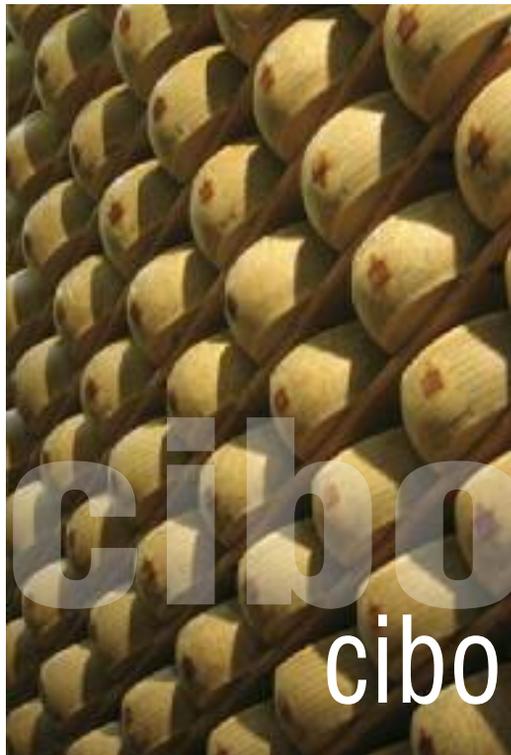
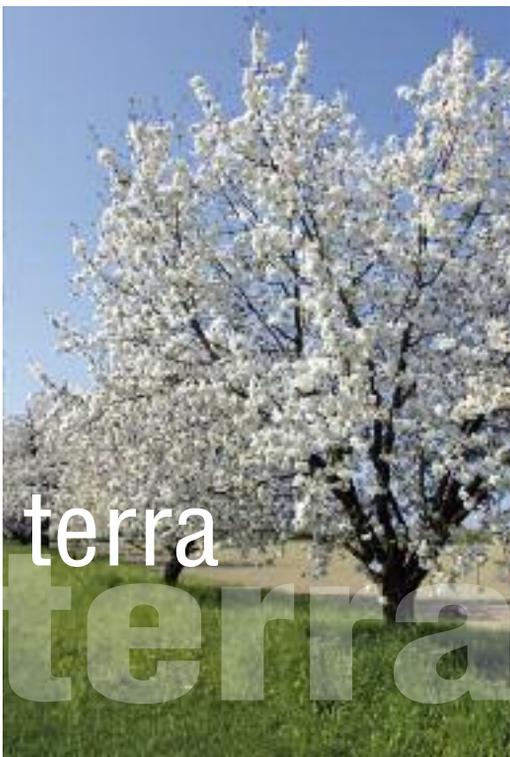




acqua



cibo



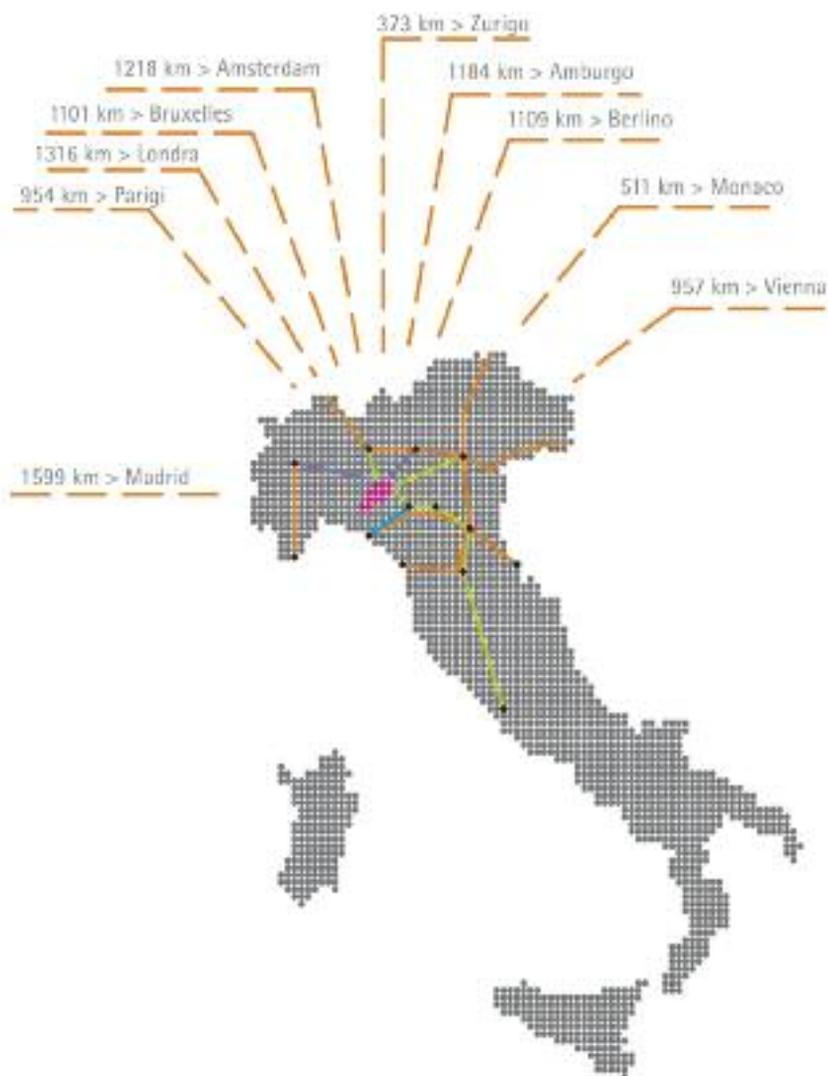
terra

## Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina

in viaggio lungo il fiume Po tra terra,  
acqua e cibo della Bassa Piacentina

*a journey along the river Po through the land,  
waterways and foods of the "Bassa Piacentina"*





Provincia di  
Piacenza



Linee ferroviarie



Distanze chilometriche

Autostrade

A21

A1

A15

# Indice Summary

## La Strada del Po e dei Sapori della Bassa piacentina

### ***The Strada del Po and the Flavours of the “Bassa piacentina” (lowlands)***

*Territorio e bellezze storico-architettoniche, musei e qualche curiosità*

*The beauty of the region, the history, the architecture, the museums and other delights* .....4

## La Strada del Po e le sue produzioni agroalimentari

***The Strada del Po and its food products*** .....12

## Le Aziende associate alla Strada del Po e dei Sapori della Bassa piacentina

### ***The companies associated with Strada del Po and the Flavours***

***of the “Bassa piacentina”*** .....28

# Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina

in viaggio lungo il fiume Po tra terra,  
acqua e cibo della Bassa Piacentina

*a journey along the river Po through the land,  
waterways and foods of the “Bassa Piacentina”*

[www.stradadelpo.it](http://www.stradadelpo.it)  
[info@stradadelpo.it](mailto:info@stradadelpo.it)





# La Strada del Po e dei Sapori della Bassa piacentina

## *The Strada del Po and of the Flavours of the “Bassa piacentina” (lowlands)*

**Territorio e bellezze storico-architettoniche, musei e qualche curiosità**

***The beauty of the region, the history, the architecture, the museums and other delights***

**N**el territorio della provincia di Piacenza sono inglobate realtà climatiche, fisiche e culturali contigue, ma differenti: da un lato la fresca collina con le sue valli punteggiate da castelli e ville, tracce degli antichi feudi e delle signorie spesso in lotta fra loro, dall'altro la nebbiosa Bassa padana del grande fiume Po, dei suoi affluenti, dei canali e dei pioppeti. In questa parte di territorio nasce la **Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina** che attraversa i comuni rivieraschi del Fiume Po con le tradizioni e le culture di cui il territorio è permeato. Il viaggiatore che percorre questo itinerario con l'intenzione di dedicarsi ad uno shopping goloso, rimane attratto dal forte senso di identità che si respira lungo tutto il percorso. Non solo castelli o paesi rivieraschi, non solo filari di pioppi lungo gli argini ma un lento ed equilibrato immergersi in un insieme di tutto questo: ottimi salumi

*A contrasting seasonal climate, Piacenza's physical and cultural qualities are embedded in the very environment of the unique Piacenza region: the fresh hills and valleys dotted with castles and villas characterised with on the one hand, a suggestion of ancient disputes; on the other, the signature mist drifts across the “Bassa” valley of the great river Po, its tributaries, canals and groves. **The Strada del Po - the Flavours of the “Bassa piacentina”** has its origin in this location, encompassing waterside settlements of the River Po's rich cultural traditions oozing all around.*

*The traveller who embarks on this journey with the intention of discovering delicious tastes will be enthralled by the truly unique identity along this path.*

*The riverside glades, ancient castles and villages constantly define her. Tasting the superb DOP salamis and cheeses, chatting to the locals, the*



e formaggi degustati dopo aver visitato il castello e il centro storico, o aver percorso gli argini in bicicletta e magari essersi fatti raccontare una leggenda locale dal gestore di un ristorante. Questo vuole esprimere la **Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina**: la storia, il territorio, le tradizioni, i sapori genuini. La nuova sensibilità con la quale il moderno turista-viaggiatore si accosta a realtà

tradizionalmente diverse da quelle familiari, può trovare un percorso d'elezione lungo l'itinerario enogastronomico della bassa piacentina. Il tracciato, di una lunghezza pari a circa 80 chilometri, si sviluppa in modo circolare tra i paesi a ridosso degli ampi meandri del Po, che raffigurano una cornice di borgate caratterizzate da un impianto urbanistico lineare e geometrico. La zona era abitata fin dalla preistoria, come dimostrano le terramare presenti sul territorio.

La strada parte da **Caorso**, che sembra derivare il proprio nome dal latino Caput Ursi. Reperti del Neolitico testimoniano come la zona fosse abitata già da lunghissimo tempo;



*dedicated artisans, hand in hand beautifully with a Strada Del Po tour by foot, by car or by bicycle.*

*It's what **Strada del Po and the Flavours of the "Bassa Piacentina"** is all about: history, environment and natural healthy flavours.*

*There's often a fresh curiosity that today's tourist-traveller brings here among this antique artisan tradition. Each tourist can find a particular, memorable, journey twist along the gourmet*



*"bassa piacentina".*

*The complete Strada del Po route is 80 kilometres long, curving through the villages along the wide waterside stretches, linking the small villages with the typical historical Italian urban architecture of piazzas, porticos and squares. Dating back to the prehistoric age, the early human settlement is evidenced in the raised earth terramare in the region.*

*Strada del Po starts in **Caorso**, which is believed to be named after the Latin Caput Ursi. Unearthed Neolithic finds show the area has been settled for a very long time; in the Roman period, it was part of the consular road from Genoa to Aquileia and traced one of the*



nell'età romana, collocandosi sulla via consolare che da Genova conduceva ad Aquileia segnava uno dei limiti della conquista verso il nord; i primi documenti scritti relativi a Caorso risalgono però al XIII secolo; nel primo di questi si parla della Rocca che, edificata nel 1205, doveva fungere da baluardo difensivo in funzione anticremonese. La Rocca, tuttora esistente, ha poi subito tutta una serie di interventi e rimaneggiamenti nel corso dei secoli. Risale al Medioevo anche la Collegiata di Caorso, che dopo varie modifiche nei secoli, si presenta ora in stile neogotico e racchiude al proprio interno preziosi resti di affreschi del Quattrocento. Appena usciti da Caorso, il verde si fonde con le acque del Grande Fiume nell'Oasi naturalistica De Pinedo, meta di nidificazione di numerosi uccelli acquatici.

L'itinerario prosegue, costeggiando il Po, verso **Monticelli d' Ongina**, caratteristico borgo fluviale. Le vie del nucleo storico sono completamente porticate; un impianto urbanistico costantemente ricorrente in questa zona.

Risale al Quattrocento anche la poderosa Rocca che i Pallavicino fecero edificare in pianta rettangolare cinta dal fossato; mastio, torri cilindriche e camminamenti di ronda palesano la sua funzione difensiva, ma la delicata cappella con il suo prezioso ciclo affre-

*boundaries of the conquest towards the north ward; but the earliest written documents related to Caorso date back to the 13th century; the first of which cites the Caorso*

*Fortress, built in 1205, intended to be a defensive bastion against attacks from*

*neighbouring Cremona. The Fortress still exists and has undergone various restructuring works throughout the centuries. The Collegiata di Caorso (Collegiate Church) also dates back to the Middle*



*Ages. After several construction modifications through the centuries it is now built in Neo-Gothic style and houses a collection of beautiful 15<sup>th</sup> century frescos.*

*On the outskirts of Caorso, the rich greenery drifts to the waters of the Great River, as it enters the De Pinedo Naturalistic Reserve: a must for water bird birdwatchers and enthusiasts.*

*Continuing along the Po, towards **Monticelli d' Ongina**, a typical historic river village with the centre completely porticoed, a recurring*

## LA ROCCA DI CAORSO

La Rocca è l'attuale sede del Municipio di Caorso. Il cortile interno, delimitato da un cancello, è sempre aperto e visitabile. Il piano superiore ospita gli uffici comunali, perciò la visita è vincolata agli orari d'ufficio. Per ulteriori informazioni contattare il Comune tel 0523.814711.

Per raggiungere l'**Oasi De Pinedo**, seguire per la frazione Zerbio e svoltare in Strada Mezzanone verso l'argine del Po. Si giunge così all'idrovora, da cui parte il percorso a piedi.

scato, opera di Bonifacio Bembo, lasciano trasparire la grande cultura locale. All'interno della Rocca, per chi volesse comprendere la particolare cultura fluviale, sono visitabili il Museo etnografico del Po, l'Acquario del Po e il Museo della civiltà contadina. Più volte ristrutturata, la Collegiata di San Lorenzo, che risale al 1480, contiene preziosi affreschi e suppellettili.

A Monticelli d'Ongina, a Giugno è ormai fisso l'appuntamento col jazz, mentre ad Ottobre si tiene la tradizionale Fiera dell'aglio. Proseguendo, è **Castelvetro** ad incantare i visitatori. Probabilmente ebbe origine da un Castrum di origine romana; da castrum vetus (un antico castello di cui non rimane traccia) sembra infatti derivare il proprio nome. Urbanisticamente la cittadina è organizzata su quattro grandi quartieri: Croce Santo Spirito, Mezzano Chitantolo, San Pietro in Corte e San Giuliano. Il territorio di Castelvetro, bonificato dai monaci che si avvicendarono in queste terre, è efficacemente arginato per difendersi dalle piene del Po. L'attuale Chiesa di San Giovanni Battista, dalla facciata settecentesca, è probabilmente la stessa di cui si parla in alcuni documenti già nel X secolo; all'interno è ancora ben visibile una Assunta cinquecentesca dipinta da

*Italian urban architectural theme.*

*The mighty Fortress was built by the Pallavicino family in 15th century, on a rectangular plan; the keep, the cylindrical towers and the guard trenches, all display its defensive purpose. By contrast the delicate chapel and its precious frescoed series by Bonifacio Bembo, portray the rich local culture.*

*Inside the Rocca resides the Ethnographic Museum of the Po, the Po Aquarium and the*



*Farming Community Museum The Collegiata di San Lorenzo. Restored over time, these pay home for art lovers, to beautiful frescos and for the antique enthusiasts also a fine collection of*

## THE FORTRESS OF CAORSO

*The **Fortress** currently holds the Town Hall of Caorso. The inner fenced courtyard is permanently open and can be visited. The upper floor holds the town council offices, therefore visits follow business hours. For further information, please contact the Town Hall phone number 0523 814720. To reach the **Pinedo Reserve**, follow the road to Zerbio village and turn into Strada Mezzanone towards the banks of the Po. You will then reach the water lock, from which the walking path starts.*



## LA ROCCA PALLAVICINO

La Rocca Pallavicino che ospita l'acquario del Po, il Museo etnografico del Po e della civiltà contadina è aperta le tutte le domeniche (esclusi mesi di gennaio, luglio, agosto e dicembre). **Orario estivo 15.00 - 18.00, orario invernale 14.30 - 17.00 o su prenotazione nei giorni feriali. Per visite guidate tel 0523.827048 /338.1801426**

Vincenzo Campi, mentre il palazzo municipale in stile neogotico è opera di Arnaldo Meazza.

Attraverso un paesaggio rurale connotato dalle grandi cascate a corte aperta e da poderi e poderetti, si raggiunge **Villanova sull'Arda**. È probabile che Villanova sorgesse con la rinascita economica dell'XI secolo. Soarza e Cignano nei dintorni sono disseminate di preziose e antiche suppellettili: il fonte battesimale e il campanile a Soarza, gli affreschi cinquecenteschi della cappella cister-

## VILLA SANT'AGATA

**Villa Sant'Agata** è visitabile tutto l'anno secondo i seguenti orari: **invernali 9.00 -11.45 e 14.30 - 17.30, estivi 9.00 - 11.45 e 15.00 - 18.45; nel periodo natalizio solo su prenotazione. Lunedì giorno di chiusura (se non festivo).** Info: [info@villaverdi.org](mailto:info@villaverdi.org) e tel 0523.830000

*Italian artisan furniture.*

*Among the fixed annual events is the Jazz Fest in June. October is the month of the fascinating traditional Garlic trade fair.*

*Enchanting **Castelvetro** arrives next. Its likely origin dates from a Roman castrum settlement, possibly named after Castrum Vetus (an ancient castle once stood on the site). The town is planned characteristically around four main districts: Croce Santo Spirito, Mezzano Chitantolo, San Pietro in Corte and San Giuliano. The Castelvetro area, reclaimed by the monks who lived on these lands, is efficiently embanked against the floods risk from the Po. The current Chiesa di San Giovanni Battista (St. John the Baptist Church), with its 18th century façade, is first mentioned in the 10th century; inside, a painting by Vincenzo Campi*

## THE PALLAVICINO FORTRESS

*The **Pallavicino Fortress** holds the Po aquarium, the Ethnographic Museum of the Po and the Farming Community Museum and is open on Sundays (except in January, July, August and December). **Summer Opening Hours 15.00-18.00, Winter Opening Hours 14.30-17.00 or by reservation during normal working days. For guided tours please contact phone numbers 0523 827048 or 338 1801426***



*(16th century) 'Lady of the Assumption' is still hung, while the Neo-Gothic town hall was designed by Arnaldo Meazza.*



## VILLA SANT'AGATA

***Villa Sant'Agata*** can be visited throughout the year according to the following opening hours:  
**winter 9.00-11.45 and 14.30-17.30, summer 9.00-11.45 e 15.00-18.45; during Christmas period, visits by reservation only. Closed on Mondays (except holidays). Info: [info@villaverdi.org](mailto:info@villaverdi.org) and by phone 0523 830000**

cense di Cignano. Nella frazione di Sant'Agata è la Villa di Giuseppe Verdi con il suo grande parco a catturare l'attenzione dei turisti. Da semplice casa colonica, il Maestro la fece trasformare, nel 1849, in una villa romantica. In primavera, passando nelle campagne di Villanova non si può fare a meno di ammirare la fioritura dei ciliegi, frutto tipico del comune.

Oltrepassando le terre verdiane si giunge a **San Pietro in Cerro**. Il suo Castello, molto ben conservato, risale alla fine del XV secolo. In seguito trasformato in residenza gentilizia, la pianta quadrata, il mastio e le due torri richiamano una forma ben radicata negli edifici castrensi del territorio. Il castello, visitabile, oggi contiene l'innovativo MIM, Museum in Motion, dedicato all'arte moderna. La Chiesa di San Pietro, che venne ricostruita su quella preesistente risalente all'età romanica, conserva mirabili dipinti

*The rural landscape is dotted with large open-courtyard homesteads, home to more precious frescos and furniture, we next reach **Villanova sull'Arda**, which dates back to the 11th century trading recovery. Nearby Soarza and Cignano both house precious antique furniture locations: the baptismal fountain and the Church tower in Soarza and more spectacular 16th century frescos in the Cistercian chapel in Cignano.*

*Villa Giuseppe Verdi and the village of Sant'Agata. The wonderful Villa is set in spacious horticultural grounds. In 1849 - the 'Maestro' converted it from a simple country house into a romantic villa. In spring, passing*



del Seicento e Settecento.

Tutta la zona circostante di **Besenzone** era abitata già in epoca preistorica; lo dimostra la Terramare di Colombare, antico villaggio su palafitte dell'età del bronzo, poco distante da Bersano. Sembra essere stata abitata, e ovviamente coltivata, anche in epoca Romana. Un lungo periodo di incuria, nel corso dell'alto Medioevo, la riportò allo stato di palude. A partire dall'XI secolo la zona rinasce e ridiventa un fiorente centro agricolo. Ancora



*through the countryside in Villanova, the mass of cherry blossom, the typical tree of this village, surround you in spectacular flora.*

*Going beyond the Verdean lands, we reach **San Pietro in Cerro**. Its beautifully preserved Castle dates back to the end of the 15th century. Later transformed into an aristocratic house, its square plan, the keep and the two towers are typical architectural signatures of the castrense buildings of the region. The castle can be visited and today is home to the stunning, innovative MIM, Museum in Motion, dedicated to contemporary art.*

*St. Peter's Church, which was rebuilt on the site of its pre-existing namesake, dating back to the Romanesque period, preserves a wonderful collection of 17th and 18th century paintings.*

## IL CASTELLO DI SAN PIETRO IN CERRO

Il **Castello di San Pietro in Cerro**, con il suo **Museum in Motion**, è aperto al pubblico da marzo a ottobre, nelle giornate di domenica e festivi; nei giorni feriali solo su appuntamento. **Orari d'apertura: 10,30 mattina unica visita e 15-18 visite pomeridiane. Le prenotazioni possono essere effettuate telefonicamente chiamando il numero 0523.839056, oppure scrivendo a info@locandareguerriero.it**

oggi è un comune ricco di ville gentilizie costruite tra il XV e il XIX secolo.

Corte fiorente e di una certa importanza già sullo scacchiere politico di Carlo Magno, **Cortemaggiore** è divenuta famosa grazie al nuovo assetto urbanistico che la sconvolse completamente nel Quattrocento. Divenne una delle città ideali del Rinascimento: di impianto rettangolare perfettamente suddiviso in quartieri assegnati alle diverse classi sociali, crebbe economicamente e socialmente in pochi anni, come capitale dello Stato Pallavicino, ma altrettanto rapidamente decadde a causa degli innumerevoli

## THE CASTLE OF SAN PIETRO IN CERRO

*The **Castle of San Pietro in Cerro**, with its **Museum in Motion**, is open to the public from March to October, on Sundays and holidays, on weekdays only by reservation.*

***Opening hours: Single morning visit at 10.30; visits in the afternoon from 3.00 pm to 6.00 pm – Reservations can be made by calling: 0523 839056 or email: info@locandareguerriero.it***

scontri e guerre che sconvolsero il suo territorio. Rifiorisce nel 1949, in seguito allo sfruttamento dei suoi numerosi giacimenti petroliferi; queste risorse le fecero guadagnare l'appellativo di capitale italiana degli idrocarburi. La strada principale è completamente porticata; sulla piazza è stata eretta la Collegiata di Santa Maria delle Grazie, esempio della cultura tardo-gotica lombarda. Il Mausoleo Pallavicino, opera di scultori lombardi, è mirabile con i suoi eleganti rilievi. Poco discosto dal centro, spiccano il notevole Convento dei Francescani e la pregevole chiesa della Santissima Annunziata. Il borgo è famoso per i suoi Mercatini dell'Antiquariato, e per la tradizionale Fiera Agricola, tra le più importanti del territorio piacentino, che si tiene da oltre 500 anni. Da qui il circuito ideale che abbiamo brevemente raccontato si ricongiunge infine con Caorso.



*The entire area surrounding **Besenzone** was originally inhabited in the prehistoric age. The Terramare of Colombare, an ancient Bronze Age pile village, is a fascinating destination for the visitor and a short distance from Bersano. It was also settled, and farmed, during the Roman period. A long period of neglect, during the early Middle Ages occurred, which returned it to the land. From the 11th century, the area was restored to life and became a flourishing agricultural centre. Today Besenzone is a treasure of a village with several stunning aristocratic villas from the 15th to the 19th century.*

***Cortemaggiore**, already an important and flourishing court on Charlemagne's political scene, became famous due to the reformed urban layout that completely changed it in the 15th century. It became one of the archetypical Renaissance towns with a rectangular urban structure, perfectly partitioned in quarters, each assigned to the different social classes; it quickly grew both economically and socially, as the capital of the Pallavicino State, but it declined just as rapidly, due to the numerous conflicts and wars that broke up its territory. It flourished again in 1949, with the discovery of several oil fields, winning the title of Italian hydrocarbon capital. The main area is gracefully porticoed; the Collegiata di Santa Maria delle Grazie was built on the square and is an example of late Gothic Lombard culture. The Pallavicino Mausoleum shows work of the Lombard sculptors, marvellous with its elegant reliefs. Not far from the town centre stands the remarkable Franciscan Monastery and the Holy Lady of the Annunciation church. The village is known for its monthly Antiques Street Market and its traditional Agricultural Fair, which is among the most important of the province, a tradition taking place for over 500 years.*

*The Strada del Po journey outlined here finally re-joins Caorso.*







## La Strada del Po e le sue produzioni agroalimentari

### *The Strada del Po and its food products*

**T**erra del gusto, Piacenza vanta da sempre una spiccata tradizione enogastronomica: da un lato ricette contadine, semplici, fatte con ciò che la stagione è in grado di offrire, dall'altro una cucina propria degli antichi ambienti nobiliari, caratterizzata da paste ripiene, cacciagione e dolci. Pietanze che si differenziano ulteriormente, a seconda che vengano preparate in collina o in pianura. Costante rimane, dalla Bassa nebbiosa fin su in collina, la sua cultura salumiera; ed è forse questo uno dei motivi per cui Piacenza è divenuta maggiormente famosa; la secolare tradizione norcina è testimoniata egregiamente da tre salumi piacentini che si fregiano del marchio Dop, la coppa, la pancetta e il salame. Basti pensare che Piacenza è l'unica provincia in Italia che si può gloriare di ben tre salumi

**P**iacenza, the land of taste, has always shared a strong food and wine tradition: on the one hand, simple rustic recipes, made with foods of the season, on the other hand, a cuisine that is typical of the ancient noble history, characterized by filled pastries, venison and sweets. Further differences in food are found, depending on whether it is prepared in the hills or on the plains. A constant element, from the misty lowlands up to the hills, is its salami culture, which is perhaps one of the things Piacenza enjoys most fame; the age-old pork cold cuts tradition is remarkable and three salamis from Piacenza boast the highest DOP quality seal: coppa, pancetta and salame. Suffice it to say that Piacenza is the only province in Italy that can boast three DOP salamis, a true record; if then, to these three DOPs, we add all the other delicatessen specialties that are part of the local food tradition; Piacenza turns out to be truly the number one



Dop, un vero record; se poi, a queste tre Dop aggiungiamo tutte le specialità salumiere che fanno comunque parte della tradizione agroalimentare locale, il Piacentino risulta essere un luogo d'elezione per tale prodotto.

Piacerà sapere che in provincia di Piacenza si producono anche due formaggi Dop: il Grana Padano e il Provolone Valpadana. Assieme alle Dop e alle Igp, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali rappresentano una sorta di biglietto da visita dell'agricoltura italiana di qualità. Oggi si contano oltre 80 prodotti tradizionali sul territorio piacentino, e non è certo scorretto affermare che la Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina fa bella figura in questo campo: 5 prodotti Dop; uno, l'aglio bianco, in attesa di Igp; inoltre, sono quindici i suoi prodotti tradizionali - iscritti all'albo - che vantano lunga consuetudine in questo frammento del territorio piacentino. L'itinerario gastronomico della Bassa piacentina, che coinvolge aziende agricole, agriturismi, salumifici, caseifici, ristoranti e botteghe del tipico lungo la pianura del Po, con il ricco paniere dei suoi prodotti non punta solo a fare informazione, ma illustra, comunica e fa toccare con mano i sapori e gli odori di quelli che si possono considerare alla stregua di veri e propri "beni culturali".

*place for these products. Another pleasing fact is the provinces of Piacenza are home to two DOP cheeses: the Grana Padano and the Provolone Valpadana. Together with the DOPs and PGIs, the Traditional Food Products are exclusively certified in quality and true Italian agriculture. Today, there are over 80 traditional products in the territory of*

*Piacenza and it is true to say that the Strada del Po and the Flavours of the "Bassa Piacentina" stakes its claim in this impressive field: 5 DOP products; white garlic, awaiting the PGI; moreover, there are fifteen traditional registered products, that proudly display a long tradition in this part of Piacenza territory. The food route of the "Bassa Piacentina", which involves farms, holiday farms, sausage makers, salami factories, dairies, restaurants and local product shops all home along the plain of the Po. It is a rich array of gifts, intending to inform, inspire and commune the flavours and ambience of what can only be considered as true Italian "cultural products".*



## I FORMAGGI DOP



### Grana Padano Dop

Il cacio piacentino era famoso già dal XVI secolo, quando i mercanti parmensi e milanesi lo acquistavano in quantità per rivenderlo poi sui mercati di Fi-

renze e Lione. Ma l'origine del formaggio grana sembra risalire agli inizi dell'anno Mille: i primi artefici furono forse i monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle piacentina. La produzione si allargò nei secoli a diverse aree della Pianura Padana: questo formaggio fu inizialmente prodotto per conservare gli eccessi di latte; la sua ottima capacità di conservazione e il suo inconfondibile sapore, ne favorirono lo sviluppo e la diffusione, al punto che la pratica della trasformazione del latte in Grana divenne un pilastro dell'economia agricola. Oggi, mentre le altre province della regione sono votate al Parmigiano Reggiano, Piacenza è l'unica che produce il Grana Padano Dop. Il Grana Padano piacentino presenta caratteristiche uniche: è dolce, compatto al taglio, di colore uniforme e non presenta occhiate. La crosta deve essere sottile, dai 4 agli 8 millimetri. Va stagionato infine da un minimo di 9 mesi a un massimo di 24 mesi.



### Provolone Valpadana Dop

Piacenza, si fregia di un'altra certificazione di qualità: il Provolone Valpadana Dop, che ha come zona di produzione d'elezione la Bassa del Po. Dalle vaste distese di prati non lon-

## THE DOP CHEESES

### DOP Grana Padano

*Piacenza cheese has been famous since 16th century, when merchants from Parma and Milan exported it in large quantities to the markets in Florence and Lyons. However, the origin of the Grana cheese seems to date back to the year 1000: the first makers were perhaps the Cistercian monks of the Chiaravalle Abbey near*



*Piacenza. The production spread during the centuries to different areas of the Po Valley: this cheese was initially produced to preserve excess milk; its excellent preservation capability and its unique flavour, favoured its development and diffusion, so much so that the processing of milk into Grana became a mainstay of the agricultural economy. Nowadays, while the other provinces of the region are devoted to Parmesan, Piacenza is the only one that*

tane dal Grande Fiume, si ricavano le miscele di foraggio che contribuiscono a dare al latte profumo e sapore.

Il provolone è un formaggio dalle lontane origini meridionali, ma la cui lavorazione si è estesa fin dai tempi antichi a diverse altre località del nostro Paese. Si presenta sotto svariate forme - a cilindro, a pera, a salame - e il suo peso è variabile a seconda della forma. Esistono due varietà di Provolone Valpadana, che si distinguono principalmente per il tipo di caglio utilizzato nel processo produttivo e per la durata del periodo di stagionatura: per il Provolone dolce viene utilizzato caglio di vitello e la stagionatura si protrae per un periodo ridotto (da uno a tre mesi); per la varietà piccante si utilizzano caglio di capretto e di agnello, utilizzati insieme o separatamente, e la stagionatura si protrae per un periodo superiore a tre mesi (per i formati più grossi la stagionatura può durare anche più di un anno).

## I SALUMI DOP

Il sapore inconfondibile di Piacenza è offerto soprattutto dai suoi salumi. Alcuni documenti storici risalenti al periodo romano dimostrano l'antica vocazione territoriale nel campo della salumeria. Nel XV secolo gli insaccati locali avevano già conquistato i palati dei vicini lombardi, che li definivano *roba de Piaseinsa* per distinguerli dai prodotti di altre località, meno pregiati. Nel '800 i *massalein* (norcini) piacentini erano richiestissimi in ogni angolo della Pianura Padana per la loro maestria "nella scelta delle varie parti del maiale, sottili misuratori del sale della droga". Grazie a questa specializzazione, alla fine del secolo scorso Piacenza ha ottenuto le tre Dop. Coppa, Salame e Pancetta piacentini sono ottimi da soli, come antipasti o merende, da accompagnare con semplice pane casereccio o con la *burtleina*



*produces DOP Grana Padano. The Grana Padano from Piacenza has unique characteristics: it is sweet, cutting-compact, with a uniform colour and doesn't have holes. The rind has to be thin, 4 to 8 millimetres. Its ageing has to last from a minimum of 9 months to a maximum of 24.*

### **DOP Provolone Valpadana**

*Piacenza boasts another quality certification: the DOP Provolone Valpadana, which is produced in the Po lowlands. The vast stretch of meadows not far from the Great River provides the forage mix that gives scent and flavour to this cheese. The Provolone cheese has its origin in the south, but its processing spread, over many centuries to several other locations in the country. It has different shapes - cylinder, pear, salami - and its weight changes according to the shape.*

*There are two types of Provolone Valpadana that are mainly distinguished by the type of rennet used during production and by the ripening period: the sweet Provolone is produced*

o i chisolini. Le fette, specialmente per quanto riguarda la Pancetta e la Coppa, devono essere tagliate sottili; si ha così la sensazione che si scioglano in bocca.

## Coppa Piacentina Dop

La storica Coppa Piacentina è facilmente riconoscibile. Di forma cilindrica, leggermente più sottile alle estremità grazie al procedimento di rifilatura del grasso e di qualche sottile pezzo di carne cui viene sottoposta; si mostra, al taglio, di colore rosso frammisto a parti mazzate bianche e rosate; la consistenza è compatta.



Il profumo dolce e delicato si ritrova nel sapore morbido e pastoso, sempre più raffinato con il procedere della maturazione. Si ottiene da carni di suino delle regioni Emilia-Romagna e Lombardia. Secondo il

disciplinare della Dop (ottenuto nel 1996), la sua produzione deve avvenire nell'intero territorio piacentino, mentre la stagionatura, eseguita sempre in loco, deve compiersi in località che non superino i 900 metri di altitudine.

## Pancetta Piacentina Dop

La zona di lavorazione della Pancetta Piacentina ricopre l'intero territorio provinciale, ma nella Bassa aumenta la concentrazione di allevamenti suini e salumifici specializzati in questa produzione. La Pancetta Piacentina si ricava dal taglio della parte adiposa del suino, dapprima come "pancettone" e dopo una precisa rifilatura del pezzo si procede alla salagione, che viene fatta a secco con sale, pepe, chiodi di garofano, zucchero. Successivamente le pancette vengono messe in celle frigorifere, ad una temperatura di circa 4 gradi per almeno

*using calf rennet and its ripening lasts for a short period of time (from one to three months); the spicy one is produced using kid and lamb rennet, used together or separately, and the ripening period lasts more than three months (for larger sizes, it can last over one year).*

### DOP SALAMI

*The unique flavour of Piacenza gastronomic tradition is especially characterised by its wonderful selection of salame. Historic documents dating back to the Roman period show the ancient territorial specialities in the field of these cold cuts. In the 15th century, the local sausages had already conquered the palates of the Lombard neighbours, who defined them Roba de Piaseinsa ("stuff from Piacenza") to distinguish them from products coming from different places, which were the lesser in quality. In the 19th century, the "massalein" (pork butchers) from Piacenza were extremely popular, across the Po Valley, for their skill both in the choice of the different parts of the pork, and for the fine measure of the curing salt. Due to this specialization Piacenza gained uniquely the three DOPs at the end of last century. Coppa, Salame and Pancetta from*



*Piacenza are delicious as stand alone dishes, as starters or snack, served with simple homemade bread or with "burtleina" or "chisolini". The art of slicing is most particular,*



due settimane, ad un'umidità controllata di circa 70-80%. Trascorso questo periodo, si ripulisce la superficie e si arrotola la pancetta, procedendo alla sua legatura e foratura in più

punti della cotenna. Lasciata asciugare per circa due settimane si procede con la stagionatura, di almeno due mesi. Una pancetta con i fiocchi presenta al taglio un colore rosso acceso, contrastato dal bianco della parte grassa. Il peso varia dai cinque agli otto chili, il sapore è dolce, delicato, equilibrato.

## Salame Piacentino Dop

È un prodotto a base di carne suina magra con una bassa aggiunta di grasso; documenti storici lo segnalano presente sulle tavole nobiliari europee fin dal 1700. Di formato cilindrico, al taglio si presenta rosso vivo con lenticelle di grasso bianco. Il suo aroma è fragrante; il suo sapore è dolce e delicato, e si fa più intenso con la stagionatura (che prevede un minimo di 45 giorni). Il peso può variare da un minimo di 400 grammi fino ad un massimo di un chilo. Secondo il disciplinare, la lavorazione delle carni suine (provenienti da allevamenti lombardi o emiliano-romagnoli) si effettua nella provincia di Piacenza, così come la stagionatura, che viene fatta in località poste in zone collinari o di pianura, comunque al di sotto dei 900 metri di altitudine.

*especially of Pancetta and Coppa, which have to be cut very thin, so that they simply melt in the mouth.*

## DOP Coppa (pork neck salami) of Piacenza

*The historic Coppa Piacentina is a stunning flavour and easily recognizable. Cylindrical shaped, slightly thinner at the ends, due to the careful filleting procedure performed on the fat layer and on a few choice thin pieces of meat. It has a lively red colour, blended with white and pink veined parts, the texture is firm. The sweet and delicate scent can be found also in its soft and rich flavour, as much refined as it is ripened. It is obtained from selected pork meats from Emilia Romagna and Lombardy. According to the DOP Specifications (obtained in 1996), it has to be produced within the territory of Piacenza, while the ageing is also carried out locally, in locations not higher than 900 metres altitude.*

## DOP Pancetta of Piacenza

*The area in which the Pancetta Piacentina is produced covers the entire province, but in the lowlands the concentration of pig-farms and sausage and salami factories that specialize in this production is increasing. The Pancetta Piacentina is obtained from cutting the fatty part of the pig, first as "pancettone" and then (after an accurate trimming) the piece is dry-*



## I PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA BASSA PIACENTINA

### Aglio Bianco di Monticelli

Monticelli d'Ongina è famosa da anni per l'aglio prodotto nel suo territorio, caratterizzato dall'elevata capacità di conservarsi a temperatura ambiente. La prima domenica di



ottobre vi si svolge la tradizionale fiera internazionale dedicata a quest'ortaggio. La selezione della varietà di aglio piacentino bianco è riconosciuta dal Ministero fin dal 1982. La zona di produzione proposta per il bianco di Monticelli è leggermente

più ristretta di quella dell'aglio piacentino bianco, ma comprende: Besenzone, Cadeo, Calendasco, Caorso, Castelvetro, Cortemaggiore, Fiorenzuola, Gossolengo, Gragnano, Monticelli, Piacenza, Podenzano, Pontenure, Rottofreno, Sarmato, San Pietro in Cerro e Villanova, e parte di Agazzano, Alseno, Borgonovo, Carpaneto, Castellarquato, Castelsangiovanni, Gazzola, Pontedell'olio, Rivergaro, San Giorgio e Vigolzone (la zona fa perno su Monticelli d'Ongina).

### Mele e Pere di antiche varietà

La Bassa piacentina ha riscoperto le delizie e i sapori di antiche varietà di frutta, coltivate per secoli sulle rive del Grande Fiume e pian piano dimenticate. Verdone, Calera, Fior d'acacia, Pum salam, Rugginosa, Pum Brusca, Pum Chela, Pum Rosa, si segnalano tra le antiche varietà di mele. Altrettanto gustose le varietà di pere: Della coda torta, Lauro, Limone, Am-

*salted with salt, pepper, cloves and sugar. Afterwards the pancettas are put into refrigerators at 4° C for at least two weeks, at a controlled humidity level of 70-80%. When this period expires, the surface is cleaned and the pancetta is rolled, bound and then pierced on several parts of the rind. After a drying period of about two weeks, the ageing begins and lasts a minimum of two months. A good pancetta is bright red and white in the fatty part. Its weight varies from five to eight kilos, its taste is sweet, delicate, full and balanced.*

### DOP Salame of Piacenza

*It is made of lean pork meat with little fat; historical documents mark its presence on noble tables ever since 1700. It is cylinder shaped, bright-red with white fat lenticels. Its flavour is fragrant, its flavour is sweet, full and delicate, growing more intense according the ageing period (a minimum of 45 days). Its weight varies from 400 gr to one kilo. According to the specifications, pork meat processing (meat coming from farms in Lombardy and Emilia-Romagna) is carried out in the province of Piacenza, including the ripening, completed in the hills or plains, at an altitude not exceeding 900 m.*

## THE TRADITIONAL PRODUCTS FROM "THE BASSA PIACENTINA"

### Monticelli White Garlic

*Monticelli d'Ongina famous for many years for its garlic, characterized by a high preservation capability at room temperature. The traditional garlic fair takes place on the first Sunday of October.*

*The white garlic variety from Piacenza was recognized in 1982. The production area of the Monticelli white variety is slightly more limited than that of the white garlic from Piacenza,*

mazzacavallo, Bianchetta, Butirro, San Giovanni, Gnocco autunnale, Per sburdacion, Senza grana, Per sciur, Turco, Spadone.

## Ciliegie di Villanova

Il comune di Villanova, grazie alle sue ciliegie ricche di gusto e sucose, può competere tranquillamente con Vignola. Il terreno fresco e permeabile della Bassa è l'habitat favorevole alla crescita dei ciliegi, e difatti non è difficile trovarvi maestosi alberi secolari. In queste stesse zone, se un tempo si tendeva a praticare una cerasicoltura promiscua, ovvero mischiata ad altre colture, oggi si tende a specializzarsi



nella coltivazione dei dolci frutti rossi. A Villanova sono presenti le varietà di ciliegia piacentina più antiche: Flamenco, Pavesi, Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primmissima, Smirne, Mora di Diolo.

## Pomodoro

Il pomodoro ha raggiunto le cucine europee in tempi relativamente recenti e, sebbene importato nel Belpaese già nel Cinquecento, soltanto due secoli dopo è stato impiegato nell'alimentazione. Pochi secoli durante i quali il territorio della Bassa piacentina si è accaparrata una percentuale assolutamente rilevante della produzione nazionale di pomodoro. Qui si coltivano pomodori da mensa e da industria. Con i secondi si producono salse, cubettati e concentrati: Piacenza e la sua Bassa sono famose per il triplo concentrato di alta qualità.

*but nevertheless includes: Besenzone, Cadeo, Calendasco, Caorso, Castelvetro, Cortemaggiore, Fiorenzuola, Gossolengo, Gragnano, Monticelli, Piacenza, Podenzano, Pontenure, Rottofreno, Sarmato, San Pietro in Cerro e Villanova and part of Agazzano, Alseno, Borgonovo, Carpaneto, Castellarquato, Castelsangiovanni, Gazzola, Pontedell'olio, Rivergaro, San Giorgio and Vigolzone (the areas adjoin at Monticelli d' Ongina).*

## Ancient varieties Apples and Pears

*The "Bassa Piacentina" rediscovered the delights and flavours of ancient fruit varieties, grown for centuries on the banks of the Great River and slowly forgotten. Verdone, Calera, Fior d'acacia, Pum salam, Rugginosa, Pum Brusci, Pum Chela and Pum Rosa are just a few varieties of apples available. The pear varieties are just as delicious: Della coda torta, Lauro, Limone, Ammazzacavallo, Bianchetta, Butirro, San Giovanni, Gnocco autunnale, Per sburdacion, Senza grana, Per sciur, Turco and Spadone.*

## Villanova Cherries

*Villanova can easily compete with Vignola because of its delicious, juicy cherries. The fresh and soft soil of the lowlands is perfect for the growing of cherries and it's common to find majestic century-old trees. In this same area, people once practiced mixed cherry growing - mixed with other types of growing, nowadays they specialize in the growing of these sweet red fruits. In Villanova the oldest cherry varieties of Piacenza are available: Flamenco, Pavesi, Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima,*



## Fiocchetto

La coscia del maiale, quando non è utilizzata per confezionare il prosciutto, è la base di due nobili prodotti di salumeria: il culatello e il fiocchetto. Entrambi sono originari della

grande area del Po, quella Bassa dove umidità, nebbia, acqua, creano le condizioni per una stagionatura particolare dei salumi. Il *fiucöt* piacentino segue una lavorazione che ricalca a grandi linee quella del culatello: essendo però la carne più magra e il pezzo ricavato più piccolo del culatello, al fiocchetto occorre una stagionatura più breve e dopo sei-sette mesi è



già pronto per il consumo. La dimensione ridotta ed il taglio molto più magro, non lo privano però del profumo e della delicatezza che lo contraddistinguono; anche il sapore non ha nulla da invidiare a quello del culatello. La pratica comune lo vuole infine avvolto in un panno imbevuto di vino affinché mantenga intatta la sua originale morbidezza.

## Salame Gentile

Lungo la Strada del Po e dei Sapori della Bassa piacentina, oltre al salame a Denominazione d'Origine Protetta, se ne prepara uno dal nome aggraziato: il salame gentile, iscritto all'albo dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

Tra i primi insaccati ad essere preparati dopo l'uccisione del maiale e la sezionatura delle carni, richiede un'operazione di insaccatura piuttosto complicata, a causa di possibili sac-

*Primissima, Smirne, Mora di Diolo.*

## Tomato

*Tomatoes reached the European kitchens in relatively recent times and although imported into Italy since the 16th century, it wasn't used as a food proper until two centuries later. Over the past few centuries the*

*area of "Bassa Piacentina" has gained a good proportion of Italian national tomato production, where both table and industrial tomatoes varieties are grown. These are used to produce sauce, stock cubes and concentrate: Piacenza and its lowlands are famous for their high quality triple concentrate.*



## Fiocchetto

*When the haunch is not used to produce ham, it is used in the production of other two cold cuts: culatello and fiocchetto. Both come from the large Po area, the lowlands where humidity, fog and waterways lay the conditions for a special ageing of the salamis. The Piacenza *fiucöt* follows a production procedure that is mostly similar to that of the culatello: however, being a leaner and smaller piece of meat than the culatello, fiocchetto needs a shorter ripening, being table ready after six or seven months. The small size and the much leaner meat don't deny it, however, of its uniquely rich scent and delicacy; nor is its taste inferior to that of the culatello. Common practice has it wrapped in a wine-soaked cloth, so as to maintain its original structural softness.*

che d'aria residue che potrebbero formarsi all'interno e causarne il deterioramento.

L'impasto è lo stesso del salame Dop, ma nel Gentile cambia il budello esterno, più lungo e spesso. E' un tubo a due strati con interposto un leggero velo di grasso che ha la funzione di mantenere morbido il suo contenuto anche fino a cinque o sei mesi dopo la sua preparazione. La lunga stagionatura fa sì che il grasso compenetri nel magro, col risultato che la sua carne profumata giunga quasi a sciogliersi in bocca. Per gustarlo in modo ottimale va affettato, abbastanza sottile, solo pochi istanti prima del consumo.

## Culatello Piacentino

Benché la Dop del Culatello di Zibello sia ad appannaggio di otto comuni in provincia di Parma, nel Piacentino sono presenti aree al-

trettanto qualificate per la produzione di questo prezioso insaccato, che in zona chiamata Culatello delle nebbie.

Molti sostengono

che neppure il più esperto dei gourmet saprebbe riconoscere, ad occhi chiusi, la differenza tra un ottimo culatello Dop della Bassa parmense e il suo omologo prodotto in quella piacentina. Entrambe le zone sono infatti caratterizzate da un clima umido: questo è fondamentale, perchè il culatello, per essere di qualità, necessita proprio di quella nebbia che le zone rivierasche del Po sanno regalare così abbondantemente.



## Salame Gentile

*Along the Strada del Po and the "Bassa Piacentina", accompanying the salame DOP, yet another variety is produced.*

*With the graceful name of salame gentile it is registered among the most distinguished traditional Italian food products. Among the first sausage to be produced after the pig is*

*butchered and the meat cuts are selected, it requires a rather complex making procedure, due to internal air pockets that could develop and cause its deterioration. The mix is the same as for the DOP salami, but the difference with the Gentile is the external casing, longer and thicker; a double-layer tube with a thin fat film inserted within, with the aim of maintaining soft contents even after five or six months of preparation. The long ripening allows the fat to penetrate into the lean part, with the result that its scented meat almost melts in the mouth. The best way to taste it is to slice it quite thinly a few moments before eating it.*



## Culatello Piacentino

*The province of Piacenza lies in the heart of a unique region, an area perfect for the production of this precious ancient hand made, cold cut salami, which in this area is called Culatello of the mist. Many people delight in the flavour of Culatello Piacentino which famous gourmets say equals any other region. In fact the Po Bassa flows along the river adjoining both the Bassa of Piacenza and Parma (the DOP of the Culatello of Zibello is also made in*

## Grass Pist

Nel piacentino e nella Bassa era usanza insaporire i piatti con un trito a base di aglio bianco, lardo e prezzemolo. Nelle cucine di molti chef si è riscoperta questa tradizione, e il *grass pist* si serve oggi anche come antipasto su crostini di pane. Per la preparazione bisogna innanzitutto togliere la cotenna al lardo, tagliarlo quindi a piccoli pezzi e disporlo su un tagliere di legno, insieme al prezzemolo. Va poi aggiunto l'aglio grossolanamente schiacciato e tritato il tutto

finemente con una mezzaluna o un coltello da cucina, la cui lama andrebbe di continuo scaldata per evitare che il grasso si attacchi, fino ad ottenere un composto omogeneo.

## Anolini

Gli *anvein* sono l'indiscusso piatto piacentino dei giorni di festa. Si tratta di una pasta ripiena con numerose varianti locali. Ha subito le influenze del calendario liturgico in voga per secoli attraverso la contrapposizione dei giorni "di magro" e "di grasso": per i primi il ripieno è fatto a base di formaggio, mentre nelle giornate "di grasso" si utilizza il ripieno a base di carne. Con il passare dei secoli la tradizione da liturgica ha subito una serie di variazioni e oggi a precise aree geografiche corrisponde un determinato ripieno. Le massae dell'area orientale della provincia, tendono a riempire gli anolini con l'impasto a base di formaggi; mentre tra Monticelli e Castelvetro, oltre ad avere un ripieno di salsiccia e formaggio, incominciano a chiamarsi marubini. Per riconoscere gli anolini tradizionali "di magro" è bene ricor-

*eight villages shared by the province of Parma). It is a place characterized by the humid climate and age old traditional artisan skills: both are crucially important to make the highest quality Culatello, one needs the abundant moisture laden mist to foster the correct enzyme flavours that only these masters of the world famous lowland areas on the banks of the Po can produce.*

## Grass Pist

*In Piacenza and its lowlands it was common to flavour the dishes with chopped white garlic, lard and parsley. In many chefs' kitchens this tradition was rediscovered and the grass pist (pounded lard) is nowadays served also as starter on canapés. Its preparation first requires removing the rind from the lard, which is then cut into small pieces and placed on a wooden chopping board together with parsley. Roughly crushed garlic is then added and the mix is finely chopped with a knife, the blade being constantly heated to avoid fat from sticking to it, obtaining a smooth mixture.*

## Anolini

*The "anvein" are the undisputed holiday dish of Piacenza. It is a filled dough with several local variants. It has been influenced by the liturgical calendar used for centuries through the contrast between "vegetarian" and "meat" days: for the first ones, the filling is prepared with cheese, while for the other ones the meat filling is used. As centuries went by, the liturgical tradition underwent a series of changes and, today, specific geographical areas correspond to a specific filling. Housewives from the eastern area tend to fill the anolini with the cheese mixture, while between Monticelli and Castelvetro, they prefer a sausage and cheese mixture, and are called "marubini". To*





darsi che la forma più diffusa è a cappelletto, ma possono anche essere rotondi e a mezzaluna; si fanno cuocere in un

brodo “in terza” (con manzo, cappone o gallina grassa e carne magra di maiale) e si servono cosparsi di grana grattugiato.

## Ciambella

La ciambella è il più classico dei dolci piacentini. Si consumava, certo, dopo il pasto ma anche a colazione o, se c'era il tempo, a merenda e in questo caso la si accompagnava con un bicchiere di vino bianco, preferibilmente una malvasia. Il *büslan* piacentino è una ciambella casalinga facile da reperire nei mercati della Bassa o nelle panetterie e pasticcerie e le botteghe del tipico lungo la Strada del Po. Gli ingredienti sono farina, fecola di patate, uova, un pizzico di sale; la buccia grattugiata di limone, burro, latte caldo, zucchero e vanillina.

## Sbrisolona

Chi ama la frutta secca e i dolci friabili non può non assaggiare la torta sbrisolona piacentina: si tratta della versione con le mandorle di un antico dolce dalle lontane origini ebraiche, la sbrisolina. Si prepara con farina bianca, farina gialla, zucchero, burro, strutto, uova, scorza di limone; un pizzico di sale e vino bianco secco. È molto diffusa nella Bassa perché in questo territorio si insediarono gli ebrei fuoriusciti da Piacenza. Classico dolce da cre-

*recognize the traditional “vegetarian” anolini, one should remember that the most common shape is that of the “cappelletto” (little hat). They can also be round or half-moon shaped, cooked in a “thirds” broth (with beef, capon or chicken fat and lean pork meat) and served topped with grated grana cheese.*

## Ciambella (ring-shaped cake)

*The “ciambella” is the typical dessert of Piacenza. Of course, it is served after meals, but also for breakfast. It can also be a snack, for example, served with a glass of white wine, preferably a*



*Malvasia (malmsey). The büslan of Piacenza is a homemade ring-shaped cake that can easily be found in the markets of the lowlands or in bakeries and pastry shops and local specialties shops along the Road of the Po. The ingredients are flour, potato flour, eggs, a pinch of salt, grated lemon peel, butter, hot milk, sugar and vanilla.*

## Sbrisolona

*Those who love dried fruits and crisp cakes can't miss tasting the Piacenza “sbrisolona” cake: it is the almond version of an ancient Jewish cake, “sbrisolina”, prepared with white flour, corn meal, sugar, butter, lard, eggs, lemon peel, a pinch of salt and dry white wine. It is very popular throughout the lowlands, as the Jewish community who left Piacenza settled in this area. Being a typical “cupboard” cake, it can be preserved for a long time.*

denza ha il pregio di poter essere conservato a lungo.

## Spongata

Si dice che la Spongata sia il dolce italiano dalla storia più antica. Sembra che abbia origini ebraiche ma anche i Romani conoscevano un dolce che conteneva gli stessi ingredienti. Nel



Quattrocento e nel Cinquecento la Spongata è un dolce, sicu-  
ramente a d'atto alle corti più ricche e lussuose, che si confeziona in buona

parte delle città emiliane. Nel Piacentino la ricetta della Spongata è limitata quasi esclusivamente al territorio della Bassa, tra Monticelli e Cortemaggiore, territorio storicamente ricco di insediamenti ebraici. In queste zone è un dolce tipicamente pasquale ma non è raro trovarlo, nelle panetterie e pasticcerie, durante tutto l'anno.

## Nocino

Tra i liquori tipici della Bassa, spicca il nocino. Le piante di noce, ampiamente diffuse in queste zone hanno mantenuto nella storia un alone di leggenda, legato alla presenza di streghe e incantesimi; e quest'aura di incantesimo è stata trasmessa alla preparazione del liquore. Secondo la tradizione, nella notte di San Giovanni, il 24 giugno, solo le mani di una donna, che sia a piedi nudi, possono raccogliere le noci destinate al liquore, senza utilizzare attrezzi di

## Spongata

*Spongata is said to be the Italian cake with the most ancient history. It seems to again have Jewish origins, but also Romans made a cake containing the same ingredients. In the 15th and 16th centuries, Spongata was certainly a suitable type of cake for the richest and grandest courts, and is produced in most towns in the Emilia region. In the province of Piacenza, the recipe for Spongata is almost exclusively limited to the lowlands, between Monticelli and Cortemaggiore, an area that historically had many Jewish communities. In these areas, this is a typical Easter cake, but it can often be found in bakeries and pastry shops throughout the year.*

## Nocino

*Nocino (walnut liqueur) stands out as one of the typical lowlands liqueurs. The walnut trees, widely spread in this area, maintained an aura of myth throughout history, related to the presence of witches and spells, and this magic aura has been passed on to the preparation of the liqueur. According to tradition, on St. John's night, 24th June, only the hands of a barefoot woman can collect the walnuts for the liqueur, without using iron tools. Each family has its recipe, but the basis is always the infusion of hulls in alcohol, with the addition of lemon peel, cloves and cinnamon. The mix has to be closed into an airtight vase for forty days.*

*At the end, the nocino is filtered through a strainer and sugar syrup is added, then filtered again after four days. Once bottled, it is left to age for at least one year.*

## Bargnolino

*The "Bargnolino" is made with wild blackthorn berries. The fruits ripen at the end of summer, and the beginning of fall, are used to produce this liqueur, which is one of the most*

ferro. Ogni famiglia ha la sua ricetta, ma alla base c'è sempre l'infusione dei mali in alcool, con l'aggiunta di scorza di limone, chiodi di garofano e cannella. Il tutto va chiuso in un vaso ermetico per quaranta giorni. Al termine si passa al colino il nocino e vi si aggiunge uno sciroppo di zucchero, che andrà filtrato dopo quattro giorni. Una volta imbottigliato si lascia ad invecchiare per almeno un anno.

## Bargnolino

Dalle bacche di prugnolo selvatico, o prunospino, si ottiene il Bargnolino. Con i frutti che maturano al termine dell'estate o al principio dell'autunno, si produce questo liquore, uno dei più tipici del Piacentino; da sorseggiare a fine pasto è più o meno dolce a seconda delle ricette di famiglia. Un chilo di bacche, mezzo chilo di zucchero e alcool da liquore a ricoprire il tutto. Quaranta giorni di infusione in un recipiente di vetro. Ogni tre giorni si agita il vaso. Infine si filtra e si imbottiglia. E' un ottimo digestivo.

## Marsala all'uovo

L'eccesso di tuorli d'uovo e la corretta concezione di "economia domestica" ha fatto sì che, in tutto il centro-nord d'Italia, venisse prodotto un liquore corroborante e decisamente vigoroso. Questo liquore, chiamato anche vov, è il marsala all'uovo. Tipico di Monticelli e della Bassa piacentina, si fa con vino, marsala, zucchero, uova e spezie. E' un vino da dessert, ma ancora più spesso viene utilizzato come costituente.

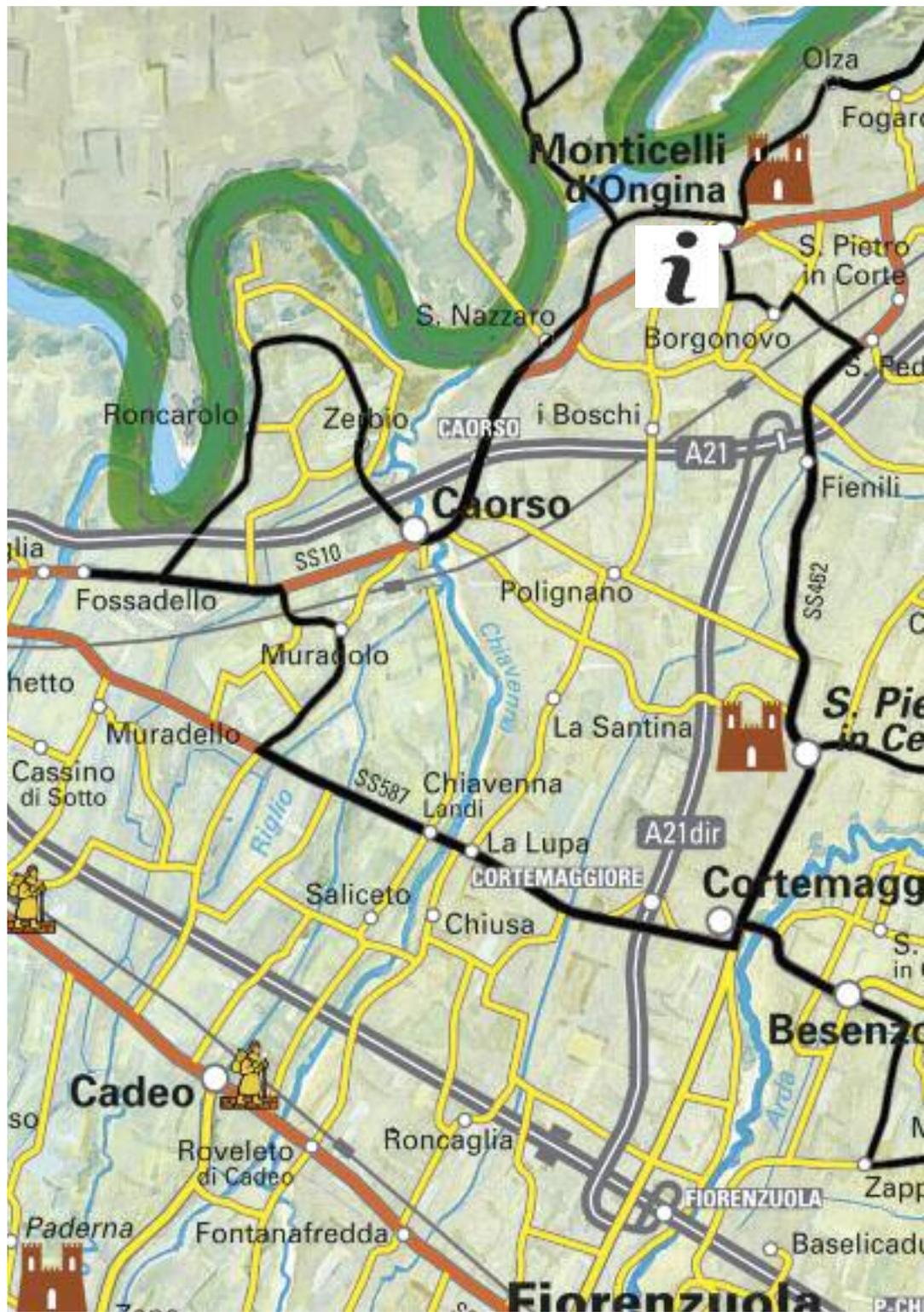


*typical of the province of Piacenza. Made to be sipped at the end of meals, it can have sweet flavours according to the family recipe. One kilo of berries, half a kilo of sugar and liqueur alcohol covers it all for the process. Forty days are needed for the complete infusion in a glass container.*

*The vase is to be shaken every three days. Finally, it is filtered and bottled making an excellent digestive.*

## Egg Marsala

*The excess of egg-yolks and the proper idea of "domestic economy" founded this drink. Popular throughout central and northern Italy, an invigorating and definitely strong liqueur. This liqueur, also called "vov", is typical of Monticelli and of the "Bassa Piacentina", made with wine, Marsala, sugar, eggs and spices; it is a dessert wine, but is more often than not used as a tonic.*



Monticelli  
d'Ongina



S. Nazario

Borgonovo

Roncarolo

Zerbio

CAORSO

i Boschi

Caorso

SS10

A21

Fienili

Fossadello

Polignano

SS452

Muradolo

La Santina

S. Pie  
in Ce

hetto

Muradello

Cassino  
di Sotto

Chiavenna  
Landi

A21dir

Cortemaggiore

SS587

La Lupa  
CORTEMAGGIORE

Saliceto

Chiusa

Besenzone

Cadeo

Roveleto  
di Cadeo

Roncaglia

FIORENZUOLA

Paderna

Fontanafredda

Fiorenzuola

Baselicadu



## LEGENDA / LEGEND

-  parcheggio *parking lot*
-  parcheggio nelle vicinanze *nearby parking lot*
-  carte di credito *credit cards*
-  prodotto tipico *typical product*
-  spaccio *sale*
-  ristorante *restaurant*
-  bar *bar*
-  corsi di cucina *cooking courses*
-  visite guidate *guided tours*
-  castello *castle*
-  museo *museum*
-  giardino *garden*
-  parco giochi *playground*
-  parco *park*
-  biciclette *bicycles*
-  camere climatizzate *air-conditioned rooms*
-  sala riunioni *meeting room*
-  alloggio *accomodation*
-  souvenir *souvenir*
-  abbazia *abbey*
-  animali ammessi *pets allowed*
-  accesso disabili *disabled*
-  informazione turistica *touristic information*

L'azienda produce latte, carne e formaggi, vi si coltivano pomodori, frutta, il rinomato aglio piacentino, cipolle e faggere. In questo luogo si vive un incontro ravvicinato sull'aia con i prodotti tipici della Bassa piacentina, dai salumi al riso, dai vini piacentini alle crostate con le confetture fatte in casa.

*The farm produces milk, meat and cheese; tomatoes, fruit, the renowned garlic from Piacenza, onions and foragers are also planted here. Here you will experience a close up of the farmyard with the typical products of the "Bassa Piacentina", from salami to rice, from wines to jam treats with homemade produce.*

A pochi chilometri da Piacenza, in un'area tranquilla circondata dalle boschine golenali del Po, l'agriturismo offre una ristorazione di qualità secondo la tradizione piacentina, portando in tavola paste artigianali, verdure e carni prodotte nell'azienda agricola.

*A few kilometres from Piacenza, in a quiet area surrounded by the Po high-water bed woods, the holiday farm offers quality refreshment, according to the local tradition, serving homemade pastries, vegetables and meat dishes produced on the farm.*

Nata con l'intento di rivalorizzare la piccola frazione di Caorso sulla riva del Po, quest'associazione senza fini di lucro oltre a supportare attività parrocchiali, gite ed iniziative di beneficenza è promotrice di rinomate sagre, da quella dedicata alla cipolla a quella del pescatore.

*Born with the aim of elevating the small village of Caorso on the bank of the Po, this non-profit association not only supports the parish activities, trips and charity initiatives, but also promotes renowned festivals, like the onion and the fisherman festivals.*

## AZIENDA AGRICOLA "LOSI"

Via Graffignana, 7  
Roncarolo  
29012 Caorso - PC  
tel. 0523.821615  
fax 0523.821615  
az.agr.losi@libero.it



## AGRITURISMO "BOSCHI CELATI"

Loc. Gargatano, 39  
Fossadello  
29012 Caorso - PC  
tel. 0523.822128  
fax 0523.822128  
info@agriturismoboschicelati.com  
www.agriturismoboschicelati.com



## CIRCOLO RICREATIVO "ANSPI S. LORENZO DI RONCAROLO"

Via Don Minzoni, 5  
29102 Caorso - PC  
Tel. 348.5121195  
Fax 0523.821355  
sanlorenzo.roncarolo@libero.it  
www.roncarolo.pc.it



## OSTERIA "LO SPUNTINO"



Via Don Minzoni, 25  
Roncarolo  
29012 Caorso - PC  
tel. 0523.821435  
fax 0523.821435



A pochi metri dal Po, sotto l'argine maestro di Roncarolo, l'Osteria Lo Spuntino propone da oltre 10 anni le ricette tradizionali lasciando spazio a qualche gustosa rivisitazione; oltre ai fritti d'acqua dolce spiccano saporite preparazioni di carne, come il germanino ai frutti di stagione.

*A few meters from the Po, underneath the main bank of Roncarolo, "Lo Spuntino" Osteria has been serving traditional recipes for over 10 years, with a few delicious revival dishes; outstanding are the fresh water fried fish, tasty meat dishes and the mallard with season fruit.*

## OSTERIA "DI MURADOLO"



Via Papa Giovanni XXIII, 33  
Muradolo  
29012 Caorso - PC  
tel. 0523.822593  
fax 0523.822593

[osteriadimuradolo@live.it](mailto:osteriadimuradolo@live.it)



Osteria con cucina e prodotti tipici locali, specialità salumi piacentini, e nel periodo autunnale il menu si arricchisce di funghi porcini...

*Osteria with kitchen and typical local delicacies, speciality Piacentini salami, and in autumn the menu becomes richer with porcini mushrooms...*

## TRATTORIA "DA ENNIO"



Strada Cascina  
Barrago, 1  
29012 Caorso - PC  
tel. 0523.821105  
fax 0523.821105

[info@trattoriadaennio.it](mailto:info@trattoriadaennio.it)  
[www.trattoriadaennio.it](http://www.trattoriadaennio.it)



Nella campagna caorsana, in un rustico a pochi passi dal casello autostradale, la famiglia Freddi delizia i clienti con fritti di pesce di fiume e specialità della tradizione piacentina, non facendo mai mancare ottimi salumi e verdure di produzione propria.

*In the countryside near Caorso, in a rural house close to the freeway tollgate, the Freddi family charms the customers with fried fresh water fish and local traditional specialities, not to forget the excellent homemade salami and vegetables.*

Toni caldi alle pareti, buon gusto negli arredi, produzioni di marmellate fatte in casa, piatti della tradizione: questi sono gli ingredienti dell'agriturismo che accoglie gli ospiti a pochi metri dalla pista ciclabile del Grande Fiume.

*Warm-coloured walls, tasteful furnishing, homemade jams, traditional dishes: these are the ingredients of this holiday farm that welcomes guests a just few meters from the Great River cycle track.*

Situata sulle rive del Po, gestita da più di mezzo secolo dalla famiglia Cattivelli, questa trattoria di campagna mantiene lo spirito semplice dell'accoglienza familiare e la sostanza della cucina casalinga; tappa naturale del percorso rivierasco della "Strada", ne rispetta le antiche tradizioni culinarie ed enogastronomiche.

*Located on the banks of the Po, this country eatery, managed for more than half a century by the Cattivelli family, still maintains the simple spirit of family hospitality and the joy of home cooking, upholding old word traditions of wine and food from this area.*

Storico salumificio della Bassa Piacentina che propone, nello spaccio aperto al pubblico, i salumi tradizionali ottenuti sempre e soltanto da maiali italiani nati e allevati in Emilia Romagna e Lombardia, forniti da allevatori locali.

*Historical sausage and salami factory of the "Bassa Piacentina", whose shop, open to the public, offers the traditional salamis obtained from Italian pigs born and bread in Emilia Romagna and Lombardy, provided by local farmers.*

## AZIENDA AGRITURISTICA "BONISSIMA FERMI"

Via Bonissima, 2  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
Cell. 339.6520347  
Tel. 0523.827021  
Fax 0523.827392



info@agriturismobonissima.com  
www.agriturismobonissima.com



## ANTICA TRATTORIA "DA CATTIVELLI"

Via Chiesa  
di Isola Serafini, 2  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
tel. 0523.829418  
fax 0523.815407



info@trattoriacattivelli.it  
www.trattoriacattivelli.it



## SALUMIFICIO "VAL D'ONGINA"

Via Po, 1  
S. Nazzaro  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
tel. 0523.827556  
fax 0523.827688  
info@valdongina.com  
www.valdongina.com



## CASEIFICIO "BORGONOVO"



Via Borgonovo  
S. Lorenzo, 43  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
tel. 0523.827027  
fax 0523.811728  
e.palormi@libero.it



L'estrema cura in ogni passaggio, dalla raccolta del latte alla stagionatura, è il tratto distintivo della famiglia Palormi, che da oltre 30 anni conduce questo caseificio artigianale a Borgonovo, noto non solo per le pregiate forme di Grana Padano Dop, ma anche per prodotti di nicchia come il "Cacio del Po".

*The extreme care taken at every passage, from milk collection to ripening, is the distinguishing mark of the Palormi family, who has run this home dairy in Borgonovo for over 30 years - renowned for its fine DOP Grana Padano cheese, and also for niche products like the "Cacio del Po" (Po Cheese).*

## ACQUARIO E MUSEO ETNOGRAFICO DEL PO



P.zza Casali, 10  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
tel. 0523.827048  
cell. 338.1801426

casarola@museodelpo.it  
www.museodelpo.it



Accomunati da intraprendenza, volontà e fermento intellettuale, i membri monticellesi di quest'attivo gruppo culturale hanno dato impulso al turismo e alla ricerca storica locale attraverso la creazione e apertura dell'Acquario, del Museo Etnografico del Po e l'allestimento di numerose mostre e iniziative corollarie.

*United by proactivity, will and fermentation of intellectual pursuits, the Monticelli members of this active cultural group boosted tourism and local historical research through the creation and the opening of the Aquarium, the Ethnographic Museum of the Po and the organization of several exhibitions and additional initiatives.*

## AZIENDA AGRICOLA VALMONTANA



Via Valmontana Alta, 2  
29010 Monticelli  
d'Ongina - Pc  
tel. 0523.829435  
cell. 347.9122320



Ampio spazio piantumato con frutta di stagione situato ad 1 km dal paese e a 50 m. dalla strada provinciale in direzione Cremona.

Annesso coltivazione piante da frutta in vaso e ampio cascinale.

*Large area with seasonal fruit trees situated at about 1 km from the village and 50 meters from the main road leading to Cremona.*

*Attached to it is a space where fruit trees are grown in pots and a wide farmhouse.*

Una selezione delle migliori birre artigianali, accompagnate da una fornita paninoteca e stuzzicheria fanno di questo locale uno dei punti di ritrovo più gettonati per trascorrere piacevoli serate in compagnia, rilassandosi con buona musica, a pochi metri dal Po.

*A selection of the best homemade beers, matched with a well-supplied sandwich and snack bar, make this place one of the most popular meeting points to spend pleasant nights in company, relaxing with good music, just a few meters from the Po.*

In questo locale della tradizione piacentina, la famiglia Costa-Dera accoglie i suoi ospiti. I Malpensanti del Trieste è nato dopo un appassionato ed attento intervento di ristrutturazione della "Trattoria Trieste con alloggio" gestita dal 1963 dalla famiglia Costa.

*The family Costa-Dera welcomes their guests in this place which follows the Piacenza's tradition.*

*"I Malpensanti del Trieste" was born after a careful restoration of the "Trattoria Trieste con alloggio" and is managed since 1963 by the Costa family.*

La Secca è una cascina in provincia di Piacenza, in cui si possono noleggiare le vecchie stalle e gli ambienti rustici rimessi a nuovo ed attrezzati per ospitare fino a 1.200 persone. Dispone di una sala riscaldata capace di accogliere fino a 500 persone. La cucina, 40 mq, permette di cucinare i pasti direttamente in loco. Piscina ed ampio parcheggio

*La Secca is a farmhouse in the province of Piacenza where you can rent the function areas of both the old stables and the restructured rustic rooms well equipped to accommodate up to 1200 people. It has a heated dining room which can host up to 500 people. The kitchen (40 sqm.) allow meals to be cooked on the premises. Swimming pool and large scale parking available.*

## PUB SOTTOSOPRA "REM STUBE"

Via Tinazzo, 38  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
tel. 0523.820298



## I MALPENSANTI DEL TRIESTE

Via Trieste, 3  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
tel. 0523.815269  
fax 0523.077093



info@imalpensantideltrieste.it  
www.imalpensantideltrieste.it



## LA SECCA

Via San Pietro in Corte  
Secca 81  
29010 Monticelli  
d'Ongina - PC  
cell. 328.5950480  
info@mfdesign.eu  
www.lasecca.it



## SOC. AGRICOLA "COLOMBARONE"



Via Colombarone, 2  
29010 Monticelli  
d'Ongina – PC  
tel. 0523.827545  
fax 0523.827545  
az.colombarone@libero.it



La conduzione da parte della famiglia Paraboschi continua ormai da 50 anni, con tre passaggi generazionali. L'indirizzo produttivo è orticolo-cerealicolo. Il cavallo di battaglia è l'asparago verde; l'azienda aderisce al neonato Consorzio dell'Asparago Piacentino.

*The farm has been managed by three generations of Paraboschi family for 50 years, with its production of cereals and vegetables. The strong point of the farm is the green asparagus, which is the reason why the farm is member of the new "CONSORTIUM OF THE GREEN ASPARAGUS OF PIACENZA".*

## PANIZZI MICHELE



Via San Pietro in Corte  
Secca 80/a  
29010 Monticelli  
d'Ongina – PC  
tel. 0523.815224  
fax 0523.815224  
panizzi.michele@libero.it  
www.panizzi.eu



La ricerca dei sapori di un tempo e la passione per le tradizioni sono il filo conduttore di un'attività che ci ha permesso di raggiungere di generazione in generazione un livello di conoscenza di grande valore. Prodotti accuratamente selezionati, stagionati secondo la migliore tradizione, puntualità nella consegna e serietà, tutto questo è Panizzi.

*The search for the particular tastes and the passion for tradition is the guiding line of our activities and to continue these on from generation to generation. A high level of knowledge has resulted.*

*Products are accurately selected, matured according to the best tradition, punctuality and importance in good trade – all being the Panizzi brand mark.*

## CANTINE "BACCHINI FRANCO"



Via Bernini, 30  
29010 Castelvetro  
Piacentino - PC  
tel. 0523.823038  
fax 0523.824060  
bacchini@cantinebacchini.it  
www.cantinebacchini.it



La cura costante e l'utilizzo di tecniche moderne e avanzate per la vinificazione e l'affinamento hanno portato al successo le Cantine Bacchini, fondate a Castelvetro nel 1964 e oggi produttrici di una completa e raffinata gamma di vini DOC dei Colli Piacentini.

*The constant attention to detail, the use of modern advanced techniques for wine-making and refining has brought Bacchini Winery great success; founded in Castelvetro in 1964 now producing a complete and refined RDO range of wines from the hills of Piacenza.*

Nelle linde cucine della Cooperativa Avanti di Croce Santo Spirito si fondono le tradizioni gastronomiche delle confinanti province cremonese e piacentina: sulla tavola prodotti della Bassa, dai marubini ai pisarei e fasò, sempre in buon rapporto qualità/prezzo.

*In the neat kitchens of the Avanti Coop in Croce Santo Spirito, the food traditions of nearby Cremona and Piacenza provinces combine here: on the table the products of the lowlands, from 'marubini' to 'pisarei e fasò', are always a fabulous taste to price ratio.*

La dimora è composta da 6 stanze, tutte personalmente e amorevolmente arredate. In posizione perfetta per soggiorni turistici o di affari, la Dimora è luogo con una storia e una leggenda...una tradizione familiare gastronomica: vicinissimo si trova il laboratorio artigianale di Ambrogio Saronni: il miglior produttore artigianale di cotechino del Gambero Rosso.

*The farmhouse has six rooms, each has been personalised and lovingly decorated. Located in an ideal position for leisure or business trips, the Dimora is a place with a history and a legend...a family tradition based on gastronomy: very close to there, you can find the artisan workshop of Ambrogio Saronni: the best artisan producer of "cotechino" (large boiled pork sausage) by Gambero Rosso*

Vicinissimo al Po il classico e confortevole locale gestito dai fratelli Persegani porta avanti la tradizione dei tipici casoni costruiti dai pescatori sulle palafitte rivierasche con i fritti di pesce d'acqua dolce, la carne alla brace e i vini DOC dei Colli Piacentini.

*Very close to the Po, the classic and comfortable place managed by the Persegani brothers live out the tradition of the local cottages built by fishermen on bank piles, with their fried fresh water fish, barbecue steaks and RDO wines from the hills of Piacenza.*

## COOPERATIVA "AVANTI"

Via Bernini, 19  
Croce S. Spirito  
29010 Castelvetro  
Piacentino - PC  
tel. 0523.823108  
fax 0523.824680  
coopcastelvetro@libero.it



## DIMORA DELLA "GRAN FARNIA"

SS. 10, 2  
29010 Castelvetro  
Piacentino - PC  
tel. 0523.1960142  
fax 0523.1960143  
info@dimoradellagranfarnia.it  
www.dimoradellagranfarnia.it



## OSTERIA "DEL PESCATORE"

Via Po, 14  
29010 Castelvetro  
Piacentino - PC  
tel. 0523.824333  
fax 0523.825653



## AZIENDA AGRICOLA "MALINTESA"



Via XXV Aprile  
Soarza  
29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
cell. 335.777560  
fax 0372.32301  
carletti@digicolor.net



Il panorama primaverile con ciliegi e peschi in fiore vale una visita a quest'azienda di Soarza di Villanova, gestita con competenza e passione dalla famiglia Carletti. Oltre alla frutta si possono acquistare direttamente in azienda i salumi prodotti in loco.

*Well worth a visit is this farm in Soarza di Villanova, with the spring landscape of blooming cherry and peach trees is passionately managed by the Carletti family. Besides fruits, locally produced salamis can be bought directly from the farm.*

## AZIENDA AGRICOLA "MAROCCHI"



Via Roma, 96  
- 29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
tel. 0523.837220  
fax 0523.837220  
samu-vvff@libero.it



A Villanova, nel cuore della frutticoltura piacentina, l'azienda agricola Marocchi, allestisce da anni un comodo banchetto che costeggia la strada, dove dalla primavera all'autunno vanno a ruba le primizie dei campi: su tutti asparagi e ciliegie, a cui si aggiunge la produzione di miele.

*For years, in Villanova, in the heart of Piacenza fruit growing region, the Marocchi farm has been setting up a comfortable street-side stall where, from spring to fall, the fresh products of the fields sell like hand over fist: asparagus and cherries above all, also producing honey*

## AZIENDA AGRICOLA "PIZZAVACCA"



Via Po, 1 - Soarza  
29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
cell. 334.3914275 -  
329.8458624  
fax 0523.837395  
info@pizzavacca.it  
www.pizzavacca.it



Agricoltori per vocazione da generazioni, i fratelli Pisaroni, hanno valorizzato l'azienda portando sul mercato i prodotti del campo trasformati artigianalmente secondo le antiche ricette della bassa piacentina, come i nettari di frutta e le conserve di verdura, che escludono l'utilizzo di conservanti e coloranti.

*A generation of dedicated farmers, the Pisaroni brothers promoted the farm by growing market field products that are home produced, according to the ancient recipes of the Piacenza lowlands, including fruit nectars and vegetable preserves, which are all free of preservatives and artificial colouring.*

Sulla linea di confine tra le province di Piacenza e Parma, sulla statale Cremona-Busseto, ma, per circa mille metri piacentino a tutti gli effetti, sorge questo storico caseificio che produce due soli prodotti: il formaggio Grana Padano Dop e il burro.

*This historic dairy stands on the border between Piacenza and Parma, on the Cremona-Busseto highway but fully "Piacentino" (for about one thousand meters), producing two wonderful products: DOP Grana Padano cheese and butter.*

Un intenso profumo di salumi e formaggi avvolge chi entra in questa bottega alimentare all'antica, ricca di tutte le specialità della Bassa, che fanno del negozio dei coniugi Fontanella una vera e propria istituzione di Villanova sull'Arda.

*An rich salami and cheese scent welcomes whoever enters this old fashioned food shop, rich with all the specialties of the lowlands, which make the Fontanella's shop a true institution in Villanova sull'Arda.*

Raccolta, trasformazione, conservazione e vendita prodotti latteari e caseari. Formaggio grana padano matr.pc/541

*Collection, transformation, ageing and sale of dairy products and cheese. Grana Padano Cheese with registration no.pc/541*

## LATTERIA SOCIALE "STALLONE"

Via Dante Alighieri, 35/A  
29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
tel. 0523.837217  
fax 0523.837217  
info@latteriasocialestallone.it



## SALUMERIA "FONTANELLA"

Via XXV Aprile, 5  
29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
tel. 0523.837331  
fax 0523.835754  
and.fo@libero.it



## LATTERIA "TRE CASE"

via Stallone, 55 -  
Sant'Agata  
29010 Villanova  
sull'Arda - Pc  
tel. 0523.837583  
soforocco@yahoo.it  
www.caseificiotrecase.jimdo.com



## TRATTORIA "LA VERDIANA"



Via Verdi, 15  
Sant'Agata  
29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
tel. 0523.830209  
fax 0523.830209



Vicinissima alla celebre Villa Verdi, questa trattoria mantiene alte le premesse di soddisfazione del cliente, dai salumi amati dal Grande Maestro, ai piatti della tradizione rivisitati dallo chef come i tortelli verdi al ripieno di ricotta, spinaci, spalla cotta e tartufo bianco.

*Very close to the famous Villa Verdi, this eatery maintains high customer satisfaction conditions, from the salamis loved by the Great Maestro, to typical dishes revisited by the chef, like green tortelli with ricotta cheese, spinach, cooked shoulder ham and rare white truffle filling.*

## VILLA "VERDI"



Via Verdi, 22  
Sant'Agata  
29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
Tel. 0523.830000  
fax 0523.830700  
info@villaverdi.org  
www.villaverdi.org



A Sant'Agata l'antica casa padronale acquistata e ristrutturata direttamente da Verdi, luogo prediletto del Maestro, che vi visse e lavorò per anni, è aperta al pubblico per visite guidate: una chiave di lettura ideale per comprendere lo spirito immortale del grande compositore.

*In Sant'Agata, the ancient manor, bought and restored by Verdi himself, the Maestro's favourite place, where he lived and worked for many years. Open to the public for guided tours: an ideal experience to understand the immortal spirit of the great composer.*

## DEGUSTAZIONE "LE VERDI CANTINE"



Via Verdi, 3 - S. Agata  
29010 Villanova  
sull'Arda - PC  
tel. 0523.830018  
fax 0523.835754  
and.fo@libero.it



Nell'ambiente spazioso e accogliente delle "sue" Verdi Cantine, Andrea Fontanella propone i piatti tradizionali della Bassa, al confine tra il Piacentino e il Parmense: cavalli di battaglia culatello e prosciutto, oltre al meglio della produzione casearia e vinicola.

*In the wide and welcoming environment of "his" Green Winery, Andrea Fontanella offers traditional dishes from the lowlands, on the border between Piacenza and Parma: his specialties include culatello and ham, along with the best in cheese and wine products.*

L'Azienda Agricola Garavelli vanta una spiccata attenzione alle produzioni orticole di qualità, tra cui la zucca bertina, vendute direttamente in azienda, secondo il principio della filiera corta. Una parte vanno direttamente a finire nelle mani della moglie, pastaia dell'Angolo delle Delizie a Cortemaggiore, per preparare sughi e ripieni per la pasta fresca.

*The Garavelli farm boasts a strong focus on the production of high quality vegetables, among them the "bertina" pumpkin, which is sold on the farm according to the Short distribution chain. Some of them are destined to the production of sauces and stuffing prepared by the owner's wife who produces handmade pasta in her shop in Cortemaggiore, "L'Angolo delle delizie".*

Ristorante di ventennale esperienza conosciuto e segnalato dalle maggiori guide gastronomiche nazionali. Negli ultimi anni ha messo a disposizione dei clienti 3 camere doppie, di fascino, per completare l'offerta di accoglienza a clienti e turisti.

*Well known Restaurant with twenty years experience, mentioned in the main national gastronomic guides. Over the past few years, the restaurant has been providing its customers three charming double rooms and extending the perfect tourist hospitality experience.*

In questa classica trattoria di campagna, affacciata sulla provinciale che conduce a Cremona, regnano tradizione e semplicità: il meglio della casa i salumi, accompagnati dai vini della Valdarda, su tutti Monterosso e Gutturmo, oltre ai piatti tipici della Bassa.

*In this classic country eatery, overlooking the provincial road to Cremona, tradition and simplicity reign: the best of the house are the salamis, served with the wines from the Valdarda, Monterosso and Gutturmo above all, besides the typical lowlands dishes.*

## AZIENDA AGRICOLA "GARAVELLI"



Via Bocchetto Inferiore, 184  
29010 Besenzone – PC  
info@langolodelledelizie.it  
www.langolodelledelizie.it



## RISTORANTE "LA FIASCHETTERIA"



Via Bersano 59/b  
29010 Besenzone – PC  
tel. 0523.830444  
fax 0523.830444  
info@la-fiaschetta.it  
www.la-fiaschetta.it



## TRATTORIA "DI CARATER"



Via Roma, 3  
29010 San Pietro  
in Cerro - PC  
tel. 0523.836482  
fax 0523.836509  
trattoriadicarater@alice.it



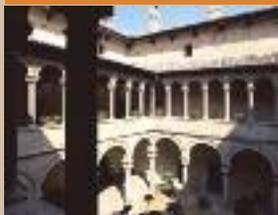
## AZIENDA AGRITURISTICA "LA VALLE"



Via Castellana, 17  
29010 San Pietro  
in Cerro - PC  
tel. 0523.839162  
cell. 338.7392691  
fax 0523.839162  
monici.silvia@libero.it  
www.agriturist.it



## LOCANDA DEL RE GUERRIERRO CASTELLO DI SAN PIETRO IN CERRO



Via Melchiorre Gioia, 5  
29010 San Pietro  
in Cerro - PC  
tel. 0523.839056  
fax 0523.255421

info@locandareguerriero.it  
www.locandareguerriero.it - www.mimonline.it



## L'ANGOLO DELLE DELIZIE



Via Garibaldi, 22/b  
29016 Cortemaggiore - PC  
tel. 0523.836841  
fax 0523.836841  
info@langolodelledelizie.it  
www.langolodelledelizie.it



Circondato da un'ampia area verde ideale per il relax, quest'agriturismo dagli ambienti accoglienti anche per grandi gruppi, fa della ristorazione il suo fiore all'occhiello: tra le specialità i salumi e le grigliate di carne proveniente dall'allevamento in loco.

*Surrounded by a wide green area that is ideal for relaxing, this holiday farm, with its welcoming rooms is also suitable for large groups. Restoration of tradition at its pride: the specialties are salamis and grilled meats coming from local farming.*

All'austerità dell'aspetto esterno del castello fa da contrappunto l'accogliente ambiente interno, raffinato ed elegante ma mai sfarzoso. Il castello è aperto alle visite e, grazie alle strutture del Museo In Motion e della adiacente Locanda del Re Guerriero viene proposta un'esperienza unica ed indimenticabile.

*The austere external aspect of the castle is a somewhat contrast to the warm comfortable internal aspect, refined, enriching and elegant. The castle is open for visits and, thanks to both the facilities of the Museum In Motion and the adjacent Warrior King Inn, it provides a unique and unforgettable experience for the visitor.*

Nel cuore storico di Cortemaggiore, vicino alla Collegiata, si trova "L'Angolo delle Delizie", un negozio di pasta fresca, anche di farro e kamut, con la proposta di piatti gastronomici.

*Sited in the very middle of the old Cortemaggiore town centre, next to the "Collegiata", there is "L'angolo delle delizie", a shop of homemade pasta, also of farro and kamut, and typical dishes managed by her.*

Nei fertili terreni della campagna di Cortemaggiore, vocati per la produzione ortofrutticola, l'azienda Simonetta è specializzata nella coltivazione cerasicola e di pere e mele e raggiunge il massimo del suo splendore in primavera, incorniciata dagli alberi fioriti.

*Residing in the fertile lands of the Cortemaggiore countryside, devoted to fruit and vegetable production, the Simonetta farm specializes in cherry growing, pears and apples and reaching its full glory in spring, framed by the stunning blossom trees.*

## AGRICOLA "SIMONETTA"



Via Villetto, 23  
29016 Cortemaggiore - PC  
tel. 0523.837255  
[lorenzo.simonetta@gmail.com](mailto:lorenzo.simonetta@gmail.com)



## **I Soci Pubblici della Strada del Po / *The Strada del Po Public Partners***

### **Provincia di Piacenza**

Via Garibaldi, 50  
29121 Piacenza  
tel. 0523.795310  
fax 0523.795343

### **Comune di Besenzone**

Via Villa, 130  
29010 Besenzone (PC)  
tel. 0523.836465  
fax 0523.835037

### **Comune di Caorso**

P.zza Rocca, 1  
29012 Caorso (PC)  
tel. 0523.814711  
fax 0523.821109

### **Comune di Cortemaggiore**

Via Patrioti, 8  
29016 Cortemaggiore (PC)  
tel. 0523.832711  
fax 0523.836598

### **Comune di Castelvetro Piacentino**

P.zza Biazzi, 1  
29010 Castelvetro P.no (PC)  
tel. 0523.823043  
fax 0523.824734

### **Comune di Monticelli d'Ongina**

Via V. Veneto, 4  
29010 Monticelli d'Ongina (PC)  
tel. 0523.820441  
fax 0523.827682

### **Comune di San Pietro in Cerro**

Via Roma, 31/2  
29010 S. Pietro in Cerro (PC)  
tel. 0523.836479  
fax 0523.835322

### **Comune di Villanova sull'Arda**

P.zza Marocchi, 1  
29010 Villanova sull'Arda (PC)  
tel. 0523.837927  
fax 0523.837757

### **C.C.I.A.A.**

Piazza Cavalli, 35  
29100 Piacenza  
tel. 0523.3861  
fax 0523/334367

### **Unione del Commercio, del Turismo e dei Servizi**

Strada Bobbiese, 2  
29100 Piacenza  
tel. 0523.461811  
fax 0523.451427

### **Federazione Prov.le Coltivatori Diretti**

Via Colombo, 35  
29100 Piacenza  
tel. 0523.596511  
fax 0523.596596

### **La Faggiola srl**

Loc. Gariga, 8  
29027 Podenzano (PC)  
tel. 0523.523032  
fax 0523.523442

## STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI PIACENTINI

Una formella del 1330 conservata nel Museo Civico di Palazzo Farnese a Piacenza reca la seguente epigrafe in volgare: "Signori vu sie tuti gli benvegnù / e zascaun chi che vera sera ben / vegno e ben recevu" (Signori voi siete tutti qui benvenuti e ciascuno che qui verrà sarà benvenuto e ricevuto).

Piacenza e la sua provincia rappresentano un territorio autentico dove hanno ampio spazio i valori del quieto vivere e dello svago, allietati da una cucina semplice ma gustosa e da vini di sicura e antica fama.

Non solo castelli o borghi medievali, non solo antichi monasteri e splendide abbazie e nemmeno un veloce assaggio di qualche prodotto, ma un immergersi lento in tutto questo: una specialità assaporata lentamente con un bicchiere di vino locale dopo aver visitato una pieve romanica o una torre tardoromana, magari ricca di leggende e storie che si tramandano da anni e anni, insomma un insieme inscindibile di storia, territorio e tradizioni.

Il percorso della Strada dei Vini e dei Colli Piacentini si sviluppa dai confini con le province di Pavia a nord-ovest, e Parma a sud-est, e attraversando trasversalmente la fascia collinare del territorio piacentino, incontriamo la Val Tidone, degli antichi sapori e castelli da fiaba, la Val Trebbia, dei paesaggi di luce e acqua, la Val Nure della natura incontaminata e la Val d'Arda di vigneti e suggestive erosioni collinari.

## WINE AND DINE ROUTE THROUGH THE HILLS OF PIACENZA

A tile dated 1330 and preserved in the Museo Civico di Palazzo Farnese in Piacenza reports the following epigraph in the vulgar tongue: "Signori vu sie tuti gli benvegnù / e zascaun chi che vera sera ben / vegno e ben recevu" (Ladies and Gentlemen, you are all welcome here and everybody who comes will be welcomed and accommodated).

Piacenza and its province represent an authentic territory where the values of the quiet living and amusement have large room, cheered by a simple but tasty food and by well known guaranteed wines.

Not only medieval castles or villages, nor ancient monasteries and magnificent abbeys, nor a quick taste of some products, but a slow plunging into all this: a specialty tasted slowly with a glass of local wine after visiting a Romanic parish church or a late roman tower, maybe rich in legends and histories that have been handing on for years; in short, an inseparable whole of history, territory and traditions.

The course of the Wine and Dine route through the hills of Piacenza develops from the boundaries between the Northwest ward province of Pavia, and the Southeast ward province of Parma, and crosses the hilly strip of the Piacenza area, where you can meet the Tidone Valley, with its ancient tastes and marvellous castles, the Trebbia Valley, with its light and water views, the Nure Valley, with its uncontaminated nature and the Arda Valley with its vineyards and attracting hilly erosions.



# Itinerari della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini



[www.stradadeicollipiacentini.it](http://www.stradadeicollipiacentini.it)  
[info@stradadeicollipiacentini.it](mailto:info@stradadeicollipiacentini.it)  
tel. +39.0523.716968 – cell. +39.366.4445424

## UPPENNINO PER VIVERE LO SPORT, UPPENNINO PER VIVERE LA CULTURA.

Un'allegria ciaspolata tra amici, una sciata notturna, una cavalcata o un'avventura in MTB dentro panorami che fan sentire di più la vita, una discesa in canoa lungo i salti di un torrente indomito, per riconoscersi complici di una natura prorompente...

Ma non scoraggiatevi se non siete temerari convinti: da noi bastano le scarpe da golf o quelle da passeggiata, per sentirsi unici naturalmente.

Poi bisogna appagare anche la voglia di relax, di far festa con la gente: le sagre paesane, la musica folk che si riserva e si dispiega lungo i pendii, l'opera lirica in un ammaliante borgo medievale, il teatro latino tra le vestigia di una fiorente città romana, gli incontri con gli autori ad una rassegna cinematografica.....

Siamo un gruppo di operatori turistici che mettono a disposizione la propria professionalità, proponendo possibilità di soggiorno in luoghi unici per la natura, per le caratteristiche dell'ambiente, per la storia, per la cultura e per le tradizioni.

Condividere l'amore per il proprio lavoro in uno stesso territorio ci ha convinti che insieme possiamo fare ancora di più per migliorare la nostra accoglienza e il vostro benessere

## UPPENNINO TO LIVE SPORT, UPPENNINO TO LIVE CULTURE.

Snowshoeing with friends, skiing at night, a horse ride or an MTB adventure surrounded by landscapes that make you really feel life, canoeing down the drops of a gushing stream, thus becoming the accomplices of a fabulous natural environment...

But don't worry if you aren't too adventurous: a pair of golf shoes or walking boots will be enough to make you feel naturally unique.

And don't forget your need to relax, celebrate with people: village fairs, folk music played all along slopes, opera in a fascinating medieval borough, Latin drama with a rich Roman towns as background, meetings with authors at a film festival.....

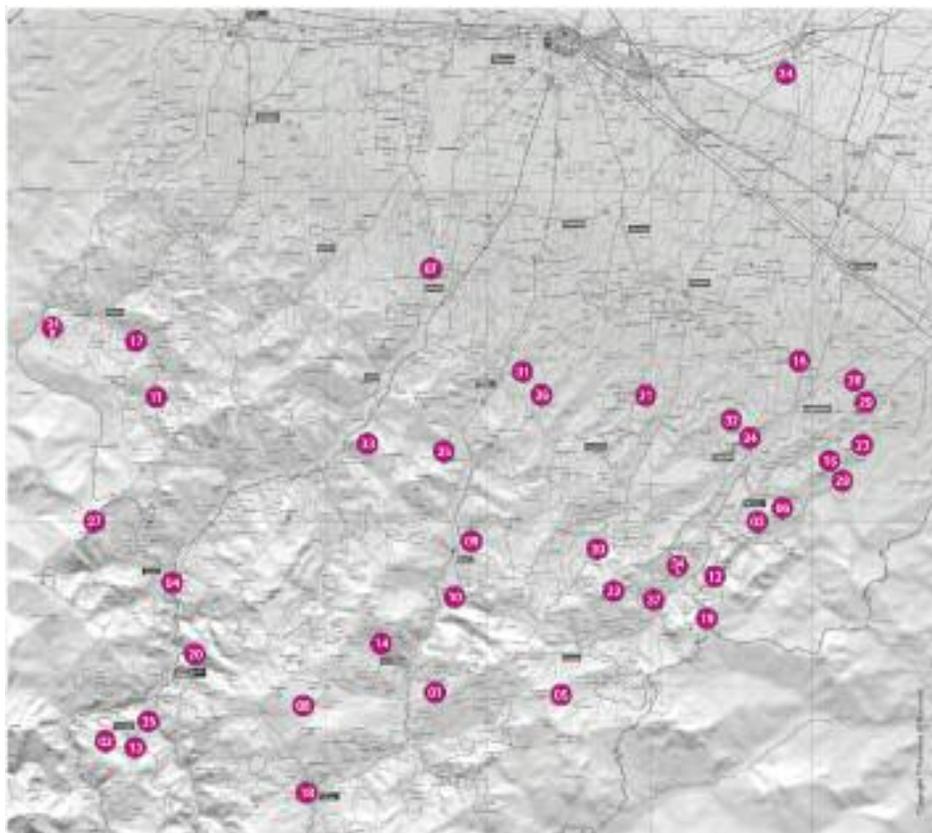
We are a group of tour operators offering their expertise to customers, suggesting stay in places which are unique for their nature, environment, history, culture and traditions.

Sharing the love for our job in a common territory has convinced us that, together, we may improve our offer and your well being.



[www.uppenninopiacentino.com](http://www.uppenninopiacentino.com)

# Itinerari dell'Appennino Piacentino



[www.uppenninopiacentino.com](http://www.uppenninopiacentino.com) - [info@uppenninopiacentino.com](mailto:info@uppenninopiacentino.com)  
tel. +39.0523.716968 – cell. +39.366.4445424



## **Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina**

Corso Garibaldi, 50 - 29121 Piacenza

[info@stradadelpo.it](mailto:info@stradadelpo.it)

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

**Segreteria organizzativa**

**CTS**

Contact Center +39 3664445424