



LIBERTA' DI ESPRESSIONE A CREMONA

Publicato 11 Maggio 2015

Tempo di lettura: 2 minuti, 15 secondi

Una guida per riunire l'enogastronomia tra Cremona e Mantova

Ristoratori delle due province insieme per realizzare “Paesaggi di Confine”

La cultura della buona tavola tra Oglio e Chiese disponibile gratuitamente per i turisti, con traduzione anche in inglese

Ristoratori cremonesi e mantovani insieme per realizzare Paesaggi di confine, una guida che porta alla scoperta dell'enogastronomia e della cultura tra l'Oglio e il Chiese. Tra i due fiumi, esiste infatti un distretto interprovinciale accomunato da tradizioni culturali e gastronomiche molto simili. La pubblicazione gratuita rivolta a turisti e appassionati gourmet, è stata presentata questa mattina (11 maggio), nella Sala Consiglio della Provincia di Cremona.

La conferenza di presentazione della guida enogastronomica

La guida infatti è stata realizzata senza alcun finanziamento pubblico, grazie all'adesione di un gruppo di 19 operatori locali privati, operanti nel settore del turismo e dell'accoglienza, insieme al Comune di Asola e di Piadena, e alle Pro Loco di Isola Dovarese e di Torre De' Picenardi.

Il territorio compreso tra i fiumi Oglio e Chiese, a cavallo delle province di Mantova, Cremona e Brescia, ospita infatti alcune delle più spettacolari eccellenze italiane in campo gastronomico (basti pensare al ristorante Tre Stelle Michelin Dal Pescatore) e ha tutte le caratteristiche per diventare una meta prediletta per il pubblico foodie, se non fosse per la sua essenza di “territorio di confine” che – pur salvaguardandolo – gli ha impedito in questi anni di promuoversi e farsi conoscere.

Una delle pagine della guida

Composta da quattro itinerari percorribili anche in bicicletta, la guida è rivolta ad un turista amante del buon cibo e della natura che, arrivato a Cremona, parta alla scoperta del territorio attraversando la campagna e le cittadine di Stagno Lombardo, Cicognolo, Asola, Casalromano, Commessaggio, Isola Dovarese, Canneto sull'Oglio, Torre de' Picenardi e Piadena. All'interno del vademecum l'appassionato foodie può trovare importanti consigli su dove fermarsi a mangiare o scovare i prodotti tipici locali (mostarde, salumi e lambruschi), ma anche alcuni cenni storici sui musei, le piazze e gli antichi castelli che contraddistinguono questo territorio.

L'opuscolo, in italiano e inglese, è distribuito gratuitamente in tutte le attività coinvolte, sul territorio nei luoghi dediti all'accoglienza turistica ed è possibile scaricarlo on line dal sito www.ogliochiese.it.

Alla conferenza stampa di presentazione, la presenza dell'onorevole Gianni Fava, assessore regionale all'Agricoltura, del consigliere provinciale Gianluca Savoldi, delegato dal presidente della Provincia di Cremona, Carlo Vezzini, del presidente della Provincia di Mantova, Alessandro Pastacci, del giornalista e promotore del progetto, Davide Paolini Il Gastronomo, e dell'assessore al turismo Barbara Manfredini. Nell'occasione hanno preso la parola anche gli imprenditori locali che hanno sostenuto il progetto, rappresentati da Federico Malinverno che lo ha coordinato insieme ad Arianna Gandolfi.