN EVIDENZA • HIGHLIGHTS

1 Salumificio Santini – Spaccio
via Calcutta, 1 – tel. 0375 818689

2 Corte dei Peri
località Ronca De' Golferami, 16 – tel. 379 1623918





TIPOLITOGRAFIA

FANTI GRAFICA

Via delle Industrie, 38 • 26100 CREMONA • Tel. 0372 416701 • E-mail: commerciale@fantigrafica.it



FONDAZIONE GIORGIOCONTI

Via Mantova 38 C, 26100 Cremona / Tel. +39 0372.451929

E-mail: conti.c@fondazionegiorgioconti.eu

Web: www.fondazionegiorgioconti.eu

**Un gesto d'amore...
un bambino felice.**

Grazie di Cuore



Come si legge la guida

How to read the guide



Cucina del territorio
Local cuisine



Locale climatizzato
Air-conditioning



Parcheggio
Parking



Accesso disabili
Disabled access



Giardino estivo
Outdoor eating space



Sala fumatori
Area for smokers



Pernottamento
Overnight stay



Tickets
Tickets



Area bimbi
Children's area



Menù lavoro
Work lunch



Menù celiaci
Celiac menu



Animali ammessi
Pets allowed



Bancomat
ATM



Carte di credito
Credit cards



American Express
American Express



WiFi
WiFi



Associato Strada del Gusto
"Strada del Gusto" Member



Amici Cucina Cremonese
Friends of Cremona cuisine

PER MAGGIORI INFORMAZIONI - ☎ 0372.20586

I dati riportati in questa guida sono stati aggiornati al 31 gennaio 2025.
L'editore non assume responsabilità per eventuali variazioni intervenute.

Per essere presenti sulla guida, o se siete interessati ad uno spazio pubblicitario contattate la Uggeri Pubblicità

© 2025 Copyright: Uggeri Pubblicità - Cremona

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questa guida può essere riprodotta senza autorizzazione scritta dell'Editore.

Pubblicità | Grafica | Impaginazione: Uggeri Pubblicità - Piazza Fiume, 17 - 26100 Cremona - Tel. 0372 20586
www.uggeripubblicita.com - info@uggeripubblicita.it

Foto di copertina: Mostarda Fieschi - Cremona | Stampa: Fantigrafica srl - Cremona 2025

CI TROVI ANCHE SU WWW.ANDIAMOATAVOLA.IT