



Camera di Commercio
Pavia



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



La cultura dell'ospitalità di qualità

Pavia e provincia

2014

 **PAVIASVILUPPO**

Azienda Speciale Camera Commercio Pavia

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Marchio Ospitalità Italiana
per le imprese agrituristiche,
ristorative e alberghiere
di Pavia e provincia.

A cura della Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura di Pavia
via Mentana, 27 - 27100 Pavia
tel. 0383 3931 / fax 0382 304559
www.pv.camcom.gov.it / pavia@pv.legalmail.camcom.it

Camera di Commercio
Pavia

PAVIASVILUPPO
Azienda Speciale Camera di Commercio di Pavia
C.so Strada Nuova, 47/d
ingresso Cupola Arnaboldi - 27100 Pavia
tel. 0382 393271 / fax 0382 393270
e-mail: paviaviluppo@pv.camcom.it

PAVIASVILUPPO
Azienda Speciale Camera Commercio Pavia

ISNART SCpA - Istituto Nazionale Ricerche Turistiche
Corso d'Italia, 92 - 00198 Roma
tel. 06 2039891/fax 06 203989222

Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche

Progetto "Sviluppo del Marchio
Ospitalità Italiana e valorizzazione turistica
del sistema beni culturali
del territorio pavese" - FdP 2013

© PAVIASVILUPPO 2014

Una guida nuova verso Expo 2015

È un prodotto editoriale nuovo a partire dal titolo e dai testi in inglese, completamente rinnovato nei contenuti e nella veste grafica, quello che avete tra le mani. Un "restyling" fortemente voluto per accompagnare la provincia di Pavia verso Expo 2015, appuntamento che deve segnare l'avvio di una più consapevole e diffusa conoscenza del molto che questo territorio è in grado di offrire. Il punto di partenza sono come sempre le strutture dell'accoglienza tutte certificate che consentono di poter scegliere tra alberghi ed agriturismi immersi nella natura e ristoranti che offrono i migliori prodotti del territorio. Insieme alla varietà degli ambienti che spaziano dalla pianura, alle colline e montagne, sono soprattutto le epoche storiche dai Romani, ai Longobardi, alle corti rinascimentali, che rendono unica la provincia di Pavia. Ai suoi straordinari e spesso unici monumenti questa nuova guida dedica particolare attenzione, nella convinzione che è proprio dall'offerta congiunta e sapiente di storia, arte, territorio e prodotti tipici, che Pavia e il suo territorio riservano a chi li visita sorprese, incanti ed emozioni.



A new guide towards Expo 2015

What you hold in your hands is an entirely new publication, starting with the title and texts in English and featuring completely revised content and newly updated graphic design. This restyling was designed to accompany the province of Pavia toward Expo 2015, an event that will mark the launch of greater awareness and more widespread knowledge of all that this area has to offer. The point of departure has been, as always, our hospitality facilities, all certified, which offer visitors a wide choice from among hotels and holiday farms immersed in nature and restaurants that offer the best of the area's products. Together with its varied landscape, ranging from the plain to the mountains and hills, what makes the Province of Pavia especially unique is its history, from the Romans to the Lombards to the Renaissance Courts. This new guide dedicates special attention to the area's extraordinary and often unique monuments, convinced that it is through the joint and expert presentation of history, art, territory and local products that Pavia and its environs can best offer visitors experiences full of surprises, enchantment and emotion.

On. Dott. Giacomo de Ghislanzoni Cardoli
Presidente Camera di Commercio Pavia - President of the Pavia Chamber of Commerce

Legenda

	Animali ammessi / <i>Animals admitted</i>
	Appartamenti / <i>Apartments</i>
	Bar
	Ristorante / <i>Restaurant</i>
	Area benessere / <i>Wellness area</i>
	Aria condizionata / <i>Air-conditioned</i>
	Camere / <i>Rooms</i>
	Camere per disabili / <i>Rooms for disabled</i>
	Carte di credito / <i>Credit cards</i>
	Cassaforte / <i>Safe</i>
	Equitazione / <i>Horseback riding</i>
	Giochi per bambini / <i>Recreation area</i>
	Golf nelle vicinanze / <i>Near Golf</i>
	Palestra / <i>Fitness centre</i>
	Parcheggio / <i>Parking area</i>
	Parco-Giardino / <i>Park-Garden</i>
	Phon / <i>Hairdryer</i>
	Piscina / <i>Swimming pool</i>
	Wi-Fi
	Sala convegni / <i>Conference hall</i>
	Servizi per disabili / <i>Disabled toilet</i>
	Tennis / <i>Tennis court</i>
	Terme / <i>Spa</i>
	Lavanderia 24h / <i>24h laundry</i>

Indice

Lomellina

4	Luoghi da scoprire Cultura e monumenti
6	La provincia di Pavia carta geografica
8	Indice delle strutture
10	Introduzione
10	Vigevano
12	Terra antica di pievi e castelli
22	Natura tra parchi e giardini
24	I sapori del territorio
27	Agriturismi
34	Ristoranti
56	Alberghi



Pavese

64	Indice delle strutture
66	Introduzione
66	Pavia
74	Nobili palazzi e luoghi sacri
76	Itinerari verdi e benessere
78	I sapori del territorio
81	Agriturismi
87	Ristoranti
102	Alberghi



Oltrepò

106	Indice delle strutture
108	Introduzione
108	Voghera
111	Luoghi di confine
122	Natura, sport e benessere
125	I sapori del territorio
129	Agriturismi
159	Ristoranti
186	Alberghi



La cultura
dell'ospitalità
di qualità
2014



PAVIA
e
PROVINCIA
AGRITURISMI
RISTORANTI
ALBERGHI

La provincia di Pavia

LUOGHI DA SCOPRIRE

Cultura e monumenti



- Vigevano** (pag. 10) Castello Sforzesco, Piazza Ducale, Cattedrale, Chiesa di San Pietro Martire, Chiesa di San Francesco
- Cilavegna** (pag. 12) Santuario di Sant'Anna
- Mortara** (pag. 12) Basilica di San Lorenzo, Santa Maria del Campo, Abbazia di Sant'Albino
- Sant'Angelo Lomellina** (pag. 13) San Rocco
- Robbio** (pag. 14) Chiesa di San Pietro, Chiesa di San Valeriano
- Cozzo** (pag. 15) Castello
- Velezzo Lomellina** (pag. 15) Pieve delle Natività di Maria
- Sartirana Lomellina** (pag. 16) Castello, Chiesa di San Rocco, Pila
- Breme** (pag. 17) Abbazia di San Pietro, Chiesa di Santa Maria di Pollicino
- Frascarolo** (pag. 17) Castello, Museo contadino, Abbazia di Acqualunga
- Lomello** (pag. 18) Castello, Basilica di Santa Maria Maggiore, Battistero di San Giovanni ad Fontes
- Valeggio** (pag. 20) Castello
- Scaldasole** (pag. 20) Castello
- Garlasco** (pag. 21) Basilica della Madonna della Bozzola
- Gambolò** (pag. 21) Castello, Museo Archeologico Lomellino

Pavia (pag. 66) Basilica di San Pietro in Ciel d'Oro, Basilica di San Teodoro, Basilica di San Michele, Palazzo del Broletto, Castello Visconteo, Musei Civici, Cattedrale, Chiesa del Carmine, Università, Collegio Ghislieri, Collegio Borremeo, Orto botanico, Teatro Fraschini, Ponte Vecchio, Oasi Bosco Negri

Certosa di Pavia (pag. 72) Certosa di Santa Maria delle Grazie

Lardirago (pag. 74) Castello

Belgioioso (pag. 75) Castello

Chignolo Po (pag. 75) Castello

Inverno e Monteleone (pag. 75) Castello

Sant'Alessio con Vialone (pag. 77) Castello e Oasi di Sant'Alessio

Miradolo (pag. 77) Terme

Voghera (pag. 108) Castello Visconteo, Collegiata di San Lorenzo martire, Chiesa di San Giuseppe, Chiesa di San Sebastiano, Oratorio del Crocifisso, Chiesa rossa, Caserma di Cavalleria Vittorio Emanuele II

Stradella (pag. 111) Torre medievale, Basilica di San Marcello in Montalino

Broni (pag. 111) Basilica di San Pietro e San Contardo

Cigognola (pag. 111) Castello

Montalto Pavese (pag. 112) Castello

Ruino (pag. 112) Castello di Torre degli Alberi

Torricella Verzate (pag. 113) Santuario della Passione

Fortunago (pag. 113) Borgo medievale

Rivanazzano Terme (pag. 114) Borgo e castello di Nazzano, Villa Sanpietro

Pizzale (pag. 115) Villa Meroni

Rocca Susella (pag. 116) Pieve di San Zaccaria, Rocca De Ghislanzoni

Cecima (pag. 117) Chiesa dei Santi Martino e Lazzaro

Montesegale (pag. 117) Castello

Ponte Nizza (pag. 118) Eremo di Sant'Alberto di Butrio

Val di Nizza (pag. 120) Castello di Oramala

Varzi (pag. 120) Borgo medievale, Oratorio dei Bianchi, Oratorio dei Rossi, Pieve di San Germano

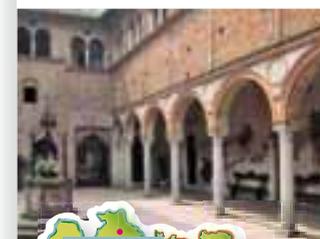
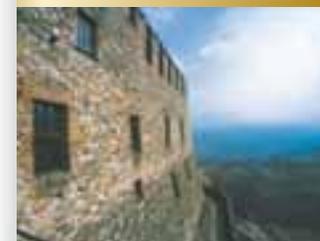
Zavattarello (pag. 121) Castello

Brallo di Pregola (pag. 121) Pieve di Someglio

Valverde (pag. 122) Parco del castello di Verde

Romagnese (pag. 123) Giardino alpino di Pietracorva

Menconico (pag. 123) Aera protetta di Monte Alpe





Legenda

-  Storia e arte *History and art*

-  Castello o rocca *Castle or fortress*

-  Riserva naturale o giardini *Nature reserve or gardens*

-  Osservatorio astronomico *Astronomical observatory*

-  Terme *Spa*

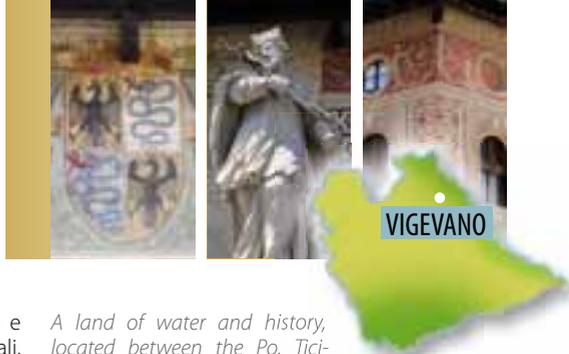
-  Chiese e monumenti religiosi *Churches and religious monuments*

-  Lomellina
-  Pavese
-  Oltrepò



La provincia di Pavia

Lomellina



Terra d'acqua e di storia, tra i fiumi Po, Ticino e Sesia, disegnata da rigorose geometrie di canali, rogge e colatori che nei secoli ne hanno delineato il paesaggio. Lontana da ogni ostentazione, la Lomellina sa rivelare, al visitatore accorto, un ricco patrimonio di storia, arte e cultura. Testimonianze celtiche, romane e longobarde, di missionari e pellegrini sulle vie della fede. Era considerata il granaio del ducato di Milano in epoca viscontea e sforzesca. Nella fitta trama di rettilinei che sfidano l'orizzonte, snocciola uno ad uno i propri tesori: castelli, pievi, oratori, cascine, antichi borghi, mulini e riserve naturali.

A land of water and history, located between the Po, Ticino and Sesia rivers, outlined by the precise geometry of canals, ditches and drains that have circumscribed the landscape over centuries. A somewhat unassuming region, Lomellina offers a rich heritage of history, art and culture to the knowledgeable visitor. Over the years, the Celts, Romans, Lombards, missionaries and religious pilgrims have all left their traces. It was considered the granary of the Duchy of Milan in the Visconti and Sforza era. The dense texture of straight lines defying the horizon, delineates its treasures one by one: castles, churches, oratories, farmhouses, ancient villages, windmills and nature reserves.



Vigevano



Venne fondata intorno all'anno Mille, ma ebbe il periodo di maggior fulgore quando entrò nell'orbita dei Visconti; a Vigevano si respira, più che in molte altre città rinascimentali, il vero spirito di "Signoria" che contraddistinse gli anni più illuminati del Medioevo.

Il **Castello** è, di fatto, un complesso di edifici costruiti tra il XIV e il XV secolo, con l'abbattimento dell'antico borgo, la costruzione della Rocca Vecchia e della famosa **strada coperta** che collega le fortificazioni, pensati non solo ad uso militare, ma

It was founded around the year one thousand, but entered its period of greatest splendour under the rule of the Visconti. Vigevano, more than in many other cities of the Renaissance, emanates the true "Signoria" spirit that marked the most illuminated years of the Middle Ages.

*The castle is, in fact, a complex of buildings constructed between the 14th and 15th centuries that witnessed the demolition of the old village, the construction of the Rocca Vecchia and the famous **covered road** that connects the fortifications that were*

anche come residenza di prestigio. Agli Sforza si deve la realizzazione nel 1492 della **Piazza Ducale** con la **Torre del Bramante**, divenuti simbolo della città: "Una sinfonia su quattro lati", come la definì Toscanini.

Sul quarto lato Francesco II Sforza, figlio del Moro, fece costruire nel XVI secolo la nuova **cattedrale** con la scenografica facciata barocca "concava".

Fra gli altri luoghi di interesse da visitare a Vigevano, la **chiesa di San Pietro Martire** (che conserva le spoglie del patrono Beato Matteo Carreri), la **chiesa di San Francesco** (con il caratteristico ossario), e il novecentesco santuario della Madonna di Pompei, ma anche il **Museo del tesoro del Duomo**, ricco di preziosi codici miniati, e il **Museo della Calzatura**.

*designed for military use and as a prestigious residence. The Sforza family were responsible for the creation of **Piazza Ducale** in 1492 featuring **Torre Bramante**, which became the symbol of the city and were defined by Toscanini as a "symphony on four sides."*

*In the 16th century, Francesco II Sforza, the son of Ludovico il Moro, built the new **cathedral** on the fourth side with its impressive "concave" Baroque façade. The other sites of interest in Vigevano include **Chiesa di San Pietro Martire** (in which the remains of the patron Beato Matteo Carreri are conserved), **Chiesa di San Francesco** (with its distinctive charnel house), the Sanctuary of the Madonna di Pompei built in the 20th century, as well as the **Museo del tesoro del Duomo** (Museum of the Cathedral Treasures), with its rich collection of valuable miniated manuscripts and the **Museo della Calzatura** (Footwear Museum).*



Terra antica di pievi e castelli

Ancient region of churches and castles

Cilavegna

Nella campagna tra **Cilavegna** e **Parona** si trova il piccolo **Santuario di Sant'Anna**, anticamente chiamato "Gesio della Calderlina", probabilmente oratorio della omonima cascina. La sua origine è del XVII secolo, ma è a fine Ottocento che assume l'aspetto attuale. L'interno è decorato con dipinti del pittore Villa di Vigevano, mentre l'affresco di Sant'Anna è da attribuirsi a Gaudenzio Ferrari.

Mortara

Una città che non ha castelli da offrire, ma è ricca di chiese e basiliche. La più importante è senza dubbio la **Basilica di San Lorenzo**, un gioiello architettonico; una costruzione gotica eretta tra il 1375 e il 1380, ricca di opere d'arte di Bernardino Lanino, di tele pittoriche di Giulio Cesare Procaccini, della grande tavola d'altare del Cerano e di altri preziosi lavori. Dal pergamano della basilica laurenziana, predicarono San Bernardino da Siena, San Carlo Borromeo (nel 1578) ed il cardinale Ludovisi, divenuto in seguito Papa Gregorio XI.

Appena fuori Mortara: **Santa Maria del Campo**, chiesa dalla forma semplice con facciata a capanna, è degna di nota per gli interventi artistici del Cerano: una Pietà, la teoria di angeli musicanti che attornia la bellissima Madonna del latte affrescata nell'abside da Tomasino da Mortara nel 1514, e le statue raffiguranti San Giovanni Battista e un San Domenico.

Giovan Battista Crespi detto il Cerano, *San Rocco*, Chiesa di Santa Maria del Campo.



Valle Lomellina affreschi del '400 nella chiesa di Santa Maria di Castello. Valle Lomellina 15th-century frescos of the church of Santa Maria di Castello.

Cilavegna

The tiny **Santuario di Sant'Anna**, once called "Gesio della Calderlina", and most probably the oratory of the same farm, is located in the countryside between **Cilavegna** and **Parona**. It was constructed in the 17th century, but took on its current appearance at the end of the 19th century. The interior features works by the artist Villa di Vigevano, whilst the fresco of Saint Anna is attributed to Gaudenzio Ferrari.

Mortara

A city that is bereft of castles yet rich in churches and basilicas. The most important is undoubtedly the architectural treasure of the **Basilica di San Lorenzo**. The Gothic construction was erected between 1375 and 1380, and features many works of art by Bernardino Lanino, pictorial canvases by Giulio Cesare Procaccini, and the great altar table by Cerano as well as other precious pieces. Saint Bernard of Siena, Saint Charles Borromeo (in 1578) and Cardinal Ludovisi (later Pope Gregory XI) preached from the pulpit of the basilica. Just outside Mortara, you will find **Santa Maria del Campo**.

The simple church with gabled façade features artistic works by Cerano: a Pietà, musician angels surrounding the beautiful Nursing Madonna frescoed in the apse by Tomasino da Mortara in 1514, and statues depicting Saint John the Baptist and Saint Domenic.



Mortara Basilica di San Lorenzo.



Sant'Angelo Lomellina Chiesa di San Rocco.



Chiesa di San Rocco le anime dannate. Chiesa di San Rocco the damned souls.

Abbazia di S. Albino

Posta sulla "via Francigena", preserva le spoglie dei santi Amico e Amelio, paladini dell'esercito di Carlo Magno che persero la vita nella battaglia tra Franchi e Longobardi del 773. Le parti più antiche, l'abside e il campanile cuspidato, in cotto, sono riconducibili al XII secolo, mentre i sobri adattamenti rinascimentali della facciata e della navata, sono successivi al crollo avvenuto nel 1539. I tre affreschi sulla parete destra del presbitero (raffiguranti Sant'Antonio, il battesimo di Gesù e la Madonna in trono e ai lati sant'Albino, Sant'Agostino e San Giacomo) sono firmati da tale Joannes de Mediolano (Giovanni da Milano).

Sant'Angelo Lomellina

Probabilmente già "hospitale" sulla via Francigena, la costruzione attuale della **Chiesa di San Rocco** risale al XV secolo: impianto romanico ad aula unica. Ricco l'apparato decorativo, a cui hanno lavorato mani diverse tra il '400 e il '500.

Un'elaborazione naïf fa presupporre anteriore al '400 la raffigurazione del giudizio universale. Alla mano di Tomasino da Mortara invece sono ascrivibili il San Cristoforo, la Vergine con Bambino in trono, i santi

Sebastiano e Defendente, la Vergine con San Rocco e San Sebastiano della parete controfacciata, il San Rocco e San Cristoforo del presbitero e la Trinità dell'arco santo, quest'ultima dall'iconografia preconciliare rara e particolare.



Abbazia di Sant'Albino, gli affreschi datati 1410 ad opera di Giovanni da Milano. Abbazia di Sant'Albino, frescoes dating to 1410 by Giovanni da Milano.

Abbazia di S. Albino

Located on the via Francigena, it preserves the remains of saint Amico and Saint Amelio, heroes of the army of Charles the Great who lost their lives in the battle between the French and the Lombards in 773. The most ancient parts, namely the terracotta apse and the pointed bell tower, can be traced back to the 12th century. The sober Renaissance renovations to the façade and the nave were undertaken after the collapse in 1539. The three frescoes on the right wall of the presbytery (depicting Saint Anthony, the baptism of Jesus and Mary on the throne of Saint Albino, Saint Agostino and Saint James) are signed by Joannes de Mediolano (Giovanni from Milan).

Sant'Angelo Lomellina

Most likely an inn on the via Francigena, the current construction of the **Chiesa di San Rocco** dates back to the 15th century with a single-room Romanesque structure. The rich decorative composition is the result of many hands between 1400 and 1500.

A somewhat naïve style suggests that the depiction of the Last Judgement was created before 1400. Tomasino da Mortara is credited with the creation of Saint Christopher, the Virgin Mary with Baby seated on the throne, Saint Sebastian and Saint Defendens, the Virgin Mary with Saint Rocco and Saint Sebastian on the counter-façade wall, Saint Rocco and Saint Christopher in the presbytery and the Trinity of the Sacred Arch, the last of which is a rare and unique work.



Sant'Angelo Lomellina Chiesa di San Rocco, i santi Sebastiano e Defendente.

Robbio
Chiesa di San Pietro.



Robbio

Preziosa testimonianza del romanico lomellino, la **chiesa di San Pietro** nel centro della città: risponde ai codici dello stile sia nella distribuzione dello spazio interno – tre navate e abside circolare con copertura a volta – sia nella facciata, scandita da lesene. A Tomasino da Mortara si devono gli affreschi dell'abside, un Cristo Pantocrator attorniato dai simboli dei quattro evangelisti, e alle pareti, con un'altra Trinità preconciare.

La **chiesa di S. Valeriano** faceva parte di un complesso monastico cluniacense. Presenta un'architettura tardo-romanica, dalla facciata a capanna, decorata da archetti pensili. Degli annessi edifici del complesso monastico non rimane alcuna traccia, come dell'esistenza del campanile, ancora ricordato in carte del XVII secolo.

Tomasino da Mortara, La Trinità, Chiesa di San Pietro a Robbio. Tomasino da Mortara, The Holy Trinity, San Pietro church, Robbio.



Castello di Cozzo, il cortile d'onore. Castello di Cozzo, the courtyard.



Castello di Cozzo, decorazioni monocrome di scuola leonardesca. Castello di Cozzo, monochrome decorations by the school of Leonardo.



Robbio

*Precious testimony of Romanesque Lomellina, the **Chiesa di San Pietro** in the city centre conforms to stylistic canons in the allocation of internal space – three naves and a circular apse with vaulted ceiling – and in the design of the façade, delineated by pilaster strips. Tomasino da Mortara is credited with the frescoes in the apse, a Pantocrator Christ surrounded by symbols of the four evangelists, and another pre-synod Trinity on the walls.*

*The **Chiesa di S. Valeriano** forms part of a Cluniac monastic complex. It features late-Romanesque architecture with the gabled façade, and is decorated by little hanging arches. No traces remain of the annexes of the monastery complex, nor of the bell tower that was documented in the 17th century.*



Robbio
Chiesa di San Valeriano (sopra).

Cozzo

Luogo di transito verso le Gallie, Cozzo fu dotato, nel Medioevo, di un massiccio **castello** ricostruito dai milanesi nel 1214 e rifatto nel XV secolo quando divenne possesso della famiglia Gallarati. In quell'intervento venne dotato di due ponti levatoi, un'alta torre e la merlatura ghibellina. Nel settembre del 1499, il castello ospitò il re di Francia Luigi XII, evento importante e solenne documentato in un affresco nella sala maggiore.

Cozzo

A place of transit towards Gaul, in medieval times Cozzo boasted a massive castle that was reconstructed by the Milanese in 1214 and restored in the 15th century when it fell into the hands of the Gallarati family. It was equipped with two drawbridges, a high tower and the Ghibelline battlements during these works. In September 1499, the castle hosted the King of France, Louis XII, an important and solemn event that was commemorated in the fresco in the large hall.

Vellezzo Lomellina il battistero.



Vellezzo Lomellina

La **Pieve** dedicata alla Natività di Maria e il **battistero** a pianta circolare, mostrano inconfondibili tracce dell'originaria architettura romanica, sia per i motivi decorativi, sia per la caratteristica muratura con corsi di mattoni a spina di pesce.

Vellezzo Lomellina

*The **Pieve** dedicated to the birth of Mary and the circular **baptistry** show the unmistakable traces of the original Romanesque architecture, both for decorative motifs and for the characteristic masonry featuring herringbone brick placements.*

Lomellina

A Mede

Futurismo al femminile
Sono oltre 50 le opere della scultrice Regina Cassolo, donate alla città dal marito Luigi Bracchi, ed esposte nel museo a lei dedicato.

In Mede

A female Futurist
More than 50 works by the sculptor Regina Cassolo, donated to the city by her husband, Luigi Bracchi, are displayed in the museum dedicated to her.



Gli spazzacamini e streghe sui tetti

Non mancano di stupire personaggi strani dipinti sulle case e fantasiose silhouette sui tetti a Gravelona Lomellina, frutto delle feste dell'arte che negli anni hanno colorato il paese.

Chimney sweeps and witches on the rooftops

The strange painted figures and fantastical silhouettes on Gravelona Lomellina's rooftops never fail to amaze, the fruit of the art festivals that have enlivened the town over the years.

Breme,
Edificio dell'abbazia
di San Pietro
oggi sede municipale.
Breme,
San Pietro abbey building,
nowadays municipal hall.



Sartirana Lomellina

Di origini romane, visse le stesse vicende che caratterizzarono la storia di tutte le cittadine della Lomellina: il dominio longobardo, le lotte tra Pavia e Milano, la vittoria milanese con relativa edificazione di fortificazioni (nel caso specifico responsabile per la nascita del **Castello** fu Gian Galeazzo Visconti), e, per concludere, il governo piemontese per mano dei duchi di Aosta (che tuttora possiedono la **Chiesa barocca di San Rocco**, a fianco del castello, affrescata da Gonin). Il castello dall'imponente torre cilindrica fu opera dell'architetto Ridolfo Aristotele Fioravanti (di lì a poco inviato a Mosca, alla corte dello Zar per il Palazzo del Cremlino).

Gli edifici adiacenti al castello, chiamati **la Pila** risalgono al XVII sec., furono magazzino di stoccaggio e lavorazione del riso. Grandi sale con volta a botte e a crociera, e mattoni rossi. Conservati i sistemi meccanici, come cinghie e pulegge, scivolo in legno, la Pila è oggi memoria preziosa e unica per la storia del territorio lomellino.



Chiesa di Santa Maria di Pollicino
Oratorio campestre in stile romanico sulla strada per Candia Lomellina.
Chiesa di Santa Maria di Pollicino
Country church in Romanesque style, on the road to Candia Lomellina.

Sartirana Lomellina

*Of Roman origins, it was exposed to the same events that characterised the history of all the Lomellina towns, namely control by the Lombards, the battles between Pavia and Milan, the victory of Milan with the construction of fortifications (in this specific case Gian Galeazzo Visconti was responsible for the creation of the **Castle**), and, finally, Piedmont control under the dukes of Aosta (who still own the Baroque **Chiesa di San Rocco**, to the side of the castle with frescoes by Gonin). The castle with its imposing cylindrical tower was designed by the architect Ridolfo Aristotele Fioravanti (who soon after was sent to Moscow to design the Kremlin Palace for the Tsars). The buildings adjacent to the castle, called **la Pila**, which date back to the 17th century*

were used for the storage and processing of rice. The buildings feature extensive rooms with barrel and cross vaults and red bricks. The mechanical systems such as pulleys and belts and wooden slide have been conserved and now remain a precious and unique memory of the story of the Lomellina region.

Breme

A document dated 929 sheds light on the birth of the town located at the convergence of the Po and the Sesia rivers, and confirms King Hugo's donation of the "courts" of Breme and Pollicino to the monks escaping from Novalesa. Here, the Benedictine monks founded

Sartirana,
il torrione del castello
e gli edifici della "Pila".
Sartirana,
the castle tower
and La Pila's buildings.



Abbazia di Acqualunga,
affreschi del 400.
Abbazia di Acqualunga,
15th century frescoes.

Abbazia di Acqualunga

Fondata intorno al 1200 dal monaco Ascherio. Del complesso abbaziale rimane soltanto la piccola chiesa a tre navate, l'abside vista dall'esterno rivela tratti tipici dell'architettura romanica.

Abbazia di Acqualunga

It was constructed around 1200 by the monk Ascherio. Today only the small three-nave church stands as a memory of the abbey complex. Seen from outside the building reveals classic traces of Romanesque architecture.



Breme

C'è un documento del 929, illuminante, sulla nascita della cittadina posta alla confluenza tra i fiumi Po e Sesia, l'atto di conferma che re Ugo fece della donazione delle "corti" di Breme e Pollicino ai monaci in fuga da Novalesa. Qui i benedettini fondarono l'**abbazia di San Pietro**, casa madre dell'ordine dei Bremetensi.

L'abbazia oggi è sede del municipio e, a ricordarne l'antica destinazione, rimangono il chiostro, la cucina dei monaci e la **cripta** del X-XI secolo, la più antica della Lomellina. Orientata come tutte le chiese preromaniche, è divisa in tre piccole navate da quattro colonne cilindriche in pietra.

Frascarolo

Borgo sulla sponda sinistra del Po, teatro di violente contese, dal Medioevo fino alla Guerra dei trent'anni, nel XVII secolo. Risplende di un rosso fulvo il **Castello** del XIV secolo, sorto per volere dei Visconti: il loro biscione campeggia nello stemma di marmo. La sagoma a U, con serre addossate a un lato dell'edificio tradiscono il restauro ottocentesco. Agli angoli quattro torri cilindriche, a guardia dell'ingresso due leoni accucciati in granito. Alloggiato nella parte rurale del castello, il **museo contadino**, custodisce un'accurata raccolta di utensili, arnesi, giochi, arredi di antica memoria, che raccontano la vita nelle cascine, il lavoro dei campi, la scuola, i passatempi.



Breme,
cripta dell'abbazia
di San Pietro.
Breme,
San Pietro abbey crypt.

*the **Abbazia di San Pietro**, the mother house of the Bremetensi order. The abbey is now the site of the local government. Its function in times gone by is testified by the cloister, the monks' kitchen and the **crypt** from the 10-11th century, the most ancient in Lomellina. Oriented in the same way as all the pre-Romanesque churches, it is divided into three small naves by four cylindrical stone columns.*

Frascarolo

*A village on the left bank of the Po, and theatre of violent battles from the Middle Ages to the Thirty Year War in the 17th century. The 14th-century **Castle** shines in all its tawny-red magnificence. It was commissioned by the Visconti and their adder is featured in the marble coat of arms. The U-profile with greenhouses at one side of the building betray its nineteenth-century*

origins. The corners are adorned with four cylindrical towers, and the entrance is guarded by two crouching granite lions.

*The rural section of the castle houses the **farming museum** that preserves a detailed collection of utensils, equipment, games and ancient furniture that tell the story of life in the farms, work in the fields, the school and hobbies.*

Il castello di Frascarolo.





Lomello

Adiacente è il **Battistero di San Giovanni ad Fontes** di origine longobarda, con pianta a croce semplice, secondo i dettami dei primi secoli del cristianesimo, all'interno la vasca battesimale di forma esagonale, risalente al VII-VIII secolo.

*Adjacent is the **Battistero di San Giovanni ad Fontes** that dates back to the Lombards, with a simple cross design, created in line with the dictates of the first centuries of Christianity. Inside, the hexagonal baptismal font dates back to the 7-8th century.*



Il Paradiso di Dante sulla volta del Castello

Tra sacro e profano, racconti biblici e riferimenti esoterici, opera di un frescante rimasto anonimo

Dante's Paradise on the castle ceiling

This mix of the sacred and the profane, Biblical stories and esoteric references was the work of an anonymous fresco painter.

La scarpetta di Beatrice d'Este

E' una pianella, ovvero una scarpa da casa, e si trova al Museo della Calzatura di Vigevano, insieme ad altri esemplari vecchi di secoli. Dal Settecento Veneziano fino a Marilyn Monroe.

Beatrice d'Este's slipper

You can see this illustrious house slipper in the Museo della Calzatura in Vigevano, together with other centuries-old footwear. From the Venetian eighteenth century up to Marilyn Monroe.

Lomello

Già in epoca antica, si parla del II secolo d.C., Lomello fu un centro di particolare importanza, sull'asse viaria che conduceva a Torino e al passo del Monginevro, i numerosi reperti trovati attestano la presenza degli Etruschi, dei Celti, dei Galli, fino alla più testimoniata opera dei Romani. Scavi archeologici hanno riportato alla luce preziosi **mosaici policromi**, oggi conservati nel castello. In epoca longobarda il luogo divenne ancora più importante. Qui, nel novembre del 590, fu celebrato il matrimonio tra la regina Teodolinda e il duca di Torino Agilulfo.

La **Basilica di S. Maria Maggiore** è un monumentale esempio di architettura romanica del territorio lombardo. Si fa risalire la sua origine attorno all'anno mille. La stratificazione di molteplici interventi ne hanno caratterizzato la fisionomia irregolare dell'edificio rendendolo suggestivo.



Uno scorcio della basilica di Santa Maria Maggiore.

Lomello

As far back as the 2nd century A.D, Lomello was a particularly important centre on the road that leads to Turin and the Monginevro Pass.

*The many finds discovered here are evidence of Etruscan, Celtic, Gallic and extensively documented Roman presence. Archaeological digs have brought to light important **polychrome mosaics** that are now conserved in the castle. Lomello became even more important in the Lombard age. Here, in November 590 the marriage between Queen Theodelinda and the Duke of Torino Agilulfo was celebrated.*

*The **Basilica di S. Maria Maggiore** is a monumental example of Romanesque architecture in Lombard territory. It dates back to the year one thousand. The stratification of many restorations has created the irregular shape and beauty of this building.*

Il battistero e la basilica di Santa Maria Maggiore (sopra).
Il castello di Lomello (sotto).



D'impianto massiccio, il **Castello** denota le funzioni difensive per cui fu costruito. Vi si accede dalla possente torre, che conserva le tracce del ponte levatoio. Colonne cinquecentesche ne caratterizzano il piccolo cortile. Degni di nota i cicli pittorici che decorano le volte di diverse sale.

*With its massive structure, the **Castle** stands as testimony of the defensive functions that motivated its construction. It is accessed by the imposing tower with traces of the drawbridge still in evidence. The small courtyard features 16th-century columns. Of note are the pictorial sequences that decorate the vaults of the various halls.*



Valeggio

Il poderoso **Castello** si scorge da lontano nella sua sagoma unica e col numero di torri, ben sette. La storia lo cita nelle carte già dal Duecento, ma si racconta anche di Gian Pico della Mirandola, diciassettenne, iniziare qui i suoi studi ma forse è solo leggenda, o di importanti ospiti quali Francesco I, Carlo V, quando il maniero fu proprietà dei Malaspina o degli Arcimboldi.

Scaldasole

Il **Castello** fu costruito alla fine del X secolo e nel 1400 venne aggiunto un ricetto come piazza d'Armi. Il portico e la loggia si devono ai marchesi Malaspina. Ebbe ospiti illustri: Isabella d'Aragona, sposa di Gian Galeazzo Sforza; gli imperatori Massimiliano I e Carlo V; nel XIX secolo il conte Cavour. Di particolare interesse sono i lunghi spalti merlati alla ghibellina e la sala da ballo in stile Luigi Filippo affrescata nel 1846 dal Maggi, allievo dell'Appiani.



Il castello di Valeggio.

Valeggio

*The unique profile of the ponderous **Castle** with no less than seven towers can be glimpsed from afar. Present in documents since the 13th century, it is also said that the seventeen-year-old Gian Pico della Mirandola started his academic career here (or perhaps this is just legend), and it also welcomed important guests such as Francis I and Charles V, when the manor house was owned by the Malaspina or the Arcimboldi.*

Scaldasole

*The **Castle** was constructed at the end of the 10th century and an area was added in 1400 as parade ground. The portico and the loggia are credited to the Malaspina marquises. The building welcomed many illustrious guests: Isabella of Aragon, spouse of Gian Galeazzo Sforza, the emperors Maximilian I and Charles V and the Count Cavour in the 19th century. Of particular interest are the long, crenelated Ghibelline bastions and the ballroom in Louis Philippe I style, with frescoes created by Maggi, student of Appiani, in 1846.*



Scaldasole, cortile bramantesco del castello (a destra). Scaldasole, the castle courtyard in Bramante's style. (right)

Garlasco
Basilica della Madonna della Bozzola.



Garlasco

Nella campagna di Garlasco nel 1465 una giovane pastorella muta ebbe l'apparizione della Madonna che la guarì e le chiese di far erigere un santuario a protezione di tutta la Lomellina. Una modesta chiesa venne costruita nel XVI secolo e divenne la **Basilica della Madonna della Bozzola**. Meta di moltissimi devoti è stata negli anni ampliata e modificata, sino agli interventi più recenti nel secolo scorso.

Gambolò

Originario del X secolo, nel suo aspetto attuale il **Castello** è un complesso con interventi di epoche diverse.

Le quattro torri cilindriche agli angoli estremi sono di origine medievale mentre seicentesco è il portale d'ingresso barocco, con l'insegna della casata Litta, succeduta ai Beccaria, primi feudatari, e il lungo portico a colonne collegato al palazzo, detto "Manica Lunga" o "Loggia delle Dame".

Nelle stanze poste al di sopra del portico si trova oggi la sede del **Museo Archeologico Lomellino**.



Il castello di Gambolò.

Garlasco

*In 1465, a young mute shepherdess witnessed the apparition of the Madonna who healed her and asked her to erect a sanctuary to protect Lomellina. A modest church constructed in the 16th century became the **Basilica della Madonna della Bozzola**.*

The destination for many religious pilgrims, over the years it has been extended and modified, up to the most recent developments undertaken over the last century.

Gambolò

*Originally built in the 10th century, the current appearance of the **Castle** is the result of work carried out in different periods.*

The four cylindrical towers at the outer corners were built in the medieval period, while the Baroque portal,

featuring the arms of the Litta house that succeeded the Beccaria (the first feudatory noble family) and the long columned portico connected to the building, known as "Manica Lunga" (Long Sleeve) or "Loggia delle Dame" (Loggia of the Ladies), are from the 17th century.

*The **Museo Archeologico Lomellino** (Lomellina Archeological Museum) is located in the rooms above the portico.*



Natura tra parchi e giardini

Nature between reserves and gardens

Il Parco del Ticino

Un'ampia area verde, che lambisce il fiume e che si estende per quasi 100.000 ettari tra Lombardia e Piemonte.

È aperto alla fruizione turistica con Centri Parco attrezzati e offre la possibilità di escursioni a piedi, a cavallo o in bicicletta, o di svolgere attività didattiche in un ambiente naturale protetto.



Il Parco del Ticino

A large green area, which borders the river and extends over to almost 100,000 hectares of Lombardy and Piedmont.

It is open to tourists and offers visitor areas and the opportunity to enjoy excursions on foot, horseback or bicycle, or to carry out educational activities in a protected natural environment.

"Risaie della Lomellina"

Zona di Protezione Speciale che comprende una vasta area essenziale per la conservazione della biodiversità. Ospita 11 garzaie, ognuna delle quali con peculiarità proprie; tra queste la garzaia di Copelchio, quella dell'Abbazia di Acqualunga, e la garzaia di Sant'Alessandro, dove

nidificano aironi di ben 9 specie. Le garzaie si possono visitare soltanto in alcuni periodi dell'anno.



Airone cinerino.
Grey heron.

"The Lomellina Rice Fields"

A Special Protected Zone that comprises a vast area essential for the preservation of biodiversity. It is home to 11 heronries, each of which having its own particularities, including the Copelchio heronry, that of the abbey of Acqualunga and that of Sant'Alessandro, where no fewer than 9 heron species nest. The heronries are only open to visitors at certain times of year.



Parco Barbavara

Cinque ettari di verde, romantico e ombroso a Gravellona Lomellina. Magnolie e camellie, cedri del Libano, querce e pini, la Lomellina che non ti aspetti.

Parco Barbavara

Five hectares of romantic, shady green in Gravellona Lomellina. Magnolias and camellias, cedars of Lebanon, oaks and pines: a Lomellina that you were not expecting.

Mulino di Mora Bassa

È un complesso di grande fascino nei pressi di Vigevano, di epoca quattrocentesca, dotato di due grandi ruote idrauliche. Restaurato nel 2000 è oggi sede dell'Ecomuseo della Roggia Mora.

A pochi chilometri di distanza **la Sforzesca**, un borgo che comprende diversi edifici monumentali: il "Colombarone" eretto nel 1486 da Ludovico il Moro, l'ottocentesca villa patronale con un parco rigoglioso e la chiesa di S. Antonio.

Mulino di Mora Bassa

An intriguing complex near Vigevano, this 15th-century structure features two large water wheels. Restored in 2000, today it hosts the Ecomuseo della Roggia Mora.

Just a few kilometres away, one finds la Sforzesca, a village boasting a several monumental buildings, from the "Colombarone", built in 1486 for Ludovico II Moro, to a 19th-century manor house with a flourishing park and the Chiesa di S. Antonio.



Le macchine di Leonardo

Il Mulino di Mora Bassa, ospita una mostra permanente dedicata alle ricostruzioni delle Macchine del genio, perfettamente funzionanti

Leonardo's machines

The Mulino di Mora Bassa hosts a permanent exhibition of reconstructions of fully-functioning machines designed by the Renaissance genius.

Uno specchio di ninfee

A dispetto del nome un po' triste, Agogna morta, la lanca nei pressi di Nicorvo riserva una splendida sorpresa con la fioritura dei nannufari.

A pond of water lilies

Despite the sad name of this oxbow lake in the area of Nicorvo ('morta' means 'dead' and 'Agogna' is the name of the torrent to which the lake once belonged), Agogna morta offers visitors a splendid surprise when the water lilies are blossoming.

I sapori del territorio

The taste of the region

Una visita in Lomellina è un viaggio tra le numerose risaie che ne delineano il paesaggio, ma è soprattutto l'occasione per scoprire quella fruttifera Laumellina che da secoli è terra di prodotti, non sempre noti, ma molto gustosi.

Riso

Coltivato sin da tempi antichi, con gli Sforza il riso diventa il prodotto agricolo principe della Lomellina. Ancora oggi la provincia di Pavia costituisce la principale area risicola europea, con oltre ottantamila ettari a risaia. Sono prodotte tutte le principali varietà, alcune delle quali selezionate proprio qui, come il recente Otello, un riso nero integrale e biologico.

Salame d'oca di Mortara

Prodotto a Indicazione Geografica Protetta (IGP) dal 2004, il salame d'oca trae origine dalle comunità ebraiche stanziate in Lomellina nel Medioevo, le quali, non potendo cibarsi di carne suina, fecero dell'oca il proprio "maiale". Il salame d'oca è prodotto sia in versione cotta, sia in versione cruda e stagionata, con tagli pregiati d'oca, carne e grasso suino. Esiste anche la variante Ecu- menica, realizzata unicamente con carni d'oca e così chiamata perché può essere consumata da "tutti", cristiani, ebrei e musulmani. Accanto al salame, l'allevamento dell'oca è alla base di oltre venti prodotti tipici che hanno ricevuto la De.Co. (Denominazione Comunale), tra i quali il collo d'oca ripieno, i ciccioli, i prosciuttini d'oca, i ravioli, il petto d'oca stagionato e, ovviamente, l'im- mancabile e dolcissimo fegato grasso. Info: www.sagradelsalamedoca.it; www.decomortara.it.



Salame d'oca.
Goose salami.



Riso
in maturazione.
Rice
ripening in the field.

A visit to Lomellina is a journey through the many rice fields that delineate the landscape and above all is a chance to discover a fertile land that for centuries has been the birthplace of products that if not always well-known never fail to delight the palate.

Rice

Cultivated since ancient times, under the House of Sforza rice became the main agricultural product of the Lomellina region. The Province of Pavia is still the main European rice cultivation area, with more than 80,000 hectares of paddy fields. All the main varieties are grown, some of which selected right here, including Otello, a new black organic whole grain rice.



Riso.
Rice.

Mortara Goose salami

PGI (Protected Geographical Indication) since 2004, goose salami was originally produced by the Jewish communities who lived in the Lomellina region during the medieval period when goose was used as an

alternative to prohibited pork. Goose salami is produced both as a cooked and raw, seasoned product, with prime cuts of goose, meat and pig's fat. The Ecumenico (ecumenical variety) is made entirely from goose meat, so called because it can be eaten by Christians, Jews and Muslims alike.

Apart from salami, goose meat is used in more than twenty traditional products that have been awarded the De.Co. (Municipal Denomination) including stuffed goose neck, goose rind, goose ham, ravioli, mature goose breast, and of course the not-to-be-missed sweet fatty liver.

For more information visit: www.sagradelsalamedoca.it; www.decomortara.it.

Una risaia.
A rice field.

Figadej di Vigevano

Si tratta di un particolare insaccato, che ha da poco ricevuto la De.Co., prodotto a Vigevano secondo una ricetta molto antica. La carne di maiale, macinata con pancetta e fegato di maiale, viene speziata e impastata per conferirle una forma a palla, quindi insaccata e cotta in forno o, secondo la preparazione più tradizionale, nello strutto di maiale.

Cipolla rossa di Breme

Dolce e croccante, la cipolla rossa di Breme è un'antica varietà coltivata già nel Medioevo dai monaci benedettini che fondarono l'abbazia di San Pietro. Nella seconda metà di giugno si raccoglie la Quarantina, piccola e piatta, mentre a luglio è possibile gustare la Nostrana, più grande, bulbosa e dalla forma ovale. Con la cipolla di Breme si possono comporre interi menù, dall'antipasto al dessert e, in cucina, diventa protagonista di torte, confetture e gelati. Info: www.comunebreme.it.



Cipolla rossa di Breme.
Breme Red Onion.

Vigevano Figadej

This cold cut was recently awarded the De.Co. and is produced in Vigevano following an ancient recipe. Pork is minced with bacon and pig's liver and then flavoured and kneaded into a ball, filled into sausage skins and either cooked in the oven or more traditionally in pig's lard.

Breme Red Onion

Sweet and crunchy, the Breme red onion is an ancient variety that was cultivated as early as the medieval period by the Benedictine monks who founded the Saint Peter Abbey. The small and flat onion known as the Quarantina is harvested in the second half of June. You can also try the larger, bulbous and oval-shaped onion known as the Nostrana in July. Entire menus can be based around Breme onions, from starters through to desserts and even cakes, jams and ice creams.

For more information visit: www.comunebreme.it.

Lomellina

Cilavegna

2° weekend di maggio
Sagra dell'asparago
Degustazioni, stand gastronomici, eventi culturali.

Breme

Dal venerdì al lunedì
della 2ª domenica di giugno
Sagra della cipolla rossa
Degustazioni
e stand gastronomici.

Mortara

Ultimo weekend di settembre
Sagra del Salame d'Oca
Con stand gastronomici,
palio, sfilata in costume,
eventi culturali.

Dorno

2ª domenica di ottobre
Sagra della zucca
Festa patronale, degustazioni,
e stand gastronomici.

Cilavegna

2nd weekend of May
Asparagus Festival
Tastings, food stands, cultural
events.

Breme

From Friday to Monday
(2nd Sunday of June)
Red Onion Festival
Tastings and food stands.

Mortara

Last weekend of September
Goose salami Festival
Food stands, Palio, costume
parade, cultural events.

Dorno

2nd Sunday of October
Pumpkin Festival
Celebration of the Patron,
tastings and food stands.





Zucca Bertagnina di Dorno

Coltivata da sempre, la Zucca Bertagnina rischiò la scomparsa con l'evoluzione agricola del Novecento, ma, grazie all'impegno di alcuni agricoltori, è stata recentemente rilanciata dalla città di Dorno. Deve il proprio nome alla forma caratteristica delle protuberanze sul fondo del corpo, che ricordano un "bartò", un cappello. Oltre ad essere alla base di gustosi risotti e dei tradizionali ravioli, la Zucca Bertagnina è ingrediente dei Baci di Dorno, del biscotto ALBERTINO, di confetture e di birre artigianali. Info: www.sagradellazucca.it.

Asparago di Cilavegna

Dai terreni leggeri, umidi, sabbiosi che circondano l'abitato di Cilavegna, proviene un asparago delicato ma deciso, dal turione bianco e la punta viola tenue, che, oggi come nel Medioevo, è sapientemente coltivato senza particolari ausili tecnologici, ma con la tenacia e la passione di pochi agricoltori. Il CON.PAC (Consorzio Produttori Asparagi Cilavegna), garantisce la qualità di questo particolare asparago, che può essere gustato a crudo, oppure in diverse ricette. Info: www.comune.cilavegna.pv.it.



Asparagi di Cilavegna. Cilavegna Asparagus.

Fagiolo borlotto di Gambolò

Varietà antica e dalla pasta molto farinosa, il fagiolo borlotto di Gambolò è facilmente riconoscibile per un baccello rosso bordeaux con screziature crema. Il sapore dolce e privo di retrogusti amari, lo rende particolarmente adatto per la preparazione del tipico risotto con la salsiccia, per i biscotti borlottini e la tradizionale torta ariosa, che secondo la leggenda fu inventata da un contadino, che, dovendo ospitare un altezzoso cavaliere, cucinò questa delizia ricevendone in cambio un premio.

Ofelle di Parona

Biscotto dagli ingredienti genuini, l'ofella di Parona è riconoscibile per la caratteristica forma ovale con le estremità appuntite. Nata alla fine dell'Ottocento, l'ofella si è sempre più affermata, grazie ad un sapore equilibrato e alla leggerezza garantita dall'uso esclusivo di farina di grano tenero, burro, zucchero, uova, olio d'oliva e lievito. Dal 1971 è tutelata dalla Pro Loco di Parona, che ha depositato il brevetto industriale ed il marchio d'impresa. Info: www.parona-lomellina.it.

Le ofelle



Bertagnina Pumpkin from Dorno

First cultivated in ancient times, the Bertagnina Pumpkin almost disappeared with the agricultural evolution of the 1900s. Thanks to the dedication of a number of farmers it has recently been relaunched by the city of Dorno. It owes its name to the characteristic shape of the protuberances at the base that look like a form of hat known as "bartò". The pumpkin is the central ingredient of many tasty dishes and the traditional ravioli and is used to make the Baci di Dorno (a kind of biscuits), the biscuit ALBERTINO, jams and craft beers. Info: www.sagradellazucca.it.

Cilavegna Asparagus

The light, moist and sandy terrain of Cilavegna is home to a delicate yet distinctive asparagus, with its white head and delicate violet tip. It is still skilfully harvested as in the medieval period without the use of technological equipment, but with great care and the dedication of a small group of farmers. The CON.PAC (Asparagus Producer Consortium of Cilavegna), guarantees the quality of this special asparagus that can be savoured raw, or in various dishes. Info: www.comune.cilavegna.pv.it.

Borlotto bean from Gambolò

An ancient variety with a very floury texture it is easily recognisable by its cream-mottled bordeaux-red pod. Its sweet flavour and absence of bitter aftertaste makes it particularly suitable in traditional risotto with sausage. It is also used to make biscuits and the traditional Ariosa cake that legend has it was invented by a farmer who cooked this delicacy for a disdainful knight and was rewarded a prize in return.

Ofelle di Parona (dried biscuits)

These biscuits with their distinctive oval shape and pointed tips are made from genuine ingredients. First produced at the end of the 19th century, they have grown in fame thanks to their balanced taste and light texture that results from the exclusive use of soft wheat flour, butter, sugar, egg, olive oil and yeast. The Pro Loco of Parona registered an industrial patent and trademark for the biscuits in 1971. Info: www.parona-lomellina.it.



L'agriturismo Tenuta Molino Taverna è ambientato in uno splendido cascinale immerso nella campagna lomellina. La sala ristorante di 40 posti, ideale per pranzi, cene, cerimonie ed eventi. L'agriturismo Tenuta Molino Taverna, inoltre, propone matrimoni "eco - sostenibili", con prodotti stagionali, a chilometro zero, coltivati con agricoltura integrata. Il menù prevede risotti, paste fatte in casa e secondi indimenticabili; varia giornalmente e offre il meglio della produzione lomellina. Protagonista è l'Asparago di Cilavegna. L'agriturismo dispone di un bed and breakfast con 4 posti letto, in via Campana, a Cilavegna. La struttura ospita anche una fattoria didattica, un maneggio e uno spaccio per la vendita di prodotti locali.



The Tenuta Molino Taverna holiday farm is located in a splendid farmstead immersed in the Lomellina countryside. The restaurant seats 40 people and is ideal for lunches, dinners, ceremonies and events. Tenuta Molino Taverna also offers "eco-sustainable" weddings, with seasonal zero mileage products cultivated by way of integrated agriculture. The menu includes risottos, homemade pasta and unforgettable second courses; it varies each day and offers the best of the produce from the Lomellina area. The most noteworthy product is the Cilavegna asparagus. The holiday farm has a bed and breakfast with 4 beds, in Via Campana, in Cilavegna. The facility also hosts an educational farm, stables and a shop that sells local products.



Lomellina

agriturismo

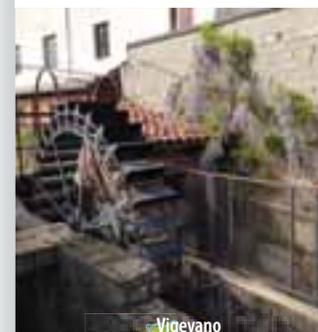
TENUTA MOLINO TAVERNA

CILAVEGNA

Strada Vicinale della Galliana, 1
tel. 0381 969155
mobile 331 3034031
www.molinosataverna.it
info@molinosataverna.it
Chiuso domenica sera,
lunedì e martedì.

*Closed on Sunday at dinner
and on Monday and Tuesday.*

seguici su



OSPITALITÀ ITALIANA
ITALY & COUNTRY

Lomellina

agriturismo

RAIMONDI



GARLASCO

Loc. Bozzola,
tenuta Fornazzo, 12/B
tel. e fax 0382 818349
www.agriturismoraimondi.it
agriturismoraimondi@libero.it
Chiuso in luglio e gennaio.
Closed in July and January.

segui su



Dal 2001, questa tipica cascina Lomellina, vocata al riso e all'allevamento di bovini, pollame e suini, è anche una struttura agrituristica, che permette ai propri ospiti di vivere un'autentica esperienza della natura e dei sapori del territorio. Accanto allo spaccio aziendale, quattro camere ben arredate e un'ampia sala ristorante con 60 coperti accolgono il visitatore a due passi dal noto Santuario della Madonna della Bozzola, tra boschi, risaie, campi e corsi d'acqua. A tavola è possibile gustare i prodotti dell'azienda, soprattutto salumi e risotti, ma protagoniste assolute sono le carni del pollame ruspante.



Since 2001, this traditional farmhouse in the Lomellina area, dedicated to rice growing and cattle, poultry and pig raising, offers guests authentic farm holidays and the pleasure of the local cuisine. Alongside the farm shop, guests are greeted by four well-appointed rooms and a large dining room seating 60, just a stone's throw away from the famous Shrine to Our Lady of Bozzola, amidst forests, rice paddies, fields and waterways. Dining guests may enjoy the farm's produce, especially cold meats, risottos and, above all, free-range poultry.



Lomellina

agriturismo

SANT'ANDREA

GROPELLO CAIROLI

Viale Zanotti, Cascina Delizia
tel. 0382 1862762
fax 0382 1862761
mobile 348 4523005
www.agriturismo-santandrea.it
raffaellamoroni@virgilio.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

segui su



Dal 2006 l'agriturismo Sant'Andrea, capitanato dalla titolare Raffaella Moroni, rappresenta un vero paradiso per ospiti di ogni età, soprattutto bambini. Un'oasi verde di 100.000 metri quadrati circonda la struttura che, anche fattoria didattica, accoglie bovini, suini, capre, pony e un allevamento di cani Pastori tedeschi e Alani blu. Le camere, dotate di ogni comfort, dispongono di 18 posti letto totali. La sala ristorante, con 55 coperti, propone una gustosa cucina casalinga, a base di prodotti dell'azienda, con la possibilità di concordare anche menù tematici. Una "delizia", come la località in cui si trova.



Since 2006, the Sant'Andrea holiday farm, run by owner Raffaella Moroni, has been a paradise for guests of every age, especially children. A green oasis spanning 100,000 square metres surrounds the structure, which is also an educational farm, with cows, pigs, goats, ponies and a German Shepherd and Blue Dane farm. The guest rooms, provided with every comfort, sleep a total of 18. The restaurant, with seating for 55, offers tasty home-style cuisine made with the farm's own products, and the option of creating theme menus. A 'delight', just like its location's name ("Cascina Delizia", literally "delight farm").



LA GAMBARINA



MORTARA

Strada Cascinino Giudice, 2 / Via
 Uberto da Olevano
 tel. 0384 98399
 mobile 349 0807608
 www.agriturismolagambarina.it
 lagambarina2011@libero.it
 Aperto venerdì sera, sabato
 e domenica (pranzo e cena) e festività.
*Open on Friday at dinner, on Saturday
 and Sunday and on holidays.*

segui su



Prima l'azienda agricola specializzata nell'allevamento di avi-
 coli, poi, dal 1996 l'apertura dell'agriturismo. La Gambarina
 vi accoglierà in un caratteristico ambiente agreste propo-
 nendo menù tipici per le occasioni speciali oppure pranzi e
 cene con degustazione di prodotti dell'azienda (oche, ana-
 tre, salumi d'oca e suino, risotti con ricette lomelline, paste
 fatte in casa), merende con i salumi accompagnati da focac-
 ce e sottoli provenienti dall'orto. È inoltre possibile acqui-
 stare animali vivi e macellati, uova e confetture, prenotare
 e ritirare pietanze già cucinate e pronte per essere gustate.



*The owners of the working farm, specialised in breeding poul-
 try, opened a holiday farmhouse in 1996. Gambarina welcomes
 guests in a typical rural environment, offering traditional menus
 for special occasions or business lunches and dinners. It is pos-
 sible to sample the farm products (goose, duck, goose and pork
 sausages, risotto following recipes from the Lomellina region,
 homemade pasta). The establishment also prepares snacks
 based on cold meats served with focaccias and pickles from
 the garden. It is also possible to buy live or slaughtered animals,
 eggs and jams, as well as to book and take away tasty ready-
 cooked dishes just waiting to be enjoyed.*

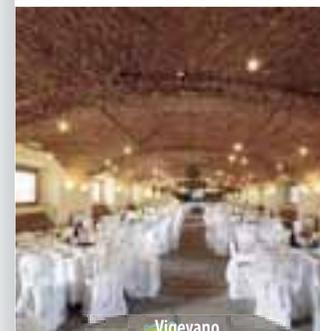


TENUTA SAN GIOVANNI

OLEVANO

Via Uberto da Olevano, 1/3
 tel. 0384 51093
 mobile 335 5729936
 www.leonedilomellina.it
 info@leonedilomellina.it
 Aperto su prenotazione.
Open by reservation.

segui su



La Tenuta San Giovanni è il luogo ideale per ospitare eventi
 didattico-culturali ma anche feste e cerimonie, in un'antica
 cascina a corte chiusa. Nell'agriturismo, alla coltivazione di
 prodotti biologici come il Carnaroli, il riso nero Otello di Lo-
 mellina, lamponi e zucchine, si affianca la fattoria didattica,
 con spazi per l'attività di apprendimento e un attrezzato la-
 boratorio di cucina. La struttura dispone di un appartamen-
 to con 3 posti letto, due con 4 posti letto, tre stanze doppie
 e una singola, oltre ad un ristoro capace di 28 posti a tavola,
 aperto 4 giorni la settimana. Proposti prodotti tipici, tra cui
 l'asparago di Cilavegna, la cipolla rossa di Breme e l'oca.



*The Tenuta San Giovanni is a perfect place for hosting educa-
 tional and cultural events, as well as parties and ceremonies,
 at an old closed-courtyard farmstead. The holiday farm culti-
 vates organic products like Carnaroli rice, Otello black rice from
 Lomellina, raspberries and courgettes and also operates as an
 educational farm, with areas for learning activities and a work-
 shop kitchen. The structure has one apartment that sleeps 3,
 two that sleep 4, three double rooms and one single room, as
 well as a dining area with seating for 28 that is open four days
 a week. The menu features typical local products, like Cilavegna
 asparagus, Breme red onion and goose.*



Lomellina

agriturismo

PESCAROLO



ROBBIO

Cascina Molino Miradolo, 7
mobile 393 9222566
fax 0384 671146
www.fulviopescarolo.it
fulvio@fulviopescarolo.it
Aperto su prenotazione.
Open by reservation.

L'agriturismo Pescarolo, a Robbio, gestito da Paola Lazzarin insieme al marito Fulvio Pescarolo ed alla figlia Gaia, è nato nel 2004 ed è una vera fattoria didattica che comprende, oltre al vigneto, una perfetta coltura di asparagi, un allevamento di oche e pollame, coltivazioni di antiche varietà di mais per polenta, serre per fiori e piante orticole e persino un uliveto in produzione. In cucina, tra tradizione lombarda e piemontese, da non perdere il fritto piemontese con amaretti e pavesini e la bagna cauda senza aglio. Quaranta i posti disponibili a tavola, ideali per banchetti. La struttura dispone anche di una camera con 4 posti letto.



The Pescarolo holiday farm, in Robbio, managed by Paola Lazzarin with her husband Fulvio Pescarolo and daughter Gaia, was opened in 2004 as an educational farm that includes, as well as the vineyard, a goose and chicken farm, asparagus and crops of ancient varieties of corn for making polenta, greenhouses for flowers and horticultural plants, and even an olive grove. From the menu, which features traditional Lombard and Piedmontese cuisine, be sure to try the Piedmontese fry with amaretto and pavesini biscuits and the bagna cauda sauce, made without garlic. The restaurant seats up to 40, perfect for banquets. It also has a guest room that sleeps 4.



Lomellina

agriturismo

LA CORTE GHIOTTA



VELEZZO LOMELLINA

Cascina Terno
tel. 0381 87720
mobile 348 0043575
348 5166432
www.lacorteghiotta.com
info@lacorteghiotta.com
Aperto su prenotazione.
Open by reservation.

Creata nel 1998, La Corte Ghiotta è una cascina perfettamente conservata, tra risaie e pioppeti e offre due sale. Al timone de "La Corte Ghiotta", Fabio Brugnoli, insieme a papà Sergio e mamma Anna è la mente dell'agriturismo. La struttura apre dal venerdì alla domenica e offre spazi per convegni, accoglienza nel circuito delle Fattorie didattiche, feste, serate a tema. La ristorazione prevede risotti di stagione, salumi prodotti in azienda, bolliti, maialino o la coscia di maiale al forno. La Corte Ghiotta è ubicata tra Velezzo, Semiana e Lomello, raggiungibile sia sulla direttrice Lomello - Semiana che Lomello - Velezzo.



Opened in 1998, La Corte Ghiotta is a perfectly preserved farmhouse offering two dining rooms and surrounded by rice fields. Fabio Brugnoli is at the helm of La Corte Ghiotta, together with his father, Sergio, while his mother, Anna, is the brain behind the holiday farm. It is open from Friday to Sunday and offers facilities for conferences, educational farm services, parties and theme nights. The menu offers seasonal risottos, the farm's own cold cuts, boiled meats, piglet and oven-roasted pork leg. La Corte Ghiotta is located between Velezzo, Semiana and Lomello, and can be reached along the Lomello-Semiana and Lomello-Velezzo roads.



seguici su



Lomellina

ristorante

PONTE SESIA



CANDIA LOMELLINA

Via Casale Mortara, 17/19
tel. 0384 74098
www.pontesesia.it
info@pontesesia.com
Aperto da ottobre
ad aprile il sabato;
aperto su prenotazione.
*Open between October
and April on Saturday;
open by reservation.*

seguici su



Il ristorante Ponte Sesia, a Candia Lomellina, è ubicato nei pressi della direttrice Candia - Casale Monferrato. Il titolare e chef è Gianluigi Ferraris, che con la moglie Raffaella e la sorella Loredana, offrono ospitalità in una struttura accogliente e raffinata con 120 coperti, anche per banchetti e ricevimenti. Alle preparazioni a base di carne e pesce, prevalentemente di fiume, si affiancano i risotti, i secondi e il ricco carrello dei dolci. Imperdibile la tortina al cioccolato con gelato di zucca, che ha permesso a Gianluigi Ferraris di aggiudicarsi nel 2008 la "Padella d'oro".



The Ponte Sesia restaurant, in Candia Lomellina, is located in the Candia - Casale Monferrato road. The owner and chef is Gianluigi Ferraris who, together with his wife Raffaella and sister Loredana, welcomes diners in an elegant setting with seating for 120, also suitable for banquets and receptions. In addition to meat and fish (mostly river) dishes, one finds risottos, second courses and a wide selection of desserts. Do not miss the chocolate cake with pumpkin gelato, for which Gianluigi Ferraris won the 'Padella d'oro' (Golden Pan) in 2008.



Lomellina

ristorante

CHIERICO

CARBONARA AL TICINO

Via Roma, 14
tel. 0382 400477
www.ticinodachierico.com
anngechi@libero.it
Chiuso la domenica.
Closed on Sunday.

seguici su



I titolari sono Angelo e Maria Laura Chierico e dispone di 80 coperti. La cucina, ricercata e dai sapori genuini, propone carne e pesce, che si alternano con ritmi stagionali e seguono una vasta gamma di possibilità, a richiesta della clientela. Largo spazio anche ai prodotti tipici locali, come la cipolla rossa di Breme, l'oca, che è proposta sia sotto forma di salumi o del classico ragò, e l'anatra, in gustose varianti. Non mancano i salumi artigianali e i primi piatti gustosi, tra i quali la pasta e i ravioli fatti a mano. Il ristorante Chierico è a Carbonara al Ticino, tra Pavia e Gropello Cairoli.



The Chierico restaurant, owned by Angelo and Maria Laura Chierico, seats 80. The menu, with its sophisticated and wholesome flavours, offers a wide range of meat and fish dishes on a seasonal basis and at the customers' request. Priority is also given to local products, such as red onion from Breme, goose, available both in the form of cold meats or classic "Ragò" (traditional stewed goose meat), and duck in variety of delicious recipes. Cured meats and tasty pasta dishes abound, including handmade pasta and ravioli. The Chierico restaurant is situated in Carbonara al Ticino, between Pavia and Gropello Cairoli.



Lomellina

ristorante

LE GRONDE



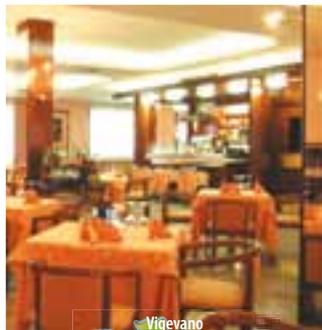
CAVA MANARA

Via Togliatti, 102
tel. e fax 0382 553942
www.hotellegronde.it
info@hotellegronde.it
Chiuso il martedì.
Closed on Tuesday.

Un servizio sempre su misura del cliente, spazi ampissimi e una cucina capace di offrire una sconfinata scelta di piatti tradizionali e internazionali: questo è il ristorante Le Gronde, una struttura, guidata da Cosimo Giordano con la moglie Ornella Bellani, capace di ben 300 coperti. Ideale per banchetti, cerimonie e pranzi aziendali, Le Gronde si rivela perfetto anche per cene intime e raffinate. Da non perdere i passatelli di salmone e vodka, gli strigioni con tonno, pinoli e pomodorini Pachino, il salmone gratinato con crema al curry e semi di papavero, nonché i superbi gamberoni al lardo di Colonnata su letto di radicchio trevigiano.



Service always attentive to the diner, large rooms and a menu offering a limitless choice of traditional and international dishes: this is the Le Gronde restaurant, run by Cosimo Giordano and his wife Ornella Bellani, with seating for 300. Perfect for banquets and business lunches, Le Gronde is also the perfect spot for elegant, intimate dinners. Do not miss the passatelli pasta with salmon and vodka, the strigioni with tuna, pine nuts and Pachino tomatoes, the salmon gratin with curry cream and poppy seeds or the superb prawns with Colonnata lard on a bed of Treviso radicchio.



Lomellina

ristorante

CASCINA BOVILE



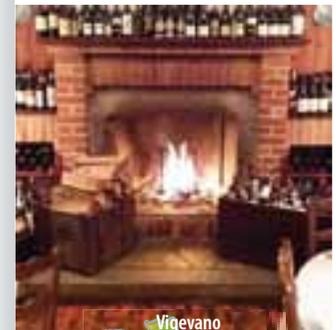
CERETTO LOMELLINA

Cascina Bovile, 1
tel. 0384 56123
www.ristorantecascinabovile.it
info@ristorantecascinabovile.it
Chiuso il lunedì sera e il martedì.
*Closed on Monday at dinner
and on Tuesday.*

Un'istituzione della ristorazione lomellina, in una scenografica casa di caccia del primo dopoguerra, tra colonne di granito e soffitti a volte. Il ristorante Cascina Bovile da quarant'anni offre un ambiente raffinato e tranquillo, con 40 coperti, per gustare la massima espressione della cucina del territorio. Roberta Costagliola e lo chef Pierluigi Mariani propongono sapori e aromi della tradizione, sapientemente rivisitati, con le migliori materie prime stagionali e locali: riso, anatra, oca (soprattutto il pregiato fegato grasso), funghi tartufi, carni piemontesi. Il locale è anche la location ideale per ricevimenti e banchetti nuziali, per ricevere i propri ospiti in maniera indimenticabile.



A Lomellina institution located in a picturesque hunting lodge from World War I, featuring granite columns and vaulted ceilings. For forty years, the Cascina Bovile has offered diners an elegant, tranquil atmosphere, with seating for 40 and a menu that offers the very best of local cuisine. Roberta Costagliola and the chef Pierluigi Mariani offer expertly reinterpreted traditional flavours and aromas, using top seasonal and local products: rice, duck, goose (especially the esteemed foie gras), truffle, mushrooms and Piedmont meats. It is also the perfect spot for receptions and wedding banquets, offering you and your guests an unforgettable experience.



Lomellina

ristorante

MIRA



CERGNAGO

Via Case Sparse, 3
tel. 0384 43094
ristmira@alice.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

Fondato nel 1960 da Mira Saino, è seguito dal figlio Luigi Saino, con la moglie Tina in cucina e il figlio Luca. La struttura dispone di 10 camere per complessivi 15 posti letto. Il menù, attento alle scadenze stagionali, propone il petto d'anatra al vino rosso servito con purè, l'oca, proposta in tante varianti, la più classica cotoletta alla milanese, dalle proporzioni ragguardevoli, gli asparagi di Cilavegna, serviti con uovo in camicia e salsa di tartufo o i ravioli al fondente, con ripieno di cipolla rossa di Breme e pangrattato, conditi con una riduzione di aceto balsamico. In cantina in primo piano l'Oltrepò Pavese.



Founded in 1960 by Mira Saino, it is now run by her son, Luigi Saino, with his wife Tina in the kitchen and son Luca. It offers 10 guest rooms for a total of 15 beds. The menu, attentive to the seasons, includes duck breast in red wine and served with puréed potatoes, goose prepared in a variety of ways, the more classic - and generously-sized - Milanese cutlet, Cilavegna asparagus served with poached eggs and truffle sauce, and ravioli 'al fondente' stuffed with Breme red onions and breadcrumbs and dressed with a balsamic vinegar reduction. The Oltrepò Pavese figures prominently on the wine list.



Lomellina

ristorante

LA GÈRA

CONFENZA

Corso Vittorio Emanuele II, 15
tel. e fax 0384 64018
www.lagera.135.it
lageraristorante@libero.it
Chiuso domenica sera e il lunedì.
*Closed on Sunday at dinner
and on Monday.*

Al timone del locale, dal 2003 c'è Andrea Quirico, il titolare, con la moglie Milena e la mamma Anna. È ubicato a due passi dal confine tra Lombardia e Piemonte. Tra le ricette tradizionali, attente alla stagionalità, offerte alla clientela, troviamo le carni e le verdure, con attenzione particolare per le specialità locali, dall'oca alla cipolla di Breme, dall'asparago di Cilavegna al fagiolo Borlotto di Gambolò, il cosciotto d'oca lessata con pinoli, cipollotti di Breme e uva passa. Il ristorante "La Gèra", può ospitare 42 coperti, ed è a Confienza, paese noto come crocevia delle vie d'acqua "storiche" delle risaie.



Run since 2003 by the owner, Andrea Quirico, his wife Milena and his mother, Anna. It is located a short distance from the boundary between Lombardy and Piedmont. Among the traditional recipes, which closely follow the seasons, one finds meats and vegetables, with a special focus on local specialties, including goose, Breme onions, Cilavegna asparagus, Borlotto di Gambolò beans, boiled goose leg with pine nuts, Breme spring onions and raisins. The La Gèra restaurant has seating for 42 and is located in Confienza, a town famed as the crossroads of the 'historical' rice-field waterways.



seguici su

Lomellina

ristorante

DA CARLA



GAMBOLO

Via Necchi 3/5, fraz. Molino d'Isella
tel. 0381 939582
fax 0381 641779
www.trattoriadacarla.com
info@trattoriadacarla.com
Chiuso il mercoledì.
Closed on Wednesday.

seguici su



L'antico molino, dal quale prende nome la frazione, dal 1957 ospita la trattoria con locanda voluta da Carla, che nel 1996 tramanda questa tradizione di ospitalità familiare e sapore locale alle figlie Pinuccia e Roberta Bologna, con il marito Carlo Diamanti. Sulle verdi sponde del Ticino, un ricco menù alterna preparazioni di carne e pesce di fiume, l'oca e l'anatra dei mesi invernali alle rane e bottine di quelli estivi. Autentica prelibatezza, assolutamente da provare, il risotto alla mulino, con petto d'oca affumicato, porcini freschi e punte d'asparagi.



The ancient mill, from which the hamlet takes its name, is the site of the inn opened by Carla in 1957 who in 1996 handed down the traditions of family hospitality and local tastes to her daughters Pinuccia and Roberta Bologna, and Roberta's husband Carlo Diamanti. Located on the green banks of the Ticino River it offers a menu based on meat, river fish, goose and duck in the winter months as well as frog and bottine fish in the summer. Authentic delicacies that must be sampled include the windmill risotto with smoked goose breast, fresh porcini mushrooms and asparagus tips.



Lomellina

ristorante

ANTICA DIMORA SAN MICHELE

LOMELLO

Via Roma, 2
tel. e fax 0384 85178
mobile 331 4570517
www.anticadimorasanmichele.it
info@anticadimorasanmichele.it
Chiuso domenica sera;
prenotazione obbligatoria.
*Closed on Sunday;
reservations are required.*

seguici su



Per metà sede della più vecchia locanda del paese, per metà monastero, dopo un'attenta ristrutturazione, nasce l'hotel-ristorante Antica Dimora San Michele. Raffinata combinazione di ambienti antichi e nuovi, riscuote subito consensi per la storica struttura, come per la gestione dei coniugi Flavio e Silvia. Nel cuore di Lomello, il ristorante offre un ricco menu di piatti tradizionali, a base di prodotti locali e stagionali, tra i quali: anatra, oca, selvaggina, arrostiti, costate di manzo cotte su piastre di ghisa, paste e ravioli fatti in casa. A disposizione 50 coperti, oltre a 40 posti nel cortile, dove troneggia un bonsai di ulivo di oltre cento anni.



Half monastery and half the site of the oldest inn in the town, the Antica Dimora San Michele is the result of a meticulous renovation project. A refined combination of old and new settings, its immediate success owes as much to the historical structure as to Flavio and Silvia's management. Located in the heart of Lomello, the restaurant offers a dense menu of traditional dishes made with local, seasonal products including duck, goose, wild game, roast meats, beef chops cooked on cast-iron grill pans and home-made pasta and ravioli. It offers seating for 50 and an additional 40 spots in the courtyard, which is home to a bonsai olive tree more than a century old.



Lomellina

ristorante

LOCANDA ACQUADOLCE



MEZZANA BIGLI

Strada provinciale 206,
località ponte Po, 64
tel. 0384 88477
mobile 333 7409399
www.locanda-acquadolce.it
barlastella@libero.it
Chiuso il lunedì;
prenotazione consigliata.

*Closed on Monday;
the reservation is recommended.*

seguici su



Vigevano

Mezzana Bigli



Since 2012, the Acquadolce restaurant, the brainchild of John-ny and Jimmy Gambu and their mother Adriana Papavero, has offered diners a well-kept ambiance with seating for about one hundred and, in summer, thirty spots outdoors. Perfect for business lunches and receptions. At the table, the stars are the flavours of local cuisine, reinterpreted by chef Mattia Roncoletta and his staff, including river fish (trout, sturgeon and pike), Cilavegna asparagus, the red onion of Breme and Voghera peppers, homemade pasta, goose and duck recipes, meat sauces, tripe and mixed boiled meats.



Nato nel 2008, è un locale che si offre come alternativa al banchetto scapestrato e rumoroso, dando spazio solo a un totale di 24 clienti. I modi garbati dello chef Natalya Kuzmuk, un'interprete splendida di questa atmosfera, le piccole sale dai colori pastello e la cura di ogni particolare, sono una conferma di questi spazi ricercati, oltre che la scelta di base della titolare, Germana Ferrari. Al centro la tradizione lombarda, con carne e pesce, le ghiotte grigliate, i risotti, fra i quali il gustoso risotto alla vogherese, preparato con il Peperone di Voghera. E ancora ravioli casalinghi e gustose preparazioni di trippa e ragò.



Opened in 2008, this restaurant is an alternative to the wild, noisy dining experience, with space for only 24 guests. The courteous manner of chef Natalya Kuzmuk, a splendid interpreter of this atmosphere, the small, pastel-hued rooms and ubiquitous attention to detail, all part of the vision of the owner, Germana Ferrari, make this a popular spot. At the centre of Lombard tradition, along with meat and fish, are appetizing grilled meats and a variety of risottos, including a tasty Voghera risotto made with Voghera peppers. Not to mention homemade ravioli and delicious dishes with tripe and ragò.



Lomellina

ristorante

MILLY

MEZZANA BIGLI

Via Roma, 47
tel. 0384 886006
lara@leonnet.it

Chiuso domenica, lunedì
e martedì a mezzogiorno.
Prenotazione obbligatoria.
*Closed on Sunday, Monday
and on Tuesday at lunch.
Reservations are required.*



Vigevano

Mezzana Bigli

Lomellina

ristorante

IL CUUC



MORTARA

Corso Garibaldi, 20
tel. e fax 0384 99106
www.ilcuuc.com
davide@ilcuuc.191.it
Chiuso la domenica sera
e il lunedì.

*Closed on Sunday at dinner
and on Monday.*

seguici su



Nel cuore di Mortara, il Cuuc offre un ambiente elegante e confortevole, con qualche tocco vecchio Piemonte e una cucina che trova la giusta sintesi tra classico e ricercato. Il titolare, Davide Palestro, raccoglie l'eredità del celebre padre Gioacchino, grande esperto di gastronomia legata all'oca, elabora menù che coniugano innovazione e tradizione e che propongono all'avventore una selezione di ricette locali, prodotti tipici della Lomellina, eccellenze di carne e pesce di tutta la penisola. È possibile scegliere tra oltre 200 etichette di vini nazionali e birre artigianali pavesi, con le quali degustare, magari, un'eccezionale oca arrosto cotta a bassa temperatura.



In the heart of Mortara, the Cuuc offers an elegant and comfortable setting coupled with old-style Piedmont touches and cuisine that perfectly balances classic and sophisticated tastes. The owner, Davide Palestro, has followed in the footsteps of his famous father Gioacchino, a culinary expert in the preparation of goose. Davide has developed menus that encompass both innovation and tradition that offer a selection of local recipes, typical Lomellina products and high-quality meat and fish from all over the peninsula. You can choose from more than 200 Italian wines and Pavese craft beers that make the perfect accompaniment to exceptional slow-cooked roast goose.



Lomellina

ristorante

TRATTORIA GUALLINA

MORTARA

Via Molino Faenza, 19
tel. 0384 91962
mobile 338 7261869
www.trattoriaguallina.it
elena.guallina@gmail.com
Chiuso il martedì.
Closed on Tuesday.

seguici su



Dal 1986, in un caratteristico edificio nelle frazioni orientali di Mortara, il "sogno" del titolare Edoardo Fantasma prende forma nella Trattoria Guallina. Un ambiente accogliente, che offre sapori raffinati e che, anche grazie al giovane e creativo chef Carlo Carrega, interpreta la grande tradizione dei sapori di Lomellina. Il riso e l'oca, in tutte le loro gustose declinazioni, ma anche la Cipolla di Breme, l'Asparago di Cilavegna, le rane e numerosi prodotti di nicchia caratterizzano un menù che scalda i cuori e si abbina ad una cantina con oltre 600 etichette.



Since 1986, the dream of the owner Edoardo Fantasma came true in the form of the Trattoria Guallina located in a characteristic building in the eastern district of Mortara. The welcoming environment offers refined cuisine and the reinterpretation of the great Lomellina tradition through the efforts of the young and creative chef, Carlo Carrega. The menu is based on the delights of rice and goose as well as Breme onion, Cilavegna asparagus, frog and many speciality products to warm the heart along with wine selected from more than 600 labels.



VILLA SANT'ESPEDITO



MORTARA

Strada per Ceretto, 660 (Sp26)
tel. 0384 99904
fax 0384 294777
mobile 340 5516385
www.santespedito.it
santespedito@santespedito.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

segui su 



Il ristorante Villa Sant'Espedito dispone di due sale per 185 posti. Ad accogliere gli ospiti Francesco Pasquino, affiancato da Silvia e Pia. In tavola spiccano il misto di salumi d'oca, il paté di fegatini d'oca, il carpaccio di fegato grasso, il fois gras, i ravioli d'oca, il petto d'oca con i ciccioli e patate al forno cotte nel grasso d'oca, il ragò d'oca (bottaggio) e l'oca intera arrosto. Immane l'anatra, gli asparagi di Cilavegna, la cipolla rossa di Breme, i fagioli borlotti di Gambolò, i peperoni di Voghera e il risotto. Villa Sant'Espedito si colloca lungo la direttrice Mortara - Robbio.



The Villa Sant'Espedito restaurant has two dining rooms and seating for 185. Diners are welcomed by Francesco Pasquino, together with Silvia and Pia. Standing out on the menu are mixed goose salami, goose liver pâté, foie gras carpaccio, foie gras, goose ravioli, goose breast with fried fat and potatoes roasted in the oven in goose fat, goose ragò (bottaggio) and whole roast goose. Do not miss the duck, Cilavegna asparagus, the red onion of Breme, the borlotti beans of Gambolò, Voghera sweet peppers and the risotto. Villa Sant'Espedito is located along the Mortara - Robbio road.



VECCHIO MULINO

PALESTRO

Via Umberto I, 99
tel. 0384 677105
vecchio.mulino@katamail.com
Chiuso il lunedì.
Su prenotazione cucina senza glutine.
Closed on Monday.
Gluten free food on reservation.

La struttura, con 60 coperti in due sale, offre un ambiente familiare, in un antico mulino del 1450. Il titolare Mario Valle è affiancato dalla moglie Maria Grazia. Al confine tra Lombardia e Piemonte, la cucina offre il meglio dei due territori. Il riso è principe del locale, declinato sia nella "paniscia" alla vercellese, sia in risotti con porri, luppolo, asparagi. Gli antipasti sono quelli classici piemontesi: salumi, verdure, insalata russa, vitello tonnato. Non mancano, tra i primi, ravioli e pasta artigianale. Stufati, brasati, ragò d'oca, trippa, nei mesi freddi, e carni grigliate e al forno, d'estate, completano la scelta. Molte le etichette di vini tra Oltrepò e Monferrato.



This restaurant, which seats 60 people in two separate dining rooms, in an old mill dating to 1450, has a family feel. The owner, Mario Valle is aided by his wife Maria Grazia. As it is located on the border between Lombardy and Piedmont, the food served offers the best of these two territories. Rice recipes are the house speciality, both in its "paniscia" version "alla vercellese", and also in risottos with leeks, hops, or asparagus. The starters hail from the classic Piedmont repertoire: cold meats, vegetables, Russian salad, veal with tuna sauce. Main courses include ravioli and handmade pasta. Stews, braised meat, traditional goose "ragò", tripe, in winter, and roasted and grilled meat, in summer, complete the vast menu. Many wines are on offer from the Oltrepò and Monferrato areas.



Lomellina

ristorante

ANTICA POSTERIA DEI SABBIONI



SAN MARTINO SICCOMARIO

Loc. Sabbione, 1
tel. 0382 556745
www.posteriadeisabbioni.it
posteriasabbioni@libero.it

Aperto la sera
e domenica a pranzo;
chiuso il lunedì e martedì.

*Open at dinner and
on Sunday at lunch;
closed on Monday and Tuesday.*

sequici su



Dal 1925 l'Antica posteria dei Sabbioni rappresenta un luogo di ritrovo e ospitalità, fondata e curata dalla famiglia dell'attuale proprietario, Mario Sacchi. Dal giovedì alla domenica, le serate sono allietate da intrattenimento musicale, con 50 posti che si aggiungono ai 90 coperti del ristorante, oltre agli spazi esterni per l'estate. In cucina, lo chef Gabriele Ciceri propone un menù lombardo contemporaneo, che si concentra sui prodotti tradizionali del territorio, lasciando spazio anche a specialità valtellinesi, per metà terra d'origine della famiglia Sacchi. Salumi, pregiati tagli di carne, risotti, accostati a una ricca selezione di vini, ideali anche per una degustazione dopo cena.



Since 1925, the Antica posteria dei Sabbioni has been a popular meeting spot, founded and cared-for by the family of its current owner, Mario Sacchi. From Thursday to Sunday, musical entertainment brightens the evenings, with 50 seats added to the restaurant's seating for 90, as well as outdoor spaces in summer. In the kitchen, chef Gabriele Ciceri prepares a contemporary Lombard menu, concentrated on traditional, local ingredients as well as Valtellinese specialties, thanks to the origins of part of the Sacchi family. Salami, fine cuts of meat and risottos paired with a vast wine selection, also ideal for an after-dinner tasting.



Lomellina

ristorante

CANAJA

SARTIRANA LOMELLINA

Via Cavour, 74
mobile 331 3197793
mirco.piana@gmail.com
Chiuso il lunedì.

Closed on Monday.

sequici su



A Sartirana, Mirco Piana, titolare e chef, accoglie gli ospiti al Canaja, ristorante che si presenta con una vera sintesi di tradizione e innovazione. Le sale, ciascuna di un colore diverso, sono raffinemente arredate per rappresentare la Lomellina, ma con una allure tutta contemporanea. In cucina, i migliori prodotti del territorio, sempre di stagione, diventano punto di partenza per portate raffinate, che permettono di riscoprire i sapori tipici, ma in una prospettiva sempre nuova. Da provare i risotti, con zucca, trevigiana, bonarda, i secondi di carne e pesce, ma soprattutto gli incredibili dolci fatti in casa.



Mirco Piana, owner and chef of the establishment in Sartirana, welcomes guests to the Canaja restaurant featuring a true synthesis of tradition and innovation. The rooms, each of a different color, are finely furnished to reflect the Lomellina style, but with a contemporary allure. In the kitchen, the best seasonal produce becomes the starting point for refined dishes exploring the flavors of the land in an ever-new perspective. Not to be missed are the risottos, with pumpkin, red chicory or Bonarda, the meat and fish dishes, and, above all, the incredible home-made desserts.



Lomellina

ristorante

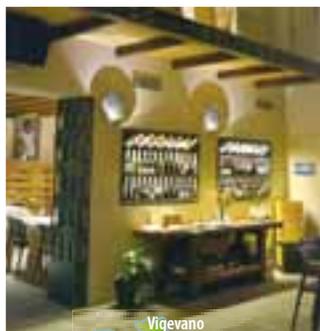
ACQUAMATTA



SEMIANA

Cascina Molino della Raina, 6
tel. 0384 331928
mobile 334 7327545
www.ristoranteacquamatta.it
info@ristoranteacquamatta.it
Chiuso martedì sera e mercoledì;
prenotazione consigliata.
*Closed on Tuesday at dinner
and on Wednesday; the reservation
is recommended.*

segui su



The Acquamatta restaurant is located in the middle of the Lomellina plain, not far from Semiana, in the direction of Lomello. It opened in 2012 and is run by its owner, Andreia Saito, and chef, Matteo Monfrinotti. Its offers a seasonal menu, with traditional meat and seafood dishes. The vast range of choices includes goose, duck, the not-to-be-missed fried frog, the red onion of Breme and Cilavegna asparagus, when in season. It has five rooms, seating for 150 for ceremonies, a picturesque atmosphere and is completely surrounded by greenery. It is a zero-impact restaurant, with geothermal energy and a phyto-depuration system for waste.



Lomellina

ristorante

CORTE VISCONTI

TORRE BERETTI E CASTELLARO

Via Suardi, 4
tel. 0384 805578
manu75_st@libero.it
Chiuso il lunedì e martedì a cena
e il mercoledì.
*Closed on Monday and Tuesday
at dinner and on Wednesday.*



The charming and romantic Corte Visconti restaurant, situated in the open countryside, is beautifully decorated and a classic for lovers of good food. Traditional cuisine from the Lomellina region blends with refined contemporary reinterpretations, offering guests the best of the local produce, ever in line with the seasons and with a touch of creativity. The menu is based on platters of cold meats, potato salads and local vegetables for starters, followed by risottos, roasts, goose and duck, and ending up with strictly homemade desserts. The wine list offers a wide selection of labels, especially from the nearby Oltrepò Pavese.



Lomellina

ristorante

I CASTAGNI



VIGEVANO

Via Ottobiano, 8/20
tel. 0381 42860
fax 0381 346232
www.ristoranteicastagni.com
info@ristoranteicastagni.com
Chiuso la domenica sera
e il lunedì.

*Closed on Sunday at dinner
and on Monday.*

segui su



The I Castagni restaurant, which opened in 1989, takes its name from the centuries-old chestnut trees around it. Since 1993, it has belonged to the Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) and offers cuisine that creatively interprets local traditions. In 1998, I Castagni was awarded a Michelin star. For Enrico Gerli and his wife Luisa, it is important for diners to feel like they are at home with friends, where the cuisine is cared for in every detail. Standing out are typical local products like goose and duck, Cilavegna asparagus, the red onion of Breme and Bertagnina pumpkin. The wine list includes around 600 labels.



Lomellina

ristorante

L'OCA CIUCA

VIGEVANO

Via XX settembre, 35
tel. e fax 0381 348091
www.locaciuca.com
info@locaciuca.com
Chiuso il mercoledì.

Closed on Wednesday.

segui su



In the shelter of the magnificent Piazza Ducale and the "Portone", L'Oca Ciuca is a corner of culinary heaven, which, as its name suggests, serves up a thousand plus recipes made with goose. The owner, Fulvia Legnazzi, has created a small, down-to-earth restaurant seating 40 people (with 20 extra in the summer), and a no-nonsense menu inspired by the tradition of the Lomellina region. Recently, the bistrot formula is also available, for stylish, tasteful lunch meetings. The locally sourced ingredients, the care taken when preparing the food, the unrivalled range of cheeses, the carefully chosen selection of wines: all of these elements form the basis of the restaurant's unforgettable menus.



Lomellina

ristorante

PRIMAVERA



VIGEVANO

Corso Torino, 48
tel. 0381 326415
fax 0381 318092
pizzeriaprimavera@tin.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

Il ristorante pizzeria Primavera rappresenta la tradizione vigevanese, dal 1976. Protagonisti i piatti pronti a base di pesce di mare preparati con ricette gustose. Oltre a una cucina a totale esclusione di glutine, a una vasta gamma di primi piatti, anche a base di pesce, e a piatti della tradizione pavese, è possibile gustare un'offerta sconfinata di pizze. Il menu del locale si aggiorna mensilmente. Fra le tante specialità, gli scialatielli della costiera amalfitana o i fritti misti con pesce azzurro. Dispone di un'ampia sala per 120 posti.

seguici su



Vigevano



The Primavera restaurant pizzeria has been a Vigevanese tradition since 1976. The stars of the menu are delicious ready-made seafood dishes. As well as gluten-free cuisine, there is a wide range of first courses, including fish, traditional Pavese dishes and an endless choice of pizzas. The menu is updated monthly. Among the many specialities, Amalfi Coast scialatielli pasta, mixed fry with bluefish. The restaurant can accommodate up to 120 diners.



Lomellina

ristorante

TRATTORIA PODAZZERA

VIGEVANO

Corso Milano, 95
tel. 0381 690268
mobile 333 7342398
www.trattoriapodazzera.it
trattoriapodazzera@libero.it
info@trattoriapodazzera.it
Chiuso la domenica.
Closed on Sunday.

In una tipica cascina lomellina, immersa nel Parco del Ticino e a soli cinque minuti da Piazza Ducale, la Trattoria Podazzera accoglie, in un ambiente curato, sino a 60 coperti. L'esperienza di Massimo Vanni e della moglie Giovanna, i titolari, si traduce in piatti espressione della più autentica tradizione del territorio, preparati con prodotti di stagione e locali: il risotto vigevanese con fagioli di Gambolò e Figadej, l'invitante zuppa di cipolla di Breme, i numerosi prodotti a base d'oca e anche un menù vegetariano. Accanto al ristorante è possibile fruire dei servizi dell'Hotel del Parco e del centro benessere BBClub.

seguici su



Vigevano



In a typical Lomellina farm situated in the Ticino Park and only five minutes from Piazza Ducale, the well-designed Trattoria Podazzera seats up to 60. The experience of the owners Massimo Vanni and his wife Giovanna, shines through in dishes embodying the region's most authentic traditions, prepared with seasonal and local products, including Vigevano risotto with Gambolò beans and Figadej (traditional cold cut from Vigevano), the inviting Breme onion soup and many goose as well as vegetarian dishes. The Hotel del Parco and the BBClub health and fitness centre are located next to the restaurant.



*presso strutture convenzionate

Lomellina

albergo

LE GRONDE



CAVA MANARA

Via Togliatti, 102
tel. 0382 553942
fax 0382 553943
www.hotellegronde.it
info@hotellegronde.it



A pochi chilometri del centro di Pavia, lungo la direttrice che collega il capoluogo a Voghera, sorge l'Hotel Le Gronde, una moderna struttura con ristorante, che, dall'apertura nel 1989, ha saputo costantemente aggiornarsi per offrire sempre il meglio alla propria clientela. 28 camere confortevoli sono affiancate da due ampie sale meeting, rispettivamente da 180 e 40 posti, un grande parcheggio esterno con aiuole fiorite e, soprattutto, dalla competenza e gentilezza del titolare Cosimo Giordano e di suo figlio Fabio. Per un soggiorno di lavoro o per scoprire la provincia, Le Gronde è un complesso che pone sempre al centro il comfort dell'ospite.



A few kilometres from the centre of Pavia, along the road that leads to Voghera, lies the Hotel Le Gronde, a modern facility with restaurant that, since opening in 1989, has continuously evolved to offer its customers the very best. 28 comfortable rooms stand alongside two large meeting rooms, seating 180 and 40 respectively, and a large outdoor car park with flower beds. The facility is run competently and with great dedication by the owner Cosimo Giordano and his son Fabio. Whether on a business trip or a holiday exploring the area, Le Gronde always places the comfort of its guests first.



*nelle vicinanze



Un'oasi di relax e tranquillità nel parco del Ticino, nel silenzio di una vegetazione lussureggiante appena rotto dal lento scorrere del fiume. Questa è la Locanda Da Carla, una struttura dedicata all'accoglienza degli ospiti, che dal 2007 si affianca allo storico ristorante di Mulino d'Isella. Nove ampie camere che trasmettono quiete e libertà, perfettamente arredate e dotate di ogni comfort, realizzano un concetto di ospitalità moderna e raffinata. Tra percorsi verdi, ciclabili e tanta pace, la Locanda Da Carla offre attimi indimenticabili a pochi chilometri da Vigevano e Pavia.



An oasis of relaxation and tranquillity in the Ticino Park set against luxuriant vegetation gently interspersed with the slow flow of the river. This is the Locanda Da Carla that since 2007 has welcomed guests to its location alongside the historical Molino d'Isella restaurant. The nine large, peaceful and private rooms are perfectly furnished and equipped with every possible comfort offering modern and sophisticated hospitality. With nature walks, cycling tracks and complete tranquillity, the Locanda Da Carla guarantees an unforgettable stay just a few kilometres from Vigevano and Pavia.



*piccole taglie

Lomellina

albergo

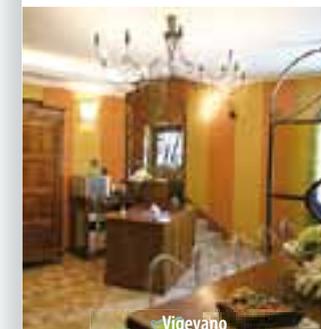
LOCANDA DA CARLA



GAMBOLÒ

via Necchi 3/5,
fraz. Molino d'Isella
tel. 0381 641002
fax 0381 641779
www.trattoriadacarla.com
info@trattoriadacarla.com

seguici su



OSPITALITÀ ITALIANA



OSPITALITÀ ITALIANA

Lomellina

albergo

I DIAMANTI



GARLASCO

Via Leonardo da Vinci, 59
tel. 0382 821505 - 0382 822777
fax 0382 800981
www.hoteldiamanti.it
hoteldiamanti@libero.it



Realizzato nel 1981, l'hotel "I Diamanti" è ubicato nei pressi del complesso "Le Rotonde", centro di svago e benessere. Il complesso dispone di quaranta stanze distribuite in cinque distinti edifici dal tetto piramidale, quasi a simboleggiare la pietra preziosa da cui prende il nome. Le stanze dispongono di tutti i più moderni comfort. "I Diamanti" offre la possibilità di fruire di tutti i servizi del centro di svago ed intrattenimento "Le Rotonde", situato nei pressi della circoscrizione di Garlasco e poco distante dal casello di Gropello Cairoli, sull'autostrada Milano - Genova e ad un quarto d'ora circa di auto dal capoluogo.



Built in 1981, "I Diamanti" is a hotel located near the "Le Rotonde", the entertainment and wellness centre complex. The hotel has forty rooms distributed over five separate buildings with a pyramid-shaped roof, almost as if to symbolise the precious stone from which it takes its name (the diamond). The rooms feature all the most modern comforts. "I Diamanti" offers guests the possibility of using all the services on offer in the "Le Rotonde" entertainment and wellness centre. It is located near the Garlasco bypass and a short distance from the Gropello Cairoli toll on the Milan - Genoa motorway, around a quarter of an hour from the province capital.



L'albergo San Michele offre un ambiente dove l'attenzione per i dettagli si associa ad un servizio moderno ed accurato. Gestito da Davide Palestro, l'hotel dispone di 17 camere e di una suite, per un totale di 25 posti letto. Le camere, alcune delle quali disposte su due livelli, sono all'insegna della comodità e della funzionalità. L'albergo San Michele, cui si affianca il noto ristorante "Il Cuuc", dispone di spazio ristorazione interno, con colazione a buffet e menu alla carta. L'albergo è provvisto di comodo parcheggio interno, sala convegni e area attrezzata di tv e di banco bar. Lo si trova nel centro di Mortara.



The San Michele hotel is distinguished for attention to detail and modern, meticulous service. Managed by Davide Palestro, the hotel has 17 guest rooms and one suite, sleeping a total of 25. The guest rooms, some of which are two-level, are characterised by comfort and practicality. The San Michele hotel, next to the famed 'Il Cuuc' restaurant, offers dining service, with a buffet breakfast and an à la carte menu. The hotel has convenient indoor parking, a conference room and an area with a television and bar. It is located in the centre of Mortara.



Lomellina

albergo

SAN MICHELE



MORTARA

Corso Garibaldi, 20
tel. e fax 0384 99106
www.ilcuuc.com
davide@ilcuuc.191.it



VILLA SANT'ESPEDITO



MORTARA

Strada per Ceretto, 660
tel. 0384 99904
fax 0384 294777
www.santespedito.it
santespedito@santespedito.it
Sempre aperto.
Always open.

sequici su



In 30.000 metri quadrati di verde e giardini, alle porte della capitale del salame d'oca, sorge questo relais, che accoglie in un ambiente familiare e raffinato, tra pace e discrezione. Ogni camera è arredata con uno stile unico e si inserisce in uno dei quattro chalet che si ispirano ai fiori, Viola, Mimosa, Papavero e Girasole. 15 camere e una suite dotate di ogni comfort, che, grazie all'attenzione del personale di Villa Sant'Espedito, permettono di vivere momenti di assoluta quiete, con numerosi servizi su misura. La struttura è anche dotata di ristorante e può diventare location per eventi e cerimonie.



This hotel is nestled among 30,000 square metres of greenery and gardens, outside the capital of goose salami, and welcomes guests in a friendly, elegant setting marked by peace and privacy. Each guest room is furnished in a unique style and found in one of four chalets inspired by as many flowers: Violet, Mimosa, Poppy and Sunflower. 15 guest rooms and a suite equipped with every comfort which, together with the attentive service offered by the Villa Sant'Espedito staff, provide guests with absolute quiet and a wide range of customised services. The hotel also has a restaurant and is available for events and ceremonies.



Sulla direttrice che da Pavia porta a San Martino Siccomario, il Plaza Hotel è moderno, dispone di 51 camere dotate di ogni comfort, di collegamenti wi-fi in ogni camera e la disponibilità di Adsl free e postazioni internet al servizio della clientela. L'impronta di efficienza si trasmette in questa oasi tecnologicamente avanzata che mantiene unito il binomio serenità - tranquillità. Completano l'offerta la lavanderia rapida, la navetta di collegamento al centro di Pavia, la convenzione con taxi per raggiungere aeroporti o fiere, la possibilità di colazioni non-stop, la sala per meeting e l'opportunità di fruire di massaggi estetici, shiatsu e fisioterapia, senza lasciare l'hotel.



On the road connecting Pavia and San Martino Siccomario, the Plaza Hotel is a modern structure with 51 guest rooms provided with every comfort, including Wi-Fi in every room, free ADSL and internet stations for guest use. Distinguished for its efficiency, this technologically advanced oasis offers guests a serene, tranquil environment. The hotel offers fast laundry service, a shuttle to the centre of Pavia, special rates for taxis to the airports and trade fairs, all-day breakfast and a conference room as well as in-hotel aesthetic and shiatsu massage and physical therapy.



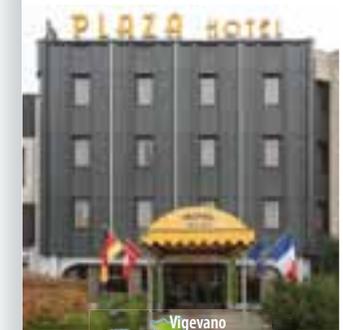
PLAZA HOTEL



SAN MARTINO SICCOMARIO

Via Togliatti, 39
tel. 0382 559413
fax 0382 556085
www.plazahotel.it
info@plazahotel.it

sequici su



Lomellina

albergo

ERIDANO



SANNAZZARO DE' BURGONDI

Via Roma, 18
(angolo via San Bernardino)
tel. 0382 997447

www.hoteleridano.com
info@hoteleridano.com

Sempre aperto. Convenzioni con maneggi, palestre e piscine.

Always open. Arrangements with riding stables, fitness centres and swimming pools.

sequici su



Nel centro di Sannazzaro, all'interno di un grande caseificio dismesso e a pochi chilometri dal fiume Po, dal quale prende nome, Eridano è un hotel giovane e moderno, inaugurato nel 2010. Dalla prestigiosa hall si accede a 74 camere (per un totale di 126 posti letto) dotate di ogni comfort (wi-fi, pay-tv, aria condizionata, ecc.), un ristorante-pizzeria ampio e con forno a legna, una sala meeting con 80 posti a sedere e un parcheggio coperto per oltre 100 vetture. Con l'assoluta attenzione al cliente della famiglia Magri, titolare dell'attività, Eridano è a disposizione per qualunque evento aziendale e familiare.



In the centre of Sannazzaro, inside a large ex-cheese factory and just a few kilometres from the Po river, to which it owes its name, the Eridano is a modern and youthful hotel that opened in 2010. The elegant hall leads to 74 rooms (with 126 beds in total) equipped with every possible comfort (Wi-Fi, pay-TV, air conditioning etc.), a large pizzeria with wood oven, a meeting room that seats 80 and covered parking for 100 vehicles. Owned by the Magri family who offer the highest level of customer care, the Eridano is the perfect location for any business or family event.



*presso strutture convenzionate

Lomellina

albergo

HOTEL DEL PARCO



VIGEVANO

Corso Milano, 95
tel. 0381 348170
fax 0381 347062
www.delparcohotel.it
info@delparcohotel.it

Sempre aperto.

Always open.

Prenota online dal sito:

Book online at:
www.10q.it

sequici su



Un vero quattro stelle nel verde del Parco del Ticino, con 42 camere, palestra, centro benessere, una sala convegni da 70 posti e due sale meeting. Questo è l'Hotel del Parco, una moderna struttura nata nel 2008, che pone il comfort al centro di un'ospitalità contemporanea dedicata al business e alla famiglia. Di fronte all'hotel è disponibile una zona residence, con 6 monocalci e 6 bilocali dotati di ogni comodità, per soggiorni medio-lunghi a prezzi competitivi. Per i palati più raffinati, è attiva una convenzione con la vicina Trattoria Podazzera.



A four-star residence in the natural setting of the Ticino Park, with 42 rooms, gym, health and beauty centre, a 70-seat convention hall and two meeting rooms. This is the Hotel del Parco, a modern facility built in 2008 that places comfort at the centre of contemporary hospitality for businesses and families. A separate area opposite the hotel with 6 one-room and 6 two-room apartments is equipped with all comforts for medium-long term stays at reasonable prices. The nearby Trattoria Podazzera offers sophisticated cuisine for demanding palates.



agriturismi holiday farms

- Q BASCAPÈ**
Tenuta Camillo pag. 81
- Q BORGARELLO**
Maiocchi pag. 82
- Q CERTOSA DI PAVIA**
Granai Certosa pag. 83
- Q INVERNO E MONTELEONE**
La Rossera S.S.A. pag. 84
- Q GIUSSAGO**
La Vecchia Stalla pag. 85
- Q PAVIA**
Cascina Mora pag. 86

ristoranti restaurants

- Q BATTUDA**
Bistrot Chez Nous pag. 87
- Q CERTOSA DI PAVIA**
*Locanda Vecchia Pavia
al Mulino pag. 88*
- Q LINAROLO**
Le Rubinie del Po pag. 89
- Q PAVIA**
9Cento11 pag. 90
Antica Osteria del Previ pag. 91
Bliss Café pag. 92
Erbaluce pag. 93
Hostaria Il Cupolone pag. 94
Korte dei Saporì Persi pag. 95
Locanda del Carmine pag. 96
Osteria della Darsena pag. 97
Osteria della Madonna pag. 98
Osteria Torre degli Aquila pag. 99
Peo pag. 100
- Q TRIVOLZIO**
La Gallina Fumante pag. 101

alberghi hotels

- Q PAVIA**
Cascina Scova pag. 102
Moderno pag. 103
Rosengarten pag. 104
- Q SAN GENESIO ED UNITI**
Antica Torre Viscontea pag. 105



- Q** agriturismi
- Q** ristoranti
- Q** alberghi

Pavese



PAVIA

Un paesaggio rarefatto, dai campi di un verde pacato, incorniciato da filari di pioppi e punteggiato dalle grandi cascate a corte in mattoni rossi. Placida campagna dove il ritmo delle stagioni segue il lento fluire delle acque dei fiumi, il Pavese sa affascinare col suo aspetto sornione. Nasconde nelle pieghe della storia il suo glorioso passato: Pavia capitale Longobarda, l'epoca dei Visconti, i nobili castelli; svela con misurata enfasi e con rigorosa modestia la magnificenza delle sue opere d'arte: chiese romaniche, preziosi oratori e la monumentale Certosa.

A rarefied landscape, filled with green fields framed by rows of poplars and dotted with large red-brick farmhouses. A tranquil countryside, where the rhythm of the seasons follows the slow course of the waters of the rivers. The Pavese intrigues visitors with its wise appearance. It hides a glorious past in the folds of its history: Pavia, Lombard capital, the Visconti age, the noble castles. It reveals the magnificence of its works of art with measured emphasis and rigorous modesty: Romanesque churches, treasured oratories and the monumental Certosa.



Pavia



Ticinum, quindi Papia; al fiume la città di Pavia deve molto, probabilmente la sua stessa fondazione. Nodo viario importante in epoca romana, vide il periodo antico di maggior fulgore tra il VI e il X secolo, quando fu capitale del Regno Italice. Ai Longobardi succedettero i Franchi di Carlo Magno e in quei secoli furono erette le maggiori basiliche della città, benché distrutte e ricostruite nel nuovo millennio. **San Pietro in Ciel d'Oro**, della cui origine longobarda restano pochissime tracce, presenta un'architettura romanica a tre navate con transetto e abside. Notevole sul

*First known as Ticinum, then Papia, the city of Pavia owes much to the river, probably even its very founding. A road junction in the Roman period, its historic period of greatest splendour was between the sixth and tenth century, when it was the capital of the Italic Kingdom. The Lombards were followed by the Franks of Charlemagne, and those were the centuries during which the city's great basilicas were built, although later destroyed and rebuilt in the new millennium. Only a few traces of the Lombard origins of **San Pietro in Ciel d'Oro** remain, the present church featuring Romanesque architecture,*



presbiterio l'Arca di Sant'Agostino, in cui furono traslate le spoglie del dottore della Chiesa, un capolavoro scultoreo in marmo ad opera dei Maestri Comacini. La basilica di **San Teodoro**, è la più piccola tra le chiese romaniche della città, ma anche la più armoniosa; pregevoli gli affreschi del 1200, come le vedute di Pavia dipinte da Bernardino Lanzani nel XVI secolo.

La chiesa di **San Michele**, dove furono incoronati Re Berengario del Friuli e i suoi successori fino a Berengario II e Adalberto II, è uno degli esempi di maggior pregio dell'architettura romanica; realizzata in pietra arenaria, con un apparato decorativo scultoreo di grande suggestione.



Arca di Sant'Agostino (particolare).
Arca di Sant'Agostino (detail).

San Teodoro con la città di Pavia.
San Teodoro with the city of Pavia.



*with three naves, a transept and apse. Worthy of note is the presbytery's Arca di Sant'Agostino, a sculptural marble masterpiece carved by Comacine Masters, containing the remains of the Doctor of the Church, Saint Augustine. The basilica of **San Teodoro**, the smallest of the city's three Romanesque churches, but also the most harmonious, hosts valuable thirteenth-century frescoes and views of Pavia painted in the sixteenth century by Bernardino Lanzani.*

*The church of **San Michele**, where King Berengario del Friuli and his successors were crowned up to Berengario II and Adalberto II, is one of the most prestigious examples of Romanesque architecture. Realised in sandstone, its sculptural decoration is fascinating.*

Nei primi secoli dell'anno Mille nella città fu costruito anche un altro edificio, sede vescovile: il **Broletto**. Modificato più volte nei secoli, la facciata sulla piazza risale al XVI secolo. Oggi è sede di mostre e convegni.

L'avvento della Signoria dei Visconti consegnò alla città l'**Università** (1361) e il **castello** (1364).

Il castello, definito dal Petrarca "la più nobile tra quante sono opere moderne", fu costruito per volere di Galeazzo II Visconti. In origine aveva quattro torri, due delle quali distrutte nel XVI secolo. Le caratteristiche architettoniche ne lasciano intuire la specificità di residenza nobile, piuttosto che militare. Oggi è sede dei **Musei Civici**, con pregevoli collezioni d'arte, un'importante Pinacoteca che comprende le opere ottocentesche della Collezione Morone, e spazi nelle Scuderie per allestimenti di mostre dal respiro internazionale.

Nel XV secolo l'altezza delle torri fu simbolo di potenza e a Pavia le famiglie di rango ne eressero in gran numero accanto ai propri palazzi. Il cardinale Ascanio Maria Sforza volle invece raggiungere un altro primato: diede avvio alla costruzione di una **cattedrale** la cui cupola fosse tra le più grandi architetture religiose del tempo. La direzione dei lavori fu affidata agli architetti Rocchi e Amadeo. Al Bramante sono attribuiti i progetti della cripta e del sistema dei pilastri che sostiene la cupola.

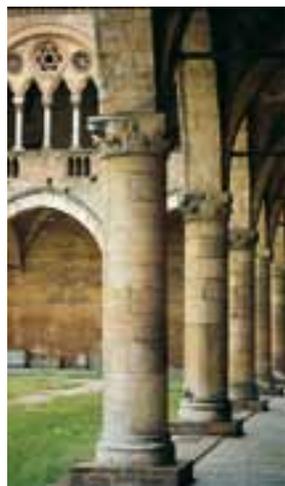


Pavia, Basilica di San Michele.

*The city's bishop's see, known as the **Broletto**, was also built in the first centuries of the year one thousand. Modified many times over the centuries, the facade facing the piazza dates to the sixteenth century. Today it hosts exhibitions and conferences.*

*The advent of Visconti domination brought the city its **university** (1361) and **castle** (1364). The latter, described by Petrarch as 'the most noble among modern works', was built for Galeazzo II Visconti. It originally had four towers, two of which were destroyed in the sixteenth century. Its architectural characteristics express its function as a noble residence, rather than a military structure. Today, it is the seat of the **Musei Civici**, with valuable art collections, an important Pinacoteca (picture gallery) that includes nineteenth-century works from the Collezione Morone, and spaces in the Scuderie (stables) for exhibitions with an international scope.*

In the fifteenth century, tower height was a symbol of power, and noble families in Pavia built them in great number next to their palazzos. The cardinal Ascanio



Pavia, il castello visconteo.



Pavia, il Duomo.



Pavia, il Regisole.



Di rosso mattone è icona dei colori di Pavia e dell'intera provincia la basilica di **Santa Maria del Carmine**, in uno stile di transizione tra il romanico lombardo e il gotico, conserva opere d'arte del Quattrocento.

*Maria Sforza instead wanted to set a different record, commissioning the construction of a **cathedral** with a cupola that was one of the largest in religious architecture at the time. Direction of the project was entrusted to the architects Rocchi and Amadeo. Bramante is attributed with the plans for the crypt and the system of pillars that support the cupola. In red brick, an icon of the colours of Pavia and the whole province, the basilica of **Santa Maria del Carmine**, in a transitional style between Lombard Romanesque and Gothic, preserves works of art from the fifteenth century.*

Pavia, Musei Civici, Pluteo di Teodote, prima metà dell'VIII secolo, una delle più alte testimonianze della scultura longobarda. Pavia, Musei Civici, Pluteus of Teodote, first half of the 8th century, one of the highest examples of Lombards' sculpture.



Antonello da Messina, Ritratto d'uomo, XV sec. Antonello da Messina, a man portrait, 15th century.

Pavia, Musei Civici, F. Hayez, Accusa segreta, 1847-1848. Pavia, Musei Civici, F. Hayez, Secret accusation, 1847-1848.



Pavese

La città delle cento torri

A proposito di torri, Pavia anticamente era nota come "Civitas turrigera", il cronista pavese del Cinquecento Stefano Breventano ne dà conto di ben 160. Oggi conservano la loro vertiginosa snellezza le **torri di San Dalmazio, di palazzo Belcredi e di palazzo Lacchini**, di altre vi sono ancora tracce ormai inglobate in edifici successivi.

The city of one hundred towers

Talking of towers, in antiquity Pavia was known as 'Civitas turrigera' (the city of towers), and a local sixteenth-century chronicler, Stefano Breventano, counted no fewer than 160 of them there. Today, **the towers of San Dalmazio, Palazzo Belcredi and Palazzo Lacchini** still preserve their vertiginous slenderness, while traces remain of others that were incorporated into later buildings.



Pavia, Le torri di piazza Leonardo da Vinci. Pavia, the towers of Leonardo da Vinci's square.

Pavia, la chiesa del Carmine.
Pavia, church of Santa Maria del Carmine.

Pavia, Università: scalone neoclassico.
Pavia, the University: Neoclassic staircase.



Pavia, Università: cortile delle statue.
Pavia, the university: courtyard of the statues.

L'**Università** è un complesso molto articolato di edifici, di cui la maggior parte risale al XVIII secolo, conta ben 13 cortili e camminamenti porticati. Per volontà di Maria Teresa e Giuseppe II d'Austria vi lavorarono architetti quali Piermarini e Pollak. La parte a sud invece, costruita secoli prima, si deve a Ludovico il Moro. Da visitare alcune Aule storiche (Foscolo, Volta e Scarpa) e la sala teresiana della biblioteca. Il dominio spagnolo di Carlo V nella seconda metà del 500, poco o nulla aggiunse, fu piuttosto il periodo della Controriforma a dare nuova linfa alla città, che vide sorgere i **Collegi Borromeo e Ghislieri**; entrambi gli edifici progettati dal Pellegrini in stile classico con elementi baroccheggianti. Il primo fu

*The **university** is an extremely complex group of buildings, most of which dating to the eighteenth century, and counts thirteen courtyards and porticoed walkways. Built for Maria Teresa and Joseph II of Austria, the project's architects were Piermarini and Pollak.*

The south section, dating centuries earlier, was built for Ludovico il Moro. Do not miss a visit to the historical halls (Foscolo, Volta and Scarpa) and the library's Sala Teresiana.

*Charles V and Spanish domination in the second half of the sixteenth century added little or nothing; it was instead the period of the Counter Reformation that gave new energy to the city, with the construction of the **Borromeo and Ghislieri Collegi**, both designed by Pel-*

fatto erigere da San Carlo Borromeo e presenta all'interno magnifici saloni affrescati. Il secondo si deve invece al Cardinale Ghislieri, in seguito Papa Pio V. L'età moderna dà compimento al sintetico tour della città attraverso le emergenze storico-artistiche più importanti, non senza citare l'**Orto botanico**, considerata la più vecchia istituzione dedicata alla malattia delle piante, e il **Teatro Fraschini**, progettato dal Bibiena, entrambi del XVIII secolo. Per ultimo il **Ponte Vecchio**, o **ponte coperto**, sul Ticino. L'opera originale fu del XIV secolo, ma i bombardamenti della II Guerra Mondiale la distrussero. Quello attuale fu costruito negli anni '50 del secolo scorso.

Pavia, Teatro Fraschini.



Pavia, Collegio Ghislieri.

*legrini in the classical style with Baroque elements. The former was built for San Carlo Borromeo and its interiors boast magnificent frescoed halls. The latter was instead built for Cardinal Ghislieri, later to become Pope Pius V. The modern period completes this succinct tour of the city, contributing historically and artistically with important works, including the eighteenth-century **Orto Botanico**, considered the oldest institution dedicated to studying plant disease, and, from the same century, the **Teatro Fraschini**, designed by Bibiena. Also worthy of note is the **Ponte Vecchio**, or **covered bridge**, over the Ticino. The original bridge dated to the fourteenth century, but was destroyed by bombing during the Second World War. The current bridge was built in the 1950s.*

Pavia, il ponte coperto.
Pavia, the covered bridge.



Pavia, Il Broletto.



Pavia, Statua della Minerva.



La Certosa di Pavia

La progettazione del complesso monastico abitato da Certosini si deve a Bernardo da Venezia, il quale opera già al castello e alla chiesa di S. Maria del Carmine a Pavia. Con lui maestranze, come i Campionesi e i Solari, che provenivano dal cantiere del Duomo di Milano. Al pavese Giovanni Antonio Amedeo, a Cristoforo Mantegazza e a Francesco Solari sono riconducibili molte opere scultoree dei chiostri.

The plan for this Carthusian monastic complex was the work of Bernardo da Venezia, who had worked on the castle and the church of S. Maria del Carmine in Pavia. With him came artisans, like the Campionesi and the Solari, from the worksites at the cathedral of Milan. Many of the sculptures in the cloisters are attributed to Giovanni Antonio Amedeo (from Pavia), Cristoforo Mantegazza and Francesco Solari.

Le tarsie lignee del coro

Un'opera di notevole qualità composta da 42 stalli intarsiati dai maestri Bartolomeo de Polli e Pantaleone de Marchi. Ai lavori pare collaborò anche Ambrogio da Fossano detto il Bergognone, già attivo alla Certosa per la realizzazione degli affreschi

The wood intarsia choir

A work of noteworthy quality, comprising 42 intarsia choir stalls by the master artisans Bartolomeo de Polli and Pantaleone de Marchi. It seems that Ambrogio da Fossano (known as Bergognone), already active at the Certosa painting frescoes, also contributed to the stalls.



La Certosa di Pavia

Nel 1396, ai confini del parco del castello di Pavia, il duca Gian Galeazzo Visconti fondò la Certosa, dedicata a Santa Maria delle Grazie, con l'intento di farne il mausoleo della famiglia.

Esuberante nella ricchezza della decorazione, la Certosa ospita numerosi capolavori del Rinascimento. La facciata della chiesa è realizzata in marmi policromi e l'interno presenta pianta cruciforme a tre navate e un alto tiburio.

Ambrogio da Fossano detto "il Bergognone", affresco (particolare): Gian Galeazzo Visconti dona la Certosa alla Madonna.
Ambrogio da Fossano known as "Bergognone", fresco (detail): Gian Galeazzo Visconti offers the Certosa to the Virgin Mary.

The Certosa of Pavia

In 1396, at the edge of the park of the castle of Pavia, Duke Gian Galeazzo Visconti founded the Certosa, dedicated to Santa Maria delle Grazie, with the intention of making it his family's mausoleum.

With an exuberantly rich decorative programme, the Certosa preserves numerous Renaissance masterpieces. The facade of the church is of polychrome marble and the interior has a cruciform plan with three naves and a high cupola.



Il chiostro piccolo, opera di Guiniforte Solari.
The small cloister, designed by Guiniforte Solari.

Il chiostro piccolo, attorno al quale si trovano il refettorio, la sala capitolare e la biblioteca, è rivestito con terrecotte a stampo. Lungo il perimetro del chiostro grande sono invece distribuite le 24 celle dei monaci, presenta una ricca decorazione in cotto con statue di monaci e santi.

The small cloister, around which one finds the refectory, chapter house and library, is clad with moulded terracottas. Along the perimeter of the large cloister, which features rich terracotta decoration and statues of monks and saints, are twenty-four monks' cells.



Certosa di Pavia, facciata della chiesa.
Certosa di Pavia, the church facade.



Le statue funebri di Ludovico il Moro e di Beatrice d'Este, opera di Cristoforo Solari.
The monument of commemoration of Ludovico il Moro and Beatrice d'Este, by Cristoforo Solari.

Nobili palazzi e luoghi sacri

Noble palaces and holy places



Il castello di Lardirago.

Lardirago

Documenti del XII secolo ne attestano la pertinenza al monastero di San Pietro in Ciel d'Oro di Pavia fino al XVI secolo quando, per volere di Papa Pio V, il feudo passò al Collegio Ghislieri. Il suo castello è la somma di due edifici costruiti in epoche successive: alla tipica costruzione viscontea d'inizio XIV secolo, ne fu aggiunta una seconda, probabilmente un ricetto, con tanto di rivellino a protezione dell'ingresso.

Belgioioso

Nel V secolo territorio di passaggio dei pellegrini che percorrevano la cosiddetta "strada regina" verso la tomba dell'apostolo Giacomo, in Galizia, oppure la "Via Francigena" diretti a Roma.

Nel 1431 il Duca Filippo Maria Visconti vi fece costruire un castello, quale dimora di caccia, e lo infeudò ai Barbiano, famiglia che legò il proprio nome al territorio per secoli.

Quando Antonio Barbiano nel XVIII secolo ottenne l'innalzamento di Belgioioso a principato, mise mano all'edificio, "ristrutturandolo" in stile neoclassico, alcuni interventi furono ad opera dell'architetto Leopold Pollack. La crème della cultura milanese frequentò il castello e quello fu il periodo di maggior fulgore del centro pavese.



Belgioioso, la facciata neoclassica del castello.
Belgioioso, the castle's Neoclassic facade.

Lardirago

Twelfth-century documents attest that it was under the competence of the monastery of San Pietro in Ciel d'Oro of Pavia, which continued until the end of the sixteenth century, when Pope Pius V passed the feud to the Collegio Ghislieri. Its castle is the sum of two buildings constructed in different periods: first it was a typical Visconti structure of the early fourteenth century, to which was added another building, probably a refuge, with numerous ravelins protecting the entrance.

Belgioioso

In the fifth century, pilgrims passed through this area, travelling the so-called 'Queen's Road' to the tomb of James the Apostle, in Galica, or the 'Via Francigena', headed to Rome.

In 1431, Duke Filippo Maria Visconti had a castle built here, as a hunting residence, and enfeoffed it to the Barbiano family, the name of which was tied to the area for centuries. When, in the eighteenth century, Antonio Barbiano succeeded in raising Belgioioso to a principality, he had the building 'remodelled' in the neoclassical style,

with some of the work being done by the architect Leopold Pollack. The elite of Milanese culture flocked to the castle, and this was the period of the town's greatest splendour.



Belgioioso, l'ala medievale del castello.
Belgioioso, the castle's medieval wing.

Belgioioso, San Giacomo della Cerreta, oratorio ad aula unica posto sulla Via Francigena; Vincenzo Foppa (affresco), "Madonna in trono".

Belgioioso, San Giacomo della Cerreta, rural church with one nave, on the Via Francigena; Vincenzo Foppa (fresco), "The Virgin in throne".



Inverno e Monteleone, il castello di Inverno.



Inverno e Monteleone

Entrambi i borghi, ai piedi del colle di San Colombano, furono parte della Campagna Sottana del principato di Pavia nel XVIII secolo. La loro unione amministrativa venne sancita in epoca recente, costituendoli in unico comune. Storia particolare quella del castello di Inverno che sembrerebbe legata a doppio filo con l'Ordine dei Cavalieri di Malta, a esso si deve la sua ricostruzione nel XV secolo. Oggi, dopo molti rimaneggiamenti, si presenta come un edificio quadrilatero con torri agli angoli, di cui due dall'inconsueta forma cilindrica.



Chignolo Po, affresco tiepolesco (particolare).
Chignolo Po, fresco in Tiepolo style (detail).

Chignolo Po

Fu re Berengario a donare i possedimenti su cui sorge il castello ai monaci benedettini di Santa Cristina. Dopo l'anno Mille, all'interno di un ricetto fortificato, venne edificata la cosiddetta "Fattoria Monasteriale", che successivamente lascerà il posto

al castello. Affascinante opera architettonica dalla doppia identità: fonte medievale con la grande torre sorto verso il 1280; castello delle delizie in epoca barocca. Nell'ingresso medievale si trovano affrescati il gufo e lo scorpione, simboli di forza e gli stemmi delle famiglie proprietarie, dai Visconti ai Cusani. Le sale sono arricchite da stucchi e dipinti in stile tiepolesco. Per la sua magnificenza si guadagnò l'appellativo di "La Versailles di Lombardia".

Inverno e Monteleone

Both villages, at the foot of the hills of San Colombano, were part of the Campagna Sottana of the principality of Pavia in the eighteenth century. Their administrative union was sanctioned in recent times, changing them into a single municipality.

The history of the castle of Inverno seems to be closely linked to the Order of the Knights of Malta, who rebuilt it in the fifteenth century. Today, after many architectural interventions, it is a four-sided building with towers at the corners, two of which are, unusually, cylindrical in shape.

Chignolo Po

King Berengario gave the property on which the castle was built to the Benedictine monks of Santa Cristina. After the year 1000, the so-called 'Monastery Farm' was built within a fortified refuge, later making way for the castle. It is a fascinating architectural work with a double identity: a small medieval fortress with a large tower built around 1280, and a pleasure castle in the Baroque age. In the medieval entrance one finds frescoes of an owl and a scorpion, symbols of power and the coats-of-arms of the families who owned it, from the Visconti to the Cusani. The halls are decorated with stuccoes and paintings in the style of Tiepolo. Its magnificence has won it the nickname of 'The Versailles of Lombardy'.



Chignolo Po, la facciata barocca del castello.
Chignolo Po, the castle's Baroque facade.

Itinerari verdi e benessere

Wellness and greenways

Orto botanico di Pavia

È parte della rete museale dell'Università di Pavia. Benché la sua origine risalga, quale "Orto de' Semplici", al XVI secolo, ha sede in via degli Scolopi dalla fine del 1700. A Fulgenzio Witman, monaco vallombrosano che ebbe la cattedra di botanica dal 1763 al 1773, venne chiesto di dare indicazioni per la costruzione di un giardino destinato all'insegnamento, sarebbe diventato in seguito l'Orto Botanico. Sotto la direzione di Scopoli l'istituzione pavese raggiunse un assetto comparabile per efficienza a quello di altri Orti Botanici già celebri. Ricco di numerose collezioni, tra queste gli erbari, le piante medicinali (oltre 1000 campioni essiccati), il roseto, le piante esotiche, le piante succulente.



Orto botanico di Pavia, il roseto. Pavia Botanical Garden, the rose garden.

Botanical Garden of Pavia

The Botanical Garden belongs to the museum network of the University of Pavia. Although its origins date to the sixteenth century, as the "Orto de' Semplici", it has been located at Via degli Scolopi since the end of the eighteenth century. Fulgenzio Witman, a Vallombrosan monk who held the Botany Chair from 1763 to 1773, was asked to advise on the construction of a teaching garden, which later became the Orto Botanico. Under Scopoli's direction, the Pavia institution achieved a level of efficiency comparable to that of other, already famous botanical gardens. It is rich in collections, including herbs, medicinal plants (more than 1,000 dried samples), a rose garden, exotic plants and succulents.

Oasi Bosco Negri

Un'ampia area, donata alla città di Pavia da Giuseppe Negri grande amante della natura e affidata alla Lipu, è diventata una riserva naturalistica attrezzata, un'isola ideale per molti animali, soprattutto uccelli: rapaci notturni e diurni (ben quattro le specie di picchi nidificanti d'estate, il Martin pescatore e molte altre specie animali). L'Oasi, che si estende sulla riva destra del Ticino nei comuni di Pavia e San Martino Siccomario, è dotata di un Centro informazioni, area pic-nic, un piccolo museo sulle tracce degli animali. Nel corso dell'anno vi sono organizzati eventi, visite guidate all'alba e notturne.

Oasi Bosco Negri

This large space donated to the city of Pavia by Giuseppe Negri, a great nature lover, and entrusted to LIPU, soon it became a nature reserve and an ideal habitat for many animals, especially birds: diurnal and nocturnal birds of prey (four species of summer nesting woodpeckers, the Common Kingfisher and many other animal species). The Oasis, which extends along the right bank of the Ticino in the municipalities of Pavia and San Martino Siccomario, has an Information Centre, a picnic area and a small museum dedicated to animal tracks. Throughout the year, it is the site of events as well as guided tours at dawn and at night.



Oasi Bosco Negri: il picchio verde (sotto), il picchio muratore (a destra).

Bosco Negri Oasis: the European Green Woodpecker (below), the Eurasian Nuthatch (right).



Oasi di Sant'Alessio

Un castello del XV secolo dove immergersi nella natura camminando tra i luoghi di nidificazione degli Aironi o passando accanto ai Fenicotteri, ai Migattai o alle Cicogne. 10 ettari adibiti a oasi naturalistica e parco faunistico.

Oasis of Sant'Alessio

A fifteenth-century castle where you can surround yourself with nature, walking through areas where herons nest and past flamingos, glossy ibis and storks. A ten-hectare natural oasis and animal park.



Oasi di Sant'Alessio: il castello (sopra) e le cicogne. Sant'Alessio Oasis: the castle (above) and two storks.

Terme di Miradolo

Meta perfetta per la cura e il relax, il "parco delle salute" di Miradolo Terme è incorniciato da verdi colline. Quattro le fonti che sgorgano: la Fonte Cà de Rho, la Fonte Saline Santa Maria, la Fonte S. Pietro e la Fonte Vittoriatili, tutte dalle proprietà curative salso-bromo-iodiche, litio magnesiache e sulfuree note da secoli e ideali per la salute e il benessere.



Miradolo Terme, uno scorcio del centro termale. Miradolo Terme, a detail of the spa.

Terme di Miradolo

The perfect destination for wellness and relaxation, the 'health park' of Miradolo Terme is framed by green hills. Four springs flow here: Fonte Cà de Rho, Fonte Saline Santa Maria, Fonte S. Pietro and Fonte Vittoriatili, all with salt/bromine/iodic, lithium magnesium and sulphuric curative properties, famed for centuries and perfect for health and wellness.

Greenway Milano - Pavia - Varzi

A green belt, or ecological, historical, cultural and recreational corridor, where motor vehicles are banned. A continuous stretch between Milan, Pavia and Varzi, a few sections of which have been completed, at the centre of an environmental requalification plan. The section of the green belt between Pavia and Milan follows the course of the Naviglio pavese, while the section between Voghera and Varzi follows the path of the disused railway line. The path passes through agricultural fields, connects historic towns and offers a fresh view of the landscape.

Greenway Milano - Pavia - Varzi

Una via verde, corridoio ecologico, storico, culturale e ricreativo, in cui sono banditi i motori. Un tracciato continuo tra Milano, Pavia e Varzi, di cui al momento sono ultimati alcuni tratti, al centro dell'idea progettuale è la riqualificazione dell'ambiente; nel tratto tra Pavia e Milano la greenway segue il corso del Naviglio pavese, in quello tra Voghera e Varzi la vecchia linea ferroviaria dismessa. Il percorso attraversa campagne agricole, collega nuclei storici e offre una visione del tutto inedita del paesaggio.



Greenway sul Naviglio Pavese. Greenway on the Naviglio Pavese.

I sapori del territorio

The taste of the region



Attraversando la campagna soprana e la campagna sottana, nei dintorni della reale città di Pavia, è possibile imbattersi in diversi prodotti tipici, che, tra originalità e continuità con i territori limitrofi, offrono al turista un panorama gastronomico unico.

Riso

Come la vicina Lomellina, anche il Pavese è patria del riso, in particolare di due tra le varietà più note e apprezzate al mondo, soprattutto per la preparazione di risotti. Entrambe sono legate al nome del signor De Vecchi: nel 1903 l'importante risicoltore selezionò il Vialone Nano e nel 1946 presentò ufficialmente il Carnaroli, il "re dei risi".

Cotechino pavese

Tra le numerose varianti di cotechino, insaccato di maiale diffuso in tutto il nord Italia, il cotechino pavese si distingue per l'uso di vaniglia, semi di anice e marsala che aromatizzano le carni suine. Va consumato dopo una lunga cottura a fuoco basso e si abbina perfettamente al purè di patate e alle lenticchie. Per promuoverlo e tutelarlo, nel 2000 è nata la Confraternita del Cotechino Magro a Spessa Po. Info: www.prolocospessa.it.



Cotechino pavese. Una risaia (sotto). Pavese Cotechino Sausage. A rice field (below).

Crossing Campagna Soprana to the north and Campagna Sottana to the south of the royal town of Pavia, tourists can savour the unique taste of original local products harvested all over the neighbouring regions.

Rice

Like nearby Lomellina, Pavese is also the home of rice. It is best known for two of the most prized varieties in the world, above all in the preparation of risotto. Both are linked to Mr. De Vecchi: in 1903 the important rice grower selected the Vialone Nano and in 1946 he officially presented Carnaroli, the "king of rice".

Pavese Cotechino Sausage

Among the many variations of pork sausage found in northern Italy, that from Pavese stands out for its flavouring with vanilla, anise seed and Marsala. It is slowly cooked at low heat, and makes the perfect accompaniment to mashed potatoes and lentils.

In 2000, the Brotherhood of the Lean Cotechino Sausage in Spessa Po was formed to promote and protect the local delicacy.

Info: www.prolocospessa.it.

Sanguinaccio o marzapane

Di antica tradizione contadina, il sanguinaccio si preparava il giorno dell'uccisione del maiale con i ritagli della carne, grasso, sangue, pane e diversi aromi. Insaccato e asciugato, si gusta dopo la cottura su un crostone di pane agliato, oppure servito con purè o lenticchie.



Sanguinaccio o marzapane. Black pudding or marzipan.

Rane

Terre di acque e fiumi, il Pavese e la Lomellina da sempre ospitano un anfibio gustoso e ricco di proteine e sali minerali: la rana. Per secoli gli abitanti di queste aree sono andati a pesca di rane tra rogge e risaie, per portare in tavola un alimento nutritivo e a basso costo. Oggi è possibile gustare le rane in ricette "goduriose", fritte o in guazzetto, in raffinati risotti, oppure nel grandioso e storico risotto alla certosina.

Black pudding or marzipan

According to rural traditions, black pudding was prepared on the day the hogs were slaughtered, using cuts of meat, fat, blood, bread and various spices. Made into sausages and dried, it was cooked and enjoyed on a slice of toasted garlic bread, or served with mashed potatoes or lentils.

Frogs

The lands of water and rivers, Pavese and Lomellina have long hosted a tasty amphibian rich in proteins and minerals: the frog. For centuries the inhabitants of these areas have fished for this nutritious and low-cost delicacy in the ditches and marshes. Today you can enjoy frog in "comfort food" recipes, fried or stewed, in sophisticated risottos, or in the great, historic risotto "alla Certosina" (Carthusian way).

Un pescatore di rane. A frog picker.



Pavese

I gnocc cascà

Il retaggio del gusto e della cultura gastronomica rinascimentale si riflette ancora oggi in alcune ricette e prodotti tipici, come le mostarde, i ravioli di zucca alla mantovana, il panpepato, che creano un connubio di sapori dolci, salati e speziati. Nel Pavese, nel piccolo centro di Guinzano (comune di Giussago), questo ricordo di cucina antica è ancora vivo nella preparazione dei gnocc cascà (letteralmente gnocchi cascati, tuffati). Si tratta di gnocchi a base di pane raffermo, farina, uova, amaretti e uva sultanina, tuffati nell'acqua bollente da un cucchiaino e conditi semplicemente con burro imbondito e abbondante parmigiano. Info: www.festadelgrano.com

'Gnocc cascà' (Fallen Gnocchi)

The legacy of Renaissance taste and gastronomic culture is still reflected in certain recipes and local products, such as pickled fruits, pumpkin ravioli "alla mantovana" and gingerbread, together creating a blend of sweet, salty and spicy flavours. In Pavese, the tiny village of Guinzano (municipality of Giussago) keeps the memory of ancient cuisine alive in the preparation of 'gnocc cascà' (literally fallen, or dipped dumplings). The tiny dumplings are made from stale bread, flower, eggs, dry macaroons and raisins, dipped in boiling water with a spoon and simply seasoned with browned butter and a generous amount of parmesan cheese. Info: www.festadelgrano.com



Crescenza

Crescenza

Dal sapore dolce e delicato, la crescenza è tipica di tutta l'area a sud di Milano, ma nel Pavese ha trovato una delle aree d'elezione. La crescenza è un formaggio fresco a pasta molle ottenuto da latte intero vaccino pastorizzato, perfetta in abbinamento alla Mostarda di Voghera.

Pisello di Miradolo Terme

Verde brillante, dolce e dalla polpa consistente ma non farinosa, l'erbion (pisello in dialetto) è coltivato sui terreni salini di Miradolo Terme per arrivare sulle tavole come primizia di primavera. Un tempo era un'importante fonte di reddito per i contadini che lo vendevano sui mercati di Pavia e di Milano, dove era molto ricercato. È ottimo in piatti a base di cereali, nei quali esprime il suo sapore delicato e apporta una dose di proteine pari alla carne. Info: www.ersaf.lombardia.it.



Piselli di Miradolo.
Peas from Miradolo.

La Torta Paradiso.



Torta Paradiso

Simbolo di qualità e del saper fare impresa di Pavia, la Torta Paradiso è indissolubilmente legata alla nota pasticceria della città che, fondata nel 1878 di fronte all'Università, la creò (o la reinterpretò) e la portò al successo.

Alta, soffice e profumata, la Torta Paradiso deve forse il suo nome al particolare apprezzamento di una cliente, che la definì "Torta del Paradiso", forse alle sue più antiche origini, collegate alla Certosa di Pavia.

Pochi e semplici ingredienti danno vita a una torta leggera, friabile e capace di conservarsi a lungo.

Torta Paradiso

Symbol of the quality and enterprising spirit of Pavia, the Torta Paradiso is inextricably linked to the patisserie, established in 1878 opposite the University, that created (or reinterpreted) it, bringing it to fame.

High, soft and fragrant, the Torta Paradiso may owe its name to the appreciation expressed by a client, who remarked that it was "a cake from paradise," or perhaps to its ancient origins, linked to the magnificent Certosa of Pavia.

A few simple ingredients create a light, crumbly cake that stays fresh for days.

Crescenza

With its sweet, delicate flavour, Crescenza is typical of the entire area south of Milan, but in Pavese it has found its best expression. Crescenza is a fresh, creamy cheese made from whole pasteurized cow's milk, and is perfectly paired with "Mostarda di Voghera" (traditional pickled fruit from Voghera).

Peas from Miradolo Terme

Brilliant green, sweet, with a firm, smooth texture, the "erbion" (pea in the local dialect) is grown in the saline soil of Miradolo Terme and arrives at the table like an early taste of spring. It was once an important source of revenue for farmers who sold it in markets in Pavia and Milan, where it was much sort after. The peas are delicious in grain-based dishes, in which they add their special delicate flavour and a dose of protein equivalent to meat.

For more information visit: www.ersaf.lombardia.it.



Al centro della Lombardia, al confine tra le province di Pavia e Milano, sorge questa struttura di classe, che dal 1998 coniuga comfort, ospitalità e ruralità. Tenuta Camillo dispone di 6 camere e 3 appartamenti, arredati con la massima cura, immersi nel verde e dotati di tutti i servizi. In cucina, la passione del titolare Franco Camillo Nidasio si traduce in portate attente alla tradizione e alla scelta delle materie prime. La sostenibilità ambientale è un valore fondamentale della struttura, che è a impatto zero e si è dotata del primo depuratore biologico domestico in Italia.



Tenuta Camillo is a refined facility that has been combining comfort, hospitality and rural charm since 1998. It is located in the centre of Lombardy, on the border between the provinces of Pavia and Milan, and offers 6 rooms and 3 apartments immersed in natural surroundings, all furnished with the finest attention to detail and equipped with a full range of services. In the kitchen, the owner, Franco Camillo Nidasio, transfers his passion to the dishes he creates, which are based on traditional recipes and prepared using only the best ingredients. Environmental sustainability is one of the key values upheld by the facility, which is zero impact and has fitted the first domestic biological waste water purifier in Italy.



Pavese

agriturismo

TENUTA CAMILLO

BASCAPÈ

Via Trognano, 1 (SP 159)
tel. e fax 0382 66509
mobile 334 3664306
www.tenutacamillo.com
info@tenutacamillo.com

Chiuso in ottobre, gennaio e febbraio.

Closed in October, January
and February.

seguici su



MAIOCCHI



Alle porte di Pavia, immerso nella pace della campagna, la titolare Lara Maiocchi dal 2007 ha affiancato questo bellissimo "bed and breakfast" all'allevamento di cavalli Quarter Horse. Una struttura moderna, con ogni comfort, dotata di cinque camere e un appartamento, capaci di 15 posti letto, con ampie vetrate che permettono di vivere la serenità circostante. Ricche e appetitose le prime colazioni all'italiana. L'agriturismo Maiocchi si raggiunge facilmente proseguendo da Pavia verso la celebre Certosa, quindi si segue l'indicazione Borgarello e poi San Genesio. Dalle finestre dell'agriturismo si ammirano la maestosità dell'intero complesso del monastero e delle torri e campanili del capoluogo provinciale.



At the edge of Pavia, immersed in the tranquil countryside, owner Lara Maiocchi added this lovely bed and breakfast to a Quarter Horse farm in 2007. The modern structure, equipped with every comfort, has five guest rooms and an apartment (capacity for 15 beds), with large windows that bring in the surrounding tranquility. The continental breakfast is substantial and tasty. The Maiocchi holiday farm is easy to reach take the road from Pavia to the celebrated Certosa, then follow the signs for Borgarello and then San Genesio. From the windows of the holiday farm, you can admire the majesty of the entire monastic complex and the towers and steeples of the provincial capital.



Frutto di un sapiente restauro di un ex convento risalente al 1600, grazie al quale le titolari Elena e Sabina Ogliari hanno dato vita a un agriturismo inserito nella grande cascina di un'azienda agricola. Dispone di spazi per ristorazione e di meeting e cerimonie su prenotazione. La ristorazione dispone di 160 posti, circondati da un'ampia zona verde adatta ai giochi e al divertimento dei bambini. La cucina propone risotti, con pasta di salame o alle pere e gorgonzola, polenta e arrosti. La struttura offre anche uno spaccio con i prodotti dell'azienda, come salumi artigianali e marmellate. L'agriturismo si raggiunge seguendo la statale dei Giovi.



Granai Certosa results from the careful restoration of a former convent dating back to 1600, through which the owners Elena and Sabina Ogliari have given birth to a holiday farmhouse set in a working farm. The facility has a restaurant, as well as rooms for meetings and ceremonies subject to booking. The restaurant, which seats 160, is surrounded by a large grassy area suitable for children's games and entertainment. The kitchen offers risotto with either sausage or pear and gorgonzola, as well as polenta and roasts. The property also has a shop selling the company's products, such as homebred meats and homemade jams. The farmhouse is reached along the SP35 road.



GRANAI CERTOSA

CERTOSA DI PAVIA

Cascina Tirogno 6/A
tel. 0382 925598
mobile 366 4664553
www.granaicertosa.it
info@granaicertosa.it
Aperto su prenotazione
dal giovedì alla domenica.
*Open between Thursday
and Sunday, by reservation.*



Pavese

agriturismo

LA ROSSERA S.S.A.



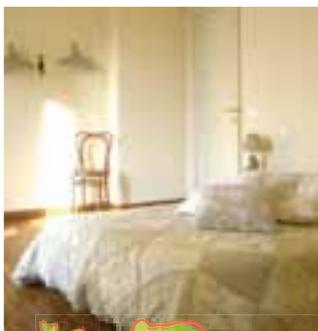
INVERNO E MONTELEONE

Via Pavia, 16
tel. e fax 0382 73131
www.larossera.com
info@larossera.com
Chiuso in agosto.
Closed in August.

Di fronte al castello di Inverno, in un grande e tipico cascina lombardo, sorge La Rossera. L'azienda agricola, della famiglia Carnevale Maffè, da oltre dieci anni si dedica alla risicoltura e, attraverso uno spaccio, permette l'acquisto diretto di riso pilato, farina di mais da polenta, risotti pronti e cesti regalo per le festività. L'ampia struttura offre tre camere, per un totale di sei posti letto, caratterizzate da tranquillità, comfort e intimità. La colazione riflette la cura data ad ogni dettaglio e si compone di prodotti provenienti da aziende locali; La Rossera, infatti, è membro dell'Associazione Il buon gusto del Basso Pavese, che mette in rete i piccoli produttori.



La Rossera, a large typical Lombard farmhouse, is located opposite the Inverno Castle. For more than ten years, the Carnevale Maffè family has been dedicated to rice farming and you can purchase their husked rice, polenta, ready-made risotto and gift baskets directly from an outlet. The extensive structure offers three rooms (with a total of six beds) and the utmost tranquility, comfort and privacy. Breakfast based around local products reflects the attention paid to every little detail. The Rossera is a member of the Associazione Il buon gusto del Basso Pavese (The good taste of Basso Pavese area Association) that represents the efforts of small producers.



Pavese

agriturismo

LA VECCHIA STALLA

GIUSSAGO

Frazione Ronchetto
tel. e fax 0382 927326
mobile 335 5984893 - 339 3830598
www.agriturismolavecchiastalla.it
info@agriturismolavecchiastalla.it
Aperto solo su prenotazione.
Open only by reservation.

La struttura, gestita dalla titolare Luigina Fassina e dalla figlia Rossella Colzani, offre 140 posti in un ambiente che, al pregio della struttura, affianca ogni moderno comfort. In tavola un menu con eccellenti risotti, con pasta di salame, castagne, ortiche, o con rosmarino, ed il carrello di arrostiti. Animali, spazi per i bambini e la vendita di riso, salumi e pasta fatti in casa, completano l'offerta. Possibile apertura infrasettimanale su prenotazione, chiuso in gennaio e agosto, tranne Ferragosto. L'agriturismo "La Vecchia Stalla" si raggiunge da Giussago, proseguendo per Baselica Bologna, dirigendosi poi verso frazione Ronchetto.



Managed by the owner, Luigina Fassina and her daughter, Rossella Colzani, it offers places for 140 and a comfortable atmosphere in a prestigious building. On the menu, one finds excellent risottos, whether with salami paste, chestnuts, nettles or rosemary, and a roast meat cart. Animals, children's areas and the chance to buy rice, cold cuts and home-made pastas complete the offering. The facility may be opened midweek, by reservation, and is closed in January and August, except on the 15th of August Bank holiday. The La Vecchia Stalla holiday farm can be reached from Giussago, continuing in the direction of Baselica Bologna, and then heading toward Ronchetto.



Pavese

agriturismo

CASCINA MORA



PAVIA

Strada Mora, 800
tel. e fax 0382 526081
mobile 320 7643468
www.cascinamora.it
info@cascinamora.it
Sempre aperto.
Always open.

segui su



Non lontana dal campus universitario, dal polo ospedaliero, dal centro storico, dalla nota Certosa di Pavia e dalle principali attrattive culturali della zona, nel verde della campagna del Parco del Ticino, sorge Cascina Mora, tipico cascinale lombardo perfettamente restaurato, pronto ad accogliere i propri ospiti per soggiorni di lavoro e vacanze relax. Le camere e gli alloggi, dotati di ogni comfort, sono ricavati nelle antiche case coloniche, rese funzionali, moderne e attente al risparmio energetico. Cascina Mora dispone anche di una sala convegni con 30 posti e attrezzature specifiche, perfetta per corsi di formazioni, incontri, riunioni di condominio.



Not far from Pavia's university campus, its hospital complex, the town centre, the well-known Certosa and the main cultural attractions of the area, set in the green countryside of the Ticino Park, stands Cascina Mora, a typical Lombard farmstead, perfectly restored and ready to welcome its guests for business trips and relaxing holidays. The rooms and suites, fitted with every comfort, are situated in the ancient farmhouses, brought up to date in terms of functionality, modernity and energy savings. Cascina Mora also has a fully equipped conference room seating 30, perfect for training courses, business meetings and flat owners' meetings.



Pavese

ristorante

BISTROT CHEZ NOUS

BATTUDA

Via Borgo, 14
mobile 366 7447985
www.bistrotcheznous.com
Chiuso il martedì e la domenica
Closed on Tuesday and Sunday.

Un locale intimo e accogliente, ispirato ai bistrot della Provenza, arredato con gusto country e colori pastello. In sala e ai fornelli Roberta e Rodolfo, biologa e geometra con la passione senza limiti per la buona cucina. Il menù è fisso, nel senso che la prima persona che prenota per quel giorno decide le portate e gli altri si adeguano. Ciò permette di offrire pietanze preparate con materie prime sempre freschissime e prezzi contenuti. Si effettua servizio di chef a domicilio e si organizzano cene tematiche internazionali e regionali.



An intimate and cosy establishment inspired by the Provençal bistro and tastefully furnished in country style and pastel colours. The dining room and kitchen are staffed by Roberta and Rodolfo, a biologist and surveyor with an unbridled passion for good food. The menu is fixed, in the sense that the first guest to order for the day sets the dishes for those that follow. This allows us to offer tasty dishes prepared with fresh ingredients at affordable prices. The restaurant also offers a 'chef on demand' service, as well as organising international and regional themed dinners.



Pavese

ristorante

LOCANDA VECCHIA PAVIA AL MULINO



CERTOSA DI PAVIA

Via al Monumento, 5
tel. 0382 925894

www.vecchiapaviaalmulino.it

Chiuso la domenica sera e il lunedì da novembre a marzo; chiuso lunedì e martedì a pranzo da aprile a ottobre.

Closed at dinner on Sunday and on Monday (between November and March); closed at lunch on Monday and Tuesday (between April and October).

Nei pressi della storica Certosa, il profilo di un mulino secolare accoglie gli ospiti in questo tempio della gastronomia, che dal 1988 si fregia di una stella Michelin. Con passione ed esperienza, Oreste Corradi e la moglie, e chef, Anna Maria Leone, reinterpretano la tradizione lombarda e la propongono in un locale raffinato e accogliente. Grande attenzione viene posta alla ricerca di materie prime d'eccellenza e di prodotti tipici della provincia, noti e meno noti. Protagonisti della cucina sono il fegato grasso di Mortara, il risotto alla certosina con rane e gamberi di fiume, i tartufi e pregiati tagli di carne.



Close to historical Certosa, a centuries-old windmill welcomes guests into this temple of gastronomic delight that was awarded a Michelin star in 1988. Oreste Corradi with his wife and chef, Anna Maria Leone, apply their great dedication and experience offering a new interpretation to Lombard tradition in a refined and welcoming structure. The selection of quality raw materials and both well and lesser known typical products is at the heart of their activity. The specialties of the house are fatty liver from Mortara, risotto alla certosina with frogs and river prawns, truffles and priced cuts of meat.



Pavese

ristorante

LE RUBINIE DEL PO



LINAROLO

Loc. Ponte Becca, SS Bronese 617
tel. 0382 587039

info@lerubiniedelpo.it

Chiuso il lunedì.

Closed on Monday.

Il ristorante con cantina "Le rubinie del Po", a due passi dal Ponte della Becca di Linarolo, con Edo Verri chef e sommelier, offre il meglio delle terre lambite dal fiume. Dalle farine per la pasta e la polenta, ai pesci di fiume, alle rane, l'oca, l'anitra, la zucca Berrettina per i ravioli. Il menu prevede: anguilla, trippa, merluzzo con cipolle, rane fritte, pasta fatta in casa, ravioli di stracotto d'asino, ravioli del giorno di festa con pollo, manzo e maiale, uvetta sultanina, amaretto e cannella, frittura di maiale, alborelle fritte, lumache. Il locale conta 65 posti, di cui 15 in sala fumatori. In cantina oltre 700 etichette.



Chef and sommelier Edo Verri of the Le Rubinie del Po restaurant, just a stone's throw away from the Ponte della Becca in Linarolo, offers the best products of the land washed by the river: from the flours used for the pasta and polenta, to the river fish, frogs, goose, duck and Berrettina pumpkin stuffed in the ravioli. The menu offers eel, tripe, cod with onions, fried frogs, home-made pasta, donkey stew ravioli, Sunday ravioli with chicken, beef and pork, raisins, amaretto and cinnamon, pork fry, fried bleak fish and snails. The restaurant has seating for 65, 15 of which in a smokers' room. The wine cellar holds more than 700 labels.



OSPITALITÀ ITALIANA

ITALIA

OSPITALITÀ ITALIANA

ITALIA

Pavese

ristorante

9CENTO11



PAVIA

Via San Lanfranco, 1
tel. 0382 1861314
fax 0382 969242
www.ristorante911.it
info@ristorante911.it

Chiuso il sabato a mezzogiorno
e la domenica.

*Closed on Saturday at lunch
and on Sunday.*

seguici su



Il ristorante prende il nome dalla Porche 911, omaggio dei titolari appassionati di auto sportive, oltre che di buona cucina. Francesco Carro e Mattia Ferrari, lo chef, accolgono i clienti, proponendo una cucina creativa, che alterna cottura tradizionale e cottura in vasi, come il piatto "tutto il mare in barattolo": molluschi, gamberi e pesci di mare, con verdure di stagione, vengono cotti a vapore e presentati in un barattolo di vetro che viene aperto al momento di servirlo in tavola. Ottimi i risotti (da segnalare quello con salsiccia e finocchio aromatizzato al vino bonarda) ed i menu di pesce. Selezionati i salumi provenienti dalle colline dell'Oltrepò.



This restaurant takes its name from the Porche 911, its owners being as passionate about sports cars as they are about good food. Francesco Carro and chef Mattia Ferrari welcome diners with creative cooking that alternates between traditional cooking methods and cooking in jars, like the dish 'all the sea in a jar': in this recipe, molluscs, crayfish, other seafood and seasonal vegetables are steamed and presented in a glass jar, which is not opened until it is served at the table. The risottos are excellent (especially noteworthy is the one with sausage and fennel and scented with Bonarda wine), as are the seafood dishes and select salamis from the Oltrepò hills.



Pavese

ristorante

ANTICA OSTERIA DEL PREVI

PAVIA

Via Milazzo, 65
tel. e fax 0382 26203
info@anticaosteriadelprevi.com
www.anticaosteriadelprevi.com

Chiuso la domenica sera.

Closed on Sunday at dinner.

Da oltre sedici anni l'Osteria è gestita con passione dalla signora Alba e dal marito Renzo. Piatto forte del locale sono i risotti a base di prodotti di stagione. Nella nostra antica osteria proverete il gusto tipico dei piatti della tradizione pavese: salumi d'oca, salumi di Varzi, asparagi di Cilavegna, cipolla rossa di Breme e peperoni di Voghera. D'inverno è d'obbligo il brasato, in autunno invece il guazzetto ai pesci di fiume. Un piatto fisso da non perdere è invece il baccalà alla pavese. Le paste fresche sono tutte fatte a mano dalla signora Alba. Il locale dispone di 60 coperti e si trova in Borgo Ticino.



The Osteria has been managed with passion by Alba and her husband Renzo for over twelve years. It specialises in risotto, made with seasonal ingredients. The menu offers traditional goose cold cuts, typical Varzi salami, Cilavegna asparagus, red onion from Breme, and peppers from Voghera. In winter, their braised beef is well worth a try, while in autumn, do not miss the delicious guazzetto, a soup made with freshwater fish. Another delicacy which is available all year round is salted codfish alla pavese. The fresh pasta on offer is all handmade by Alba. The restaurant seats 60 people and is located in Borgo Ticino.



Pavese

ristorante

BLISS CAFÈ



PAVIA

Corso Garibaldi, 8
tel. 0382 22502
mobile 333 8945037
www.blisspavia.com
blisscafepavia@gmail.com
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

segui su



Luci soffuse e un'atmosfera calda e accogliente. Questo è il Bliss Café di Pavia, ristorante votato a portare in primo piano le eccellenze della cucina italiana, con una speciale attenzione per i menù vegetariani e vegani. Pinzimoni di stagione, creme di legumi, melanzane ripiene ai cereali, involtini di verza con ripieno di riso nero, tofu marinato, orecchiette alle cime di rapa, ma anche la cotoletta alla milanese. I menù, che seguono con attenzione la stagionalità delle materie prime, sono accompagnati da un'ampia selezione di vini. Per un pranzo di lavoro, una cena romantica, una festa di laurea, ma anche per un raffinato aperitivo accompagnati, il martedì, da musica dal vivo.



Soft lighting and a warm and welcoming atmosphere. This is Pavia's Bliss Café, a restaurant with a vocation for excellent Italian cuisine, and with a special focus on vegetarian and vegan menus: seasonal crudités, cream of pulse soups, cereal-stuffed aubergines, cabbage rolls stuffed with black rice, marinated tofu, orecchiette pasta with turnip tops and traditional Milan cutlet. The menus closely following the seasons, and are accompanied by a wide selection of wines. Ideal for a business lunch, a romantic dinner, a graduation party, or a refined aperitif accompanied, on Tuesday, by live music.



PAVIA

Via Bossolaro, 21
tel. 338 5874776
www.ristoranteerbaluce.com
Aperto tutti i giorni a pranzo e cena;
lunedì solo su prenotazione.
*Open every day at lunch and dinner;
on Monday only by reservation.*

segui su



Il nome Erbaluce è un omaggio ad un antico vitigno, ma anche una parola che evoca un passato tanto dimenticato da risultare talvolta esotico. Qui le pietanze hanno il gusto della buona tradizione perché, come una volta, tutto è fatto a mano e ogni singolo ingrediente è frutto di una ricerca sul campo. Mangiare diventa così un viaggio della riscoperta condotto da Antonia Plati e Maria e dalla sua brigata tutta al femminile.



The name Erbaluce is a tribute to an ancient vine and a word recalling a past so remote as to seem almost exotic. Here, every dish is redolent of tradition, because everything is prepared by hand and each ingredient is the result of research on the field. Thus, eating becomes a journey of discovery conducted by Antonia Plati and her all-female team.



Pavese

ristorante

HOSTARIA IL CUPOLONE



PAVIA

Via Cardinal Riboldi, 2
tel. 0382 303519

www.hostariailcupolone.it
ilcupolonedipavia@gmail.com

Chiuso il lunedì a pranzo e il martedì.

*Closed on Monday at lunch
and on Tuesday.*

segui su



Hostaria il Cupolone is the oldest inn in Pavia, open since 1853. It lies a short walk away from the cathedral with its imposing dome (or cupola in Italian), from which the restaurant takes its name. The innkeeper and owner Fabio welcomes guests in two rooms and a pleasant outdoor area in summer, for a total of 90 seats. The cuisine is inspired by family traditions and follows the seasons, drawing on the rich food and wine resources of the area. The menu includes fresh homemade pasta and ravioli, risottos, fish and meat dishes and a selection of cheeses served with homemade mostarda (traditional pickled fruits with mustard) and jams.



Pavese

ristorante

KORTE DEI SAPORI PERSI

PAVIA

Piazza Borgo Calvenzano, 1
tel. 0382 306785
fax 0381 641779
www.lakortedeisaporipersi.com
info@lakortedeisaporipersi.com

Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

segui su



Korte dei Sapori Persi is a splendid restaurant located behind the Visconteo castle. Opened in 2006 by Ruben Cifarella, it is composed of three rooms and a colonnade, seating a total of 100 diners. It also has an extremely well-stocked wine cellar with 1200 labels. In the kitchen, chefs Riccardo Biancardi, Alessandro Cerutti and Stefano Lupi prepare a rich menu featuring various kinds of homemade pasta and recipes with meat and saltwater fish. Don't miss their ravioli with braised beef and the seared red tuna steak from Mazara del Vallo. The cold meats and oil are all homemade.



Pavese

ristorante

LOCANDA DEL CARMINE



PAVIA

Piazza del Carmine, 7/A
tel. 0382 29647
fax 0382 33101

www.locandadelcarmine.com
info@locandadelcarmine.com
Chiuso sabato a mezzogiorno
e la domenica.

*Closed on Saturday at lunch
at on Sunday.*

segui ci su



Situata nel cuore di Pavia in una delle piazze più suggestive della città, accoglie l'ospite in un ambiente raffinato e romantico. Il menù viene completamente rinnovato ogni mese per offrire il meglio della stagione. Nei menu tutte le eccellenze del paniere pavese, tra cui, oca, anitra, cipolla rossa di Breme, asparago di Cilavegna, borlotti di Gambolò, peperoni di Voghera, zucca Bertagnina. Corposa è la lista vini per i giusti abbinamenti. Piacevole dehors con vista sulla bellissima chiesa del Carmine. Adatto per una cena intima, una colazione di lavoro tranquilla, ma anche ai gruppi, per i quali sono possibili aperture straordinarie.



Located in the heart of Pavia in one of the city's most stunning squares, Locanda del Carmine welcomes diners into a stylish, romantic environment. The menu is completely renewed every month to offer the best of the season, including all the excellent foods typical of Pavia, such as goose, duck, red Breme onions, Cilavegna asparagus, borlotti beans from Gambolò, Voghera peppers and Bertagnina pumpkins. The restaurant has a rich wine list to accompany its dishes and features a pleasant outdoor area with a view of the beautiful Chiesa del Carmine. Suitable for an intimate dinner with a loved one or a relaxed business lunch, the restaurant can also cater for groups, and may open late or at weekends on request.



Pavese

ristorante

OSTERIA DELLA DARSENA

PAVIA

Piazza Morosi, 8
tel. e fax 0382 394761
mobile 389 9787742
darsena@icloud.com

Da giugno a settembre, chiuso
la domenica; da ottobre a maggio,
chiuso domenica e lunedì sera.

*Closed on Sunday between June
and September; closed at dinner
on Sunday and Monday between
October and May.*

segui ci su



L'Osteria della Darsena si trova a ridosso del Naviglio, a pochi passi dal centro storico di Pavia. Cinzia ed Anna vi accoglieranno come perfette padrone di casa. Qui troverete i piatti classici della nostra tradizione, quali risotti, carni e dolci di nostra produzione. Vengono proposti funghi e tartufi ed il menù viene variato in relazione alla stagionalità delle materie prime. Nei mesi estivi il ristorante offre la possibilità di pranzare all'aperto.



The Osteria della Darsena is near the Naviglio, just steps away from the historic centre of Pavia. Cinzia and Anna are impeccable hostesses. Here, you will find traditional dishes, including risottos, meats and homemade desserts. Mushrooms and truffles are on the menu, which changes according to the seasonal availability of the ingredients. In summer, guests can opt to dine outdoors.



Pavese

ristorante

OSTERIA DELLA MADONNA



PAVIA

Via Dei Liguri, 28
tel. e fax 0382 302833
www.osteriadellamadonna.it
osteriadellamadonnapavia@hotmail.it
Chiuso la domenica sera e il lunedì.
*Closed on Sunday at dinner
and on Monday.*

seguici su



Valentina Rotondi, figlia di Pompeo, per tutti "Peo", ha preso il posto del padre in uno dei locali storici della città, "L'osteria della Madonna", a due passi dal Duomo. Lo chef Tino Scardamaglia ha scelto di introdurre un'offerta a base di pesci di mare ma anche dei piatti tipici di Peo: gnocchetti alle barbabietole con salsa di ortiche, la faraona disossata ripiena di salvia e salsiccia e l'arrosto di vitellone al rosmarino, il pesce fresco e la carne di manzo selezionata. Un'attenzione particolare viene riservata ai dolci, tutti fatti in casa. I vini sono in gran parte provenienti dalle migliori cantine dell'Oltrepò. Conta 70 posti.



Valentina Rotondi, the daughter of Pompeo, known to everyone as 'Peo', took her father's place at this historic restaurant, L'osteria della Madonna, just steps away from the cathedral. Chef Tino Scardamaglia has decided to add seafood to the menu, along with Peo's typical dishes: tiny beet gnocchi with nettle sauce, boneless guinea hen stuffed with sausage and sage, roast young beef with rosemary, fresh fish and select beef. Special attention is paid to desserts, which are all home-made. The wines are mostly from the best wineries in the Oltrepò. Seating for 70.



Pavese

ristorante

OSTERIA TORRE DEGLI AQUILA

PAVIA

Corso strada Nuova, 20
tel. 0382 27393
fax 0382 26335
www.latorredegliaquila.it
Chiuso la domenica.
Closed on Sunday.

Il ristorante si sviluppa all'interno di un'antica torre e la gestione è affidata alla Famiglia Perin. In cucina il signor Dimo, coadiuvato dalla moglie Maria. Deliziosi i piatti proposti: gnocchi di polenta e crema di tartufo bianco con fonduta alla valdostana o le pappardelle di farina di castagne all'amatriciana, con ricotta di capra affumicata. Tra i secondi spiccano la coscia d'anatra e i filetti, e il baccalà. Pasta, pane e dolci sono fatti in casa. In stagione, in bella evidenza l'asparago di Cilavegna, il peperone di Voghera, le preparazioni a base di oca e di anitra.



The restaurant is located inside an ancient tower and is managed by the Perin family. Dimo is in the kitchen, assisted by his wife Maria. The dishes are delicious: polenta gnocchi and white truffle cream with Valle d'Aosta fondue or chestnut flour pappardelle pasta all'amatriciana, with smoked goat's milk ricotta cheese. Among the second courses, duck leg and fillets, and dried salt cod. The pasta, bread and desserts are all home-made. In season, Cilavegna asparagus, Voghera sweet peppers and goose and duck dishes.



Pavese

ristorante

PEO



PAVIA

Via Vittorio Emanuele II, 29
tel. 0382 538449
ristorantepeo@libero.it
Sempre aperto.
Always open.

Dal 2012, il conosciutissimo e apprezzato Peo, al secolo Pompeo Rotondi, ha inaugurato il ristorante che si affianca all'Hotel Moderno, a due passi dalla stazione ferroviaria del capoluogo. In cucina Peo propone il suo bagaglio di paste fresche fatte a mano e sughi creativi. Nel menu spiccano gli gnocchi di zucca fatti al cucchiaino e conditi con burro montato ed erbe, per non parlare del risotto con l'ossobuco. In estate Peo propone la sua pasta fatta in casa con un sugo che chiama Crudaiole, fatto di pomodori Pachino tagliati a pezzetti, mozzarella di bufala, punte di asparagi, zucchine a pezzetti e basilico trattato.



In 2012, the well-known and greatly appreciated Peo, whose full name is Pompeo Rotondi, opened this restaurant next to Hotel Moderno, just steps away from the train station. In the kitchen, Peo whips up his repertoire of fresh, home-made pastas and creative sauces. Particularly worthy of note are his spoon-made pumpkin gnocchi in whipped herbed butter and ossobuco risotto. In summer, Peo offers his home-made pasta with a raw sauce he calls Crudaiole, made with chopped Pachino tomatoes, buffalo mozzarella, asparagus tips, chopped courgettes and basil.



Pavese

ristorante

LA GALLINA FUMANTE

TRIVOLZIO

Cascina Viscontina, 1
tel. 0382 930703
mobile 346 632958
lagallinafumante@alice.it
Aperto sempre a mezzogiorno, la sera
solo il sabato o su prenotazione.
*Open every day at lunch;
open at dinner on Saturday
or by reservation.*

La Gallina Fumante dispone di 45 posti e Riccardo Imberti, lo chef, e la consorte Mariella, propongono deliziose preparazioni di pesce, carne e primi piatti. Saporite le cosce d'oca cotte nel loro grasso e la tagliata di petto d'anitra con gli aromi. Specialità della casa, l'insalata di gallina lessa con valeriana, orzo perlato, sedano bianco, quartiolo e sfumatura di senape. Ottimi gli gnocchi al ragù d'anitra e le lasagne casalinghe al cavolo nero e salsiccia, il carpaccio di spada con cipolla stufata, aceto balsamico, pinoli e uvetta e il cestino croccante ai frutti di bosco. Il ristorante si raggiunge appena fuori Bereguardo, in direzione Pavia.



The Gallina Fumante has seating for 45. The chef Riccardo Imberti and his partner Mariella offer diners delicious meat and fish dishes as well as first courses. The goose legs cooked in their own fat are delicious, as is the herbed duck breast. The speciality of the house is boiled chicken salad with lamb's lettuce, pearl barley, white celery, Lombard cheese and mustard essence. Also excellent are the gnocchi with duck ragù, the home-made lasagne with black cabbage and sausage, the swordfish carpaccio with stewed onion, balsamic vinegar, pine nuts and grapes, and the berry basket. The restaurant is just outside Bereguardo, in the direction of Pavia.



Pavese

albergo

CASCINA SCOVA



PAVIA

Via Vallone, 18
tel.0382 413604
fax 0382 476328
www.cascinascova.it
resort@cascinascova.it
Sempre aperto.
Always open.

segui su



La struttura dispone di 31 camere, 8 junior suite, campo da tennis, calcetto e percorso vita. Le stanze sono arredate con materiali naturali e il calore è prodotto da fonti energetiche rinnovabili. Il centro benessere è composto da: piscina coperta e scoperta, idromassaggio, piccola palestra inserita nel verde, massaggio cervicale, nuoto controcorrente, zona relax con tisaneria e thermarium con sauna, bagno turco, panca calda, doccia emozionale, fontana di ghiaccio per la zona umida e cabine massaggi per trattamenti viso e corpo, "grotta del sale". Disponibili spazi riunioni per complessivi 150 posti. Cascina Scova si raggiunge dal casello di Bereguardo dell'autostrada Milano - Genova.



This hotel offers 31 guest rooms, 8 junior suites, a tennis court, a 5-a-side football pitch and a wellness trail. The rooms are decorated with natural materials and are heated with renewable energy sources. The wellness centre includes: an indoor and outdoor pool, a Jacuzzi hot tub, a small gym surrounded by greenery, cervical massages, counter-current swimming, a relaxation area where one can enjoy herbal teas, an area for indulging in a Turkish bath, a 'hot bench', sensory showers, an ice fountain, face and body massage booths, and a 'salt cave'. Meeting rooms are available offering a total of 150 seats. To reach Cascina Scova, take the Bereguardo exit off the Milano-Genova motorway.



Un palazzo d'epoca, recentemente restaurato con raffinatezza, accoglie gli ospiti dell'Hotel Moderno, proiettandoli in un mondo elegante, esclusivo, prestigioso. Un sapiente mix di storicità e modernità a ridosso del centro di Pavia, l'Hotel Moderno dispone di 42 camere classic, 2 suite e 5 stanze deluxe, arredate con cura, climatizzate, insonorizzate e con ogni comfort. L'Hotel mette a disposizione anche una sala meeting e un'area benessere con idromassaggio, bagno turco e zona fitness. Per chi desidera visitare con calma la stupenda città e i suoi monumenti, l'Hotel Moderno offre un servizio gratuito di noleggio biciclette. Wi-Fi gratuito in camera e nella hall.



A historic building, recently renovated with finesse, welcomes guests at the Hotel Moderno, projecting them into an elegant, exclusive and prestigious setting. The Hotel Moderno is a judicious mix of history and modernity, close to the centre of Pavia. It offers 42 classic rooms, 2 suites and 5 deluxe rooms, all tastefully furnished, air-conditioned, soundproofed and appointed with every comfort. The Hotel also boasts a meeting room and a wellness area with Jacuzzi, Turkish bath and fitness area. For those wishing to amble through this beautiful city and its monuments, the Hotel Moderno offers a free bicycle hire service. Free Wi-Fi in the hall and rooms.



Pavese

albergo

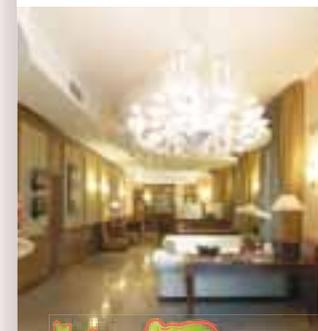
MODERNO



PAVIA

Via Vittorio Emanuele II, 41
tel. 0382 303401
fax 0382 25225
www.hotelmoderno.it
info@hotelmoderno.it
Chiuso da fine dicembre
al 31 gennaio.

*Closed between the end of December
and the 31st January.*



Pavese

albergo

ROSENGARTEN



PAVIA

Via Lombroso, 21/23
tel. 0382 526312
fax 0382 525186

www.rosengarten.pv.it
rosengartenpv@tin.it

Chiuso due settimane in agosto.

Closed two weeks in August.

segui su



Situato di fronte all'entrata principale del Policlinico San Matteo, in prossimità dei dipartimenti scientifici dell'Università e delle Fondazioni Maugeri e Mondino, l'Hotel Rosengarten dispone di 60 camere confortevoli nella sede centrale e 29 in quella distaccata, con bagno, telefono, TV, aria condizionata, connessione wi-fi. Dispone di bar e ristorante interni, sala lettura, spazio riunioni con 30 posti per meeting e conferenze, parcheggio coperto sotterraneo dotato di comodo ascensore. Si raggiunge seguendo la Statale 35 dei Giovi, in direzione Pavia, seguendo poi le indicazioni "Policlinico". Dall'autostrada Milano-Genova uscire a Bereguardo, percorrere la tangenziale cittadina di Pavia fino all'uscita "Istituti Universitari", proseguire diritto.



Located opposite the main entrance of the Policlinico San Matteo, near the university's science departments and the Maugeri and Mondino foundations, Hotel Rosengarten offers 60 comfortable en-suite guest rooms at its central location and 29 in its detached facility, with phone, television, air conditioning and Wi-Fi. It has an internal bar and restaurant, a reading room, conference rooms with seating for 30 and underground parking with a convenient elevator. To reach the hotel, take Statale 35 dei Giovi in the direction of Pavia, following the signs for the 'Policlinico'. From the Milano-Genova motorway, exit at Bereguardo, take the Pavia orbital as far as the 'Istituti Universitari' exit, then continue straight.



Pavese

albergo

ANTICA TORRE VISCONTEA



SAN GENESIO ED UNITI

Via Italia '61, 13
tel. e fax 0382 580142
mobile 348 6608386

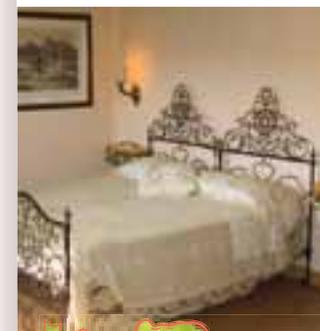
www.anticatorreviscontea.com
info@anticatorreviscontea.com

Sempre aperto.

Always open.



The Antica Torre Viscontea standing on the perimeter wall of the park of the Visconteo castle of San Genesio offers bed and breakfast and a space for meetings and ceremonies. Following careful restoration and sophisticated interior design, the ancient noble dwelling has become a unique, sumptuous and stylish hotel. The owner, Elena Capelli, has created a tranquil oasis founded on the concept of impeccable hospitality, excellence and privacy. The building featuring eight exclusive rooms, furnished with valuable period furniture, welcoming guests into a refined atmosphere. Accommodation includes continental breakfast with home made local products.



agriturismi holiday farms

- BORGOPRIOLO**
Torrazzetta pag. 129
- BOSNASCO**
Tenuta Scarpa Colombi
Country Inn pag. 130
- CAMPOSPINOSO**
Vanetta Tania La Cà del Fant pag. 131
- CANEVINO**
Chale do Milagro pag. 132
- CASTEGGIO**
Prime Alture pag. 133
- FORTUNAGO**
Agriturismo Maccarini pag. 134
Castello di Stefanago pag. 135
- MEZZANINO**
Cascina Venesia pag. 136
- MONTALTO PAVESE**
Cella di Montalto pag. 137
La Colombina pag. 138
- MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA**
La Fattoria delle Ginestre pag. 139
La Roveda pag. 140
- MONTECALVO VERSIGGIA**
Calice dei Cherubini pag. 141
- MONTÙ BECCARIA**
Andi Fausto pag. 142
Piccolo Bacco dei Quaroni pag. 143
- PONTE NIZZA**
Campalbino pag. 144
- RIVANAZZANO TERME**
Chiericoni pag. 145
- ROCCA SUSELLA**
Ca' du Re pag. 146
- ROVESCALA**
Le Tradizioni di Elide pag. 147
- RUINO**
Boccapane pag. 148
- SANTA GIULETTA**
Corte Montini pag. 149
- SANTA MARIA DELLA VERSA**
Agriturismo Cà Versa pag. 150
Da Prati pag. 151
- STRADELLA**
Sant'Antonio pag. 152

- VAL DI NIZZA**
Cascina Legra pag. 153
La Collina degli Aceri pag. 154
- VARZI**
Agriturismo La Sorgente pag. 155
- VOGHERA**
Duronetta pag. 156
- ZAVATTARELLO**
Valtidone Verde pag. 157
- ZENEVREDO**
La Casa dei Nonni pag. 158

ristoranti restaurants

- BOSNASCO**
Locanda Merlini pag. 159
- CANNETO PAVESE**
Bazzini pag. 160
- CASTEGGIO**
Ai Colli di Mairano pag. 161
La Cave Cantù pag. 162
- CERVESINA**
Il Castello di San Gaudenzio pag. 163
- FORTUNAGO**
Cascina Casareggio pag. 164
La Pineta pag. 165
- MONTALTO PAVESE**
Ghiaia di Montalto pag. 166
- MONTECALVO VERSIGGIA**
La Verde Sosta pag. 167
Prato Gaio pag. 168
- MONTESCANO**
Locanda Montescano pag. 169
- MONTÙ BECCARIA**
Colombi pag. 170
Emporio di Vino trattoria
di campagna pag. 171
- PONTE NIZZA**
Osteria La Piola pag. 172
- PORTALBERA**
Osteria dei Pescatori pag. 173

- REA**
Locanda la Cà Vecchia pag. 174
- RETORBIDO**
Villa Meardi Resort pag. 175
- RIVANAZZANO TERME**
Selvatico pag. 176
- SALICE TERME**
Ca' Vegia pag. 177
Enoteca il Caminetto pag. 178
Stazione di Salice pag. 179
- SAN DAMIANO AL COLLE**
Bar Trattoria Fugazza pag. 180
- SANTA MARIA DELLA VERSA**
Al Ruinello pag. 181
Sasseo pag. 182
- TORRICELLA VERZATE**
Più e Più La Pizzeria pag. 183
- VARZI**
Officina dei Sapori pag. 184
- VOGHERA**
Ponte Rosso pag. 185

alberghi hotels

- BRALLO DI PREGOLA**
Park Hotel Olimpia pag. 186
- CERVESINA**
Il Castello di San Gaudenzio pag. 187
- FORTUNAGO**
Albergo Pineta pag. 188
- MONTESCANO**
Locanda di Montescano pag. 189
- RIVANAZZANO TERME**
Selvatico pag. 190
- SALICE TERME**
Clementi pag. 191
Villa dei Tigli pag. 192
- STRADELLA**
Italia pag. 193



Oltrepò



L'Oltrepò è una terra di dolci colline, dove si alternano boschi e vigneti, dal limitare delle pianure del Po fino ai piedi dell'Appennino, in un paesaggio che cambia volto a ogni curva.

Una terra ricca di storia, di arte e di poesia, lontana dai clamori, ma che sa affascinare con i suoi scorci inediti, le sue tradizioni millenarie, con i colori dalle mille sfumature.

È una terra di confine, crocevia di eserciti e di pellegrini, luogo di transito o di elezione; una terra di storia e di storie, con tutte le sue torri e i tanti campanili.

The Oltrepò is a region of gentle hills, where woods and vineyards alternate, from the limits of the Po Valley to the foot of the Apennines, in a landscape that changes with every curve. It is a region rich in history, art and poetry, far from the noise of the city, and fascinates with its fresh views, thousand-year-old traditions, and colours with a thousand gradations. It is a borderland, a crossroads for armies and pilgrims, a place of transit and an adopted homeland, a land of history and stories, filled with castle towers and bell towers.



Voghera

Assunse il nome di Iria nel I secolo d.C. un borgo che fu solo tappa "di passaggio" per i viaggiatori stranieri diretti a Roma. In seguito, la posizione strategica ne fece un luogo di scambi commerciali. L'architettura stessa degli edifici è sufficientemente esaustiva per delinearne una cornice storica, a cominciare dalla più antica "chiesa rossa" dell'XI secolo, fino all'intervento di Gio Ponti, realizzato solo in parte, nel XX secolo, un excursus che passa attraverso il castello visconteo o gli edifici neoclassici di chiese e palazzi.

Taking the name Iria in the first century AD, it was only a travel stop for foreign travellers heading to Rome. Later, its strategic position made it a centre of trade. The architecture of its buildings is exhaustive enough to map out a historical frame, starting with the eleventh-century 'red church', up to the twentieth-century work of Gio Ponti, only partially completed, an excursus that passes through the Visconti Castle or Neoclassical churches and palazzos.



Il castello visconteo venne fatto costruire da Azzo Visconti nel 1335, e ampliato successivamente da Galeazzo II. Castello di difesa, aveva un ampio fossato e sei torri, di cui ne è sopravvissuta una. Restauri recenti hanno svelato nell'ala est un ciclo di affreschi attribuiti al Bramantino: Erato, Urania, altri frammenti di muse e di paesaggi in puro stile tardo quattrocentesco.

Il duomo, dedicato a San Lorenzo, fu costruito nei primi anni del 1600 in stile toscano. Un edificio imponente, con pianta a croce greca, la cui facciata venne realizzata solo nella seconda metà dell'Ottocento dal Maciacchini.

L'interno conserva opere di Minghetti, Rossi, Gambini, Morgari, Fiori e Borroni.

The Visconti Castle was built for Azzo Visconti in 1335 and later expanded by Galeazzo II. A defence castle, it had a large moat and six towers, only one of which survives. Recent restoration work has revealed a fresco cycle attributed to Bramantino in the east wing, featuring the muses Erato and Urania, fragments of other muses and landscapes in late fifteenth-century style.

The cathedral, dedicated to Saint Lawrence, was built in the early seventeenth century in the Tuscan style. It is an impressive structure, with a Greek-cross plan the facade of which was realised until the second half of the nineteenth century by Maciacchini.

The interior preserves works by Minghetti, Rossi, Gam-

Castello Visconteo, Bramantino, Urania (affresco).
Castello Visconteo, Bramantino, Urania (fresco).





Duomo, la cupola con gli affreschi del Morgari.
Duomo, the cupola with frescoes by Morgari.

Paolo Borroni, autoritratto.
Paolo Borroni, self-portrait.



Quest'ultimo, Paolo Borroni, vissuto nel Settecento, può essere considerato il maggiore artista vogherese; sue opere si trovano in molte chiese e palazzi della città: la **chiesa di San Giuseppe**, dalla leziosità barocca della facciata, ospita tre tele, La fuga in Egitto, Lo sposalizio di Maria e Il transito di San Giuseppe; nella seicentesca **chiesa di San Sebastiano**, il dipinto L'Addolorata; nell'**Oratorio del Crocifisso**, costruito propriamente per contenere l'opera, Il Crocifisso; Il cenacolo invece si trova nella moderna chiesa di Gesù divino lavoratore, insieme alle **chiese di San Vittore** e della **Ressurrezione**, i più recenti edifici religiosi della città.

Quello più antico invece è la **chiesa di Sant'Ilario** o **Chiesa Rossa**. La sua costruzione si fa risalire al XII secolo; nei secoli più volte rimaneggiata, è oggi consacrata a Tempio Sacratio della Cavalleria. Realtà storica importante quella della Cavalleria nella città, testimoniata dalla **Caserma Vittorio Emanuele II**, costruita tra il 1857 e il 1864, su progetto di Paolo Cornaro, ospitò guardie della Cavalleria, Cavalleggeri e Lancieri. Oggi, il maestoso manufatto ospita il Museo Storico, La Biblioteca, il Museo di Scienze Naturali, diversi uffici comunali, nonché la storica Fiera dell'Ascensione.

bini, Morgari, Fiori and Borroni. The latter, Paolo Borroni, lived in the eighteenth century and can be considered Voghera's greatest artist. His works are found in many of the city's churches and palazzos. The church of San Giuseppe, with its



Voghera, chiesa di Sant'Ilario o Chiesa rossa.
Voghera, church of Sant'Ilario or Red Church.

precious facade, preserves three of his canvases: The Flight to Egypt, the Marriage of the Virgin and the Death of Saint Joseph; the seventeenth-century church of San Sebastiano preserves a painting of Our Lady of Sorrows; the Oratorio del Crocifisso was built specifically for the Crucifix it preserves; the modern church of Gesù Divino Lavoratore houses a Last Supper, as do the churches of San Vittore and the Ressurrezione, the city's most recent religious structures.

The oldest is instead the church of Sant'Ilario, also known as the Red Church. It was built in the twelfth century, but reconstructed many times in the centuries that followed. It is today consecrated as the Tempio Sacratio della Cavalleria.

The Cavalleria is of historic importance to the city. Referred to the Caserma Vittorio Emanuele II, which was built between 1857 and 1864 on designs by Paolo Cornaro, it hosted garrisons of the Cavalry, Light Cavalrymen and Lancers. Today, this majestic building is home to the Historic Museum, the Municipal Library, the Natural Science Museum, various municipal offices and the historical Fiera dell'Ascensione (Ascension Day Fair).

Palazzo Gounela sede del Municipio e il duomo.
Gounela palace, county hall, and the duomo.



Luoghi di confine

Border regions

Stradella

Incuriosisce la fantasiosa architettura della torre di Stradella in una sintesi eclettica di sacro e profano:

alla torre medievale è stato sovrapposto il campanile. Nella città più a ovest dell'Oltrepò da non perdere la **basilica di San Marcello in Montalino**, un bellissimo esempio di architettura romanica dalla linea austera. All'interno conserva alcuni affreschi del XIV secolo.

Broni

In pieno periodo della Controriforma, nella prima metà del '500, a Broni venne avviato il cantiere per la costruzione della **basilica di San Pietro e san Contardo**. L'edificio rispecchia i canoni dell'epoca, fanno eccezione la facciata e la cupola realizzati nel XIX secolo. Meritano menzione "Il martirio di San Pietro", la grande tela del Nuvolone, e il trittico sull'altare dei caduti del tortonese Barabino.

Cigognola

Dall'XI secolo a guardia della Valle Scuropasso, il **castello** fu costruito per volontà della potente casata dei Sannazzaro, tuttavia delle sue vestigia originali sono rimaste tracce nelle murelle e nei muri di cinta, mentre la torre che svetta imperiosa è frutto di un rifacimento del XIX secolo, sull'onda della "moda medievale" di cui è esempio il Valentino a Torino.

Panorama di Cigognola, sullo sfondo la catena alpina.
View of Cigognola with the Alps in the background.



Stradella, Chiesa di San Marcello in Montalino.
Stradella, church of San Marcello in Montalino.

Stradella

The imaginative architecture of the tower of Stradella will fill you with curiosity, with its eclectic synthesis of sacred and profane: the bell tower was built on top of a medieval tower. In the westernmost part of the Oltrepò, do not miss the basilica of San Marcello in Montalino, a stunning example of austere Romanesque architecture. Inside, it preserves a number of fourteenth-century frescoes.



Broni, particolare del trittico di Barabino.
Broni, detail of the triptych by Barabino.

Broni

During the Counter Reformation, in the first half of the sixteenth century, a worksite was set up in Broni to build the basilica of San Pietro e San Contardo. The building mirrors the canons of the period, with the exception of the facade and the cupola, which date to the nineteenth century. Worthy of mention are the Martyrdom of Saint Peter, a large canvas by Nuvolone and the triptych on the altar of the fallen by the Tortonese artist Barabino.

Cigognola

Guarding over the Scuropasso Valley since the eleventh century, the castle was built for the powerful Sannazzaro family, however the only remaining traces of the original structure are in the crenellations and the surrounding wall, while the imposing tower is the fruit of a nineteenth-century reconstruction, riding the wave of the 'medieval fashion', an example of which is the Valentino in Turin.



Il castello di Montalto Pavese.



Montalto Pavese

*Dominating the Oltrepò with a 360-degree view, stands the eighteenth-century Palazzo di Montalto, a **castle** built for the Belcredi family as a residence, the west wing of which was only completed in the twenty*

tieth century, by Count Balduino, adding a new tower symmetric to the other.

This historical residence is also famous for its noteworthy gardens: one in the English style, the other in the Italian.

Montalto Pavese

Domina l'Oltrepò con una vista a 360° il settecentesco palazzo di Montalto, un **castello** che nel XVIII secolo la famiglia Belcredi volle come residenza e che il conte Balduino, nel secolo scorso, decise di completarne la costruzione dell'ala di ponente aggiungendovi una nuova torre, simmetrica a quella esistente.

La dimora storica è famosa anche per i suoi notevoli giardini: uno all'inglese e uno all'italiana.

Torre degli Alberi

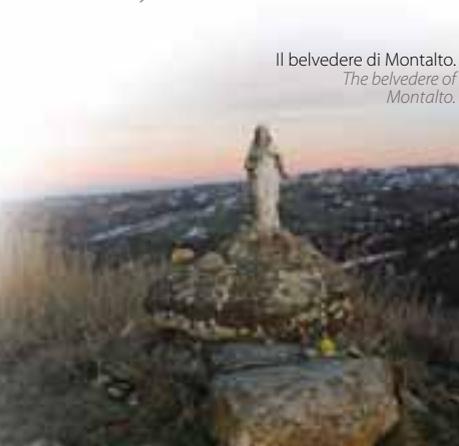
Sorto sul finire del XIV secolo, il **castello di Torre degli Alberi**, con la sua geometria severa, dichiara apertamente la sua origine militare. Fu concepito come torre d'avvistamento, baluardo difensivo per il castello Dal Verme di Zavattarello. Dall'Ottocento è diventato dimora di famiglia.



Il castello di Torre degli Alberi.

Torre degli Alberi

*Built at the end of the fourteenth century, the **castle of Torre degli Alberi** openly declares its military origins through its severe structure. It was built as a watchtower and defensive bastion for the castle of Counts Dal Verme of Zavattarello. In the nineteenth century, it became a family residence.*



Il belvedere di Montalto.
The belvedere of Montalto.

Toricella Verzate,
la Via Crucis.



Toricella Verzate

Nel XVI secolo è sorta una chiesa dedicata alla Vergine, ma è tra il 1764 e il 1772 che il **Santuario di Toricella** assume la fisionomia che oggi conosciamo.

Nel 1876 viene addossata al Santuario la Scala Santa, in stile neo-classico. Nella "piazza teatro" prospiciente il Santuario sorgono le 14 cappelle della **via Crucis**. Realizzate alla fine del XVIII secolo, riprendono la fortunata tradizione del Sacro Monte.

Toricella Verzate

The church dedicated to the Virgin was built in the sixteenth century, but the present appearance of the **Santuario di Toricella** dates to between 1764 and 1772.

In 1876, the neoclassical Scala Santa was built against the Santuario. In the theatre-piazza facing the Santuario, one finds the 14 Stations of **the Cross**. Realised at the end of the eighteenth century, they echo the popular tradition of the Sacro Monte.



Il castello di Stefanago del XIV secolo.
The 14th century castle of Stefanago.

Fortunago

Uno dei borghi più belli d'Italia. Case di pietra, cortili, balconi e davanzali fioriti, un'armonia d'insieme a corollario di un esempio positivo di riqualificazione paesaggistica. È nel territorio di Fortunago anche il medievale castello di Stefanago.

Fortunago

One of the most beautiful villages in Italy. Stone houses, courtyards, balconies and flower-filled windowsills, a harmonious whole as well as a positive example of landscape restoration. The area of Fortunago is also home to the medieval castle of Stefanago.



La fisarmonica di Stradella

Nel 1876 Mariano Dallapè apre il primo laboratorio artigianale per la costruzione dello strumento musicale. La città oltrepadana ha dedicato a lui il Museo della fisarmonica aperto a Palazzo Garibaldi.

Stradella Accordions

In 1876, Mariano Dallapè opened the first artisan workshop for the production of this musical instrument. And thus it was to him that the Oltrepò city dedicated its Accordion Museum, which is located in Palazzo Garibaldi.

Le bambole di Santa Gioletta

Il paese chiamato negli anni '60 "il paese delle bambole" (vi erano ben 14 fabbriche di bambole), ha oggi un Museo della bambola a ricordarne la storia.

The dolls of Santa Gioletta

In the 1960s, this town was called 'the land of dolls' (it was home to no fewer than 14 doll factories), and it now hosts a doll museum, to remember its history.



Il giardino di Villa Sanpietro

Un bellissimo giardino formale dietro la cancellata di **Villa Sanpietro**, si affaccia come un balcone fiorito sulla valle. La forma stretta ed irregolare costituisce un insieme perfettamente integrato nel paesaggio. Ricco di particolari inconsueti come magnifici esemplari di alloro, un ulivo secolare, tamerici, sofore, frassini, paulonie e, inusuali nell'Oltrepò, palme.

The garden of Villa Sanpietro

A lovely formal garden, behind the fencing of **Villa Sanpietro**, faces onto the valley like a balcony. Its narrow, irregular shape is perfectly integrated with the landscape. It is filled with unusual specimens, like its magnificent laurel tree, centuries-old olive tree, tamarisks, pagoda trees, ash trees, paulownia trees and, rare in the Oltrepò, palm trees.

Un matrimonio regale

Quello del secolo tra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona (XV secolo), dove alla regia pare fosse impegnato niente poco di meno che Leonardo da Vinci, sembra sia stato festeggiato al **castello di Branduzzo**, a casa di Bergonzo Botta, fratello del vescovo che celebrò il matrimonio.

A royal wedding

It was the wedding of the century (XV sec.) between Gian Galeazzo Sforza and Isabella of Aragon, for which it seems that a figure no less than Leonardo da Vinci was employed and which was apparently held in the **castle of Branduzzo**, at the home of Bergonzo Botta, who was the brother of the bishop who officiated at the wedding.



La torre del castello di Nazzano.
The tower of the castle of Nazzano.

Rivanazzano Terme

Domina l'accesso alla Valle Staffora il castello di **Nazzano**, punto chiave dell'intero sistema difensivo dei Malaspina. La sua costruzione risale al XI secolo.

Dopo i restauri di inizio secolo scorso, si presenta con un'alta torre a pianta quadrata e un severo corpo di fabbrica con poche finestre a sesto acuto. Il castello passò dai Malaspina alla famiglia pavese dei Sannazzaro, ma fu la dominazione viscontea a segnare profondi mutamenti. Galeazzo II rivolge alla fortificazione di Nazzano particolare attenzione: nel 1378 ne ordina il potenziamento dell'apparato difensivo. Quindi dal XV secolo una girandola di successioni: i De Meliollis, i De Petra, i Sanseverino, i conti Pusterla nel 1559, i Mezzabarba nel 1610 e nel 1712 i Marchesi di Rovereto, attuali proprietari.

Rivanazzano Terme

*Dominating access to the Staffora Valley, the castle of **Nazzano** was the key to the entire Malaspina defence system. It was built in the eleventh century. Following restoration work in the twentieth century, it features a square-plan tower and a severe main body with a few pointed windows.*

The castle passed from the Malaspina to the Sannazzaro family from Pavia, but it was under Visconti domination

that it underwent profound modifications. Galeazzo II paid special attention to the Nazzano fortification and in 1378 ordered the strengthening of its defence system. Then, from the fifteenth century, came a flurry of successions. The De Meliollis, the De Petra, the Sanseverino, the Pusterla counts in 1559, the Mezzabarba in 1610 and, in 1712, the current owners: the Marchesi di Rovereto.

I giardini di Villa Sanpietro.
The gardens of Villa Sanpietro.

Uno scorcio della chiesa neogotica di Porana.
A view of the neo-Gothic church of Porana.



Pizzale

Un'architettura neoclassica nella quieta campagna oltrepadana quella di **Villa Meroni**, già Villa Grattoni che ne curò personalmente il progetto, nella frazione di **Porana**. Immersa in un grande parco di alberi secolari. Annessa alla villa è la cappella in stile neogotico

Pizzale

*Nestled in a large park of centuries-old trees, in the fraction of **Porana** stands the neoclassical **Villa Meroni**, formerly Villa Grattoni, named after the famous engineer and first owner, who personally saw to its design. A neo-Gothic chapel is annexed to the villa.*



Il traforo del Frejus

Opera ingegneristica di Severino Grattoni che lo fece dipingere sulle volte della sua casa a Porana.

The Fréjus Rail Tunnel

An engineering work by Severino Grattoni, who had it painted on the vault of his home in Porana.

Rocca Susella,
Il borgo della rocca.
*Rocca Susella,
The village of the Rocca.*

Rocca Susella,
Pieve di San Zaccaria.
*Rocca Susella,
San Zaccaria parish church.*



Rocca Susella

Risale all'anno 1000 e, nonostante le trasformazioni subite nel corso dei secoli, l'edificio testimonia egregiamente il romanico padano. È la **pieve di San Zaccaria**, affascinante per l'essenzialità delle sue linee e per la scelta decorativa della facciata sulla quale si alternano fasce di arenaria e mattoni a vista.

La **rocca** compare varcata la soglia di un cancello; un borgo di pietra, minuscole case che furono dei mezzadri, la torre castellana, costruita verso la metà de XVIII secolo, con merlatura ghibellina, che è diventata torre campanaria e ciò che s'intravede della casa padronale.

Immerso in un grande parco secolare di castagni, pini neri e silvestri e cedri del Libano. Settecentesco invece l'oratorio dedicato alla Concezione posto sul lato destro del palazzo.



Rocca Susella

*It dates to the year 1000 and, despite the transformations it has endured over the centuries, the building is an exceptional representative of Po Valley Romanesque. It is the **parish church of San Zaccaria**, fascinating for the essentiality of its lines and its facade decoration, which alternates bands of sandstone and exposed brick. The village of the Rocca instead shows itself crossing the threshold of a gate; tiny stone*

houses that once belonged to sharecroppers, the castellan tower, built around the middle of the eighteenth century, with Ghibelline crenellation, which became a bell tower, and what one glimpses of the manor house; all around, vast centuries-old grounds, filled with chestnut trees, black pines and cedar of Lebanon.

The oratory dedicated to the Immaculate Conception, to the right of the residence, dates to the eighteenth century.



Il castello di Montesegele.



Cecima,
Cà del Monte,
Osservatorio astronomico.
*Cecima,
Cà del Monte,
astronomical observatory.*

Cecima

Un borgo dalla storia antica, con strade lastricate con ciottoli della Staffora. Curioso il portale della chiesa dedicata ai Santi Martino e Lazzaro, costruita a metà Quattrocento dove dame e cavalieri nelle formelle di cotto sembra celino una storia segreta.



Cecima, particolare del portale della chiesa.
Cecima, detail of the church gate.

Cecima

A village with ancient history, with streets paved with pebbles of Staffora. Curious about the portal of the church dedicated to St. Martin and St. Lazarus, which was built in the mid-fifteenth century where knights and ladies in terra cotta tile seems to conceal a secret history.

Montesegele

Domina sulla valle Ardivestra il **castello** del Trecento che fu dei conti Gambarana.

Una rampa di scale conduce al belvedere anticamera del gran cortile "teatro all'aperto" dove primeggia quale valore architettonico l'essenzialità della struttura. Dopo un importante restauro è divenuto oltre che abitazione, luogo di cultura ospitando concerti, allestimenti operistici e mostre d'arte.

Montesegele

*The **castle** of the 14th century, which belonged to the Gambarana Counts, dominates the Ardivestra Valley.*

A ramp of steps leads to the belvedere anti-chamber of the grand courtyard, an 'open-air theatre', where the architectural essentiality of the structure shines.

Following a major restoration programme, it became, in addition to a residence, a cultural centre, hosting concerts, operatic productions and art exhibitions.





Le chiese dell'eremo

Dei tre luoghi di culto, il più antico è costituito dalla piccola chiesa di Santa Maria e risale alla prima metà dell'XI secolo. Orientata con l'altare ad est, secondo l'interpretazione del primo cristianesimo.

I fedeli, però, accedono all'area sacra dalla chiesa di Sant'Antonio. Detta anche Torre Quadrata o Vestibolo.

The churches of the hermitage

Of the three churches, the oldest is the small church of Santa Maria, which dates to the first half of the eleventh century. It is oriented with its altar to the east, in the early Christian manner.

The faithful, however, have access to the church of Sant'Antonio, also known as Torre Quadrata or Vestibolo.

Un re a Sant'Alberto

Incuriosisce la scritta "prima tomba di Edoardo II re d'Inghilterra" che si legge nel chiostro dell'eremo di Sant'Alberto. La vicenda umana del monarca fuggito dal suo Paese, benché ancora avvolta nel mistero, sembra davvero abbia avuto epilogo tra le colline dell'Oltrepò.

A king in Sant'Alberto

There is a curious inscription in the cloister of the Sant'Alberto hermitage which reads 'first tomb of Edward II King of England'. The life of the monarch, who fled from his own country, is still enshrouded in mystery, but it seems that it really did end in the Oltrepò hills.



Affresco di San Giorgio e il drago.
Fresco of Saint George and the dragon.

Eremo di Sant'Alberto di Butrio

Circondato da castagneti, si erge a picco sulle valli dei torrenti Begna e Borrione. La data della sua fondazione è sconosciuta, 1484 è invece l'anno che compare nelle scene raffigurate sulle pareti delle cappelle, insieme a commenti ed iscrizioni, e ci restituisce quindi con certezza l'epoca esatta della campagna pittorica. L'eremo è composto da un complesso chiesastico di tre cappelle addossate e comunicanti, cui si raccorda la casa canonica.

Hermitage of Sant'Alberto di Butrio

Surrounded by chestnut groves, it raises straight above the valleys of the Begna and Borrione Torrents.

The date of its founding is unknown, but 1484 is the date that appears on the scenes depicted on the walls of the chapels, together with commentaries and inscriptions, providing us with the exact period of the pictorial campaign. The hermitage is composed of an ecclesiastical complex of three communicating chapels, joining the chapter house.

known, but 1484 is the date that appears on the scenes depicted on the walls of the chapels, together with commentaries and inscriptions, providing us with the exact period of the pictorial campaign. The hermitage is composed of an ecclesiastical complex of three communicating chapels, joining the chapter house.

Il ciclo di affreschi nella chiesa di Sant'Antonio raffigura il martirio di Santa Caterina, San Giorgio che libera la principessa, e insieme ad altri santi anche il patrono di Voghera San Bovo, cavaliere provenzale morto nella città oltrepadana nel 986.

The fresco cycle in the church of Sant'Antonio depicts the martyrdom of Saint Catherine, Saint George Freeing the Princess and, along with the other saints, the patron saint of Voghera, Saint Bovo, a Provençal knight who died in the Oltrepò city in 986.



Affresco di San Bovo nella chiesa di Sant'Antonio.
Fresco of Saint Bovo in the church of Sant'Antonio.



Il castello misterioso

Oramala, o Auramala. C'è chi ha suggerito l'etimo celtico aura-mol, la collina d'oro; che sia solo fantasia?

The mysterious castle

Oramala, or Auramala. Some have even thought that it refers to the Celtic 'aura-mol', meaning hill of gold ... is it just wishful thinking?



Sant'Alberto compie un miracolo alla mensa del Papa (affresco).
Sant'Alberto performs a miracle at the Pope's table (fresco).

Il castello di Oramala.



Oramala

Ha una mole poderosa il **Castello di Oramala**, forse il maniero più illustre nella zona. Ricco di fascino e suggestione con le sue vicende leggendarie: pare che anziché la caccia qui si praticasse la poesia e oltre ai cantori provenzali si dice vi abbia soggiornato anche Dante Alighieri. La sua costruzione risale all'epoca longobarda, ma fu soprattutto residenza d'elezione dei Malaspina.

Varzi

Il borgo storico ha conservato l'aspetto medievale a più ordini di portici, le sue torri (**Torre Mangini** e **Torre dell'Orologio**), le sue porte d'accesso (**Porta Sottana** e **Porta Soprana**). Un dedalo di vie e di vicoli dai nomi evocativi: vicolo Dietro le Mura, Via Di Dentro, Via Della Maiolica e Del Mercato, si dipa-



Il castello di Varzi.



Varzi, Chiesa dei Cappuccini.

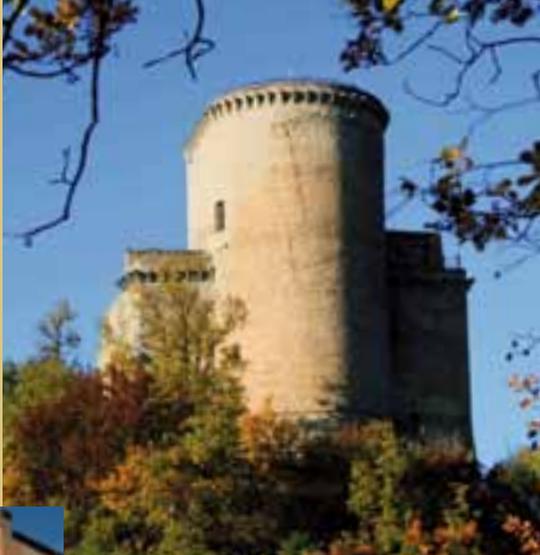
Oramala

*The mighty **castle of Oramala** is perhaps the most illustrious castle in the area. It is full of the fascination and charm of its legendary history: it appears that instead of hunting, this was a centre of poetry, and in addition to Provençal bards, it is said that even Dante Alighieri stayed here. It was built in the Lombard period, but it was primarily the adopted residence of the Malaspina family.*

Varzi

*This historical village has preserved its medieval appearance, expressed in its porticoes, towers (**Torre Mangini** and **Torre dell'Orologio**) and city gates (**Porta Sottana** and **Porta Soprana**). It features a labyrinth of lanes and narrow streets with evocative names: vicolo Dietro le Mura (Lane Behind the Walls), Via Di Dentro (Street Within), Via Della Maiolica (Street of Majolica) and Del Mercato (of the Market), unfolding between the two gates. Its two oratories, that **of the Bi-***

Varzi, panorama della città.
Varzi, panoramic view of the city.



Il castello di Zavattarello.



na tra le due porte. All'epoca barocca si devono i due Oratori, **dei Bianchi** e **dei Rossi**. Obbligatoria la visita alla **Chiesa dei Cappuccini**, dedicata al patrono del paese, San Germano. Già pieve dal 1189.

Zavattarello

Il **castello** di Zavattarello è un elegante esempio di struttura ghibellina, le cui origini risalgono al X secolo. Qui Jacopo Dal Verme, capitano di ventura del Trecento, celebrato nell'*Orlando Furioso*, stabilì una delle scuole militari più importanti dell'Europa Medievale.

Sopra il portone lo stemma dei Dal Verme. Oltrepassata la prima cinta muraria, anticamente, era un ponte levatoio a permettere l'accesso nel castello. Caratteristica settecentesca invece è la loggetta sul lato settentrionale.

Brallo

È di grande suggestione la piccola **chiesa di Someglio**, frazione del Comune di Brallo che si raggiunge dopo una sequenza di tornanti stretti in mezzo al bosco, un edificio romanico dell'XI secolo, un gioiello dalle linee severe, costruito con la pietra grezza del monte, sorto come torre d'avvistamento sulla Val Trebbia.

Durante l'estate è cornice di concerti di musica classica o medievale.



***anchi** and that **of the Rossi**, were built in the Baroque period. A visit to the **church of Cappuccini** is a must, dedicated to the town's patron saint, Saint Germano. It has been a parish church since 1189.*

Zavattarello

*The **castle** of Zavattarello is an elegant example of Ghibelline architecture and dates to the tenth century. It was here that Jacopo Dal Verme, the fourteenth-century chieftain celebrated in *Orlando Furioso*, founded one of the most important military academies in medieval Europe. The family coat-of-arms remains above the door. Passing through the first surrounding wall, there was once a drawbridge that permitted access to the castle. The little loggia on the north side dates to the eighteenth century.*

Brallo

*The little **church of Someglio** is full of charm. The town is a fraction of the municipality of Brallo, which one reaches following a sequence of sharp hairpin bends in the middle of a forest. A Romanesque structure dating to the eleventh century, a little jewel distinguished for its severe lines, built with stone from the mountain, designed to be a watchtower overlooking Trebbia Valley. In summer, it is the site of classical and medieval music concerts.*



Natura, sport e benessere

Nature, sport and wellness



Parco di Valverde.
Park of Valverde.

Parco di Valverde

L'area naturalistica di Valverde è un parco sovramunicipale di circa 33 ettari, di cui 24 boscati; si chiama "Castello di Verde" e deve il suo nome al torrione medievale che si erge su di uno sperone roccioso, residuo di un'antica fortezza.

Un dedalo di sentieri si dipana tra maggiociondoli, noccioli, evonimi, cornioli, castagni e querce.

Interessante la parte del parco prossima alla sommità, dove è stato realizzato il "Sentiero delle Farfalle", creando con piante nutrici e aromatiche, un muro a secco in pietrame esposto a sud per i bagni di sole, una pozza d'acqua per l'ambiente umido al punto giusto, l'habitat ideale per i lepidotteri.

Park of Valverde

The Valverde intermunicipal nature park extends over 33 hectares, 24 of which are forest. It is called the 'Green Castle' and owes its name to a medieval tower rising up on a rocky spur, the remains of an old fortress.

A labyrinth of trails winds among the laburnum, hazelnut, euonymus, cornel, chestnut and oak trees.

The area of the park near the summit is of special interest for its 'Butterfly Trail': an ideal habitat for butterflies filled with nurse and aromatic plants, a drystone wall with southern exposure for sun baths and a pool of water for keeping the humidity at just the right level.

Le vie del sale

Gli antichi percorsi di commercio che dalla pianura scavalcavano l'Appennino per raggiungere il mare hanno fornito molti spunti per gli appassionati di trekking o di mountain bike.

Sui monti che separano Varzi dalla costa Ligure oggi sono ben indicati sentieri che collegano antichi borghi, chiese e castelli. Un modo suggestivo per scoprire le cime più alte del territorio: i monti Lesima, Chiappo, Cavalmurone, immersi in una natura ancora incontaminata; per conoscere luoghi lontani dai soliti circuiti turistici e scoprire antiche tradizioni.



Fioriture di cardi sulle cime dell'Appennino.
Cardoon in blossom on the Appennines.

The salt road

The ancient trade routes that passed over the Apennines from the plain in order to reach the sea provide modern hikers and mountain bikers with lots of excellent paths to explore.

The mountains separating Varzi from the Ligurian coast are home to well-marked trails connecting ancient villages, churches and castles. A picturesque way of discovering the highest peaks in the area: the Lesima, Chiappo and Cavalmurone mountains,

immersed in still-pristine nature; perfect for exploring places far from the tourist circuits and discovering old traditions.

Giardino Alpino di Pietra Corva

Si trova nel territorio comunale di Romagnese, a 1000 mt di quota; opera di Antonio Ridella, grande appassionato di botanica, che negli anni Sessanta iniziò a mettere a dimora in questo luogo piante d'alta quota, non solo Alpine ma anche provenienti da catene montuose di altri continenti.

Oggi ospita circa 1200 specie botaniche, suddivise per luoghi di provenienza, in un percorso affascinante tra faggi, pini neri e abeti rossi.

The Pietra Corva Alpine Garden

The garden is located in the municipal territory of Romagnese, at an altitude of 1,000 metres, and was the work of Antonio Ridella, a botany enthusiast who, in the 1970s, began bedding out high-altitude plants in this spot, not only Alpine plants but also those from the mountain chains of other continents.

Today, it hosts around 1,200 botanical species, divided by place of origin, weaving an intriguing path among beech, black pine and red fir trees.



Sentieri sulla via del sale.
Paths of the Salt road.



Mulino Pelegro.
The Pelegro Mill.

Cegni,
il carnevale bianco.
Cegni,
the White Carnival.

Il crinale tra le Valli Borbera e Boreca sull'Appennino.
The ridge between the Borbera and Boreca valleys in the Appennines.



Oltrepò

Una riserva naturale sul Monte Alpe

È situata nel comune di Menconico e comprende una zona di circa 328 ettari, la maggior parte dei quali boscati. Qui negli anni '50 venne introdotta con successo la formica rufa per la lotta biologica. L'accesso è libero e lungo i sentieri cartelli esplicativi forniscono informazioni ai turisti.

A nature preserve on Monte Alpe

Located in the municipality of Menconico, the preserve covers an area of about 328 hectares, mostly wooded. In the 1950s, the Formica rufa ant was successfully introduced here for biological control. Access to the preserve is open, and educational signage along the trails provides information to tourists.



L'Oltrepò in mountain bike

Verdi colline, filari infiniti di viti, percorsi dal diverso paesaggio in ogni valle, il luogo ideale da attraversare in mountain bike. Sentieri facili per i neofiti e sentieri più ardui in alta collina o sull'Appennino per gli appassionati.

The Oltrepò by mountain bike

Green hills, infinite rows of grapevines, paths through landscapes that change from one valley to the next: this is the perfect place for mountain biking. It offers easy trails for beginners and more challenging ones in the higher hills and Apennines for enthusiasts.



Le Terme di Salice.
The spa of Salice.

Salute e benessere alle terme

Nel cuore dell'Oltrepò, dove la campagna si arrotonda sulle prime propaggini delle colline, due centri termali di antica tradizione sono meta ambita da chi ama pensare al proprio benessere fisico con cure naturali o da chi voglia dedicarsi momenti di relax contro lo stress quotidiano.

A Salice Terme il primo stabilimento Bagni fu costruito a fine Ottocento e con il contemporaneo impianto del Parco la località divenne presto una elegante meta turistica. A Rivanazzano Terme la scoperta delle prime sorgenti termali invece avvenne nella zona di San Francesco nei primi anni del Novecento.

In entrambe le località strutture recentemente ammodernate ospitano centri benessere perfettamente in sintonia con le tendenze attuali di "remise en forme": piscina termale, idromassaggi, zona vapori, stanza del sale, cabine di estetica, aree benessere e relax, senza dimenticare fanghi e bagni terapeutici.

Health and wellness at the spas

In the heart of the Oltrepò, where the countryside rounds at the first offshoots of the hills, are two historic spa centres, a popular destination for those looking for natural ways of caring for their physical wellbeing and those in search of relaxation away from the stresses of everyday life.

In Salice Terme, the first spa facility was built in the late nineteenth century and with the contemporary park quickly became an elegant tourist destination. In Rivanazzano Terme, the discovery of the first hot springs was instead made in the area of San Francesco in the early twentieth century.

Both were recently modernised and host wellness centres that are perfectly in tune with current health trends: a thermal pool, a Jacuzzi hot tub, steam areas, a salt room, beauty booths and wellness and relaxation areas, as well as mud and therapeutic baths.



Le Terme di Rivanazzano.
The spa of Rivanazzano.

I sapori del territorio

The taste of the region

Le dolci colline vitate, gli scoscesi pendii appenninici incastrati tra il mare e la pianura padana, i boschi di castagni e faggi sono solo alcune delle caratteristiche che hanno reso l'Oltrepò Pavese patria di numerosi prodotti enogastronomici, tra i più interessanti in Italia.

Vino

In Oltrepò la vite si coltiva da almeno duemila anni, come testimoniato dal grande geografo greco Strabone, e, oggi, i terreni vitati fanno di questo territorio la terza area viticola italiana per estensione e la prima per produzione dell'elegante Pinot nero. Sono nove le indicazioni geografiche tutelate e regolate dal

Consorzio Vini dell'Oltrepò Pavese, tra i quali i più noti e apprezzati sono certamente Bonarda e Cruasé. Il primo è un rosso ottenuto dal vitigno Croatina, in equilibrio tra secchezza e dolcezza, che vanta la D.O.C.; il Cruasé, invece, è il marchio collettivo consortile che indica un Metodo Classico D.O.C.G. ottenuto da Pinot nero vinificato in rosa. Ma vanno assolutamente degustati anche

il Buttafuoco e il Buttafuoco storico (rossi importanti, ottimi con arrosti e cacciagione), il Sanguè di Giuda (dolce e leggero), il Riesling (Italico e Renano) e il Moscato, vino da dessert per eccellenza, ma da provare anche in abbinamento al Salame di Varzi o alla coppa. Info: www.vinoltrepo.it.



Cruasé.



The rolling hills planted with vines, the steep slopes of the Apennines wedged between the sea and the Po River valley, the forests of chestnut and beech trees – these are only a few of the features that have made the Oltrepò Pavese home to some of the greatest and most interesting Italian food products.

Wine

Grape vines have been cultivated in Oltrepò for at least two thousand years, as recorded by the great Greek geographer Strabo. Today, its vineyards make this territory the third most important Italian wine-growing area by size, and first in the production of the elegant Pinot Nero. There are nine geographical indications protected and regulated by the Consortium of Wines in Oltrepò Pavese, with the best-known and most appreciated undoubtedly being Bonarda and Cruasé. The first is a D.O.C. (Registered Designation of Origin) red made from Croatina grapes, with a good dry/sweet balance. Cruasé is the collective brand of the consortium that indicates the use of a classical D.O.C.G. (Registered and Certified Designation of Origin) method obtained from Pinot Nero vinified rosé. There are others that must be tasted, including "Buttafuoco" and the "Buttafuoco storico" (important reds, excellent with roasts and wild game), "Sanguè di Giuda" (light and sweet), Riesling (Italico and Renano) and Moscato, an excellent dessert wine that is also good with Varzi salami and coppa air-cured meat. For more information visit: www.vinoltrepo.it.





Salame di Varzi

Le fresche correnti appenniniche, le miti brezze del Mar Ligure, le antiche cantine in mattoni, la sapienza di mani esperte, dai tempi dei marchesi Malaspina, dei trovatori e di Dante sono alla base dell'unico Salame di Varzi, D.O.P. dal 1996. Il Salame di Varzi si ottiene esclusivamente da carni fresche e grasso di suino adulto, macinati a grana grossa, aromatizzati con un infuso di aglio in vino rosso e pepe nero in grani. L'impasto viene insaccato in budello naturale suino e posto in stagionatura in funzione della pezzatura: la Filzetta (tra i 500 e i 700 grammi) stagiona almeno 45 giorni, il Filzettone (tra i 700 grammi e 1 chilogrammo) almeno 60 giorni, il Sotto crespone (tra 1 e 2 chilogrammi) almeno 120 giorni e il Cucito (tra 1 e 2 chilogrammi) almeno 180 giorni. Prodotto solo in quindici comuni, tra i 250 e i 1000 metri di altitudine, il Salame di Varzi ha un aroma unico e un sapore bilanciato e offre il meglio di sé quando, tagliandolo (rigorosamente in obliquo), fa la "goccia".
Info: www.consorziodituteladelsalamedivarzi.it

I salumi

Da tempo immemore l'allevamento del maiale e la lavorazione delle carni suine caratterizzano borghi e campagne dell'Oltrepò Pavese. Tra gli insaccati più pregiati va ricordata la coppa, soprattutto la Mundiöla De.Co. di Montesegale, conciata con sale, spezie e Bonarda D.O.C., legata a mano e stagionata almeno sei mesi. Interessante anche il Salàam da cöta, il salame da pentola che ha ricevuto la Denominazione Comunale a Montesegale, prodotto con tagli magri e grassi di suino, cotto per almeno tre ore e ottimo in abbinamento con purè o lenticchie. Infine non va dimenticata la pregiata Pancetta con cotenna dell'Oltrepò Pavese: dolce e burrosa, tutelata dall'omonima confraternita nata nel comune di Mornico Losana, questa pancetta viene stagionata almeno 18 mesi dopo una lunga fase di produzione che segue ancora i metodi tradizionali di conciatura, cucitura e legatura a mano.
Info: www.comune.montesegale.pv.it; www.pancettaop.it.

Varzi Salami

The cool currents of the Apennines, the mild breezes off the Ligurian Sea, the ancient brick cellars, the skill of experienced hands from the era of the Malaspina marquis, the troubadours and Dante - these are the foundations of the unique Varzi salami that has been PDO (Protected Designation of Origin) since 1996. Varzi salami is made exclusively from fresh meat and fat from adult pigs, ground coarsely and flavoured with an infusion of garlic in red wine and black pepper grains. The mixture is stuffed into natural swine casings and aged according to weight. The Filzetta (500 - 700 grams) is aged for at least 45 days, the Filzettone (700 grams - 1 kilo) for at least 60 days, the Sotto Crespone (1 - 2 kilos) at least 120 days and the Cucito (1 - 2 kilos) for at least 180 days. Produced in only fifteen municipalities, between 250 and 1,000 meters above sea level, Varzi salami has a unique aroma and a balanced flavour. It is at the point of perfection when, in slicing (always diagonally), it leaves a "drop" - a trace of moisture produced by the meat.
Info www.consorziodituteladelsalamedivarzi.it

Cured Meats

Since time immemorial the villages and countryside of Oltrepò Pavese have been known for raising pigs and processing pork. Among the finest sausages is the Coppa air-cured meat, in particular the Mundiöla De.Co. from Montesegale, seasoned with salt and spices, and Bonarda D.O.C., hand-tied and aged for at least six months. The 'Salàam da cöta' is also of note, a "pan" sausage that has been awarded the Denominazione Comunale (Municipal Denomination) of Montesegale. It is produced with lean cuts of pork and fat, cooked for at least three hours and is excellent paired with mashed potatoes or lentils. Finally, there's the excellent sweet and buttery bacon with rind from Oltrepò Pavese. Protected by the organization of the same name in the municipality of Mornico Losana, it is aged almost 18 months after a long production process that still uses traditional tanning, sewing and hand-tying techniques.

Info: www.comune.montesegale.pv.it; www.pancettaop.it.



La Mundiöla.



I formaggi

Sono numerosi i formaggi tipici in Oltrepò. In Valle Schizzola e nel comune di Ruino negli ultimi anni si è affermata un'importante produzione di caprini, freschi e stagionati, che devono la propria eccellenza all'assoluto rispetto del naturale ciclo riproduttivo dell'animale e ad una lavorazione svolta completamente a mano.

Nell'alta Valle Staffora, nel comune di Menconico, è antica tradizione produrre il Nisso, il formaggio che salta: si ottiene da due mungiture della stessa giornata (con latte vaccino e/o di pecora) e stagiona tra i 12 e i 24 mesi sino ad assumere la caratteristica consistenza cremosa e il sapore piccante e pungente.

Dagli alti pascoli di Brallo di Pregola, oltre i 900 m s.l.m., arriva il latte vaccino con il quale si ottiene la Molana del Brallo, una piccola formaggella tonda con una stagionatura che varia tra i 15 e i 40 giorni.

Il piccolo borgo di Pizzocorno, comune di Ponte Nizza, è invece patria di un formaggio omonimo, prodotto con latte vaccino intero e crudo, da due mungiture della sera e della mattina. Le forme, quadrate, sono salate a secco e stagionate per 40 giorni, al fine di ottenere un formaggio a pasta bianca e friabile, dal sapore intenso.

Cheeses

Oltrepò boasts many traditional cheeses. In the Schizzola Valley and the municipality of Ruino, the production of fresh and aged goat's cheese has recently grown in importance. They owe their excellence to complete respect for the animal's natural reproductive cycle and to an entirely manual method.

In the upper Staffora Valley, in the municipality of Menconico, Nisso, or the jumping cheese, has been produced for years. It is obtained from two milkings on the same day (with cow's milk and/or sheep's milk), and aged 12 - 24 months until it assumes its characteristic creamy texture and spicy, pungent flavour.

From the high pastures of Brallo di Pregola, more than 900 meters above sea level, comes the cow's milk used to create the Molana del Brallo, a small round cheese aged between 15 and 40 days.

The small village of Pizzocorno, in the municipality of Ponte Nizza, is home to a cheese of the same name, produced with raw cow's whole milk from two milkings, one in the evening and the other in the following morning. The square forms are dry-salted and aged for 40 days, to obtain an intensely-flavoured crumbly white cheese.



Oltrepò

La Cena delle Sette Cene

A Rivanazzano Terme, e in altre località dell'Oltrepò, la Vigilia di Natale si celebra con la Cena delle Sette Cene. Le sette portate, dal forte valore allegorico, ricordano i peccati capitali, le virtù (teologali e cardinali), i giorni della creazione. La torta di zucca rimanda al sole, che nutre e dona energia; l'aglio e la cipolla scacciano il male, le larghe tagliatelle sono le fasce del Bambino, il pane (segnato) preserva dalle malattie, l'uvetta è simbolo di prosperità. Questo è il menù: insalata di barbabietole, peperoni e acciughe, torta di zucca, cipolle ripiene, fasce del Bambino con l'ajà (sugo di aglio e noci), merluzzo con l'uvetta, formaggetta con mostarda, pere ghiacciate al vino cotte con le castagne.

Dinner of the Seven Courses

At Rivanazzano Terme and other areas of Oltrepò, Christmas Eve is celebrated with the Dinner of the Seven Courses, all of which have a strong allegorical meaning and recall the deadly sins, the virtues (theological and cardinal), and the days of creation. The Pumpkin cake symbolizes the sun, garlic and onion repel evil, thick tagliatelle noodles represent the cloth swatches of baby Jesus, the bread (marked with a cross) protects from disease, and grapes represent prosperity. The menu is as follows: beetroot salad, peppers and anchovies, pumpkin cake, stuffed onions, baby Jesus's swatches with ajà (a sauce of garlic and walnuts), cod with raisins, formaggetta (creamy cheese) with mustard, and frozen pears cooked in wine with chestnuts.



Frutta e ortaggi

A Voghera, dopo anni di abbandono, dal 2005 è in fase di recupero il Peperone di Voghera, una varietà antica, croccante, delicata e molto digeribile, dalla caratteristica forma cubica e di colore verde. Nella vicina Lungavilla, si coltiva la Zucca Berrettina, che, come lascia intendere il nome, ha una forma che ricorda la berretta di un sacerdote e un sapore dolce che la rende perfetta per ravioli, torte dolci e salate, confetture. Tipica di Brallo di Pregola è la Patata di Cencerate, a pasta bianca e particolarmente adatta per la preparazione di gnocchi. Bagnaria, in Valle Staffora, è invece città della ciliegia, dolce e succosa. Risalendo la Val di Nizza si scopre poi la Pomella, varietà di mela antica alla quale è stata conferita la De. Co.
Info: www.comune.voghera.pv.it; turismo.comune.bagnaria.pv.it.

Il pane

In Oltrepò non mancano i pani tradizionali che riflettono le antiche pratiche della civiltà contadina. Su tutti, il più noto e più diffuso è il Miccone. Prodotto solo con farina di grano tenero, acqua, sale e lievito, è una grande pagnotta capace di conservarsi per una settimana. Oltre ad essere annoverato tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) di Regione Lombardia, ha ricevuto la De.Co. come Miccone di Stradella e, in una variante di pezzatura più piccola, come Trèsa di Monteseale. Da questo borgo della Valle Ardivestra proviene anche un particolare pane a base di farina di segale e frutta secca, che prende il nome di Pansegale.
Info: www.comune.monteseale.pv.it.

Dolci e altri prodotti da forno

Sono innumerevoli i dolci tipici dell'Oltrepò, ma i più tradizionali sono forse i Brasadè di Staghiglione (Borgo Priolo) e di Broni. Sono ciambelle legate in collane, che vengono prima bollite in acqua e poi cotte in forno, per garantire una lunga conservazione. A Varzi e a Monteseale si produce la Torta di Mandorle, già apprezzata dai Malaspina. Per chi ama il cioccolato, è d'obbligo gustare i Baci di Godiasco, mentre a Salice Terme e a Voghera è possibile provare lo Stracchino, un dolce-gelato dei primi decenni del Novecento.
www.comune.monteseale.pv.it.

Fruits and vegetables

The Voghera pepper was "re-launched" in its home town in 2005, after years of neglect. This ancient green variety is crisp, delicate and easily digestible. Berrettina pumpkins are also harvested in the plains, in nearby Lungavilla. As the name implies, they have a shape that recalls a priest's hat (berretta), and a sweet flavour that makes them perfect for ravioli, sweet and savoury cakes and jams.

The Cencerate potato is native to Brallo of Pregola, with its white flesh and texture making it particularly suitable for gnocchi. Bagnaria, in the Staffora Valley, is the home of sweet and succulent cherries. Climbing the Nizza Valley you will come across the Pomella, an ancient apple which has been awarded the Municipal Denomination.
Info: www.comune.voghera.pv.it; turismo.comune.bagnaria.pv.it.

Bread

In Oltrepò, there is no shortage of traditional breads reflecting the ancient farming traditions. The best known and most popular is the Miccone. Produced with fine grain flour, water, salt and yeast, the large white loaf will keep for a week. In addition to being listed among the Traditional Agro-food Products (P.A.T.) of Lombardy, it received the Municipal Denomination as Miccone of Stradella and as Trèsa di Monteseale for the smaller-sized variety. This last village in the Ardivestra Valley is also the home of a special bread called Pansegale, made from rye flour and dried fruits.
Info: www.comune.monteseale.pv.it.



l Brasadè

Desserts and other baked goods

There are countless sweets typical of Oltrepò, but the most traditional are perhaps the Brasadè from Staghiglione (Borgo Priolo) and Broni. These linked doughnuts are first boiled in water and then baked in the oven to ensure a long shelf life. A light and fragrant almond cake, appreciated by the Malaspina family, is produced in Varzi and Monteseale. For chocolate lovers, a taste of the Baci di Godiasco is a must. At Salice Terme and Voghera you can try the Stracchino, a frozen dessert first made in the early 20th century that probably owes its name to its shape, similar to the Stracchino crescenza cheese.
Info: www.comune.monteseale.pv.it.



Peperone di Voghera.
The pepper of Voghera.



Torrazzetta, agriturismo dal 1984, si trova sulle prime colline dell'Oltrepò Pavese, in un'antica cascina ristrutturata e dotata di moderni comfort. L'ambiente, tranquillo e rilassante, è l'ideale per una vacanza, per incontri di lavoro, per banchetti e cerimonie. La cucina, segnalata su molte guide enogastronomiche, è basata su sapori genuini ed antiche ricette reinterpretate con creatività ed è caratterizzata dall'utilizzo di farina integrale, pane e primi piatti fatti in casa, vini e spumanti da agricoltura biologica prodotti in azienda. La struttura, con ampie sale ristorante, camere, sale meeting, zona bar, spaccio aziendale, biblioteca, ping-pong è interamente coperta da connessione wi-fi.



Torrazzetta has been a holiday farm since 1984. It is situated in the foothills of the Oltrepò Pavese, in a renovated old farmhouse equipped with all mod cons. The quiet and relaxing environment is ideal for holidays, business meetings, banquets and ceremonies. The cuisine, mentioned in many food guides, is based on authentic flavours and traditional recipes reinterpreted with creativity, using wholesome ingredients such as whole wheat flour, homemade bread and pasta, and home-grown organic wines and spumante. The hotel provides WiFi access in its spacious dining rooms, bedrooms, meeting rooms, bar area, farm shop, library, and table tennis area.



Oltrepò

agriturismo

TORRAZZETTA

BORGO PRIOLO

Loc. Torrazzetta, 1
tel. 0383 871041

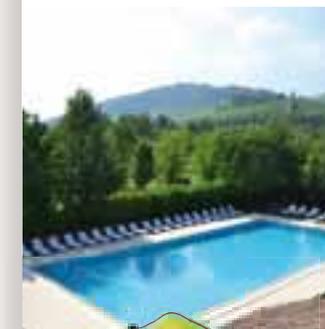
www.torrazzetta.it

info@torrazzetta.it

Prenotazione consigliata.

The reservation is recommended.

seguici su



TENUTA SCARPA COLOMBI COUNTRY INN

BOSNASCO

Via Groppallo, 26
tel. 0385 272081 - 0385 272319
fax 0385 263091
www.colombiwines.com
info@colombiwines.com
Prenotazione consigliata.
The reservation is recommended.



Sulla via Emilia Pavese, fra Stradella e Castel San Giovanni, a Bosnasco, si trova la Tenuta Scarpa Colombi. Produce vini tipici del territorio e la struttura è a disposizione per ricevimenti. Caratteristica la "sala delle botti" che, con le antiche botti in rovere e l'imponente camino, può ospitare 180 persone. Le sei camere, lussuosamente arredate, moderne, dispongono di TV, telefono, climatizzazione, mini-bar gratuito, cassetta di sicurezza, scrivania. Ricche le colazioni servite nella sala comune, a base di bevande calde, torte, marmellate ma anche salumi, salsicce, formaggi, frutta. Per il pranzo o la cena è possibile usufruire dell'annesso ristorante "La Buta", rinomato per l'ottima cucina.



Tenuta Scarpa Colombi is on Via Emilia Pavese, between Stradella and Castel San Giovanni, in Bosnasco. It produces typical local wines and is open for hosting receptions. The distinctive 'barrel room', filled with old oak barrels and an impressive fireplace, can accommodate up to 180 people. The six luxuriously furnished modern guest rooms are equipped with television, a telephone, A/C, a minibar, a safe and a desk. A lavish breakfast is served in the common room, featuring hot drinks, cakes and jams as well as cold cuts, sausage, cheese and fruit. For lunch and dinner, guests are welcome at the annexed La Buta restaurant, renowned for its excellent cuisine.



Un piccolo ristorante, per soli 20 posti, dove mettere nel piatto ciò che produce l'orto nelle varie stagioni, trasformare in paste le farine dei cereali macinati ancora a pietra. Propone ricette della tradizione locale, con merluzzo o frittura con polenta, risotto con pasta di salame, ravioli con ripieno di brasato, di magro, di ortiche... Le conserve dei frutti dell'orto, crostate con marmellate. L'agriturismo Cà del Fant di Tania Vanetta si trova sulla statale Pavia - Broni all'altezza di Campospinoso. Il "Fant" era il nonno a cui Tania ha voluto dedicare l'attività che produce cereali e verdure e che oggi è diventata attivissima Fattoria Didattica.



A small restaurant, seating only 20, where the focus is on seasonal produce and pastas made with flour made from stone-ground grain. The menu features traditional local cuisine, with cod and fried polenta, risotto with salami paste, ravioli stuffed with braised meat, lean meat or nettles, fruit preserves and jam tarts. Tania Vanetta's Cà del Fant holiday farm is on the Pavia-Broni state road, at Campospinoso. Fant was the name of Tania's grandfather, to whom she wanted to dedicate her grain and vegetable producing business, an enterprise that has now become a busy educational farm.



VANETTA TANIA LA CÀ DEL FANT

CAMPOSPINOSO

Via Casette, 50
tel. 0385 277900
mobile 339 7152364
ufficio.tecnico@schiaiparoli.it
Aperto su prenotazione tutto l'anno.
Open by reservation every day.



Oltrepò

agriturismo

CHALE DO MILAGRO



CANEVINO

Loc. Pianaversa
tel. 0385 99936
mobile 339 6219824 – 338 6939904
www.chaledomilagro.com
chaledomilagro@gmail.com
Sempre aperto.
Always open.

seguici su



Piccola azienda a conduzione familiare ispirata ai concetti del km 0, della sostenibilità ambientale, dell'approccio partecipativo, Chale do Milagro è un angolo di paradiso a Canevino, sui dolci pendii dell'Oltrepò Pavese. È possibile soggiornare in 4 accoglienti camere, dove la pace regna sovrana, in semplicità ma con ogni comfort; oppure provare una cucina genuina, ispirata alle più autentiche tradizioni oltrepadane, nella sala ristorante improntata alla convivialità, con carni, salumi e ortaggi frutto dell'amore e del lavoro della famiglia. Chale do Milagro dal 2014 è anche scuola di equitazione, per avvicinare i principianti al cavallo, senza scopi agonistici.



Chale do Milagro, a corner of paradise situated in Canevino, on the gentle slopes of the Oltrepò Pavese, is a small family run business inspired by concepts such as '0 km', environmental sustainability and a participatory approach. Guests may choose to stay in one of 4 cosy and peaceful rooms, simply furnished yet fitted with every comfort, or to dine in the convivial restaurant, sampling the chef's wholesome meat, cold meat and vegetable dishes inspired by the Oltrepò cuisine and rooted in the passion and labour of the owners. Since 2014, Chale do Milagro is also a riding school, introducing beginners to the world of horse riding for its recreational rather than its competitive factor.



Oltrepò

agriturismo

PRIME ALTURE

CASTEGGIO

Strada Madonna
tel. 0383 83214
mobile 348 7702271
www.primealture.it
info@primealture.it
Sempre aperto.
Always open.

seguici su



Un wine resort dedicato a coloro che amano i piaceri della vita. Questo è Prime Alture, una struttura agrituristica all'avanguardia, sui primi declivi di Casteggio, in un'area da sempre vocata alla vite. All'azienda vitivinicola, si affiancano gli spazi per l'ospitalità, sobri, eleganti, contemporanei. È la location ideale per matrimoni, cerimonie, eventi e meeting aziendali, ma anche la meta per una vacanza all'insegna della natura, del relax e del buon vino. Le raffinate camere offrono ogni comfort e per gli ospiti più esigenti sono a disposizione anche una bio-piscina all'aperto e un'area benessere. Una moderna sala degustazioni si affaccia sulla barraica e sulla cantina.



A wine resort for all lovers of life's pleasures. This is Prime Alture, an avant-garde holiday farm on the slopes of Casteggio, in an area long dedicated to wine production. Together with the winery are quiet, elegant, contemporary spaces for hosting guests. It is the perfect place for weddings, ceremonies, events and business meetings, as well as an ideal destination for a holiday devoted to nature, relaxation and good wine. The refined guest rooms are equipped with every comfort, and the holiday farm also has an outdoor bio-pool and wellness area. There is a modern tasting room overlooking the barrel and wine cellar.



AGRITURISMO MACCARINI



FORTUNAGO

Località Gravanago
tel. 0383 875580
fax 0383 879000
info@maccarini.it
www.maccarini.it

Prenotazione consigliata.

The reservation is recommended.

L'azienda offre i prodotti tipici del territorio, dispone di 20 posti letto e di due sale per la ristorazione. In tavola arrivano verdure fresche, conserve e confetture, e gli animali da cortile: conigli, polli, galline, anatre, oche, tacchini, realmente "ruspanti", caciottine e ricotta ottenute dal latte dei bovini e delle capre allevate ma anche ottima carne per i classici salumi dell'Oltrepò: pancetta, coppa, salame nostrano e tipo Varzi, lardo con i classici sottoprodotti del maiale, ciccioli, piedini e costine... I prodotti, ottenuti con criteri totalmente biologici, possono essere acquistati o degustati direttamente in azienda. Si raggiunge attraversata la Valle Schizzola, a Gravanago.



The farmstead, which offers typical local produce, sleeps 20 and has two dining rooms. The restaurant serves a variety of dishes made with the finest fresh vegetables, preserves, jams, and really "free-range" farm animals, such as rabbits, chickens, hens, ducks, geese and turkeys, as well as caciotta and ricotta cheese produced from cow's and goat's milk, excellent Oltrepò cold meats (pancetta, coppa, local and Varzi salami, lard), and classic pork crackling, trotters, ribs, etc. These fully organic products may be purchased or tasted directly at the farm. The farmstead is situated in Gravanago, across from the Schizzola Valley.



CASTELLO DI STEFANAGO

FORTUNAGO

Cascina La Boatta
tel. 0383 875227

www.castellodistefanago.it
info@castellodistefanago.it

Chiuso da novembre a febbraio.

Aperto su prenotazione la domenica.

Closed between November and February. Open on Sunday by reservation.

Aperto da marzo a ottobre, l'agriturismo Castello di Stefanago, dispone di 4 sale da pranzo per complessivi 80 posti, dotate di camino, grande forno per pane e pizza. Offre prodotti genuini e preparati in casa secondo la più schietta tradizione con menu tipici e regionali, ottimi salumi della zona, vini prestigiosi e birra artigianale prodotta in azienda. L'ampia terrazza inoltre suggerisce dinamici ed informali buffet. È ubicata a soli trenta minuti da Pavia; ma al Castello di Stefanago con la campagna a perdita d'occhio, architettura che riporta al medioevo, natura e storia, le città sembrano molto più lontane e distanti.



The Castello di Stefanago farmstead, open from March to October, has 4 dining rooms seating a grand total of 80, and is equipped with a fireplace and a large oven for bread and pizza. Its regional menus offer wholesome, homemade traditional dishes and cold cuts from the area, as well as fine wines and craft beer. The large terrace is ideal for dynamic and informal buffets. Although located just thirty minutes away from Pavia, at Castello di Stefanago the hustle and bustle of city life will seem much more remote and distant, surrounded by middle age architecture and rolling countryside as far as the eye can see.



Oltrepò

agriturismo

CASCINA VENESIA



MEZZANINO

Via Roma, 54

mobile 340 6871401 - 339 4605062

www.cascinavenesia.com

cascinavenesia@inwind.it

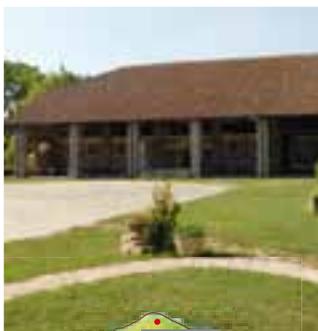
Chiuso in gennaio

e da metà luglio a metà agosto.

Aperto a Ferragosto.

Closed in January and between mid-July and mid-August.

Open on 15th August.



Immersa nel verde del Parco del Ticino, l'azienda agrituristica Cascina Venesia è specializzata nella produzione di cereali, ortaggi e nell'allevamento di animali di bassa corte, di daini, asini e caprette, oltre ad essere un laboratorio di antiche tradizioni, dove soggiornare in confortevoli camere a due passi dal Parco del Ticino e dai sentieri del Po. La Sala Dorothea accoglie gli ospiti per scoprire il gusto autentico della cucina tradizionale, anche per meeting, cerimonie ed eventi. Cascina Venesia, inoltre, è fattoria didattica, con specifici percorsi dedicati ai più piccoli: "Dal chicco al pane", "Dal mais alla polenta", "Dall'uovo al pulcino", "La semina e il trapianto". Un gioiello agricolo sul Po.



In the heart of Parco del Ticino (Ticino River Natural Park), Cascina Venesia is a working farm, specialised in the production of cereals and vegetables, and in breeding court animals, deer, donkeys and little goats. As a laboratory of ancient traditions, it offers comfortable rooms just a stone's throw away from Parco del Ticino and the walks of the River Po. The Dorothea Hall hosts diners wishing to discover the genuine local cuisine, as well as meetings, ceremonies and events. Cascina Venesia is also an educational farm, with specific programmes for children: "From grain to bread", "From corn to polenta", "From egg to chick", "Sowing and transplanting." An agricultural jewel on the River Po.



Oltrepò

agriturismo

CELLA DI MONTALTO

MONTALTO PAVESE

Loc. Cella, 17

tel. e fax 0383 870117

mobile 346 6175864

www.celladimontalto.com

info@celladimontalto.com

Chiuso il lunedì e a gennaio.

Closed on Monday and in January.

seguici su



Cella di Montalto è l'evoluzione dell'azienda agricola Cane-gallo, che da tre generazioni produce grano da seme, mais, orzo, erba medica, uva e alleva vitelli, suini e animali da cortile. Otto camere, sobrie, confortevoli e pulite, accolgono gli ospiti in un'atmosfera familiare, di un tempo lontano. In cucina, Marcella e Simona Cane-gallo traducono, in piatti semplici e tradizionali, le materie prime prodotte con amore in azienda. È attiva anche una fattoria didattica, che permette ai più piccoli di vivere il verde in libertà, facendo esperienza "sul campo". Un agriturismo in rosa, condotto prevalentemente da donne, per riscoprire l'autenticità della natura, che aderisce alla rete "tra le terre - custodi d'emozioni" (www.traleterre.it).



Cella di Montalto is the evolution of the Cane-gallo working farm, which for three generations has been growing wheat, corn, barley, alfalfa and grapes, and raising calves, pigs and poultry. Eight simple, comfortable and clean rooms greet guests in a friendly, traditional atmosphere. In the kitchen, Marcella and Simona Cane-gallo prepare simple traditional dishes with the ingredients lovingly produced at the farm. The farmstead also runs an educational farm, allowing children to experience the countryside in complete freedom. A farm "in pink" (member of www.traleterre.it) managed mostly by women, to rediscover the values of nature.



Oltrepò

agriturismo

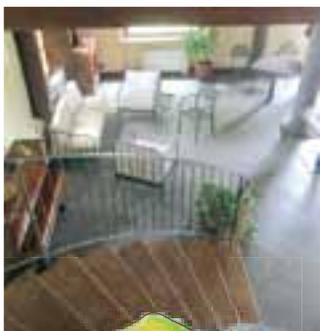
LA COLOMBINA



Dall'azienda vitivinicola Doria di Montalto, in un casolare ottocentesco sapientemente ristrutturato, nasce l'agriturismo La Colombina. Due sale, una per 80 ospiti, l'altra per coppie, famiglie e piccoli gruppi, accolgono i commensali all'insegna di una cucina ispirata alle stagioni e alla tradizione. Gnocco fritto, pisarei, agnolotti dell'Oltrepò, per citare solo qualche piatto del menù, si abbinano ai vini dell'azienda, per creare accostamenti di gusto con eleganti bouquet di vini bianchi, bollicine festose e rossi corposi, come un insolito Nebbiolo, da sempre coltivato in azienda. La Colombina accoglie anche cerimonie, meeting ed eventi.



The Doria di Montalto winery houses the La Colombina restaurant, set in a beautifully restored 19th century farmhouse. Two rooms, one for 80 guests and the other for couples, families and small groups, greet diners with a cuisine inspired by the seasons and by tradition. Gnocco fritto (fried dough puffs), pisarei (bread dumplings) and agnolotti (stuffed pasta) are just some of the dishes from the Oltrepò on the menu, paired with home-made wines to create combinations of flavour: elegant whites, festive sparkling wines and full-bodied reds, such as the farm's very own Nebbiolo. La Colombina also hosts celebrations, meetings and events.



Centro ufficiale metodo Bruno Munari, propone laboratori di educazione al pensiero progettuale creativo. È un agriturismo culturale e fattoria didattica; propone la creazione di occasioni concrete di osservazione, sperimentazione ed azione nella natura, per coinvolgere i bambini, i genitori, le scuole. Offre bei giardini coltivati a roseti, dove è possibile giocare in tutta libertà, ampi porticati, uno spazio laboratorio, stanze elegantemente restaurate, un locale forno con possibilità di colazione all'aperto. Alla fattoria delle Ginestre non è previsto un servizio di cucina, ma la cucina esiste come laboratorio per imparare ad apprezzare i profumi e i sapori. Meta ideale per gite scolastiche e per le famiglie.



An official Metodo Bruno Murari centre, La Fattoria delle Ginestre offers educational workshops on creative design thinking. This cultural, holiday and educational farm offers concrete opportunities for observation, experimentation and action in nature, involving children, parents and schools. It is home to lovely cultivated rose gardens, where children are free to play, large porticoes, an area for workshops, elegantly restored rooms and an outdoor baking area where one can enjoy breakfast. La Fattoria delle Ginestre does not have a restaurant; instead, the kitchen is used as a workshop for learning to appreciate aromas and flavours. It is the perfect spot for school trips and families.



Oltrepò

agriturismo

LA FATTORIA DELLE GINESTRE

MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA

Fr. Genestrello, 12 (alto paese)
tel. 0383 83831
mobile 347 9648374
eureka@lafattoriadelleginestre.com
www.lafattoriadelleginestre.com
Chiuso da dicembre a febbraio.
Closed between December and February.



LA ROVEDA



MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA

Via Savonarola, 1
tel. e fax 0383 892134
www.malpaga.com

laroveda@malpaga.com
Chiuso lunedì e due settimane
in gennaio.

*Closed on Monday and two weeks
in January.*

La famiglia Pontiroli, già titolare della Tenuta Malpaga in Canneto Pavese, acquisisce la struttura nel 1998 e da una sapiente trasformazione nasce La Roveda, che dispone di 160 coperti, per pranzi e cerimonie. Quattro raffinate camere da letto ed una saletta con camino offrono, nell'adiacente casa colonica, momenti di serenità. La cucina propone i salumi che arrivano da Varzi e dall'alto Oltrepò; i formaggi, dalla Valle Staffora; riso e farine dalla Bassa Pavese, mentre la carne d'anatra dalla Lomellina. Prodotti in loco frutta e verdura biologica; bio sono anche vini e spumanti, che riposano nella preziosa cantina della Tenuta Malpaga di Canneto Pavese.



The Pontiroli family, former owners of Tenuta Malpaga in Canneto Pavese, purchased this structure in 1998 and expertly renovated it to give life to La Roveda, offering seating for 160 for lunches and ceremonies. In the adjacent farmhouse, four elegant guest rooms and a sitting room with a fireplace offer peace and quiet. The menu offers cold cuts from Varzi and the Upper Oltrepò, cheeses from Staffora Valley, rice and flour from Bassa Pavese and duck meat from Lomellina. The organic fruit and vegetables are produced on site. The wines and sparkling wines, also organic, are kept at Tenuta Malpaga in Canneto Pavese.



CALICE DEI CHERUBINI

MONTECALVO VERSIGGIA

Loc. Casa Grande
tel. e fax 0385 99013
www.calatronivini.it
info@calatronivini.it

Aperto sabato e domenica;
su prenotazione dal lunedì al venerdì.

*Open on Saturday and Sunday;
open by reservation between
Monday and Friday.*

Il Calice dei Cherubini è un trionfo del vino d'Oltrepò e del chilometro zero e dispone di 50 coperti. Nel cuore della Valle Versa, l'esperienza dell'azienda vitivinicola Calatroni interpreta i grandi vitigni oltrepadani e li propone in abbinamento a menù attentamente studiati. I salumi, specialità della casa, arrivano dalla vicina fattoria, dove coppe, pancette e salami stagionano come da tradizione. Di rigore la pasta fresca fatta a mano: i pisarei della tradizione piacentina, i malfatti e le tagliatelle con farina di castagne. In menù anche: risotto (con pere e gorgonzola, ai funghi, alla salsiccia, al Bonarda); polente (con cinghiale, lepre in salmì o salsiccia); bolliti e arrosto di coppa. Per i golosi, l'arrotoato di cioccolato.



The Calice dei Cherubini, a restaurant in the Oltrepò Pavese seating 50, offers a triumph of wines and zero-kilometre produce. In the heart of the Versa Valley, the skilled Calatroni wine-growers interpret the best wines of Oltrepò and match them with refined menus. Cold cuts, a house speciality, come from the nearby farm, where the 'coppa' cured pork meat, pancetta and salami are all aged according to traditional methods. The pasta is rigorously home-made: pisarei pasta from the Piacenza tradition, malfatti (a particular kind of gnocchi) and chestnut flour tagliatelle pasta. The menu includes risotto (with pears and gorgonzola, mushroom, sausage or Bonarda), polenta (with wild boar, hare cooked in wine or sausage), boiled meats and roast 'coppa' pork meat. For dessert lovers, a chocolate roll.



segui su



Oltrepò

agriturismo

ANDI FAUSTO



MONTÙ BECCARIA

Frazione Moriano, 48
tel. 0385 277245
mobile 339 8398854 - 334 9430049
www.andifausto.com
info@andifausto.com
Aperto da marzo a luglio
e da settembre a dicembre.

*Open between March and July
and between September and December.*

L'azienda è condotta con il metodo della coltivazione biodinamica e l'agriturismo, capace di ospitare 50 persone, si presenta come una bella struttura calda e accogliente. Offre la possibilità di pernottare in camere con bagno, arredate con vecchi e pregiati mobili restaurati. La cucina prepara tutto ciò che rappresenta la stagionalità dei prodotti, naturali e selezionati. Confetture, succhi di frutta, mostarde, possono essere degustate e acquistate. L'agriturismo di Fausto ed Elisabetta Andi si trova a Moriano, frazione di Montù Beccaria. Un progetto appoggiato dalle istituzioni che integra i diversamente abili al rapporto con la natura e con le proprie potenzialità.



The warm, welcoming Andi Fausto holiday farm, specialising in biodynamic cultivation, can host up to 50 guests. It offers en-suite rooms, furnished with fine, restored antiques. The cuisine follows the seasons, using natural, top quality products. Guests may taste and purchase jam, fruit juice and pickled fruits. Fausto and Elisabetta Andi's holiday farm is located in Moriano, close to Montù Beccaria. The project is supported by institutions that offer the differently abled a chance to commune with nature and exercise their potential.



Oltrepò

agriturismo

PICCOLO BACCO DEI QUARONI

MONTÙ BECCARIA

Fraz. Costa Montefedele
tel. 0385 60521
fax 0385 262196
mobile 339 1402381
www.piccolobaccodeiquaroni.it
info@piccolobaccodeiquaroni.it
Aperto venerdì, sabato, domenica
e su prenotazione.

*Open on Friday, Saturday, Sunday
and by reservation.*

Una cantina, una bottaia, quattro appezzamenti vitati: lo spirito dell'Oltrepò trova casa al Piccolo Bacco dei Quaroni, azienda vinicola che ha scelto di offrire ai suoi ospiti la possibilità di assaporare la cucina della tradizione, per valorizzare i vini più tipici dell'Oltrepò. La sala può ospitare 40 persone ed è possibile riservare i locali per festeggiare qualsiasi ricorrenza speciale, in un ambiente caldo e familiare, come a casa vostra. Piccolo Bacco dei Quaroni, inoltre, organizza degustazioni guidate, merende e brunch, trekking nei vigneti e corsi di bricolage.



Piccolo Bacco dei Quaroni, with its wine cellar, barrel cellar and four vine plots, embodies the spirit of the Oltrepò Pavese. The winery offers its guests the opportunity to match traditional local dishes with the best Oltrepò wines. The dining room accommodates 40 people, and can be reserved to celebrate any special occasion, in a warm and familiar atmosphere - a home from home. Piccolo Bacco dei Quaroni also organises wine tastings, snacks and brunches, as well as walks through the vineyards and art and craft classes.



Oltrepò

agriturismo

CAMPALBINO



PONTE NIZZA

Via Campalbino
tel. 0383 59130

mobile 340 0573259 - 335 6703678

www.agriturismocampalbino.it

info@agriturismocampalbino.it

Aperto su prenotazione
da venerdì a domenica.

Chiuso in gennaio e febbraio.

*Open between Friday and Sunday
only by reservation.*

Closed in January and February.



L'agriturismo Campalbino occupa un vecchio cascinale ristrutturato sapientemente. Ai piccoli ospiti offre l'angolo dei giochi con scivolo, altalene, e la nuovissima "teleferica". A conduzione familiare, ospita al primo piano la sala da pranzo. La cucina, curata direttamente dai proprietari, propone cibi genuini preparati secondo tradizione: ravioli di brasato e pane casereccio, prodotti a mano, i salumi di propria produzione e la carne che proviene da bovini piemontesi allevati nell'azienda agricola. L'agriturismo è luogo ideale per i tanti appassionati di natura che amano fare trekking a piedi, a cavallo o con le mountain bike. Posto nel cuore della Val di Nizza, è facilmente raggiungibile dalla statale del Penice.



The Campalbino holiday farm is located in an old, expertly renovated farmstead. There is a play area for children, including a slide, swings and a brand-new 'cable car'. The family-run dining room is on the first floor. The cuisine, which is prepared by the owners themselves, is based on genuine, traditionally prepared dishes: braised ravioli, home-made bread and salami and Piedmontese beef raised on the farm. The holiday farm is the perfect spot for nature lovers and the enjoyment of hiking, horseback riding and mountain biking. Located in the heart of Val di Nizza, it can be easily reached by the Penice state road.



Oltrepò

agriturismo

CHIERICONI

RIVANAZZANO TERME

Cascina Chiericoni, 6
tel. e fax 0383 92957

www.cascinachiericoni.it

agriturismo@cascinachiericoni.it

Aperto venerdì, sabato e domenica.

*Open on Friday, Saturday
and Sunday.*

segui su



Cascina Chiericoni, situated between Rivanzano and Casalnoceto, offers its guests fine traditional cuisine, whether on a sports holiday (hiking, horse riding, mountain biking) or participating in one of the establishment's many events (painting courses-workshops for adults and children, cooking courses, courses on organic farming). The menu ranges from cold cuts to rice, braised or boiled meats, and fruits and vegetables grown on the farm. Alberto Lucotti and his father Luigi adhere to environmental protection regulations since 1995. Furthermore, in 2001 the company set up a petting zoo and began producing exclusively organic produce. The orchards offer peaches, apricots, plums and cherries, which may be bought fresh or as jam. The vineyards produce Barbera, Croatina and Bonarda.



Oltrepò

agriturismo

CA' DU RE



ROCCA SUSELLA

Fraz. Chiusani, 35
tel. 0383 941968
mobile 348 8102358
www.cadure.it
info@cadure.it

Aperto nelle sere di giovedì e venerdì;
sabato a mezzogiorno e a cena;
domenica a mezzogiorno.
*Open at dinner on Thursday
and Friday; at lunch and dinner
on Saturday; at lunch on Sunday.*

Una storia antica, quella di Ca' du Re, che inizia nel 1902, quando il più ricco possidente della zona costruisce questa dimora agricola. Oggi, grazie all'accurato restauro, Ca' du Re è tornata a nuova vita, con due camere, dotate di terrazzo, camino e idromassaggio. In cucina, il sapiente connubio di sapori emiliani di Franca Fortini, romagnoli della famiglia Savini e italiani, dello chef Giovanni Cataldi (di Gallipoli), crea un menù attento alle stagioni e a materie prime genuine e locali. Uno scrigno di tradizioni, che si sposa con i vini della vicina cantina Marchese Adorno. È possibile effettuare visite agli asini e agli animali da cortile, nonché acquistare confetture, ortaggi e frutta di stagione



Ca' du Re goes back a long way, to 1902, when the richest landowner in the area decided to build a farmstead. Today, through careful restoration, Ca' du Re has been given a new lease of life. It offers two bedrooms with a private terrace, fireplace and Jacuzzi bath. In the kitchen, the flavours from Franca Fortini's Emilia, the Savini family's Romagna, and chef Giovanni Cataldi's Apulia (Gallipoli) successfully combine to create a menu that reflects the seasons and makes use of wholesome local ingredients. A treasure chest of traditions that matches perfectly with the wines of the nearby Marchese Adorno winery. Furthermore, Ca' du Re offers a petting farm with donkeys and other farm animals, and the possibility to buy jams and seasonal vegetables and fruits.



Oltrepò

agriturismo

LE TRADIZIONI DI ELIDE

ROVESCALA

Fraz. Cà Nicelli, 6
tel. 0385 75480
mobile 335 6136818 - 339 5374884
www.tradizionidielide.it
tradizionidielide@gmail.com
Aperto da venerdì a domenica;
in settimana su prenotazione.
*Open between Friday and Sunday;
during the week by reservation.*

Una fine ristrutturazione, che conserva l'atmosfera contadina, fa da cornice ai sapori e ai profumi della cucina di Elide, che accoglie gli ospiti all'insegna della tradizione e della genuinità di un tempo, con ricette e uno stile che discendono dalla mamma, la nonna e le anziane del paese. Una vera e importante cucina del territorio, basata sui prodotti dell'agriturismo: uova, frutta, ortaggi, erbe aromatiche, marmellate, vini, paste fatte in casa. Nascono così piatti, sempre stagionali, che invitano alla convivialità: ravioli di carne e zucca, pisarei e fasò, brasati, salame cotto, ciambelle e crostate. È anche possibile acquistare i prodotti dell'azienda agricola.



A finely restored establishment with a rural atmosphere sets the scene for Elide's traditional and wholesome cuisine, handed down to her by her mother, her grandmother and the elderly women of the town. Truly local cuisine, based on products produced at the holiday farm: eggs, fruit, vegetables, aromatic herbs, jam, wine and home-made pasta. The dishes are always seasonal and invite conviviality: meat and pumpkin ravioli, pisarei e fasò pasta, braised meats, cooked salami, cakes and tarts. The products of the farm are also available for purchase.



BOCCAPANE



RUINO

Loc. Boccapane di Pometo
tel. e fax 0385 98077
mobile 333 6124877
www.boccapane.it
info@boccapane.it
Aperto da venerdì a domenica
e su prenotazione.
*Open between Friday and Sunday
and by reservation.*



Andrea, patron dell'agriturismo, presenta piatti originali e stagionali, come le torte salate alle erbe selvatiche e spinaci, formaggi sott'olio ed erborinati con le confetture, salumi provenienti dalla macellazione di suini allevati in azienda, risotti con i prodotti dell'orto, paste ripiene, petto di faraona e coppa di maiale al forno con verdure di stagione, dolci secchi e pastefrolle di frutta fresca e di confetture... Il venerdì, il sabato e la domenica sera è possibile cenare con menu alla carta. La sala ristoro è stata ricavata dall'antica scuderia, mentre il sottotetto del vecchio fienile, dopo attenta ristrutturazione, è stato suddiviso in 4 stanze matrimoniali con bagno indipendente.



Andrea, the owner of the farmhouse, offers original, seasonal dishes, such as quiches with wild herbs and spinach, blue and oil-preserved cheeses with jams, cold meats from farm-bred pigs, risotto with fresh vegetables, stuffed pasta, roast guinea fowl breast and pork neck with seasonal vegetables, cakes and fruit and jam pastries. On Friday, Saturday and Sunday evenings, guests may dine à la carte. The dining room has been converted from the old stables, while the attic of the old barn has been carefully renovated to make space for 4 double rooms with private bathroom.



I nobili Isimbardi possedevano quest'antica cascina, che oggi è diventata un luogo di relax nella natura, di sapori e vini autentici. Un ambiente raffinato e curato accoglie gli ospiti per invitarli ad assaporare i prodotti e i vini provenienti da orti, allevamenti e vigneti dell'Azienda Agricola Montini. La Sala Vineria è a disposizione per degustazioni e, grazie a moderne attrezzature, anche per meeting ed eventi. A corollario della sala ristorazione, sono state realizzate 13 camere e 4 mini appartamenti curati, punto di partenza ideale per scoprire l'Oltrepò. Corte Montini aderisce alla rete "tra le terre - custodi d'emozioni" (www.traleterre.it).



The noble Isimbardi family owned this ancient farm that today offers relaxation in a natural setting as well as authentic foods and wine. A refined and well-tended atmosphere welcomes guests, tempting them to sample products and wines from the vegetable gardens, farms and vineyards of the Montini farm. The Wine Room is used for tasting and with its modern equipment is perfect for meetings and events. Thirteen rooms and 4 elegant mini-apartments created next to the dining room offer a unique starting point for the discovery of the Oltrepò. Corte Montini is member of www.traleterre.it.



CORTE MONTINI

SANTA GIULETTA

Via Edoardo Montini, 1
tel. 0383 899382
fax 0383 899837
www.cortemontini.it
info@cortemontini.it
Chiuso il lunedì; in gennaio
e in agosto per due settimane.
*Closed on Monday, in January
and two weeks in August.*



*solo al ristorante

AGRITURISMO CÀ VERSA

SANTA MARIA DELLA VERSA

Loc. Cà Versa, 1
tel. 0385 278637
www.ca-versa.it
info@ca-versa.it

Prenotazione consigliata.
Chiuso da metà gennaio
a metà febbraio.

*The reservation is recommended.
Closed between mid January
and mid February.*

seguici su



L'Agriturismo Cà Versa è un ambiente caldo e accogliente, dove i titolari amano definirsi "contadini che ospitano con piacere amici e amici di amici, offrendo ciò che la terra regala". Alla base della cucina tradizionale che è possibile gustare nella sala di un cascinale restaurato con raffinatezza, sono i frutti del lavoro dell'azienda e di piccoli produttori limitrofi: l'uva e il vino, salumi, uova, conserve di frutta e verdura, primizie dell'orto. Materie prime di stagione e ottenute nel rispetto della natura, che in cucina si trasformano in focacce, frittate, risotti, ravioli, pasta fatta in casa, dolci e gelati.



The owners of the warm and welcoming Cà Versa farmhouse like to call themselves "farmers who enjoy hosting friends and friends of friends, offering them the earth's yield." The traditional cuisine offered by the elegantly restored farmhouse is the fruit of the labour both of the farm and of neighbouring small producers: grapes and wine, cold meats, eggs, fruit and vegetable preserves, early produce from the orchard. In the kitchen, seasonal ingredients, produced in harmony with nature, are turned into focaccias, omelettes, risottos, ravioli, homemade pasta, desserts and ice cream.



L'agriturismo Da Prati, è una struttura affascinante a Santa Maria della Versa, che ha preso forma dall'attenta ristrutturazione di un'antica casa rurale, di cui è stata rispettata e mantenuta l'architettura originale. Dispone di 7 splendidi appartamenti indipendenti, arredati con mobili d'epoca, con riscaldamento autonomo e cucina. La biancheria è fornita dalla gestione dell'agriturismo ed è possibile gustare una ghiotta prima colazione. A disposizione degli ospiti una sala comune con caminetto, piscina con idromassaggio, ping pong, mountain bikes, parcheggio auto. Per gli appuntamenti in tavola la struttura è convenzionata con La Locanda dei Beccaria, situata nella Cantina Storica Il Montù, a Montù Beccaria.



The charming Da Prati holiday farm is located in Santa Maria della Versa, and is the result of the expert renovation of an old rural residence that respected and maintained the building's original architecture. It offers 7 splendid independent apartments, decorated with period furniture and featuring independent heating and a kitchen. Linens are supplied by the holiday farm and the breakfasts are delicious. Amenities include a common room with a fireplace, a pool with a Jacuzzi hot tub, table tennis, mountain bikes and parking for cars. For meals, the holiday farm offers guests special arrangements at La Locanda dei Beccaria, in the Cantina Storica Il Montù winery in Montù Beccaria.



DA PRATI

SANTA MARIA DELLA VERSA

Via Aldo Moro, 4
tel. 0385 79324
fax 0385 262942
mobile 338 2614131 - 335 5938577
info@daprati.it
www.daprati.it

Aperto da marzo a dicembre.
Open between March and December.

seguici su



SANT'ANTONIO



STRADELLA

Regione Sant'Antonio, 143
tel. 0385 272349

www.sant-antonio.biz
info@sant-antonio.biz

Chiuso il lunedì e il mercoledì;
prenotazione consigliata.

*Closed on Monday and Wednesday;
the reservation is recommended.*

L'azienda agrituristica Sant'Antonio, a Stradella, si propone anche come fattoria didattica, consentendo ai bambini di capire i cicli stagionali e di essere coinvolti nella produzione, raccolta, trasformazione e utilizzo dei prodotti: stando a contatto con cavalli, buoi, galline, anatre, imparano divertendosi. Il ristorante dispone di 70 posti e il menu prevede paste fatte in casa, formaggi, carni rosse bovine, carni bianche degli animali da cortile, ortaggi, verdure e frutta, gnocco fritto, peperoncini ripieni, pesto da spalmare, schitta, malfatti al burro e salvia, risotto con funghi, pisarei e fasò, agnolotti con brasato, gallina ripiena, arrosto d'anatra o d'oca e vini, tutti firmati Oltrepò Pavese.



The Sant'Antonio holiday farm, in Stradella, also operates as an educational farm, offering children the chance to understand seasonal cycles and get involved in the production, harvesting, processing and use of the farm's products. In contact with horses, cows, hens and ducks, they learn while having fun. The restaurant offers seating for 70, and the menu features home-made pasta, cheeses, beef, white meats, vegetables, fruit, fried 'gnocco', stuffed sweet peppers, pesto for spreading, 'schitta' (a kind of crêpe), malfatti (a kind of gnocchi) with butter and sage, risotto with mushrooms, pisarei e fasò pasta, agnolotto pasta with braised meat, stuffed hen, roast duck and goose, and wine, all from the Oltrepò Pavese.



CASCINA LEGRA

VAL DI NIZZA

Cascina Legra, 1
tel. 0383 578218
fax 0383 578023
mobile 335 1207283
www.cascinalegra.it

Chiuso il martedì
e nei mesi di febbraio e marzo.

*Closed on Tuesday and between
February and March.*

L'agriturismo situato all'interno dell'azienda faunistica venatoria a Monteacuto, nella Valle del torrente Nizza, è un'autentica "casa di caccia"; dispone di 7 camere confortevoli, 15 posti letto e un'area attrezzata per il gioco dei bambini. La cucina propone tagliatelle con i funghi, cinghiale, selvaggina, capriolo, polenta, tartufi. Ricche le prime colazioni e ottime le merende, preparate con ingredienti di prima qualità e prodotti della tradizione gastronomica della regione. Attorno l'azienda faunistica venatoria, che si sviluppa su un territorio collinare di 850 ettari. Un'oasi incontaminata ricca di fagiani, starni, pernici rosse e lepri, tutta selvaggina di qualità, anche per gli appassionati di caccia.



This holiday farm is located within a hunting preserve in Monteacuto, in the valley of the Nizza Torrent. It is an authentic 'hunting lodge', offering 7 comfortable guest rooms, 15 beds and a play area for children. The menu offers tagliatelle pasta with mushrooms, wild boar, game, roe deer, polenta and truffles. The breakfasts are substantial and the snacks are excellent, prepared with top-quality ingredients and traditional, local products. The holiday farm is surrounded by the hunting preserve, which covers a hilly area of 850 hectares. It is a pristine oasis dense with hen pheasants, partridges, red-legged grouse and hares, all of fine quality, even for hunting aficionados.



segui su



LA COLLINA DEGLI ACERI



La gestione è della famiglia Zicari: mamma Marinella, in cucina, papà Pierluigi, Stefano in sala e Alessandra nella gestione del maneggio, per passeggiate ad ogni livello di difficoltà o per prendere lezioni di equitazione. L'Equivacanza (7 giorni), per bambini dai 4 ai 15 anni, è da sperimentare. Immaneabili galline ovaiole, maialini, mucche, caprette nane. Dispone di 2 camere triple e 6 matrimoniali e di 60 posti (100 nella bella stagione). In cucina ricette legate a ingredienti di produzione propria: i ravioli, nelle varianti con ripieno di brasato, e farciture di rucola, speck ed erba cipollina, la lonza al porto, con mele e prugne.



La Collina degli Aceri is run by the Zicari family: the mother, Marinella, in the kitchen, the father, Pierluigi, Stefano in the dining room and Alessandra managing the horse farm, offering horseback riding at all levels of difficulty as well as riding lessons. A 7-day horse holiday, for children between 4 and 15 years of age, is definitely to be experienced. And do not miss the laying hens, piglets, cows and miniature goats. There are 2 triple rooms, 6 double rooms, and seating for 60 (in summer, 100). The menu offers recipes that revolve around ingredients produced on the farm: ravioli - with either a braised filling or rocket, speck and chives - and pork loin in port wine with apples and plums.



segui su



Nel cuore dell'Oltrepò, a due passi dal borgo medievale di Varzi, l'Agriturismo La Sorgente, in un antico casale con fattoria, perfettamente restaurato, accoglie gli ospiti in un ambiente caldo e raffinato. "Tutto quello che viene servito è prodotto direttamente in azienda, in quanto riteniamo che solamente usando ingredienti naturali è possibile avere cibi di qualità". Questo lo spirito dei titolari, che offrono i sapori della tradizione, tra continuità e creatività. Le camere e i mini-appartamenti, arredati con gusto e mobili d'epoca, creano un'atmosfera di pace, come se il tempo si fosse fermato. La struttura dispone anche di sale meeting e un museo dell'Arte Contadina. La Sorgente aderisce alla rete "tra le terre - custodi d'emozioni" (www.traleterre.it).



In the heart of the Oltrepò, a stone's throw away from the medieval town of Varzi, Agriturismo La Sorgente, in an ancient, perfectly restored farmhouse, welcomes guests into a warm, refined environment. "Everything we serve is produced directly on the farm, as we believe that only by using natural ingredients can we produce quality foods". This is the philosophy of the owners, who offer the flavours of traditional dishes, in a mix of continuity and creativity. The rooms and mini-apartments, tastefully furnished with period furniture, create an atmosphere of tranquillity, as if time had stopped. The facility also has meeting rooms and a Museum of Rural Art. La Sorgente is a member of www.traleterre.it.



AGRITURISMO LA SORGENTE

VARZI

Via Generale Enrico Maretti, 5
tel. e fax 0383 53295
cell. 333 8092944
www.lasorgenteagriturismo.it
info@lasorgenteagriturismo.it
Aperto tutto l'anno,
solo su prenotazione.
Always open, only by reservation.

segui su



Oltrepò

agriturismo

DURONETTA



VOGHERA

Fraz. Campoferro, strada della Gualdana, 15
tel. 0383 642287
www.duronetta.it
info@duronetta.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

segui su



Nell'agriturismo Duronetta, a Campoferro, alle porte di Voghera, l'atmosfera è tipica della cascina, benché sia dipendenza di Villa Gualdana. In cucina si utilizzano i prodotti dell'azienda agricola, fra cui salumi, polli, farro, le nocciole, i prodotti dell'orto e il tipico ed eccellente peperone di Voghera. Nella bella stagione, le zuppe di farro lasciano il posto alle tagliatelle, sempre di farro, e a stuzzicanti grigliate di carni e verdure. Si possono acquistare confezioni di pasta di farro, semi di farro per minestre o insalate, confetture senapate di peperoni di Voghera, nocciole, sacchetti di lavanda. Nella vicina aia sono stati ricavati accoglienti appartamenti e camere.



At the Duronetta holiday farm, in Campoferro, on the edges of Voghera, the atmosphere is that of a farmhouse, even though an annex of Villa Gualdana. The ingredients used in the kitchen are produced on the farm, including cold cuts, chicken, spelt, hazelnuts, garden products and the excellent Voghera sweet pepper. In summer, spelt soups step aside to make way for tagliatelle pasta, always made with spelt, and tasty grilled meats and vegetables. Available for purchase are packages of spelt pasta, spelt for soups and salads, Voghera sweet pepper and mustard jam, hazelnuts and lavender sachets. In the nearby barnyard, one finds welcoming apartments and guest rooms.



Oltrepò

agriturismo

VALTIDONE VERDE

ZAVATTARELLO

Casa Canevaro, 3
tel. 0383 589668
www.valtidoneverde.it
info@valtidoneverde.it
Aperto su prenotazione.
Open by reservation.

segui su



Immerso in una natura rigogliosa, è il luogo ideale per rigenerarsi. Il risveglio è allietato dal profumo dei dolci fatti in casa e del pane lievitato con pasta madre centenaria e grano macinato a pietra, serviti con confetture casalinghe dell'azienda, biologica fin dal 1985. La struttura propone un approccio olistico al benessere: sostenibilità (pannelli fotovoltaici e termo-solari, piscina con sistema di filtraggio a sale, certificazione Legambiente), sessioni di kinesiologia, per alleviare lo stress, e conversazioni in inglese madrelingua. Valtidone Verde aderisce alla rete "tra le terre - custodi d'emozioni" (www.traleterre.it). È disponibile una vantaggiosa convenzione per assaporare la cucina tradizionale nelle vicinanze.



Immersed in a splendid natural environment, this is the ideal place to recharge your batteries. Guests wake up to the scent of homemade cakes and bread which is risen from a centuries-old mother dough and made with stone-ground wheat. These are served with the homemade jams produced on the farm, which has been authorised to sell organic wares since 1985. The facility's approach to wellness is holistic: sustainability (photovoltaic and thermo-solar panels, a swimming pool with a salt filtration system, Legambiente certification), kinesiology sessions to alleviate stress, and conversation with native English speakers. Valtidone Verde is a member of the "tra le terre - custodi d'emozioni" network (www.traleterre.it). A convenient discount is available to guests wishing to taste the traditional cuisine available nearby.



*nelle vicinanze

Oltrepò

agriturismo

LA CASA DEI NONNI



ZENEVREDO

Frazione Poalone, 6
tel. 0385 49852
fax 0385 242514

www.agriturismolacasadainnonni.it
info@agriturismolacasadainnonni.it
Chiuso la domenica sera e il lunedì.

*Closed on Sunday at dinner
and on Monday.*

segui ci su



I nonni in questione erano quelli di Amedeo, Elena Quaroni e Dario Crema, cugini affezionati, che hanno voluto continuare la tradizione culinaria di famiglia, per proporla agli ospiti, tramutando in azienda agrituristicamente la casa e il podere dei nonni. Non hanno riscoperto le antiche ricette ma hanno continuato a prepararle come faceva la nonna. La struttura dispone di cinque camere confortevoli, di cui tre con possibilità del terzo letto, bagno personale, TV, asciugacapelli. In cucina Dario prepara pasta fresca, gnocchi e ravioli, cotichini, galline, polli, anatre e conigli allevati in azienda. I vini, di produzione propria, sono curati e consigliati da Amedeo.



The grandparents in question ('nonni' is the Italian for 'grandparents') were those of Amedeo, Elena Quaroni and Dario Crema, cousins who wanted to continue the family culinary tradition, offering its riches to guests and transforming their grandparents' house and farm into a holiday farm. They did not 'discover' the old family recipes, but rather continued to make them, just as Grandma did. The holiday farm has five comfortable guest rooms, three of which can be provided with a third bed, private bath, television and hairdryers. In the kitchen, Dario whips up fresh pasta, gnocchi and ravioli, spicy pork sausage, hens, chicken, duck and rabbits raised on the farm. The wines, produced on-site, are selected and recommended by Amedeo.



Oltrepò

ristorante

LOCANDA MERLINO

BOSNASCO

Via Cavallante, 19
tel. 0385 272152
mobile 347 3701455
locanda.merlino@gmail.com
Aperto da venerdì a domenica
su prenotazione.
*Open between Friday and Sunday
by reservation.*

segui ci su



La Locanda Merlino è condotta dalla famiglia Pisati e gestita da Liliana, con il marito Gianachille e il figlio Valerio. Propone una tipica cucina del territorio, con particolare attenzione alle materie prime. Specialità della casa sono: pisarei e fasò, ravioli di brasato, tagliolini conditi con vari tipi di sughi. Su prenotazione cinghiale con polenta, piatti e risotti col tartufo. Tutto, dalla pasta ai dolci, è fatto in casa. La Locanda propone una selezione di vini, prevalentemente prodotti in zona, e distillati. La Locanda si trova al confine tra le provincie di Piacenza e Pavia, sulla direttrice che porta a Rovescala e San Damiano al Colle.



The Locanda Merlino is run by the Pisati family and managed by Liliana, with her husband Gianachille and son Valerio. It offers typical local cuisine, with special attention paid to ingredients. The house specialties include pisarei e fasò pasta, braised meat ravioli and tagliolini with various sauces. By reservation, wild boar with polenta and truffle dishes and risottos. Everything, from the pasta to the desserts, is home-made. The Locanda offers a selection of wines, mostly local, and spirits. It is located at the boundary between the provinces of Piacenza and Pavia, on the road to Rovescala and San Damiano al Colle.



Oltrepò

ristorante

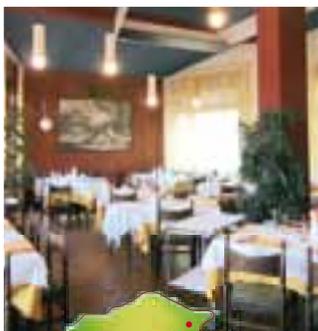
BAZZINI



CANNETO PAVESE

Via Roma, 5
tel. 0385 88018
fax 0385 885956
www.ristorantebazzini.com
b.bazzini@virgilio.it
Chiuso il martedì
e nel mese di gennaio.
Closed on Tuesday and in January.

segui su



Il Ristorante Bazzini offre al gourmet una panoramica fedele e sapiente dei buoni cibi del territorio. Giorgio e Bruno Bazzini si ispirano alla tradizione di chi sa ospitare con semplicità e naturalezza. Anfitrione Bruno, che produce vino nell'azienda di famiglia. Il piatto per eccellenza, oltre ai ravioli con lo stufato, è il "bata lavar", agnolotto in brodo tipico di Canneto Pavese (ha ottenuto la De.Co.), stampato con il bicchiere, il cui nome dialettale rimanda al fatto che batte sulle labbra e non si riesce a metterlo in bocca intero. Il ristorante è nel centro storico del paesino collinare, sulla direttrice per Canneto Pavese.



Ristorante Bazzini offers gourmets a faithful, expert panorama of fine, local food. Giorgio and Bruno Bazzini are inspired by the tradition of welcoming guests with simplicity and naturalness. The host is Bruno, who also produces the wine for the family business. On the menu, the dish par excellence, other than the ravioli with stew, is "bata lavar", agnolotto pasta in broth, typical of Canneto Pavese (it has obtained the De.Co. designation), cut out with a glass. Its name, which is in local dialect, refers to the fact that a whole agnolotto does not fit in the mouth, and "strikes" the lips. The restaurant is located in the historic centre of the hill town, on the road to Canneto Pavese.



Oltrepò

ristorante

AI COLLI DI MAIRANO

CASTEGGIO

Loc. Mairano, via Bernini, 40
tel. e fax 0383 83296
www.aicolli dimairano.it
pierodoriano@aicolli dimairano.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

segui su



Benché nato solo nel 1989, questo ristorante è diventato "storico". Menzionato ripetutamente su guide enogastronomiche prestigiose, come la guida Michelin, Gola in Tasca e la Guida dell'Espresso, è meta di buongustai esigenti. Lo chef Piero D'Oriano si cimenta in piatti che variano ogni giorno, secondo la disponibilità stagionale. Ai Colli di Mairano è possibile mangiare, "à la carte", o con menu della casa, i piatti dell'antica cucina oltrepadana. Rinomati i risotti, preparati con prodotti d'eccellenza, gli arrostiti, la selvaggina e i bolliti misti. Nel bicchiere, oltre ai migliori vini dell'Oltrepò, i grandi vini di ogni parte d'Italia scelti e consigliati personalmente da Piero.



Although it only opened in 1989, this restaurant has already become "historical". Repeatedly mentioned in prestigious food and wine guides such as the Michelin guide, Gola in Tasca and the l'Espresso guide, it has become the destination of demanding food and wine lovers. The chef, Piero D'Oriano, unleashes his creativity, trying out new dishes every day, depending on the produce in season. At Ai Colli di Mairano you can dine "à la carte", or from the house menu which features dishes from the ancient cuisine of beyond the Po valley. These include its famous risottos, prepared with excellent quality ingredients, roasted meat, game and mixed boiled dishes. In your glass, you can expect to find the best wines from the Oltrepò, as well as other grand wines from all parts of Italy, selected and personally recommended by Piero.



Oltrepò

ristorante

LA CAVE CANTÙ



CASTEGGIO

Via Circonvallazione Cantù, 62
tel. 0383 1912171
mobile 340 5627006
www.lacavecantu.it
info@lacavecantu.it
Chiuso il lunedì e il mercoledì
a mezzogiorno.

*Closed on Monday and
on Wednesday at lunch.*

segui su



L'antica Certosa Cantù accoglie un locale vestito di charme, con colori caldi, luci soffuse, tavoli raffinati: l'Hosteria La Cave Cantù coniuga l'eleganza francese di Camille con la cultura, la storia e i sapori dell'Oltrepò Pavese. In cucina, il giovane chef Max Limadori rielabora le ricette oltrepadane, tra tradizione e avanguardia, nel rispetto delle migliori materie prime e per esaltare sapori originali e autentici. Un menù classico e moderno, che trova il proprio apice nei risotti di Max e che si abbina ad un'esclusiva selezione di etichette nazionali e oltrepadane de "La Cave Des Vins".

The ancient Certosa Cantù hosts a charming venue marked by warm colours, soft lighting and stylishly set tables: the Hosteria La Cave Cantù, combining Camille's French elegance with the culture, history and flavours of the Oltrepò Pavese. In the kitchen, the young chef Max Limadori reinterprets traditional and modern recipes from the Oltrepò with creativity, using nothing but the best ingredients to offer original and authentic flavours. The result is a classic and modern menu, which reaches its climax with Max's risottos and is matched with an exclusive selection of Italian and Oltrepò wines from "La Cave des Vins".



Oltrepò

ristorante

IL CASTELLO DI SAN GAUDENZIO

CERVESINA

Loc. San Gaudenzio
tel. 0383 3331
fax 0383 333409
www.castellosangaudenzio.com
info@castellosangaudenzio.com
Chiuso il martedì.
Closed on Tuesday.

L'antico maniero di San Gaudenzio, in quello che un tempo era il ricovero per le carrozze, oggi ospita due ampie e ben restaurate sale ristorante, da 150 e 250 posti ciascuna. Come in un nobile banchetto, i tavoli sono preparati con tovaglie, porcellane e argenti che creano un'atmosfera unica e di stile. In cucina, la tradizione è riletta dallo Chef Mauro Ridolfi, che, grazie alla lunga esperienza nell'alta ristorazione italiana e francese, ha conquistato al Castello di San Gaudenzio la menzione nella celeberrima Guida Michelin. Stagionalità e qualità sono le parole d'ordine per la scelta di materie prime d'eccellenza.

What was once a shelter for coaches of the ancient Castello di San Gaudenzio, is now home to two large and well-restored dining rooms, seating 150 and 250 respectively. As at a noble banquet, the tables are set with tablecloths, china and silverware, creating a uniquely stylish atmosphere. In the kitchen, tradition is revisited by Chef Mauro Ridolfi, whose long-standing experience in French and Italian haute cuisine has earned the Castello di San Gaudenzio a mention in the famous Michelin Guide. The ingredients used are of the highest quality and chosen to reflect the seasons.



Oltrepò

ristorante

CASCINA CASAREGGIO



La storia di Casareggio inizia nel 1993 per merito della titolare e chef Lucia Rossotti. Il ristorante con veranda e le salette riservate vi accolgono per una raffinata cucina creativa; in tavola saporiti taglieri di salumi, formaggi, compresi Molana e Pizzocorno, e prodotti tipici dell'Oltrepò. Il giardino, la veranda sul prato, le salette riservate, l'enoteca si prestano per momenti conviviali, feste e ricorrenze in un ambiente elegante e accogliente. Le sale attrezzate per meeting e convegni hanno capienza di 200 persone. Cascina Casareggio è a Fortunago, subito dopo l'abitato di Molino dei Nobili ed è in un borgo suggestivo che risale al '700.

FORTUNAGO

Loc. Casareggio, 1
tel. 0383 875228

www.cascinacasareggio.it
info@cascinacasareggio.it

Chiuso il lunedì sera e il martedì.

Prenotazione consigliata.

*Closed on Monday at dinner
and on Tuesday.*

The reservation is recommended.

seguici su



The story of Casareggio begins in 1993, when it was opened by its owner and chef, Lucia Rossotti. The restaurant, which features a veranda and private rooms, will welcome you with its refined, creative cuisine. The menu boasts flavourful salamis, cheeses-including Molana and Pizzocorno-and other products typical of the Oltrepò region. The garden, veranda, private rooms and wine cellar make this the ideal spot for festive, celebratory occasions, offering an elegant, welcoming setting. The meeting and conference rooms have seating for 200. Cascina Casareggio, a picturesque village dating to the eighteenth century, is located in Fortunago, just past Molino dei Nobili.



A ridosso di uno dei più bei borghi d'Italia, in un incantevole scenario di dolci colline e pietre a vista, sorge l'albergo ristorante La Pineta, un'istituzione della cucina casalinga oltrepadana. Il menù, seguendo le stagioni e preferendo i prodotti locali, descrive in ogni portata la più autentica tradizione enogastronomica dell'Oltrepò Pavese: taglieri di salumi tipici, risotti, paste ripiene fatte in casa, arrostiti e cacciagione, funghi e tartufi, dolci e torte ancora prodotti secondo le antiche ricette. La cantina si sofferma sui pregiati e vivaci vini prodotti nei territori circostanti. Un servizio impeccabile, garantito da anni dalla famiglia dello chef Danilo Nembrini.

Oltrepò

ristorante

LA PINETA

FORTUNAGO

Via Roma, 2
tel. 0383 875219
www.ristorantepineta.net
lapineta@tin.it
info@ristorantepineta.net

Chiuso il lunedì.

Closed on Monday.



Close to one of the most beautiful villages in Italy, in an enchanting landscape of rolling hills and stone walls, stands the La Pineta hotel and restaurant, an institution of Oltrepò home cooking. The menu focuses on seasonal local produce and the most authentic culinary tradition of the Oltrepò Pavese: platters of cold cuts, risottos, homemade stuffed pasta, roasts and game, mushrooms and truffles, pastries and cakes are all still produced following ancient traditional recipes. The winery offers lively fine wines produced in the surrounding areas. Finally, impeccable service has always been the hallmark of the family of chef Danilo Nembrini.



Oltrepò

ristorante

GHIAIA DI MONTALTO



MONTALTO PAVESE

Località Molgheto, 10
mobile 347 3735437 - 393 5706264
www.ghiaiadimontalto.it
ghiaiadimontalto@gmail.com
Aperto il sabato e la domenica.
Open on Saturday and Sunday.

segui su



Passione e desiderio di offrire cibo buono e genuino: questo è lo spirito che guida quotidianamente Daniela e Andrea Sacchi e che rende Ghiaia di Montalto un rifugio per tutti coloro che amano gli autentici sapori del territorio. L'ambiente, familiare, è scaldato dalle creazioni di Daniela (quadri e vetri legati a piombo). La cucina segue le stagioni e propone piatti della tradizione rigorosamente preparati a mano e con materie prime locali, che raccontano la cultura della Quattro Province: i salumi, le paste fresche, i frutti di bosco. Ogni menù è accompagnato dai notevoli vini della Valle. È sempre disponibile cucina classica, vegetariana e vegana.



Passion and the desire to offer high quality and genuine food, this is the guiding spirit that motivates Daniela and Andrea Sacchi everyday and makes Ghiaia di Montalto the perfect spot for those who seek authentic local delicacies. The family feel is enriched by Daniela's creations (paintings and stained glass). The seasonal menu features traditional strictly home-made dishes made with local ingredients that represent the culture of the Quattro Province such as cold cuts, fresh pasta and mixed berries. Every menu is accompanied by distinguished valley wines. Vegetarian, vegan and classic cuisine are always available.



*nelle vicinanze

Oltrepò

ristorante

LA VERDE SOSTA



MONTECALVO VERSIGGIA

Frazione Crocetta, 2
tel. 0385 99734
www.laverdesosta.it
info@laverdesosta.it
Chiuso il lunedì
e il mezzogiorno di martedì.
*Closed on Monday
and at lunch on Tuesday.*

segui su



La Verde Sosta, 20 anni dedicati a tradizione e creatività, dà il benvenuto con un cestello di tre pani fatti in casa: il pan-brioche, quello integrale, quello bianco a doppia lievitazione e propone ravioli di stufato dell'alta Valle Versa, ravioli in sfoglia integrale con ripieno di castagne, raschera e mostarda, ravioli di patate e salsiccia conditi con burro versato e semi di papavero, strozzapreti, tagliolini e gnocchi tutti fatti in casa. In stagione, selvaggina locale, funghi e tartufi. Tra i dolci, crème-caramel, semifreddo ai gusti di stagione (da non perdere l'invernale al torrone e marron glacé), le pere al forno con Bonarda e zabaglione.



The Verde Sosta, dedicated to tradition and creativity for 20 years, welcomes diners with a basket of three home-made breads (brioche, whole wheat and double-leavened white) and offers a menu of Upper Versa Valley, stew ravioli, whole wheat ravioli with chestnuts, raschera cheese and sweet pickled fruit, potato and sausage ravioli with butter and poppy seeds, strozzapreti dumplings, tagliolini pasta and gnocchi, all home-made. In season, local wild game, mushrooms and truffles. Among the desserts, crème-caramel, seasonal chilled desserts (in winter, do not miss the one with nougat and marrons glacé), baked pears with Bonarda and zabaglione.



Oltrepò

ristorante

PRATO GAIO



MONTECALVO VERSIGGIA

Fraz. Versa, 16
tel. 0385 99726

www.ristorantepratogaio.it

Chiuso il lunedì e il martedì.

Closed on Monday and Tuesday.

Giorgio Liberti è il patron preparato e raffinato che sa esaltare i gusti dell'Oltrepò, anche con la carta dei vini, definita la "Gaia Carta", che conta ben 220 referenze. "Duls in brusc", petto di pollo lessato con una salsa tipica, cannolo croccante con farcia di baccalà mantecato, gnocchi di patate di montagna con zafferano e ragù di petto d'anatra, zuppa di cipolle bianche, baccalà e aceto balsamico, crema di zucca con aringa, ganascino di vitello brasato al vino bianco, collo ripieno di fegato grasso d'oca di Mortara, faraona farcita con ripieno tipico della Valle Versa. Dal 1890 il luogo dei sapori tipici oltrepadani.



The restaurant's expert, sophisticated owner Giorgio Liberti knows how to exalt Oltrepò flavours, not least in the realm of wine, with a wine list, the 'Gaia Carta', numbering 220 selections. The menu includes 'Duls in brusc', boiled chicken breast with a typical sauce, crunchy cannoli filled with creamed dried salt cod, potato gnocchi with saffron and duck breast ragù, white onion soup, dried salt cod with balsamic vinegar, pumpkin soup with herring, veal braised in white wine, stuffed neck filled with Mortara goose foie gras, guinea hen stuffed with a typical Valle Versa filling. Since 1890, this is the place to enjoy the typical flavours of the Oltrepò.



Oltrepò

ristorante

LOCANDA MONTESCANO

MONTESCANO

Via Montescano, 61
tel. 0385 262454

fax 0385 260986

www.locandamontescano.eu

info@locandamontescano.eu

Chiuso la domenica sera e il lunedì.

*Closed on Sunday at dinner
and on Monday.*

Atmosfera accogliente e calda ospitalità sono propizi per una piacevole cena in compagnia o romantica, nella quiete e nella serenità del panorama circostante. La cucina, è il punto di forza della Locanda. Pane, paste, dolci, sono preparati in casa, nel rispetto della tradizione locale. Agnolotti, bolliti misti, brasati, gallina ripiena, i formaggi dei vicini produttori locali, ciambelle, dolci al cucchiaino, rimandano ai giorni della festa. La cantina propone prevalentemente vini del territorio, scelti con cura tra bianchi, rosé, spumanti, rossi corposi e l'elegante Pinot Nero. La Locanda Montescano, anche Hotel, si trova in Valle Versa, raggiungibile dalla Provinciale Stradella - Santa Maria della Versa.



A welcoming atmosphere and warm hospitality are the ingredients for a pleasant dinner with friends or a romantic evening for two, in the peaceful tranquillity of the surrounding panorama. The cuisine is the inn's strong point. The bread, pasta and desserts are all homemade, following local tradition. Agnolotto pasta, mixed boiled meats, braised meats, stuffed hen, local cheeses, cakes and desserts conjure up a holiday atmosphere. The wine cellar offers primarily local wines, carefully selected, including whites, rosés, sparkling wines, full-bodied reds and elegant Pinot Nero. The Locanda Montescano, which is also a hotel, is located in the Versa Valley and reachable from the Stradella - Santa Maria della Versa provincial road.



Oltrepò

ristorante

COLOMBI



MONTÙ BECCARIA

Fraz. Loglio di Sotto, 1
tel. 0385 60049
fax 0385 241787
www.ristorantecolombi.it
info@ristorantecolombi.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

Gestito dalla famiglia Colombi, propone una cucina all'insegna della tradizione con menù variegato; ottimi risotti, antipasti della tradizione (cotechino caldo, salame e coppa, carrello, terrina di salmone su letto di soncino con vellutata al basilico...), agnolotti al sugo di stufato, trofie alla boscaiola, crespelle alle erbe fini, gnocchetti in vellutata di ortiche, tortelli alle erbe, carré di vitello allo spiedo nappato al mirto e padellata di verdure, cosciotto di vitello glassato con patate al forno, carré di maiale con prugne e mele, sella di vitello al Pinot Nero con patate e dolci vari. Il Ristorante Colombi è in località Loglio di Sotto.



Managed by the Colombi family, this restaurant offers a menu that aspires to tradition, with a varied menu; excellent risottos, traditional starters (hot cooked pork sausage, salame and coppa, terrine of salmon on a bed of corn salad with cream of basil...), agnolotti in stew, trofie alla boscaiola, crespelle with fine herbs, gnocchetti in cream of nettles, tortelli with herbs, spit-roasted veal loin spooned with myrtle and pan vegetables, glazed leg of veal with roast potatoes, pork loins with plums and apples, saddle of veal cooked in Pinot Nero with potatoes, and assorted desserts. The Colombi Restaurant is located in the Loglio di Sotto area.



Oltrepò

ristorante

EMPORIO DI VINO TRATTORIA DI CAMPAGNA

MONTÙ BECCARIA

Fraz. Molino Folla, 11
tel. 0385 569970
fax 0385 353110
www.emporiodivino.it
info@emporiodivino.it

Aperto a pranzo tutti i giorni; venerdì,
sabato e domenica anche a cena.
*Open at lunch every day; at dinner on
Friday, Saturday and Sunday.*

L'intento di Emporio di Vino Trattoria di Campagna è quello di offrire la semplicità e familiarità della classica trattoria d'Oltrepò, tra le vigne e il verde di Montù Beccaria. La cucina tipica della tradizione oltrepadana, si lascia a piacevoli digressioni verso il Piemonte e l'Emilia, con ricordi della napoleonica Repubblica Cisalpina. Sapori e terre di confine, con i salumi tipici, la schita, gli agnolotti di stracotto e i ravioli di magro, malfatti, risotti, stracotto al buttafuoco. Come un tempo, la trattoria offre anche un menù a prezzo fisso, per tutte le tasche, per un percorso di sapori autentici e originali.



The intention of Emporio di Vino Trattoria di Campagna is to offer the simplicity and familiarity of the typical restaurant from the Oltrepò, among the vines and grassy areas of Montù Beccaria. The characteristic traditional food of this area allows itself to be pleasantly influenced by Piedmont and Emilia, with reminders of the Napoleonic Cisalpine Republic. Flavours from these neighbouring lands include typical cold meats, the schita, agnolotti with braised meat and ravioli with vegetable filling, malfatti, risottos, braised meat al Buttafuoco. As was common in the past, the restaurant also offers a fixed price menu for all budgets, leading visitors along a pathway paved with authentic, original flavours.



Oltrepò

ristorante

OSTERIA LA PIOLA



PONTE NIZZA

Località Casa Minchino, 1
tel. 0383 59216
fax 0383 59243
www.osterialapiola.it
info@osterialapiola.it
Chiuso il mercoledì.
Closed on Wednesday.

È stata voluta da Alberto Lucchelli, giovane norcino intraprendente, come vero tempio dei salumi tipici, a cominciare dai prestigiosi salami di Varzi. L'Osteria La Piola, che dispone di 55 coperti, è una tentazione per indicibili "peccati di gola". Sede di "Pegaso – Confraternita degli Accademici del Salame", è il regno dei salumi, selezionati da un'attenta ricerca in Italia e all'estero. Tra questi jamón cocido, cecina de león, coppa Piacentina, culatello di Zibello, jamón Iberico Pata Negra e tanti altri. In menù anche malfatti, ravioli e pisarei fatti in casa dalla signora Mariuccia, come i dolci, secondi di carne, lumache e stoccafisso.



Alberto Lucchelli, a young enterprising pork butcher, opened this restaurant as a temple to typical salamis, starting with the famed Varzi salami. The Osteria La Piola, with seating for 55, is a temptation for unspeakable 'sins of gluttony'. As the headquarters of 'Pegaso – Confraternita degli Accademici del Salame', it is the kingdom of cold meats, selected through meticulous research in Italy and abroad. Included among them are jamón cocido, cecina de león, coppa Piacentina, culatello di Zibello, jamón Iberico Pata Negra and many more. The menu also features malfatti (a kind of traditional gnocchi), ravioli and pisarei pasta, home-made by Mariuccia (as with the desserts), meat dishes, snails and dried cod.



Oltrepò

ristorante

OSTERIA DEI PESCATORI

PORTALBERA

Località San Pietro, 13
tel. 0385 266085
osteriadeipescatori@alice.it
Chiuso il mercoledì.
Closed on Wednesday.

L'Osteria era uno dei luoghi prediletti dal grande giornalista e scrittore Gianni Brera. La conduzione è familiare: dal 1989 è subentrata la famiglia Bergognoni. Massimo ai fornelli e, in sala, la moglie Vittoria e la figlia Debora, per un gruppo premiato sulla guida Michelin dal 1996. La cucina, casalinga, è legata al territorio: propone storione e pesce persico, luccio, trote, anguille e acquerelle, oche, anatre, rane e lumache, salumi tipici, i pisarei e fasò, i ravioli di zucca e altre paste, ripiene e non, rigorosamente fatte in casa, come il pane e i dolci. L'Osteria si trova nella frazione San Pietro di Portalbera.



The Osteria was one of the favourite restaurants of the great journalist and writer Gianni Brera. It has been run since 1989 by the Bergognoni family, and has been listed in the Michelin guide since 1996. Massimo is in the kitchen, with his wife Vittoria and daughter Debora in the dining room. The home-style cuisine revolves around the local territory, offering sturgeon, perch, pike, trout, eel, goose, duck, frogs and snails, typical salamis, pisarei e fasò pasta, ravioli and other pastas, stuffed and otherwise, all rigorously home-made, as are the bread and desserts. The Osteria is located in San Pietro di Portalbera.



Oltrepò

ristorante

LOCANDA LA CÀ VECCHIA



REA

Via Casa Vecchia, 15
tel. e fax 0385 950016
mobile 320 0699101
www.lacavecchia.it
info@lacavecchia.it
Aperto su prenotazione.
Open by reservation.

seguici su



Atmosfera di fiume per questa Locanda, che comprende un ristorante di alta qualità per 35 persone e un Bed and Breakfast, segnalata sulla guida Critica Golosa e Touring Stanze Italiane. Qui avrete il piacere di riscoprire i sapori della tradizione: negli agnolotti preparati da Tina con la pasta tirata al mattarello, nella ricerca delle materie prime, nei risotti, nei salumi artigianali, nelle antiche ricette stagionali di famiglia e del territorio. I vini, prevalentemente dell'Oltrepò Pavese, sono selezionati con competenza da Ferdinando, che accoglie anche gli ospiti con tanta cordialità. Un pianoforte è a disposizione degli ospiti amanti della musica.



This riverside guesthouse includes a high quality restaurant seating 35 and a Bed and Breakfast service, mentioned by Critica Golosa and Touring Stanze Italiane. Here you will rediscover traditional flavours, such as agnolotti pasta handmade by Tina, wholesome local ingredients, risottos, homemade cured meats, and seasonal recipes both from the region and handed down in the family. The wines, mainly from the Oltrepò Pavese, are expertly selected by Ferdinando, who welcomes his guests with warmth. A piano is available for music loving guests.



Oltrepò

ristorante

VILLA MEARDI RESORT

RETORBIDO

Strada per Retorbido
tel. 0383 374044
fax 0383 374593

www.residenzavillameardi.com
info@residenzavillameardi.com
A pranzo, aperto da lunedì a venerdì;
sabato e domenica su prenotazione.
A cena aperto solo su prenotazione.
*Open at lunch between Monday and
Friday; Saturday and Sunday
only by reservation.
Open at dinner only by reservation.*

Villa Meardi è un bell'esempio di recupero di dimora storica. All'interno del Residence sono state ricavate accoglienti camere singole, doppie o triple, per un totale di undici posti letto. La raffinatezza estetica e l'accogliente familiarità delle sale affrescate, sono declinate anche in cucina: piatti tipici ed eccellenze vinicole del territorio si alternano in ogni stagione. Immane i salumi, i peperoni di Voghera, serviti sott'aceto o in inimitabili risotti; erbe spontanee e verdure dell'orto, frutti di stagione, crostate, dolci al cucchiaio. Dopo numerosi anni d'esperienza nella ristorazione, si propone anche come Centro Cottura per la preparazione di pasti caldi che saranno consegnati a domicilio.



Villa Meardi is a lovely example of the successful renovation of a historic residence. Inside, one finds welcoming single, double and triple guest rooms, for a total of eleven beds. The refined aesthetic and welcoming feel of the frescoed guest rooms continues in the kitchen, where the typical dishes and fine local wines change with the seasons. Do not miss the cold cuts, Voghera sweet peppers, served marinated in vinegar or in unbeatable risottos, wild herbs and garden vegetables, seasonal fruit, tarts and desserts. After years of experience in the catering business, it is now also a cooking centre that prepares hot dishes for home delivery.



Oltrepò

ristorante

SELVATICO



RIVANAZZANO TERME

Via Silvio Pellico, 19
tel. 0383 944720
fax 0383 91444

www.albergoselvatico.com
info@albergoselvatico.com

Chiuso domenica sera e lunedì.

*Closed on Sunday at dinner
and on Monday.*

Il Ristorante Selvatico, sotto la guida di Piera e delle figlie Francesca e Michela, è divenuto il punto di riferimento del buon mangiare dell'Oltrepò. Piera è più che una cuoca. Propone paste ripiene e non, animali da cortile, verdure di stagione, piatti della tradizione, zuppe, merluzzo e stoccafisso, polente. Dall'ottobre 2012 vi è annessa La Casa dei Sapori, una tearoom, pasticceria, enoformaggioteca. Offre una selezione di piccola pasticceria prodotta da Michela, tè e tisane scelte tra le varietà selezionate da Alfredo Carrai, una selezione di formaggi artigianali, confetture e vini della Comunità del cibo dell'Oltrepò Pavese, salumi locali e degustazioni di vini.



The Ristorante Selvatico, run by Piera and her daughters Francesca and Michela, is famed throughout the Oltrepò for its fine dining. Piera is more than a chef. She offers stuffed and other pastas, 'barnyard' animals, seasonal vegetables, traditional dishes, soups, cod and stockfish and polentas. Since 2012, La Casa dei Sapori - a tearoom, pastry shop and wine and cheese shop - has been annexed to the Ristorante Selvatico. It offers a selection of pastries made by Michela, teas chosen from those selected by Alfredo Carrai, artisan cheeses, jams and wines from the Comunità del Cibo dell'Oltrepò Pavese, local cold cuts and wine tastings.



Oltrepò

ristorante

CA' VEGIA

SALICE TERME

Via Diviani, 27
tel. 0383 934088
mobile 333 2946809

www.cavegia.it
ale.bera@libero.it

Sempre aperto.

Always open.

In un antico casale ottocentesco, nel cuore della nota località Salice Terme, sorge il ristorante Ca' Vegia, un'istituzione della buona cucina territoriale e internazionale. Tra pietre a vista, cotto, boiserie si snodano le sale che, con un piacevole dehor esterno, permettono di degustare autentiche leccornie, preparate con prodotti stagionali e locali dall'esperto chef Damiano Dorati, tra bottarga, carciofi, rombi, pregiati tagli di carne, paste fatte in casa, funghi e tartufi. Ampia e curata la cantina, con importanti etichette dell'Oltrepò, italiane ed estere; per un consiglio sull'abbinamento migliore o per degustare qualche rarità è sempre disponibile il titolare, Alessandro Bertacchini.



In an old nineteenth-century farmhouse in the heart of the popular resort of Salice Terme, stands the restaurant Ca' Vegia, an institution of good local and international cuisine. The rooms are decorated with exposed stone, brickwork and wood panelling, and include a pleasant outdoor seating area. Guests may enjoy authentic delicacies, prepared using seasonal and local produce by expert chef Damiano Dorati, including fish roe, artichokes, turbot, fine cuts of meat, homemade pasta, mushrooms and truffles. The rich wine cellar boasts major labels from the Oltrepò Pavese, from Italy and from abroad. The owner, Alessandro Bertacchini, is always happy to advise on the best food and wine pairings or to organise rare wine tastings.



seguici su



Oltrepò

ristorante

ENOTECA IL CAMINETTO



SALICE TERME

Via Cesare Battisti, 15
tel. 0383 91391

www.ilcaminettodisaliceterme.it
info@ilcaminettodisaliceterme.it

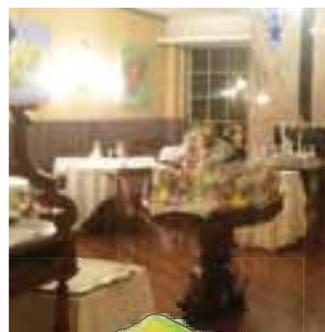
Chiuso il lunedì e il mese di gennaio.

Closed on Monday and in January.

Il Caminetto, istituzione della ristorazione oltrepadana, dispone di 70 coperti, di una pregiata enoteca ed è gestito dalla famiglia Torti. La cucina propone la coppa e la pancetta di Varzi, il culatello "mandolino" stagionato in cotenna, il carpaccio di fesa di manzo all'alloro e sale con agretto e scaglie di parmigiano, la terrina d'anatra in salsa al vino rosso, i risotti, fra cui quello con peperoni dolci alla vogherese, i tortelli di verdura e ricotta affumicata rosolati alla salvia, il trancio di storione fresco alla griglia, il filetto di manzo con fonduta di Bettelmatt e porcini, le rosette di faraona in casseruola al timo.



The Caminetto, an Oltrepò institution managed by the Torti family, has seating for 70 and a fine wine cellar. The menu features Varzi 'coppa' cured pork meat and pancetta, 'mandolin' ham aged in pork rind, bay leaf and salt beef carpaccio with cress and parmesan cheese shavings, duck terrine in red wine sauce, risottos, including one with Voghera sweet peppers, tortelli pasta with vegetables and smoked ricotta cheese sautéed with sage, fresh grilled sturgeon, beef fillet with Bettelmatt fondue and porcini mushrooms and breaded guinea fowl casserole with thyme.



Oltrepò

ristorante

STAZIONE DI SALICE

SALICE TERME

Viale Diviani, 7
tel. 0383 944501
fax 0383 934569

www.lastazionedisalice.it
info@lastazionedisalice.it

Sempre aperto.

Always open.

La Stazione di Salice è ristorante, locanda, bottega ed enoteca, dove acquistare prodotti e vini d'élite: un viaggio tra specialità e sapori italiani, con una particolare enfasi sulle eccellenze del territorio. In cucina, lo chef Manuel Gandini propone un'esperienza culinaria unica, per riscoprire, tra dettagli curati, gusti autentici e tradizionali. La Stazione, però, non è solo questo; è un luogo "di passaggio", "crocevia di scambi, merci e culture". Accoglie il "viaggiatore" per qualche giorno di relax, tra le colline dell'Oltrepò e a due passi dalle strutture termali; oppure per un aperitivo o una merenda, dolce o salata, che rendono anche la più breve delle pause un'esperienza da ricordare.



The Stazione di Salice is a restaurant, inn, and wine and food shop where one can purchase elite products and wines: a journey among Italian specialities and flavours, with a special attention to local tasty products. In the kitchen, chef Manuel Gandini offers a truly unique culinary experience, where one can find authentic flavours and tradition in every detail. Yet the Stazione is much more; it is a thoroughfare, a "crossroad of trades, goods and cultures"! It greets travellers and guests for short term relaxing holidays, immersed in the Oltrepò hills and a few steps from spa facilities, as well as for enjoying an aperitif or a sweet or salty tea break, making even the shortest lunch break an experience to remember.



segui su



Oltrepò

ristorante

TRATTORIA FUGAZZA



SAN DAMIANO AL COLLE

Loc. Boffalora
tel. 0385 75183
mobile 331 9534545
www.latrattoriafugazza.it
trattoria.fugazza@libero.it
Sempre aperto.
Always open.

segui su



Dal 1971 la famiglia Fugazza gestisce questo locale a cavallo tra l'Oltrepò Pavese e Piacentino, con una particolare attenzione ai salumi tipici delle due province e ai vini delle circostanti colline, entrambi invecchiati nelle cantine del ristorante. Un ambiente raccolto e familiare, con 40 coperti divisi in due sale, introduce ad un menù che segue le stagioni, perché non sia mai uguale. Selvaggina con polenta, ravioli di brasato, risotto con pasta di salame in inverno; ravioli con ricotta di capra e ortiche, gnocchetti di rape rosse in estate; funghi e tartufi d'autunno. Tutto rigorosamente preparato in casa, come i dolci semifreddi, il gelato artigianale, il salame di cioccolato, la torta di mele.



The Fugazza family has been managing this establishment, where the Oltrepò Pavese meets the region of Piacenza, since 1971, with a particular focus on the salami of the two provinces and the wines from the surrounding hills, both aged in the restaurant cellars. A cosy and homely ambiance, seating 40 across two rooms, introduces guests to a seasonal and ever changing menu: venison with polenta, braised beef ravioli, risotto with sausage in the winter; ravioli with goat's ricotta and nettles and red beet gnocchi in summer; mushrooms and truffles in autumn. All strictly home-prepared, like the frozen desserts, home-made ice cream, chocolate salami and apple cake.



Un'oasi di gusto, semplice e raffinata. Al Ruinello è un ristorante votato alla cucina di qualità, oltrepadana ma non solo, immerso in ambiente intimo e romantico, suggerito dallo scoppiettante camino, d'inverno, e da un giardino fiorito e un piccolo laghetto, d'estate. Donatella in cucina, affiancata da Pietro Bersani e dal figlio Cristiano in sala, propone autentiche leccornie come i tradizionali ravioli di carne e di magro, fagottini con crema di funghi, crespelle, pisarei e fasò, le polente, l'anatra alla grappa, il coniglio alla birra, la faraona farcita. Tutto accompagnato da una curata selezione di vini e distillati d'Oltrepò e italiani.



An oasis of simple, refined taste. Al Ruinello is a restaurant dedicated to quality cuisine, from the Oltrepò and elsewhere, immersed in the cosy, romantic atmosphere offered by its crackling open fire in the winter and in the summer by its small lake and garden ablaze with flowers. Donatella, aided in the kitchen by Pietro Bersani and by her son Cristiano in the dining room, offers authentic delicacies such as traditional ravioli with meat and other tasty fillings, fagottini with cream of mushroom, crespelle, pisarei and fasò, different types of polenta, duck baked in grappa, rabbit cooked in beer, stuffed guinea fowl. All accompanied by a careful selection of wines and spirits from the Oltrepò and the rest of Italy.



Oltrepò

ristorante

AL RUINELLO

SANTA MARIA DELLA VERSA

Loc. Ruinello Sotto, 1/A
tel. 0385 798164
www.ristorantealruinello.it
info@ristorantealruinello.it
Chiuso il lunedì sera e il martedì.
Chiuso la seconda metà di gennaio
e dal 10 al 30 luglio.
*Closed on Monday at dinner and on
Tuesday. Closed the second half of
January and between the 10th
and 30th July.*



Oltrepò

ristorante

SASSEO



SANTA MARIA DELLA VERSA

Località Sasseo, 3
tel. e fax 0385 278563
www.sasseo.com
info@sasseo.com

Chiuso il lunedì;
il martedì a mezzogiorno.

*Closed on Monday
and at lunch on Tuesday.*

Sasseo sorge su un'antica cava di sassi (origine del nome), poco sopra Santa Maria della Versa. È possibile accomodarsi in una delle due sale del casolare settecentesco, oppure nella veranda, riscaldata in inverno e aperta alle fresche brezze collinari d'estate. Il ristorante ospita 50 coperti, raggiungendo il centinaio per cerimonie ed eventi. La cantina offre un'ampia scelta di vini del territorio. In menù, i piatti della tradizione, rivisitata e rinnovata, sono rigorosamente preparati con materie prime di qualità, provenienti da piccoli produttori locali e dall'Orto del Sasseo, coltivato con amore da Giorgio, lo chef, ed Elena, maître di sala.



Sasseo is set on an ancient stone mine (to which it owes its name) not far from Santa Maria della Versa. You can stay in one of the two rooms in the 18th-century farmhouse, or in the veranda that is heated in winter and refreshed by cool breezes from the hill during the summer. The restaurant generally seats 50, but can accommodate as many as 100 for ceremonies and events. The cellar offers an extensive selection of local wines. The menu features traditional dishes with a modern interpretation, carefully prepared using prime ingredients sourced from small local producers and the Orto del Sasseo (Sasseo vegetable garden), lovingly cultivated by Giorgio, the chef and Elena, the head waitress.



Oltrepò

ristorante

PIÙ E PIÙ LA PIZZERIA

TORRICELLA VERZATE

Piazzale Oltrepò, 1
tel. 0383 876327
www.piuepiutorricella.it
lightfood@libero.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

Vicino a Casteggio, lungo la Via Emilia, è nata nel 2004 la Pizzeria Più e Più, primo locale Pizza Leggera in provincia di Pavia. Un ambiente moderno e curato, che ospita una raccolta d'arte di giovani artisti, accoglie ospiti di ogni età, anche grazie ad un piccolo parco giochi riservato ai bambini. Più e Più fa parte dell'Associazione Italiana Celiachia e collabora con DS (Dietary Specials) di Bolzano, per offrire ai propri clienti prodotti di qualità, digeribili e senza glutine. All'insegna della leggerezza è soprattutto la pizza, il cui impasto segue un metodo di produzione speciale, naturale al 100%.



Close to Casteggio, along the Via Emilia, the Più e Più Pizzeria, the first Pizza Leggera (light pizza) establishment in Pavia, was founded in 2004. A modern and well-designed space featuring works by young artists welcomes guests of every age with a small games park for children. Più e Più is a member of the Associazione Italiana Celiachia (Italian Celiac Disease Association) and works with DS (Dietary Specials) of Bolzano, offering high-quality, easily-digestible and gluten-free cuisine. To create the lightest of pizzas, the restaurant's uses a special, 100% natural production method.



segui su

Oltrepò

ristorante

OFFICINA DEI SAPORI



VARZI

Vicolo allo Staffora, 1
tel. 0383 545057
fax 0383 540476
mobile 338 4343042
www.officinadeisapori.pv.it
info@officinadeisapori.pv.it
Chiuso il lunedì e il martedì.
Closed on Monday and Tuesday.

L'Officina dei Saporì dispone di 50 posti ed è gestito dalla chef Agnese e dal marito Paolo, in sala. Fiore all'occhiello del locale sono i salumi di produzione propria, la coppa, la pancetta, il lardo e sua Maestà il Salame. L'Officina dei Saporì offre la più tipica e tradizionale cucina varzese: i ravioli di brasato, le tagliatelle, i malfatti, i pisarei e fasò, tutti rigorosamente fatti a mano. E poi le carni degli allevamenti della zona, gli arrostiti, i bolliti, gli stufati e la cacciagione, i formaggi locali di produzione artigianale. Abbinati ai vini di una fornitissima cantina.



The Officina dei Saporì has seating for 50 and is managed by the chef Agnese with her husband Paolo, in the dining room. The speciality of the house is its own cold cuts, 'coppa' cured pork meat, pancetta, lard, and her majesty, salami. The Officina dei Saporì menu features the most typical and traditional Varzi cuisine: braised meat ravioli, tagliatelle pasta, malfatti (a kind of gnocchi) and pisarei e fasò pasta, all rigorously home-made. And then, locally raised meats, roast meats, boiled meats, stewed meats, wild game and local artisan cheeses, all paired with wines from the very well-stocked wine cellar.



Oltrepò

ristorante

PONTE ROSSO

VOGHERA

Via Garibaldi, 179
tel. e fax 0383 646152
www.ristoranteponterosso.it
info@ristoranteponterosso.it
Chiuso il lunedì.
Closed on Monday.

Il ristorante Ponte Rosso, da 27 anni, è un tempio della cucina italiana, con un menu che spazia dalle ricette locali a quelle internazionali, fino alla pizza. Mimmo Adorato, insieme alla moglie Anna, ha selezionato 8 diverse cultivar di olio extravergine d'oliva che propone in assaggio. E poi erbe aromatiche, verdure, spezie, carni, pesce, pasta e dolci fatti in casa, fiori di zucca in farcia di ricotta di Pienza, gnocchetti di ortiche in pesto alla Brontese, straccetti di codone alla Vogherese, robespierre di tonno al pesto di capperi, pecorino Crotonese con mostarda di fichi, zuppa di Voghera, ma soprattutto l'ormai celebre Pizza Ponte Rosso.



For 27 years, the Ponte Rosso restaurant has been a temple of Italian cuisine, with a menu that ranges from local to international dishes, as well as pizza. Mimmo Adorato, together with Anna, has selected 8 different extra virgin olive oils for the restaurant's olive oil tasting plate. And then there are the aromatic herbs, vegetables, spices, meats, fish, home-made pasta and desserts, courgette flowers stuffed with Pienza ricotta cheese, nettle gnocchi with Bronte Pesto sauce, beef strips alla Vogherese, tuna robespierre with capers pesto sauce, Crotonese pecorino cheese with pickled figs, Voghera soup (a traditional dessert) and the best known Ponte Rosso pizza.



Oltrepò

albergo

PARK HOTEL OLIMPIA



BRALLO DI PREGOLA

Fraz. Pregola

tel. e fax 0383 500425 - 0383 500177

www.parkhotellolimpia.it

info@parkhotellolimpia.it

Chiuso in gennaio.

Closed in January.

segui su



Park Hotel Olimpia è sinonimo di relax, benessere e raffinatezza. Sull'Appennino Pavese, in posizione dominante, lontano dai rumori e dalla frenesia di ogni giorno, Park Hotel Olimpia propone ai suoi ospiti un soggiorno piacevole e rigenerante, in 34 camere, di tre differenti tipologie, tra le quali tre junior suite dotate di ogni comfort. L'hotel, inoltre, offre una piscina all'aperto con ampio solarium, sale meeting, campi da tennis, sala fitness con attrezzatura TechnoGym e un ristorante con una stupenda vista sulla vallata. Autentico fiore all'occhiello della struttura è la Spa con piscina idromassaggio, saune, bagno turco e docce emozionali.



The Park Hotel Olimpia is synonymous with relaxation, comfort and refinement. The Hotel stands out on the Pavese Apennines, far from the hustle and bustle of everyday life, offering its guests a pleasant and relaxing stay. It has 34 rooms of three different types, including three junior suites equipped with every comfort. The hotel also has an outdoor pool with a large solarium, as well as meeting rooms, tennis courts, fitness room with Technogym equipment, and a restaurant with a stunning view over the valley. The Hotel's real plus point is the Spa with Jacuzzi, sauna, Turkish bath and emotional showers.



Una scenografia unica, per momenti irripetibili. È quella del Castello di San Gaudenzio, antica rocca, diventata dimora di quiete e di piaceri, ancora oggi al centro dell'offerta di questo esclusivo hotel. Un contrappunto di forme gotiche esterne e raffinati interni secenteschi, accoglie l'ospite in camere arredate con cura e dotate di ogni comfort. Sei splendide sale sono a disposizione per convegni, meeting ed eventi, con spazi da 10 a 200 persone, moderne attrezzature audio-video e servizi d'ufficio. Per un soggiorno piacevole e di relax, il Castello di San Gaudenzio offre ai clienti più esigenti anche un solarium, una piscina riscaldata e una palestra.



A unique landscape and a never-to-be-forgotten stay. This is the Castello di San Gaudenzio, an ancient fortress that now offers an oasis of tranquillity and delight. A contrast of Gothic shapes on the outside and sophisticated 17th-century interiors welcomes guests into meticulously furnished rooms with every possible comfort. Six beautiful rooms, seating up to 200 with modern audio-visual equipment and office services, are available for conventions, meetings and events. The Castello di San Gaudenzio also has a solarium, heated pool and gym, offering a delightful and relaxing stay to the most discerning clients.



Oltrepò

albergo

IL CASTELLO DI SAN GAUDENZIO



CERVESINA

Loc. San Gaudenzio

tel. 0383 3331

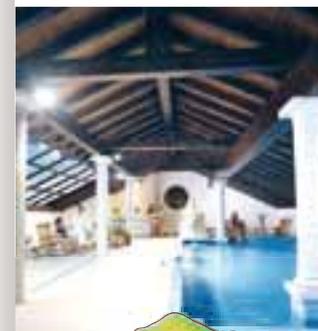
fax 0383 333409

www.castellosangaudenzio.com

info@castellosangaudenzio.com

Sempre aperto.

Always open.



Oltrepò

albergo

LA PINETA



FORTUNAGO

Via Roma, 2
tel. 0383 875219
lapineta@tin.it
Sempre aperto.
Always open.

segui su



Per una vacanza all'insegna della natura e della storia, sulle verdi colline dell'Oltrepò Pavese, a pochi metri da uno dei Borghi più belli d'Italia: l'Albergo Pineta rappresenta la soluzione ideale per tutti coloro che sono alla ricerca di relax, esperienze autentiche, sapori tipici. Un'accoglienza calda e familiare, con camere semplici ma ben arredate, permette di vivere in libertà il territorio. La Pineta, infatti, è un ottimo punto di partenza per scoprire i sentieri dell'Oltrepò collinare, tra filari di viti e boschi, visitare castelli e antiche pievi o semplicemente per riposarsi, magari per rinfrancati dalla grande cucina tradizionale del ristorante.



A nature and history packed holiday on the green hills of the Oltrepò Pavese, just a stone's throw away from one of the most beautiful villages in Italy: Albergo Pineta is the ideal solution for those who seek relaxation, genuine experiences and authentic flavours. Come and enjoy the area in a warm and friendly atmosphere, boasting simple but well furnished rooms. La Pineta is an excellent starting point to discover the paths through the hills of the Oltrepò region, between vineyards and woodland, visiting castles and old churches, or simply resting, perhaps heartened by the restaurant's tasty traditional cuisine.



Tra le colline vitate dell'Oltrepò, in un'atmosfera di verde e serenità, sorge la Locanda di Montescano. Albergo sobrio ed elegante, mette a disposizione degli ospiti 22 camere dotate di ogni comfort, in un ambiente silenzioso, ideale per una vacanza relax, per visitare lo stupendo territorio circostante, o per esigenze di lavoro. Numerosi i servizi dedicati agli uomini d'affari, con sale meeting attrezzate. Ogni camera dispone di tv, internet, telefono per chiamate nazionali e internazionali, cassetta di sicurezza, aria condizionata e frigobar. A pochi passi dall'istituto di riabilitazione della Fondazione Maugeri, è facilmente raggiungibile da Stradella e dall'autostrada A21.



Among the vineyard covered hills of the Oltrepò, in a tranquil, green setting, one finds the Locanda di Montescano. This is a simple, elegant hotel with 22 guest rooms equipped with every comfort, in a quiet setting perfect for a relaxing holiday, exploring the stunning surroundings, or for business travel. The hotel offers numerous services for the business traveller, including well-equipped conference rooms. Each room has television, Internet, a telephone for national and international calls, a safe, air conditioning and a minibar. Not far from the Fondazione Maugeri rehabilitation centre, it is easy to reach from Stradella and the A21 motorway.



Oltrepò

albergo

LOCANDA DI MONTESCANO



MONTESCANO

Via Montescano, 61
tel. 0385 260602
fax 0385 260986
www.locandamontescano.eu
info@locandamontescano.eu
Sempre aperto.
Always open.

segui su



Oltrepò

albergo

SELVATICO



RIVANAZZANO TERME

Via Silvio Pellico, 19
tel. 0383 944720
fax 0383 91444
www.albergoselvatico.com
info@albergoselvatico.com
Sempre aperto.
Always open.



All'imbocco della Valle Staffora, a due passi da Voghera, in una zona ricca di suggestioni paesaggistiche, si trova, dal 1912, l'Albergo Ristorante Selvatico. Nei dintorni sono possibili passeggiate e itinerari equestri o in mountain-bike. Sorge a pochi metri dallo stabilimento termale dove è possibile fruire di un'ampia scelta di cure e trattamenti di bellezza. Sorto nel 1912 nella struttura di una preesistente casa di campagna, è gestito dalla famiglia Selvatico e dispone di camere, a uno o due letti, arredate con mobili d'epoca e curate nei minimi dettagli, dotate di telefono e TV su richiesta. Possibili connessione internet Wi-Fi gratuita, fax/fotocopiatrice, noleggio biciclette, sale riunioni/banchetti.



At the mouth of the Staffora Valley, not far from Voghera and in an area distinguished for its picturesque landscapes, one finds the Albergo Ristorante Selvatico, which has been open since 1912. In the environs, one can enjoy walks, horseback rides and mountain biking. It is located a few metres from the spa facility, where guests can enjoy a wide range of cures and beauty treatments. Opened in 1912 in a pre-existing country house, it is managed by the Selvatico family and features single and double rooms decorated with period furniture, cared for down to the smallest details and provided with a telephone and television upon request. Also available are free Wi-Fi, fax/photocopier, bicycle rentals and conference and banqueting rooms.



Oltrepò

albergo

CLEMENTI



SALICE TERME

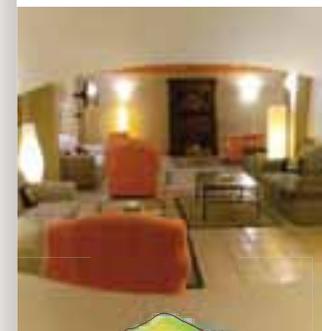
Viale Diviani, 15/17
tel. 0383 947150
fax 0383 947151
www.hotelclementi.it
hotelclementi@libero.it
Sempre aperto.
Always open.



L'hotel Clementi è un 3 stelle situato di fronte all'ingresso dello stabilimento termale con il quale è convenzionato per pacchetti benessere. Ha stipulato una convenzione con la piscina "Il Lido" che garantisce l'ingresso gratuito dal lunedì al sabato. Le camere sono dotate di connessione wi-fi gratuita. La struttura dispone di un giardino con noleggio biciclette e dotato di attrezzature per ospitare i cani (ciotole e biscotti a disposizione). Nel ristorante si può gustare la tradizionale cucina italiana e locale. Il buffet della colazione è allestito nell'apposita sala. La struttura dispone di una Sala congressi per convegni, meeting aziendali o riunioni di lavoro.



Clementi is a 3-star hotel situated opposite the entrance to the spa, with which it has an agreement for special spa packages. It has also taken out an agreement with the "Il Lido" pool, providing guests free admission from Monday to Saturday. The rooms are equipped with free Wi-Fi. The establishment has a garden and a bicycle rental service, and has facilities to cater for dogs (bowls and biscuits available on site). The restaurant offers traditional Italian and local cuisine. The breakfast buffet is served in the breakfast room. The hotel has a meeting room for conferences and business meetings.



*Strutture convenzionate nelle vicinanze

Oltrepò

albergo

VILLA DEI TIGLI



SALICE TERME

Via Chiesa Vecchia, 2
tel. 0383 1939303
fax 0383 1939182
www.hotelvilladeitigli.net
info@hotelvilladeitigli.net
Sempre aperto.
Always open.



L'albergo, ubicato a Salice Terme, è elegante, confortevole ed è una piccola struttura con 13 camere, spaziose e accoglienti, dotate di bagno privato, aria condizionata, telefono e TV satellitare. Sono possibili soggiorni in B&B, mezza pensione e pensione completa. La cucina è un mix di tradizione e creatività. I piatti nascono da prodotti genuini, di stagione e si possono abbinare ad un'ampia scelta di vini. Si raggiunge dalla S.S.35 "dei Giovi" (Milano - Pavia - Casteggio - Voghera), dalla S.S. 10 "via Emilia" (Torino - Asti - Alessandria - Tortona - Voghera) e dalla S.P. 461 "del Penice" (Voghera - Rivanazzano - Salice Terme).



The hotel, located in Salice Terme, is elegant, comfortable and small, with 13 spacious, welcoming en-suite guest rooms with air conditioning, telephone and satellite television. B&B service, half-board and full-board are available. The menu is a mix of tradition and creativity. The cuisine is made with genuine, seasonal products and can be paired with a wide selection of wines. You can get to the hotel from either S.S. 35 'dei Giovi' (Milano - Pavia - Casteggio - Voghera), or S.S. 10 'via Emilia' (Torino - Asti - Alessandria - Tortona - Voghera) or S.P. 461 'del Penice' (Voghera - Rivanazzano - Salice Terme).



*Nelle vicinanze



Oltrepò

albergo

ITALIA



STRADELLA

Via Mazzini, 4
tel. 0385 48158 - 0385 245178
fax 0385 240847
www.hotelitalia.ws
info@hotelitalia.ws
Sempre aperto.
Always open.



Ai piedi delle colline dell'Oltrepò Pavese, sarete accolti dalla famiglia Scarani. Durante la settimana è un business hotel, nel weekend "si trasforma" per dedicarsi ai turisti e coccolarli con degustazioni, visite a cantine, escursioni, con il vino protagonista fin dall'ingresso. Dispone di 30 camere con Tv LCD, canali Mediaset Premium, WiFi, servizio lavanderia, minibar, cassaforte. Gli animali sono accolti con tutte le attenzioni. Parcheggio custodito. Wine shop e degustazioni, con abbinamenti a grandi salumi locali. L'"Osteria del Giuse" offre il meglio con carta dei vini dell'Oltrepò ed il meglio della produzione nazionale. La sala riunioni ha una capienza di 60 posti.



At the foot of the Oltrepò Pavese hills, you will be welcomed by the Scarani family. During the week, it is a business hotel, while at the weekend it devotes its entire attention to tourists, offering tastings, winery tours and excursions, with wine being the star from start to finish. It offers 30 guest rooms with LCD television, Mediaset Premium channels, Wi-Fi, laundry service, a minibar and a safe. Animals are very welcome. Secure parking. Wine shop and tastings, paired with fine local cold cuts. The Osteria del Giuse offers the best of Oltrepò and national wines. The meeting room offers seating for 60.



Per approfondire *For further details*

www.pv.camcom.it
www.provincia.pv.it
www.comune.vigevano.pv.it
www.comune.pv.it
www.comune.voghera.pv.it
www.paviaturismo.it
www.comune.montesegale.pv.it
www.oltreweb.it
www.oltre.eu
www.paviafree.it

Finito di stampare nel mese di maggio 2014

Progetto e stampa

© Bell&Tany, Voghera (PV), www.bell-tany.it

Idea grafica ed editoriale: Matilde Cuzzoni, Giorgio Bellentani;

impaginazione: Elisa Bagarotti, Francesca Canosi;

testi: Walter Paradiso, Pier Filippo Frisa, Monica Freguglia;

assistenza e coordinamento: Alessandro Bellentani, Claudia Poggi;

fotografie: archivio Bell&Tany;

*con l'amichevole partecipazione di Umberto Barcella,
per l'apparato fotografico.*

Traduzioni a cura di Soget, Milano.

Un ringraziamento per la consulenza editoriale a Graziano.

*Si ringraziano per la preziosa collaborazione Stefania Saviotti
e Hildegard Paroni di Paviaviluppo e tutti coloro
che hanno partecipato al progetto.*

*Un ringraziamento particolare all'On. Dott. Giacomo de Ghislanzoni Cardoli,
Presidente della Camera di Commercio di Pavia,
per la volontà di promuovere le potenzialità del nostro territorio.*

Ogni riproduzione, anche parziale, è severamente vietata.





La cultura
dell'ospitalità
di qualità
2014

