Aprile 2019

Dietro L'ANGOLO
presenta

Pasqua 2019

- CONSORZIO SAN COLOMBANO AL LAMBRO
- PASQUA A TAVOLA

Speciale
Oltrepò Pavese
da pg. 12 a pg. 27

Matrimoni - Cerimonie - Feste - Location - Eventi

Il Melo Rosso
Agriturismo

Su una collina incantata dell'Oltrepo Pavese si trova l'Agriturismo il Melo Rosso.
Una cascina rossa, calda e accogliente, circondata da giardini e prati fioriti, abitata da animali in libertà, 5 stanze e 2 depandance per gli ospiti, sale ristorante interne accoglienti, una tensostruttura esterna, molti spazi aperti e un'atmosfera famigliare!

Follow us

Agriturismo il Melo Rosso di Spina Paolo Alberto Maurizio
Via Ca' De' Vecchi, 1 Fortunago (PV) Tel 0383-875481 Cell. 335-1762614
agriturismo@ilmelorosso.it
www.ilmelorosso.com

Pasqua 2019

A breve distanza dallo "Speciale Salone del Mobile" (uscito settimana scorsa ed ancora in distribuzione), eccoci nuovamente con l'edizione speciale sulla Pasqua, la più importante festa cristiana ricca di tradizioni.

Per l'occasione siamo stati proprio Dietro L'ANGOLO nella splendida e ricca terra dell'Oltrepò pavese, percorrendo quasi 1.000 km in 3 giorni; proprio a questa zona abbiamo dedicato uno speciale di 16 pagine. Siamo poi andati nella suggestiva area di San Colombano al Lambro, con il suo castello e le sue storiche attività. Alcune tipiche ricette pasquali completano il magazine, che come sempre sarà veicolato con ILSOLE24ORE e godrà di una potenziata distribuzione nel territorio fino a maggio inoltrato.

Ringrazio i numerosi inserzionisti, soprattutto nuovi, che ci hanno dato fiducia . Consultate il calendario aggiornato sul sito www.dietrolangolo.net e continuate a scriverci per aiutarci a migliorare.

Auguro una serena Pasqua a tutti lettori, clienti e famiglie.

Daniele Galbiati
Amministratore Unico
Nuova Comunicazione srl

SOMMARIO

La Pasqua e le nostre tradizioni ..... pag. 4
Pasqua nell'arte ..... pag. 10
Speciale Oltrepò pavese ..... pag. 12
San Colombano al Lambro ..... pag. 28
Pasqua a tavola ..... pag. 38

Dietro L'ANGOLO è un'iniziativa Nuova Comunicazione Srl - Viale Rimembranze, 43/b Saronno (Va) - Tel. 02/39437659
Editore: Nuova Comunicazione s.r.l. - Direttore responsabile: Daniele Galbiati - direzione@dietrolangolo.net
Coordinamento editoriale: Dott.ssa Elena Cappellaro - kahya_cappellaro@yahoo.gr
Impaginazione e grafica: Isabella Girola - www.isabellagirola.it - ***Stampa***: Pubbligraf - www.pubbligraf.biz
Il Sole 24 Ore non ha partecipato alla realizzazione di questo periodico e non ha responsabilità per il suo contenuto.

LA PASQUA E LE NOSTRE TRADIZIONI

È la festa principale, l'evento su cui si fonda il Cristianesimo: la morte e resurrezione di Gesù, "follia per i pagani, scandalo per i giudei", proclama il mistero di un Dio che si offre come vittima sacrificale per espiare i peccati dell'umanità e liberarla dalla morte. Così recita la sequenza *"Victimae paschali laudes": "Christus innocens Patri / reconciliavit peccatores" e "Dux vitae mortuus / regnat vivus";* un'altra sequenza in lingua greca bizantina afferma: "*Cristo è risorto dai morti: con la morte ha schiacciato la morte e ha donato la vita a coloro che erano nei sepolcri.*"

La Pasqua nei Vangeli

I **sinottici** descrivono in modo abbastanza simile la scansione degli eventi che dall'ingresso trionfale in Gerusalemme conducono al Calvario: la preparazione della cena, il tradimento di Giuda, l'annuncio del tradimento, l'istituzione dell'eucaristia, la preghiera nel Getsemani, l'arresto, il processo religioso, la consegna a Pilato, il rinnegamento di Pietro, la condanna, la via crucis e la crocifissione, la sepoltura e la resurrezione.

Matteo, che scrive il racconto più drammatico, sottolinea costantemente il legame tra Gesù e il Messia delle Scritture, dimostrando come le antiche profezie si riferiscano a Lui. **Luca** dà risalto all'aspetto salvifico della passione, inserendo l'episodio dei due malfattori, uno dei quali si converte in punto di morte; a lui si deve anche il racconto dei discepoli di Emmaus e il racconto dell'ascensione e della Pentecoste negli **Atti degli Apostoli**. **Marco** parla di un giovinetto presente sulla scena dell'arresto, nel quale la tradizione intravvede un riferimento a se stesso.

Giovanni dà per conosciuti i fatti narrati dai sinottici e omette tutti i particolari noti, compresa l'istituzione dell'eucaristia; riferisce invece l'episodio della lavanda dei piedi, la preghiera sacerdotale di Gesù e la disputa fra Gesù e Pilato, che si conclude con la domanda del governatore romano: "Che cos'è la verità?", alla quale non segue risposta. Dopo la resurrezione narra l'apparizione alla Maddalena, agli Apostoli e a Tommaso, nonché l'apparizione sul mare di Tiberiade.

Liturgia e tradizione

La liturgia pasquale segue da vicino i Vangeli, contaminandone le differenti versioni. Il periodo quaresimale è inteso come tempo di penitenza e di conversione che rimanda all'esperienza di Gesù nel deserto. Culmine della festa e la Settimana Santa, che inizia la Domenica delle Palme e si conclude con l'annuncio della resurrezione. La Pasqua però rimanda anche alla primavera, che nell'antichità pagana veniva celebrata con riti propiziatori della fertilità.

In Lombardia la Pasqua non presenta la ricchezza celebrativa di altre regioni dell'Italia centro-meridionale, ma esi-

segue >>

www.dietrolangolo.net

Foto 1

Foto 2

Foto 3

stono alcune manifestazioni che rivelano la partecipazione popolare all'evento salvifico per eccellenza.

A **Mantova** (Foto1), nella basilica di Sant'Andrea, sono custoditi i vasi sacri, nei quali il soldato Longino avrebbe messo della terra intrisa del sangue di Gesù. La Chiesa ha riconosciuto l'autenticità delle reliquie che vengono conservate in una cripta all'interno di un forziere chiuso da dodici chiavistelli, le cui chiavi sono in possesso di alte autorità statali ed ecclesiastiche. Durante il Venerdì Santo i vasi vengono solennemente esposti e portati in processione.

A **Bormio** (Foto2) la tradizione dei **Pasquali** si perpetua da secoli, rimandando a rituali agricoli e pastorali legati al risveglio della natura. I cinque "reparti" in cui si divide il paese allestiscono ogni anno portantine decorate con elementi pasquali e naturalistici, dando libero sfogo alle capacità artistiche e artigianali dei partecipanti; le portantine vengono poi portate a spalla fino alla chiesa da giovani che indossano il costume tradizionale, per ricevere la benedizione insieme a un agnellino. Completano la sfilata numerose portantine minori realizzate da ragazzi e bambini con l'aiuto degli adulti.

A **Como** (Foto 3) il Santuario del **Ss. Crocifisso** accoglie una devozione antichissima, legata al crocifisso che sarebbe stato donato alla chiesetta dell'Annunciata dei Celestini da parte di un gruppo di pellegrini che da Parigi si recavano a Roma. Nel 1529, la sera del Giovedì Santo, mentre i Confratelli

dell'Annunciata si recavano in visita processionale alle sette chiese nelle quali era custodito il Ss. Sacramento, trovarono la strada sbarrata da due grosse catene, fatte apporre dal governatore spagnolo per impedire le scorrerie dei francesi. Poiché le guardie negavano loro il passaggio, i confratelli decisero di passare sotto le catene; appena la croce si inchinò, le catene caddero dal muro. Da allora al crocefisso sono attribuiti poteri taumaturgici, testimoniati da numerosi ex-voto. Il più celebre è la corona fatta realizzare all'indomani della Seconda Guerra Mondiale in segno di ringraziamento perché la città era uscita incolume dal conflitto; a ricordo di questo prodigio ogni anno, nella

festa di Cristo Re, si celebra anche la Giornata del Ringraziamento. Durante i venerdì di quaresima un tempo i fedeli si recavano in pellegrinaggio

segue >>

POLVARA TRENTUNO ACCOMMODATIONS di Federico Corti
Via Monsignor Giuseppe Polvara, 31 Lecco LC
Tel. 0341 272595 - Cell. 331 1749651
www.polvaratrentuno.it - info@polvaratrentuno.it

al santuario, dove si tenevano celebrazioni imponenti; oggi si svolge solennemente il rito della Via Crucis. In occasione della Settimana Santa ogni anno il crocefisso è esposto in forma solenne su un piccolo calvario dove i fedeli salgono per il bacio di ringraziamento. Il Venerdì Santo il crocefisso è portato in processione per le vie della città, sulla quale il Vescovo invoca la benedizione.

Di recente istituzione è invece la **Passione Itinerante** (Foto4) che è giunta alla diciottesima edizione e si avvia a diventare una tradizione di Varese. L'iniziativa è partita dal gruppo "Non solo teatro" della **Valbossa**, un feudo che comprendeva i comuni di Azzate, Buguggiate, Gazzada, Brunello, Daverio, Crosio della Valle, Galliate Lombardo e Bodio. Durante un pellegrinaggio in Terra Santa,

partecipando alla Via Crucis del Venerdì Santo a Gerusalemme, alcuni fedeli hanno deciso di trasmettere le sensazioni provate attraverso la forma della sacra rappresentazione. Il padre gesuita Vanetti ha curato la scelta dei testi evangelici, che vengono messi in scena in modo da risultare il più possibile aderenti alle Scritture. A tal scopo il gruppo recluta i figuranti che raggiungono la ragguardevole cifra di 200 persone, alcune delle quali si ripresentano ogni anno. La prima edizione si è svolta nel 2002 ad Azzate; negli anni successivi il gruppo ha visitato numerosi Comuni, mentre per il 2019 la manifestazione si svolgerà a Capolago.

segue >>

Foto 4

Villa Regina Vittoria

Residenza per anziani

Assistenza h.24 personale qualificato – Fisioterapia – Psicologa per colloqui – Attività ricreative

Strada Picco 1A, Varzi (PV) Telefono sede: 0383.52128
Baldazzi Valentina: 333.3421769 - Varesi Massimo: 348.5606344
www.villareginavarzi.it contatti@villareginavarzi.it

La struttura ricettiva dell'agriturismo offre: 3 camere doppie ed una camera quadrupla con vista sul fondovalle.
Wi-fi gratuito, aria condizionata, TV e bagno privato. Sono ammessi cani di piccola taglia.

Nell'ampia e confortevole sala da pranzo potrai degustare i piatti tipici della cucina Valtellinese o menu personalizzati, accompagnati dal buon vino di nostra produzione.

Agriturismo "DA YSY"
Frazione Serone, 4 - CIVO (SO) - Valtellina
Tel. 0342 032071 - Cell. 340 5023885
www.agriturismodaysy.it info@agriturismodaysy.it

La Pasqua nell'arte

Gli eventi pasquali sono al centro dell'arte sacra cristiana, e in Lombardia raggiungono livelli di eccellenza assoluti. Nella città di **Milano** si trovano alcuni fra i massimi capolavori del Rinascimento, a partire dal **Cenacolo di Leonardo da Vinci** (Foto 6), Patrimonio dell'Umanità. Il lavoro fu commissionato nel 1494 da Ludovico il Moro, il quale aveva fatto ristrutturare il complesso di **Santa Maria delle Grazie** per destinarlo a celebrare la famiglia degli Sforza. Donato Bramante aveva lavorato all'architettura, quando fu decisa la decorazione del refettorio, che doveva contenere la Crocifissone e l'Ultima Cena. Alla scena della Crocifissione lavorò Donato Montorfano, che concluse la composizione in un anno; Leonardo decise invece di non utilizzare la tecnica dell'affresco, ma preferì la tempera. Purtroppo il dipinto non resse alle condizioni atmosferiche del refettorio e si deteriorò gravemente, ma fin dai primi anni la sua fama fu tale che se ne eseguirono numerose copie.

Foto 5

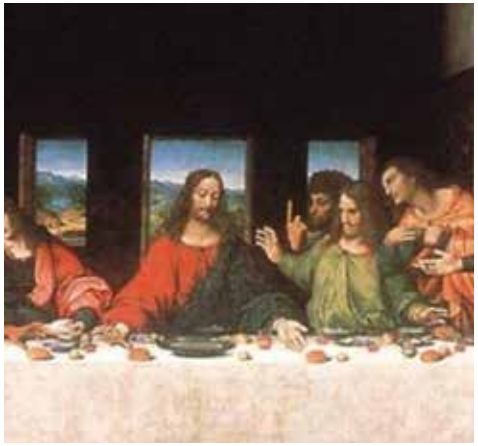


Foto 6

Al **Castello Sforzesco** è esposta la **Pietà Rondanini** di Michelangelo (Foto 5), scolpita fra il 1552 e il 1564 e considerata l'ultimo capolavoro dell'artista che con tutta probabilità non la completò. Dagli schizzi pervenuti si evince che l'opera fu eseguita in due fasi diverse, corrispondenti a un ripensamento dell'artista sulla struttura compositiva del gruppo scultoreo; Maria regge sotto le ascelle il corpo di Cristo, che scivola verso il basso quasi confondendosi con quello della madre. L'elemento suggestivo è dato del contrasto fra la perfezione delle gambe e l'effetto di "non finito" della parte superiore.

La **Pinacoteca di Brera** custodisce il **Cristo morto** di Andrea Mantegna (Foto 7), databile fra il 1475 e il 1478 e considerato un simbolo del Rinascimento lombardo. Il corpo di Cristo è presentato con uno scorcio molto incisivo, che mette i piedi perforati dai chiodi in primo piano e crea una strana sensazione di deformità; la sensazione del pathos è data dai particolari realistici, a volte ripugnanti, che emergono non solo dal corpo martirizzato, ma anche nei volti dei dolenti, fra cui emerge Maria, insolitamente anziana, con il volto solcato di rughe.

Foto 7

Al Cenacolo vinciano si ispira il gruppo scultoreo del **Santuario di Saronno**, eseguito da **Andrea da Milano** che tenta di riprodurre il pathos del momento in cui Gesù annuncia il tradimento. Le statue lignee sono disposte secondo lo stesso schema di Leonardo, ma la composizione risulta abbastanza appesantita dal contrasto con gli affreschi dello sfondo.

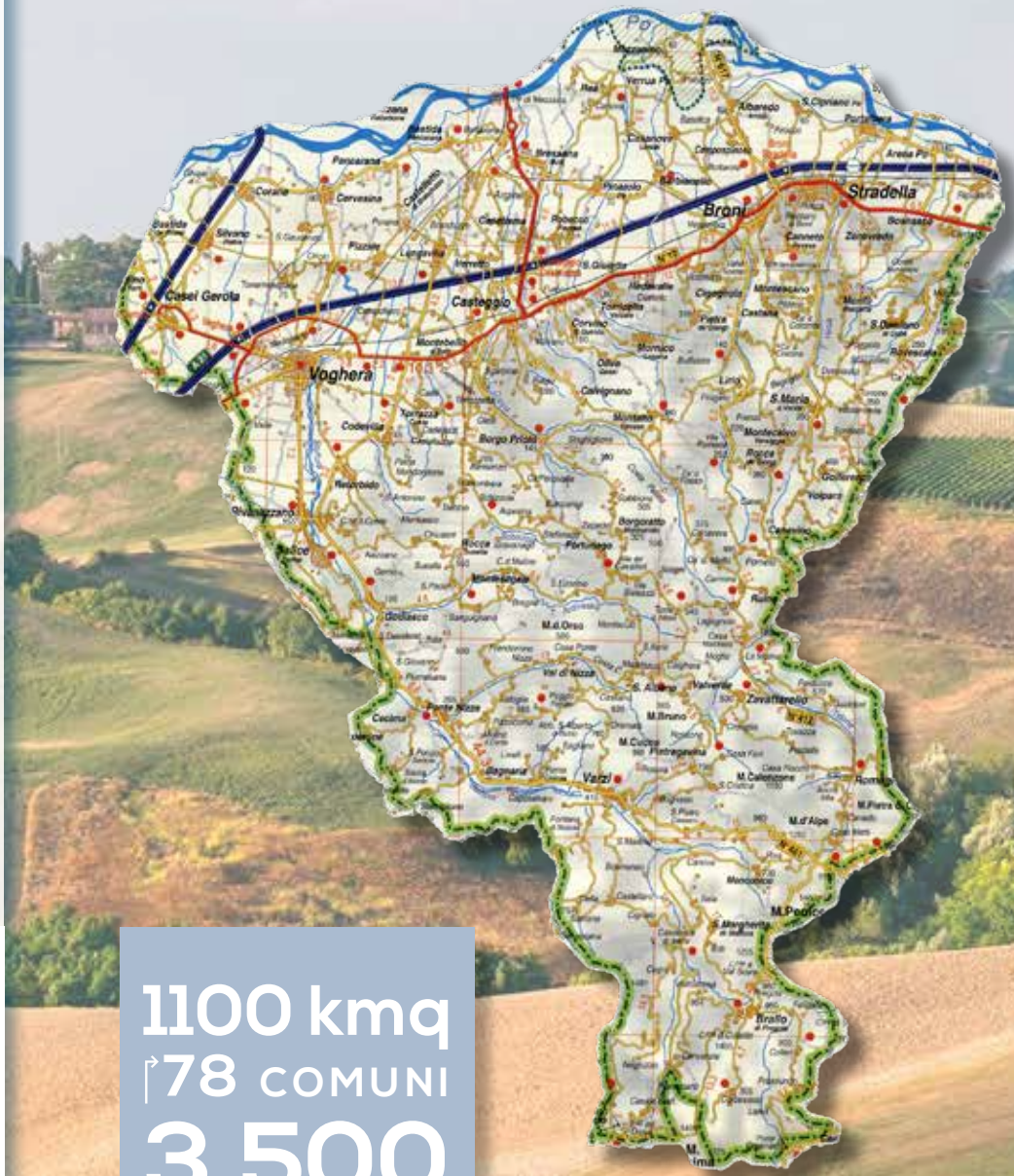
Suggestive sono anche le cappelle del **Sacro Monte di Varese**, dedicate ai misteri dolorosi e gloriosi dei Rosario. Al loro interno sono collocate vere e proprie sacre rappresentazioni con sculture e dipinti di numerosi artisti, fra cui spiccano **Francesco Silva** e **Stefano Legnani**

L'OLTREPÒ PAVESE E I SUOI GIOIELLI

Noto anche come "Vecchio Piemonte" per aver fatto parte del Regno di Sardegna dal 1743 al 1860, l'Oltrepò rappresenta l'estremità meridionale della provincia di Pavia, delimitata a nord dal Po e a sud dai suoi affluenti **Staffora, Trebbia e Tidone**, il quale forma il **lago di Trebecco**. Il suo paesaggio varia dalla pianura alla collina, per arrivare, nel vertice meridionale, all'Appennino Ligure il cui rilievo più alto è il **monte Lesima** (1724 m).

La storia dell'Oltrepò come unità autonoma inizia nel 1164, quando il Barbarossa concesse a Pavia di estendere l'autorità sui territori a sud del Po, fino ad allora contesi fra Tortona e Piacenza; in epoca longobarda la regione era stata sottoposta all'autorità dei monaci di Bobbio. Nel 1359 Pavia ricadde sotto l'influenza di Milano; sotto gli Sforza il territorio dell'intera provincia fu denominato Principato di Pavia. Il governo era affidato a un capitano con sede a **Casteggio**, mentre il resto del territorio era diviso in feudi, alcuni dei quali, come Fortunago, Godiasco, Varzi, Pregola e Bobbio gode-

segue >>



1100 kmq
78 COMUNI
3.500
imprese agricole

www.dietrolangolo.net

Foto 1

vano di larghe autonomie. Nel 1535 Milano passò alla Spagna e nel 1713 all'Austria, che nel 1743 cedette l'Oltrepò al Regno di Sardegna. I Savoia divisero l'area nelle due province di Voghera e Bobbio, che erano all'epoca le più importanti. Con l'Unità d'Italia Voghera tornò a essere legata a Pavia, mentre Bobbio fu unito a Piacenza e in parte a Genova. Il passato feudale dell'Oltrepò è ancora visibile nella moltitudine di castelli che sono tuttora per lo più di proprietà privata.

I centri più importanti dell'Oltrepò sono **Voghera, Stradella** (Foto 2) e **Broni**. Voghera è stato il capoluogo storico dell'area, e per estensione e popolazione in provincia si colloca dopo Pavia e Vigevano. Stradella è rinomata per la produzione di fisarmoniche, che furono inventate proprio in questa città. Broni fu importante come caposaldo della potenza militare pavese e oggi deve lo sviluppo economico soprattutto all'industria del cemento.

Oggi l'Oltrepò è rinomato per le eccellenze enogastronomiche che rischiano di oscurare la fama del territorio nel quale si annoverano vere e proprie meraviglie: basti pensare a **Fortunago** (Foto1) e **Zavattarello,** entrati a pieno

segue a pag. 18››

Foto 2

Agriturismo cascina SERZEGO

Menu degustazione a 28€

Val di Nizza - Cell. 338 326 2753
www.agriturismocascinaserzego.it cascina.serzego@gmail.it

RISTORANTE

CAMERE

MANEGGIO

Immergervi nella natura incontaminata della Val Tidone, in luoghi magnifici ricchi di storia e cultura a due passi da Milano, Piacenza e Alessandria. Tra freschi ruscelli, lungo le mura di antichi manieri.

LA VALLE AGRITURISMO LA VALLE

Frazione Valle Inferiore, 7 Zavattarello (PV)
www.agriturismolavalle.it
agriturismolavalle@outlook.it

Cel. 393-963.8154 (Michele - Ristorante)
Cel. 392-896.1655 (Lorena - Camere)
Cel. 331-709.0136 (Dario - Maneggio)

Sui Colli Tortonesi, a un'ora da Milano

Agriturismo Casa Tui

una pausa rilassante tra profumi e sapori
delle Quattro Province

Azienda agrituristica biologica: vendita diretta di prodotti dell'alveare, birre artigianali e tipicità del Territorio

Noleggio e-bike

Prodotti tipici

Spazi relax

Agriturismo Casa Tui Loc. Casa Tui, 1 - Pozzol Groppo (AL) Tel. 0131 1978053
www.agriturismocasatui.it - info@agriturismocasatui.it

Aperti tutto l'anno da venerdì a domenica Da aprile a settembre orario continuato 10:00-22:00
PRENOTAZIONI OBBLIGATORIE AL 324 8423036

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO DELLABIANCA

Produrre vino è un'arte dove la competenza deve unirsi alla passione perché i risultati siano eccellenti! La nostra azienda produce vino dalla fine del 1800. E' una piccola realtà con un'estensione a vite di circa 4 ettari. A dimora le uve tipiche del territorio. Il vino che produciamo deriva solo dalle nostre uve. Né in campagna né in cantina vengono utilizzati prodotti chimici di sintesi ma solo prodotti naturali. Oltre ai vini d'annata tipici del territorio (bonarda, barbera, pinot nero vinificato in rosato, riesling, moscato e sangue di Giuda) produciamo alcune riserve affinate in barrique: barbera, buttafuoco, pinot nero, riesling. In un ampio salome è possibile effettuare degustazioni dei vini abbinati a prodotti locali e partecipare o organizzare eventi enogastronomici.

ANTONIO DELLABIANCA
PRODUTTORE

Il vino viene prodotto secondo l'antica tradizione pur non disdegnando le moderne tecnologie. L'affinamento avviene per i vini base in vasi vinari tradizionali mentre un oculato utilizzo delle barrique consente un armonioso affinamento dei vini più importanti.

Azienda Agricola Antonio Dellabianca
Località Canova, 20
Pietra de' Giorgi (PV)
Tel. 0385 85291 – 0385 284171
Cell. 338 5070564 – 339 2758449
www.antoniodellabianca.it
info@antoniodellabianca.it

Foto 3

Foto 4

diritto nel circuito dei Borghi più belli d'Italia per aver saputo conservare le atmosfere del passato attraverso un'attenta valorizzazione dell'architettura locale con mattoni e pietre a vista. Il **Castello di Jacopo Dal Verme** (Foto 3 e 5), di recente ristrutturazione, è ancor oggi oggetto di studio dal punto di vista dell'architettura militare, ma la sua bellezza consiste soprattutto nel panorama che si estende fino ai castelli circostanti.
Poco distante da Zavattarello si trova **Varzi** (Foto 4), rinomata per la produzione dell'omonimo salame e per condividere con le **Quattro Province** (Alessandria, Genova, Pavia e Piacenza) un'importante tradizione di musiche da ballo popolari accompagnate dal piffero, dalla fisarmonica e dalla cornamusa, e caratterizzate da passi di difficile esecuzione. Il paese prosperò sotto i Malaspina che attorno al 1275 costruirono il castello restaurato di recente con la valorizzazione delle pertinenze come la ghiacciaia, le mangiatoie e la voliera; attualmente

Foto 5

il castello si divide in un'ala pubblica, sede di manifestazioni culturali, e una parte privata.
I Malaspina fortificarono numerose località circostanti. Nel comune di **Val di Nizza** si trovano due fortezze, il **Castello di Casarasco** e il Castello di Oramala (Foto 6). Il primo, eretto nel IX secolo, fu arricchito da un torrione perfettamente conservato; oggi esso fa parte del percorso naturalistico detto "Sentiero delle fontane", che in circa sette chilometri alterna boschi, piccoli villaggi e sorgenti d'acqua. Il **Castello di Oramala**, più recente di un secolo, ha subito numerose trasformazioni ed è circondato dal Parco letterario "Dante e i trovatori nelle terre dei Malaspina".

segue >>

Foto 6

AZIENDA

ORTAGGI
produzione biologica
FRUTTA

LEGUMI
L'agriturismo del Mulino offre eleganti alloggi completi di bagno e cucina, per una totale autonomia.
Mulino di Borgo
via Marconi 30 Borgo Priolo (Pavia)
Cell. 335 6029711
www.ilmulinodelborgo.it info@ilmulinodelborgo.it

B&B GLI ACINI

Situato nel comune di Pietra De Giorgi, in un angolo di pace tra i vigneti dell'Oltrepò pavese, il B&B, ristrutturato di recente, dispone di 3 camere con bagno privato, che possono ospitare fino a 9 persone, una sala per la colazione e un salotto TV. L'ampio giardino consente di trascorrere qualche ora in completo relax con una vista panoramica sulla campagna circostante.
Dal B&B si dipartono numerose strade su asfalto e su terra battuta, ideali per bellissime passeggiate nella natura a piedi o in mountain bike, anche con l'assistenza di accompagnatori qualificati. Su prenotazione si svolgono lezioni di nordic walking.

Pavia e Voghera distano circa 30 Km, mentre verso sud si può raggiungere in 45 minuti l'alto Oltrepò. Fra i luoghi di interesse si segnalano il museo della Fisarmonica a Stradella, il Museo Contadino a Casteggio e il Museo del Cavatappi a Montecalvo Versiggia. La cucina locale è ottima e gustosa.

All'area delle Quattro Province appartiene anche il comune di Cecima, che conta poco più di duecento abitanti ma rivela alcune delizie, come l'impianto medievale del borgo e la facciata in cotto della chiesa parrocchiale. Nelle vicinanze si trova il **Castelliere di Guardamonte**, un insediamento di epoca preromana. Sul suo territorio è stato recentemente aperto l'osservatorio **astronomico di Ca' del Monte.**
Un importante castello si trova a **Pietra De' Giorgi** (Foto 7), costruito nel 1012 e attualmente sede del Comune. Nella parte settentrionale dell'Oltrepò si trovano i centri più popolosi. La città di **Casteggio** è celebre per la batta-

segue a pg 26 ››

Foto 7

Gli Acini
Località Canova, 20
27040 Pietra de' Giorgi (PV)
Tel. 0385 85291 – 0385 284171 Cell. 338 5070564 – 339 2758449
www.antoniodellabianca.it/it/bedbreakfast info@antoniodellabianca.it

B&B OLTREPO'

Collocato accanto al ristorante Pane di Rosa, il B&B Oltrepò ne rappresenta lo sviluppo più recente: merito di Gloria Albertini, la quale a 24 anni si alterna fra la pasticceria e la gestione dell'albergo aperto un anno fa per venire incontro alle esigenze di una clientela di target medio, costituita da visitatori delle aziende vinicole e agro-alimentari dell'Oltrepò, nonché da turisti italiani e stranieri che cercano la tranquillità delle colline per escursioni, passeggiate o attività all'aperto.
La struttura è composta da quattro accoglienti camere dotate di tutti i comfort tecnologici: climatizzatore, insonorizzazione, Internet e WiFi gratuiti, televisione, materassi in memory foam e una serie di accessori per la toilette. A disposizione degli ospiti c'è anche un terrazzo-solarium. La colazione, compresa nel prezzo, è servita presso il ristorante Pane di Rosa. In tutta la struttura sono ammessi gli animali domestici.

IL PANE DI ROSA

Al centro di Casteggio il Pane di Rosa accoglie i suoi clienti dal 1981, quando Rosa e Giampiero hanno aperto una piccola panetteria a conduzione familiare, con l'intento di trasmettere la passione per una gastronomia di eccellenza, all'insegna della tradizione e della valorizzazione del territorio. Da allora l'attività si è sviluppata, arricchendosi di una cucina e una pasticceria che si affiancano all'enoteca; nel ristorante, aperto per colazione, pranzo e cena, si organizzano anche le tipiche merende a base di salame, micca e Bonarda.
Fra i prodotti in vendita spiccano i vini dell'Oltrepò, spumanti e Pinot nero. Nella gastronomia si trova una vasta scelta di prodotti a km 0, come il salame di Varzi, frutta, verdura, salumi, mostarda e peperoni di Voghera, riso dell'Oltrepò, miele, funghi e tartufi; non mancano diverse qualità di formaggi internazionali. Nella pasticceria si possono degustare le tipiche ciambelle brasadé di Casteggio e Staghiglioni, bollite e cotte al forno.

FRUTTA

ENOTECA

VERDURA

PASTICCERIA

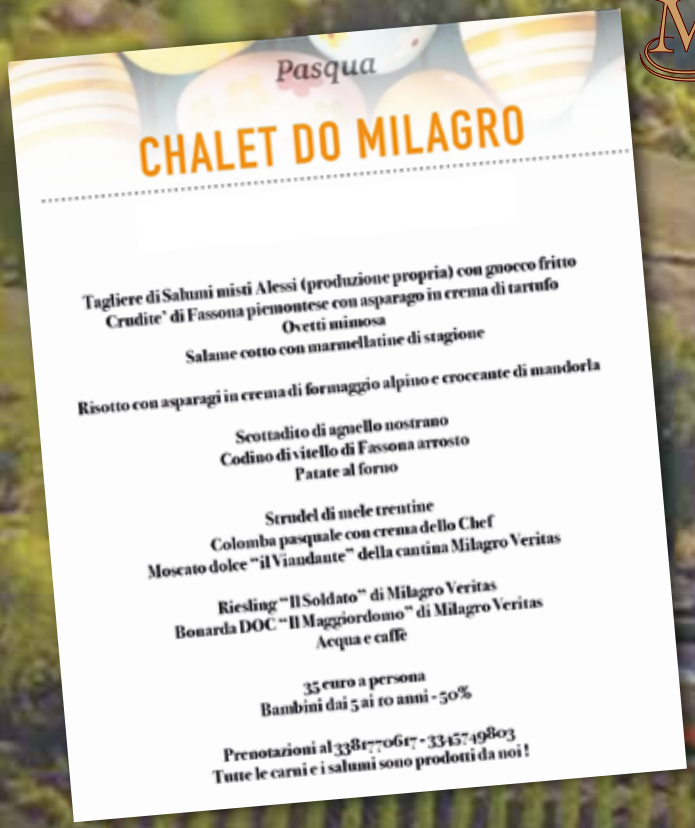
IL PANE DI ROSA
ENOGASTRONOMIA
Via Emilia, 98 - Casteggio (PV)
www.ilpanedirosa.com
losirosa@ilpanedirosa.191.it

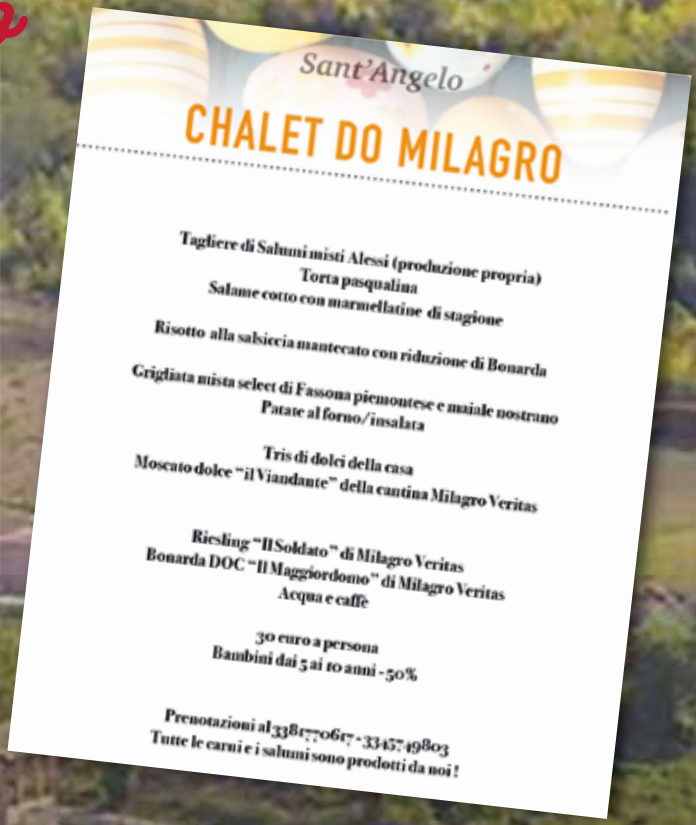
PANETTERIA

MACELLERIA

SALUMERIA

FORMAGGI





AZIENDA AGRICOLA MILAGRO

L'azienda agricola Milagro nasce dalla passione per la campagna di Lorenzo Alessi e Caterina Manzoni, che nel 2011, abbandonando il milanese, aprono un allevamento di bovini di razza Fassone piemontese e suini Duroc a Pianaversa, nel comune di Colli Verdi (Pavia). Nel 2013, nasce l' agriturismo Chalet do Milagro mentre nel 2017 viene aperto il punto vendita aziendale a Pavia.

Dal 2015 a loro si affiancano i figli, guidati da Dominique Charlotte Xotti Alessi, imprenditrice da anni impegnata sul fronte della cooperazione con paesi in via di sviluppo.

L'allevamento conta attualmente di 90 capi bovini e 40 suini, tutti allevati in semibrado e nutriti con orzo biologico prodotto a km 0 dalla stessa azienda Milagro, al fine di produrre carne di Fassona piemontese della miglior qualità oltre che salumi bovini e suini di eccellenza. Alla produzione di carne e salumi, si è aggiunta nel 2016 una linea di vini dal nome Milagro Veritas, la cui produzione rispetta le regole di un'agricoltura ecosostenibile.

Tutti i prodotti sono venduti nell'agriturismo e nel punto vendita di via Volturno 11 a Pavia.

CHALE DO MILAGRO

L'agriturismo Chalet Do Milagro affianca l'azienda agricola con l'offerta di un servizio alberghiero a stretto contatto con l'ambiente rurale della campagna pavese. Le quattro camere da letto, confortevoli ed eleganti, guardano verso la chiesa di Canevino; vi sono inoltre una dependance per famiglie, un ristorante, un cortile interno con barbecue e un giardino. Le forme di accoglienza spaziano dal B&B alla pensione completa. Molto vasta è anche la possibilità di organizzare pranzi e cene, serate musicali, eventi pubblici o privati e cerimonie. L'agriturismo propone numerose iniziative dedicate al benessere, come i weekend relax e detox o le settimane Yoga. Per gli amanti del movimento all'aria aperta si organizzano i weekend di equitazione e trekking, nonché itinerari a piedi e in bicicletta. Chalet Do Milagro è il luogo ideale per concedersi una pausa di relax e vivere l'opportunità di accostarsi al mondo della cucina e della produzione vinicola dell'Oltrepò.

Pianaversa, Fr. di Canevino (PV) Tel. 038 599936
ww.milagrocarni.com

Cell. 339 6219824 chaledomilagro@gmail.com
www.chaledomilagro.com www.milagroveritas.com

Foto 8

glia che nel 222 a.C. vide i Romani trionfare sugli Insubri, aprendo così la strada per la conquista di Milano; nel 218 Annibale, vittorioso sui Romani, ridiede al borgo di Clastidium una breve indipendenza, finché nel 197 i Romani ripresero il controllo della regione. A ricordo di questi eventi resta sulla via Emilia la Fontana di Annibale alla quale, secondo la tradizione, il generale cartaginese fece abbeverare gli elefanti.

In epoca romana erano note le proprietà termali delle acque di **Salice Terme** (Foto 8), citato anche come Sarzi. Nel XIX sec. il dottore pavese Ernesto Brugnatelli e il milanese Ernesto Stoppani fecero costruire un centro termale per sfruttare le proprietà terapeutiche delle sorgenti sulfuree e salsobromoiodiche del luogo. In pochi anni il centro si sviluppò diventando un Grand'Hotel con parco, teatro e caffè. La costruzione in stile pompeiano comprendeva il reparto per i bagni e per i fanghi. Nel 2002 le Terme hanno festeggiato un secolo di attività che hanno reso la località uno dei più importanti centri di divertimento della regione.

Ricordiamo infine il comune di **Borgo Priolo** (Foto 9), nato dall'unione di Torre Del Monte con Staghiglione. Per sua iniziativa è nato il "Distretto commerciale dei Borghi e dei Castelli", al quale appartengono 6 comuni.

Foto 9

La Locanda del passeggero

Antipasto
Pizza
Caffè
12€

Fortunago - Fraz. Costa Cavalieri, 41
Tel. 0383 875369

LA LOCANDA DEL GRILLO PARLANTE

Battesimi cresime e matrimoni a partire da 25€ con foto nel giardino privato

Dal lunedì al sabato pranzo di lavoro 10,00€

Loc. Fornace, 30 Borgo Priolo (PV)
Tel. 0383 872226 - Cell. 3927313023
www.oltrepopavese.com
La Locanda del Grillo

Ca'du Re agriturismo
Vita e sapori di una volta

Cucina tipica locale e della tradizione familiare
Aperto il giovedì e venerdì a cena,
ilsabato a pranzo e cena e
la domenica a pranzo
Apertura infrasettimanale a richiesta

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

Frazione Chiusani, 35, Rocca Susella PV
Tel. 0383 941968
www.cadure.it gbdefilippi@libero.it

COLLINA DI
S.COLOMBANO...
ALLE PORTE DI MILANO
SAN COLOMBANO AL LAMBRO
VIENI
A CONOSCERE
LE CANTINE ED
IL TERRITORIO

CONSORZIO VINI D.O.C.
SAN COLOMBANO
PRODUTTORI ASSOCIATI

MIRADOLO TERME

1 AZ. AGRICOLA GUGLIELMINI GIUSEPPE
Via del Nerone, 9 - 27010 Miradolo Terme (PV)
Tel. e Fax: 0382 77183
info@viniguglielmini.com - www.viniguglielmini.it

2 AZ. AGRICOLA ZOCCHI GIOVANNI
Valle Bussolina,19 - 27010 Miradolo Terme (PV)
Tel. 0382 75203 - Fax: 0382 754012
giovanni.zocchi@stahl.it

3 AZ. AGRICOLA ANDRONIO IGNAZIO
Via Baratti, 17 - 27010 Miradolo Terme (PV)
Tel. e Fax: 0382 75342
ignazio.andronio@libero.it

SAN COLOMBANO AL LAMBRO

4 AZ. AGRICOLA NETTARE DEI SANTI
Via Capra, 17 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 0371 897381 - Fax: 0371 200523
info@viniriccardi.com - www.nettaredeisanti.it

5 I GERMOGLI SOC. COOPERATIVA SOCIALE A R.L. ONLUS
Via Boccaccio, 13 - San Colombano al Lambro
Tel. 338 9939744 - Fax 0371 89277
germoglibio@libero.it - www.germoglibio.it

6 AZ. AGRICOLA PIETRASANTA - VINI E SPIRITI
Via P. Sforza, 55 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Cell. 346 7219996 - Fax: 0383 720002
cantinapietrasanta@mtvlombardia.com - www.cantinepietrasanta.it

7 SOCIETÀ AGRICOLA FAVERZANI
Via Graffioni, 6/16 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 346 6709984 - 340 4161724
info@vignetofaverzani.it - www.vignetofaverzani.it

8 AZ. AGRICOLA CASA VALDEMAGNA DI BASSI DIEGO
Via E.Azzi, 96 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel: 0371 897230 - Cell: 338 3718436 - 347 9668891
casavaldemagna@email.it - www.casavaldemagna.it

9 AZ. AGRICOLA GRUPPO VIGNAIOLI
DI CESARI & CARRARA S.S.
Via Capra - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel. e Fax: 0371 898733 - Cell: 349 1706991
gruppovignaioli@libero.it - www.gruppovignaioli.it

10 AZ. PODERI DI SAN PIETRO
DELLA NEURONI AGRARI S.R.L.
Via Steffenini, 2/6 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel: 0371 208054 - Fax: 0371 208084
info@poderidisanpietro.it - www.poderidisanpietro.it

11 AZ. AGRICOLA PANIZZARI ANGELO
Via Madonna dei Monti, 43 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel: 0371 897613 - Fax: 0371 898966
info@panizzariwine.it - www.panizzari.net

www.sancolombanodoc.it

S.COLOMBANO
CONSORZIO VOLONTARIO VINO D.O.C.

Consorzio Vino DOC San Colombano
Via Ricetto - Castello Belgioioso / San Colombano al Lambro MI
Tel. 0371.898830 - info@sancolombanodoc.it

CONSORZIO SAN COLOMBANO AL LAMBRO

San Colombano al Lambro è un borgo situato sull'omonima collina, a soli 40 km da Milano, 30 da Pavia e 15 da Lodi. Su questo territorio, caratterizzato dalla presenza di acque termali, i Visconti, i Certosini, i Belgioioso e gli innumerevoli viticultori hanno coltivato filari di viti che danno origine a vini pregiati, riconosciuti come DOC dal 1984. Tre anni dopo si è costituito il Consorzio Volontario Vini DOC San Colombano, voluto da 18 produttori con l'intenzione di supportare la tradizione enologica con azioni di controllo e di promozione dei vini locali. Oggi il Consorzio riunisce alcune delle maggiori cantine soprattutto dei comuni di San Colombano e Miradolo Terme.

San Colombano e la viticoltura

Il colle di San Colombano è sempre stato coltivato a vigneti; secondo la leggenda, il colle e il paese devono il nome al santo irlandese che si

segue>>

stabilì in questa località attorno al 595 rimettendo a coltura le viti dopo l'incuria conseguente alle invasioni barbariche. Di sicuro la sua opera fu proseguita dai monaci al suo seguito, i quali coltivavano la vite per le esigenze liturgiche, riferendosi ai trattati di viticoltura di epoca antica.

Il primo riferimento certo alla produzione vinicola si trova in un documento del 1371, rilasciato da Galeazzo Visconti a una piccola proprietà terriera incaricata di migliorare le colture. Nel 1534 i Certosini divennero feudatari del luogo, instaurando rapporti a volte conflittuali con i contadini desiderosi di maggior autonomia. Nei secoli successivi la produzione vinicola raggiunse livelli di eccellenza, tanto che nel 1800 la zona era considerata fra le migliori della Lombardia.

I progressi produttivi subiscono un'interruzione dopo la II guerra mondiale, quando l'allontanamento dalle campagne toccò anche il Lodigiano; la natura del territorio rendeva difficile la meccanizzazione, e

per la prima volta dopo secoli alcune terre furono lasciate incolte. Negli anni '70 l'Università degli Studi di Milano ha avviato la sperimentazione di tecniche moderne per migliorare la qualità dei vigneti. I risultati hanno segnato un successo: dopo il DOC, nel 1995 è giunto anche il riconoscimento di zona ad Indicazione Geografica Tipica. Scomparsa la figura del piccolo proprietario, oggi si sono diffuse le medie aziende a conduzione familiare che hanno abbandonato la coltura intensiva per puntare sulla qualità, aprendo le aziende a visite e degustazioni.

Il territorio

La collina di San Colombano è poco elevata, ma è l'unico rilievo in mezzo alla Pianura Padana a sud di Milano; l'area di produzione vinicola è amministrata dalle province di Milano, Pavia e Lodi.

La pianura è terra di foraggi, di cereali, di riso, di allevamenti, dove si produce un latte trasformato in buona parte in formaggi tipici a Dop e Igp, come il Grana Padano, il pannerone, il gorgonzola e il mascarpone

Vini e vigneti

Il San Colombano è l'unico vino a DOC della città metropolitana di Milano.

Il San Colombano Rosso è ottenuto da uve Croatina, Barbera e Uva Rara e può essere fermo o frizzante; in ogni caso è un vino robusto, adatto a piatti sostanziosi. Le partite migliori possono avere la denominazione di

Vigna e di Riserva quando sono state invecchiate almeno per 24 mesi, di cui 12 in botti di legno.

Il San Colombano Bianco, fermo o frizzante, è ottenuto da uve

segue >>

Chardonnay e Pinot Nero e può recare il nome di Vigna con la località di appartenenza.
Oltre alla DOC esiste anche l' Indicazione Geografica Tipica Collina del Milanese riservata ai vini:

- Bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito,
- Rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello,
- Rosati, anche nella tipologia frizzante

I vini IGT devono essere ottenuti da uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia. Fra le IGT bianche si ricorda la Verdea, un vino fresco e frizzante, perfetto come aperitivo o come vino estivo. Ottimo anche nella versione Passito.

L'Enoteca

L'Enoteca del Consorzio è situata all'interno del Castello Belgioioso, è aperta ogni mattina dal lunedì

segue >>

CASCINA CORTESA

Adagiata sulle colline di Miradolo Terme, Cascina Cortesa offre uno spazio di relax e benessere a stretto contatto con la natura e con la simpatia contagiosa della proprietaria Angela Martinotti.
L'architettura è tipica di una cascina lodigiana risalente agli inizi del Novecento, restaurata con rispetto per il territorio, le tecniche costruttive, la struttura della piccola corte lombarda, e adeguata alle esigenze della clientela di oggi.
La struttura ricettiva comprende camere con vista, monolocali, B&B e bungalows immersi nei boschi, ai quali si affianca il ristorante dotato di lounge bar e salone per le cerimonie. Punta di diamante è il Centro benessere con piscina, solarium e spa. La cascina è circondata da 150000 mq di bosco con un Orto botanico dove si trovano cerri, roveri, faggi, liquidambar e un ginkgo biloba.
La location è adatta a meeting di respiro multinazionale; si organizzano corsi di cucina ed escursioni ai castelli di S. Colombano e S. Angelo Lodigiano, nonché sul territorio circostante.

CASCINA Cortesa

CORSI AMATORIALI

MINI SHOP PRODOTTI TIPICI

CERIMONIE & MEETING

Graffignana (Lodi) Tel. 0371.209121 - 0371.203011 - 0371. 203614 cell. 348.5497265
www.cascinacortesa.it info@cascinacortesa.it

Salumificio Bertoletti
... le bontà delle campagne lodigiane...
Prodotti a KmZero
Senza glutine e derivati del latte
carne 100% ITALIANA
Punto vendita
con degustazione
Via Delle Boschine, 6 - 26813 Graffignana (LO) Tel. 0371 88846
www.salumificiobertoletti.com salumibertoletti@libero.it

al venerdì, il pomeriggio nei fine settimana. Qui si trovano i vini di tutte le Aziende associate al Consorzio, il sabato e la domenica c'è anche la possibilità di assaggiare le diverse tipologie presenti. Durante l'anno vi si organizzano vari momenti di degustazione e intrattenimento. Nonostante i vini più rappresentativi della zona siano i rossi si possono trovare anche i bianchi DOC e IGT e le "bollicine".

Il Castello Belgioioso

Di origine longobarda, fu distrutto dal Barbarossa che però lo fece riedificare e ampliare. Passato ai Visconti, fu ammodernato nel 1370 per volere di Galeazzo, che riqualificò l'intero borgo. Francesco Petrarca, che vi soggiornò

nel 1353, così descriveva l'ambiente: *È questo un vago fertilissimo colle, posto quasi nel mezzo della Gallia Cisalpina, cui dalla parte esposta a*

segue >>

SALUMIFICIO BERTOLETTI

Fondato nel 1973 a Graffignana, il salumificio Bertoletti produce carni fresche, salumi e insaccati seguendo i criteri più rigorosi di qualità, dalla scelta dei capi migliori di allevamento fino alla lavorazione e alla confezione. Piero Bertoletti e i suoi figli scelgono personalmente i suini negli allevamenti primari locali, dove essi vengono alimentati in modo sano e sicuro con foraggi naturali e siero di latte dai caseifici del territorio. Il sistema di autocontrollo garantisce la piena rintracciabilità delle carni, che vengono vendute fresche oppure lavorate secondo ricette ampiamente collaudate.

Fra i numerosi salumi e insaccati

freschi o stagionati spiccano alcune prelibatezze locali come il salame lodigiano, i cacciatorini, il salame cotto o il lardo venato di Lodi. Fra i prodotti gastronomici troviamo la porchetta cotta, venduta intera o a tranci. L'azienda produce anche prosciutto crudo di Parma DOP con la certificazione del Consorzio Prosciutto di Parma.

Borea e ad Euro è prossimo S. Colombano, castello assai noto e cinto di forti mura. A piè del colle scorre il Lambro limpidissimo fiume e benché piccolo, è capace di sostenere barche di ordinaria grandezza, il quale scendendo per Monza, di qui non lungi, si scarica nel Po: a ponente si stende lo sguardo a larga spaziosa veduta, e regnavi gradita solitudine e amico silenzio.

Il castello fu successivamente donato ai Certosini; dopo numerose vicende, nel 1786 diventò di proprietà dei Belgioioso, che operarono profonde trasformazioni, dando importanza particolare ai giardini. Nel 1940 i Belgioioso donarono il castello all'Università Cattolica del Sacro Cuore per farne sede di riposo e preghiera per persone colte. Nel 1987 è stato acquistato dal Comune che lo ha restaurato e aperto al pubblico.

Il Castello è visitabile ogni domenica da aprile a settembre (escluso il mese di agosto), in questo periodo vengono organizzate visite guidate a cui è possibile abbinare una degustazione di vini in enoteca.

IL FORNO SEGALINI

A San Colombano il profumo di pane si sente da lontano: merito del Forno Segalini, che di recente è stato insignito del riconoscimento di Forno Storico dalla Regione Lombardia.

Nel 1961 il vecchio forno che esisteva a memoria d'uomo fu rilevato da Giuseppe Segalini e Adele Pila, genitori di Rosy Giovanni e Betti, che oggi conducono l'attività. Dall'inizio la scelta vincente è stata l'attenzione alle materie prime, come il burro di Carena, le uova di galline allevate a terra, le farine integrali a foglia larga e le farine macinate a pietra. Oggi si producono 87 tipi di pane, tra cui quelli realizzati con farina di riso, segale, grano saraceno, orzo e mais che garantiscono un ottimo gusto anche a chi soffre di intolleranze. L'uso della storica pasta madre del Forno Segalini rinnovata da oltre 60 anni, conferisce un'altissima digeribilità ai prodotti. Non mancano grissini di riso, focacce con verdure di stagione e creazioni di pasticceria preparate a regola d'arte.

Oggi il Forno collabora con nomi prestigiosi come il Teatro Carcano di Milano, progetto Urban Promo in Triennale a Milano, BIT, e partecipa a eventi che promuovano il territorio e l'imprenditoria giovanile.

forno segalini
la produzione artigianale
San Colombano al Lambro

NEGOZI STORICI

Via Emilio Azzi, 38, 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 0371 89129 forno.segalini@tin.it
forno segalini

PASQUA A TAVOLA

"Ciascuno si procuri un agnello per famiglia [...] senza difetto, maschio, nato nell'anno; potrete sceglierlo tra le pecore o tra le capre. [...] Ne mangeranno la carne arrostita al fuoco; la mangeranno con azzimi e con erbe amare. Non lo mangerete crudo, né bollito nell'acqua, ma solo arrostito al fuoco con la testa, le gambe e le viscere."

Dai tempi di Mosè l'agnello è il cibo pasquale per antonomasia ed è immancabile a tavola: in Lombardia lo troviamo arrostito con rosmarino ed erbe aromatiche, oppure cotto in padella con olio e cipolline, o rosolato con un trito di carota, sedano e cipolla. Altrettanto indiscusso è l'uovo, simbolo della resurrezione, utilizzato come ingrediente di frittate e torte salate, oppure nella versione di cioccolato più o meno decorato. Anche la colomba è un dolce tipicamente lombardo, derivato evidentemente dal panettone.

Antipasti

Le uova sode e gli affettati sono quasi d'obbligo per aprire il banchetto pasquale, e sono abbastanza pratici da essere consumati anche durante la tradizionale gita fuori porta di Pasquetta. Un'alternativa comune è rappresentata dalle torte salate.

Torta pasqualina

Si tratta di una torta composta da quattro sfoglie riempite con un impasto di spinaci, erbette, ricotta e uova. Per preparare la sfoglia si lavorano 600 g di farina alla quale si aggiungono il sale, l'acqua e l'olio di oliva.

L'impasto si divide in 4 panetti, 2 più piccoli e 2 più grandi, e si lascia riposare in frigo per un'ora. Intanto si fanno appassire 1,5 kg di spinaci, bietole

segue >>

Ristorante Pizzeria Steak House Il Falco 332
Pavia - Viale Cremona, 332
www.ristoranteilfalco332.it

o erbette con l'olio e la cipolla tritata. La verdura scolata e intiepidita si sminuzza sul tagliere e si unisce a 2 uova, 50 g di formaggio grattugiato, maggiorana, sale e pepe. In una ciotola si lavorano 500 g di ricotta con 3 uova, 90 g di formaggio grattugiato e la noce moscata in modo da formare un composto senza grumi. Si stendono le due sfoglie e si appoggiano sulla base della tortiera facendole fuoriuscire leggermente. Si aggiunge quindi lo strato di verdure e lo strato della ricotta. Con un cucchiaio si praticano sette conche nelle quali si metteranno sette tuorli di uovo interi; gli albumi si montano leggermente e si stendono sulla torta, che viene poi ricoperta con le altre due sfoglie. Si passa quindi al forno a 180° per 55 minuti.

Uova ripiene

Le uova sode si prestano a essere trasformate in allegri pulcini o cestini semplicemente tagliandole e svuotandole dei tuorli che vengono passati nello spremiaglio per formare dei ricci gialli. Per avere effetti cromatici si possono utilizzare creme che fanno da ripieno: tonno, maionese e tuorlo; tuorlo, maionese e paprika; tuorlo, maionese e capperi. Le creme così ottenute si possono modellare a palla per inserirle negli albumi che diventeranno cestini, oppure il corpo di pulcini o animaletti. Per decorarle si possono usare listarelle di peperone, carota o altri ortaggi.

Piatti principali

I primi pasquali rimandano ai piatti delle feste, costituiti da risotti, ravioli e paste ripiene, oppure pizzoccheri e casoncelli. Protagonista dei secondi piatti è l'agnello, preparato in versioni differenti.

Risotto Primavera

Il risotto è il piatto lombardo per eccellenza, e questa versione è ideale per evocare l'imminente primavera. Si prepara innanzi tutto il brodo vegetale, e poi si mondano e si tagliano le verdure: 1 scalogno, 200 g di agretti, 250 g di piselli, 250 g di asparagi, 150 g di zucchine e 1 cipollotto fresco. In una padella si fa soffriggere il cipollotto con olio per circa 5 minuti, poi si aggiungono le rondelle e le punte degli asparagi; dopo due minuti si aggiungono le zucchine, e dopo cinque minuti i piselli; infine si aggiungono gli agretti e si fa cuocere per altri due minuti, irro-

segue >>

TRATTORIA E PIZZERIA

TRATTORIA CANTU' 1897

Specialità pesce di lago
Cucina tipica lombarda

Salone e terrazza estiva
con vista panoramica sulle
anse dell'Adda

NEGOZI STORICI

PizzaGiovane

OLGINATE (LC) - Fraz. Fornasette via Milano, 97
Cell. 328 2849296 Tel. 0341 604235
www.trattoriacantu.com info@trattoriacantu.com

rando di brodo quando è necessario. Si procede quindi con il risotto, facendo tostare il riso nello scalogno soffritto e cucinandolo aggiungendo il brodo a poco a poco. Dopo 15 minuti circa si aggiungono le verdure e si completa la cottura; volendo si possono lasciare da parte alcune verdure per guarnire il piatto.

Asparagi alla milanese

Questo piatto è un classico della cucina italiana e rimanda alla primavera. Dopo avere lavato e mondato gli asparagi, si legano a mazzetto e si fanno bollire verticalmente in una pentola alta e stretta finché non siano morbidi. Intanto si preparano le uova al tegamino, friggendole in padella nel burro in modo che il tuorlo rimanga morbido. A questo punto si dispongono gli asparagi a raggiera in padella con le punte rivolte al centro, si ricoprono le punte con l'uovo e si spolverizza con il parmigiano; si lascia quindi scaldare finché il formaggio non sia parzialmente fuso e poi si servono caldi.

Costolette di agnello al forno

Un modo pratico di cucinare l'agnello è farlo al forno con le patate, per ottenere una combinazione che piace praticamente a tutti. Per rendere la carne più gustosa si elimina il grasso in eccesso e si praticano delle incisioni tra un osso e l'altro. Si prepara poi una marinatura con sale, pepe macinato e a grani, rosmarino, timo, olio di oliva, aglio e scorza di limone grattugiata, con la quale si ricopre tutta la carne che viene poi lasciata in frigo per 2 ore. Si tagliano poi le patate a spicchi e si insaporiscono con aglio, olio, sale e rosmarino. Le costine e le patate si sistemano in una pirofila

unta, ricoprendo gli ossi con carta di alluminio. Si cuoce in forno a 200° per 50 minuti.

segue >>

SEVERGNINI
TRATTORIA - PIZZERIA

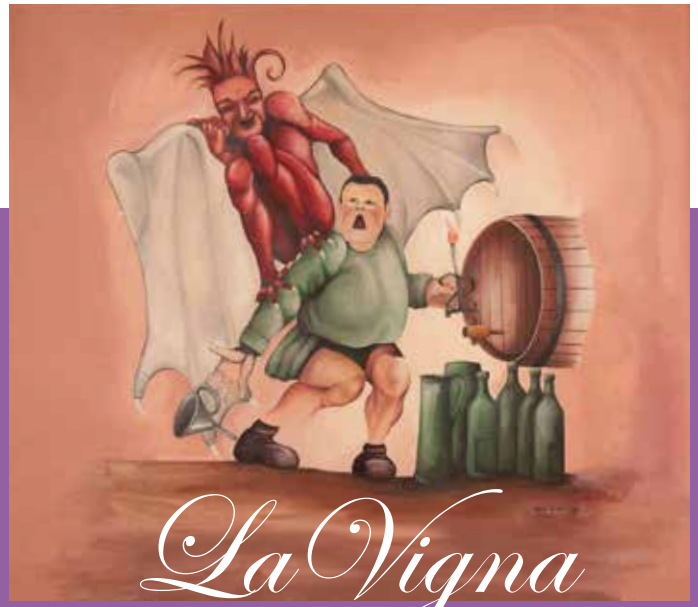
Via Crema, 2 26010 - Capralba (CR) Tel. 0373 450030 | 0373 450671
www.trattoriasevergnini.com pizzeria.severgnini@libero.it

Dolci

La colomba pasquale è un dolce tipicamente milanese, nato attorno al 1930 per iniziativa di Dino Villani, direttore della ditta Motta, il quale ideò un dolce che permettesse di sfruttare i macchinari dei panettoni anche in periodo pasquale; utilizzando l'impasto del panettone, senza uvette e canditi, lo ricoprì di mandorle glassate e gli diede forma di colomba. L'ispirazione potrebbe essere derivata dalla leggenda medievale dell'abate San Colombano, il quale, giunto dall'Irlanda presso la regina Teodolinda, fu invitato a un sontuoso banchetto a base di carni. Poiché era quaresima, l'abate non avrebbe voluto mangiare cibi raffinati; per non offendere la regina, pronunciò una benedizione che trasformò i cibi in bianchi pani a forma di colomba.

Millefoglie di colomba con fragole

Se la colomba è avanzata, un modo originale di riproporla è quello di trasformarla in un dolce fresco, farcito con una crema a base di fragole, robiola e panna, alla quale si aggiunge il cioccolato fondente. Per prepararlo si puliscono e si frullano 130 g di fragole; la purea si unisce in una casseruola a 50 g di amido di mais, 160 g di zucchero, 100 g di panna e 350 g di latte intero. Il composto si fa sobbollire continuando a mescolare. Quando la crema è pronta, si toglie dal fuoco, si uniscono 120 g di robiola e si copre con la pellicola. Quando la crema si è raffreddata, si uniscono 350 g di panna montata e 60 g di scaglie di cioccolato. In una casseruola si prepara una bagna con 120 g di succo di limone, 100 g di acqua e 80 g di zucchero. Si taglia la colomba in tre strati, che vengono bagnati con il succo di limone, farciti con la crema e decorati a piacere.



Bar-Trattoria a conduzione familiare da oltre 40 anni
Aperti anche la domenica
Via Luraschi 25, Olgiate Comasco | Tel. 031 944183 | lavignaolgiate@tiscali.it

CLINICA dell'OROLOGIO
di Yurko Castignoli

Buona Pasqua!

VENDITA E RIPARAZIONE OROLOGI DI OGNI GENERE
OROLOGI DA PARETE E PENDOLERIA
OROLOGI DA TASCA - OGGETTISTICA IN ARGENTO
VASTO ASSORTIMENTO CINTURINI MORELLATO

TISSOT · BREIL · Tamashii · brosway · CAPITAL · CLUSE · CASIO · CITIZEN · SECTOR · SOVRANI · LORENZ · MORELLATO · OBAKU · PHILIP WATCH · SEIKO · VAGARY · Vetta · WYLER VETTA

Bernareggio (MB) Via Franzolino Prinetti, 52 - Tel/Fax 039.6900217
info@clinicadellorologio.it - www.clinicadellorologio.it
Clinica Dell'orologio Bernareggio Castignoli

Ovetti di panna cotta al cioccolato

Una variante della panna cotta consiste nel formare ovetti ricoperti al cioccolato. Si tritano 150 g di cioccolato fondente e si sciolgono a bagnomaria.

In un pentolino si versano 400 g di panna liquida, 100 g di latte condensato e si fanno scaldare insieme. Si unisce il cioccolato alla panna e si aggiungono 80 g di zucchero a velo. Si aggiungono anche 10 g di gelatina in fogli precedentemente messi in ammollo, mescolando velocemente in modo che si sciolga alla perfezione. Si versa quindi il composto in stampi a forma di mezzi ovetti e si mette in frigo per almeno 4 ore. Una volta rimossi dagli stampi, gli ovetti si possono decorare di panna montata con un sac à poche. Per dare una nota di colore si possono utilizzare anche bacche e frutti di bosco.

Buona Pasqua!

OTTICA GRANDI
Ottico Optometrista

Via O. Favaron 68/B 20834 Nova Milanese (MB) - Tel. 0362 459308
www.otticagrandi.com otticagrandi@yahoo.it

Casamia

Buona Pasqua a tutti lettori e clienti!

TUTTA LA SICUREZZA CHE VUOI,
CON QUALCHE ATTENZIONE IN PIÙ.

Casamia, la polizza Reale Mutua che **tutela al meglio la tua casa, i beni e gli arredi** che si trovano al suo interno. In più, **protegge te e la tua famiglia anche all'esterno** dell'abitazione, nel tempo libero e in vacanza.

METTI AL RIPARO IL TUO MONDO CON **CASAMIA.**

Realmente Welfare

Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo disponibile su www.realemutua.it
Società Reale Mutua di Assicurazioni - Via Corte d'Appello, 11 - 10122 Torino - Iscritta al Registro delle Imprese di Torino - R.E.A. n. 9806 - Indirizzo PEC: realemutua@pec.realemutua.it

REALE MUTUA

REALE GROUP

TOGETHERMORE 190 ANNI

AGENZIA DI LECCO
GIUSEPPE BARLASSINA, GIAN ENRICO BARLASSINA E VERONICA GREPPI SRL
Via Carlo Porta, 1 - 23900 Lecco (LC)
Tel. 034 1363394 - Fax 034 1285650 - barlassinagreppisrl@pec.assibarla.com

GRAVANAGO
AGRITURISMO

ORGANIZZA

NEL SUGGESTIVO PARCO
DI VILLA AMELIA A FORTUNAGO

22 APRILE

Pic Nic in Villa

Pic Nic nel parco di Villa Amelia (Fortunago)

Piatti tipici Pasquali per rievocare la tradizione della Gita di Pasquetta

Caccia alle uova

Musica

A partire
Dalle ore:
11.00

IN CASO DI MALTEMPO
LA MANIFESTAZIONE
SI SVOLGERA' IN
AGRITURISMO

AGRITURISMO GRAVANAGO fr. Gravanago 3/5, Fortunago (PV) Cell. 333 5746943
www.gravanago.it info@gravanago.it