

Turismo ed enogastronomia. Nasce il comprensorio tra i fiumi Oglio e Chiese

Ristorazione e ospitalità unite nei 'Paesaggi di Confine'

di Nicola Arrigoni

CREMONA — C'è voglia di collaborare, nella convinzione che l'unione faccia la forza, nella convinzione che operare a favore della riconoscibilità dei propri territori in base alle eccellenze paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche porti vantaggi a tutti. Con questo spirito nasce *Paesaggi di Confine tra i fiumi Oglio e Chiese*, non solo una guida, ma un modo diverso di pensare l'ospitalità e la ristorazione; progetto coordinato da Federico Malinverno insieme ad Arianna Gandolfi. La guida infatti è stata realizzata senza alcun finanziamento pubblico, grazie all'adesione di un gruppo di 19 operatori locali privati: Gran Caffè Liberty, Azienda agricola Gremizzi Sergio di Asola, Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, Macelleria Zini, 9muse B&B, Dimora & Arte B&B di Canneto sull'Oglio, Mauro Ottuzzi Art & Garden di Casalmorano, Osteria de L'Umbrella di Cicognolo, Mostarda Luccini, Hotel Pilgrims, Azienda Corte Pagliare Verdieri di Commessaggio, Bar da Paola di Cremona, pizzeria da Nicola di Fiesse, Caffè La Crepa, palazzo Quaranta di Isola Dovarese, l'Ecomuseo delle Valli dell'Oglio e la Chiesa di San Giuseppe di Isola Dovarese, Cascina Lago



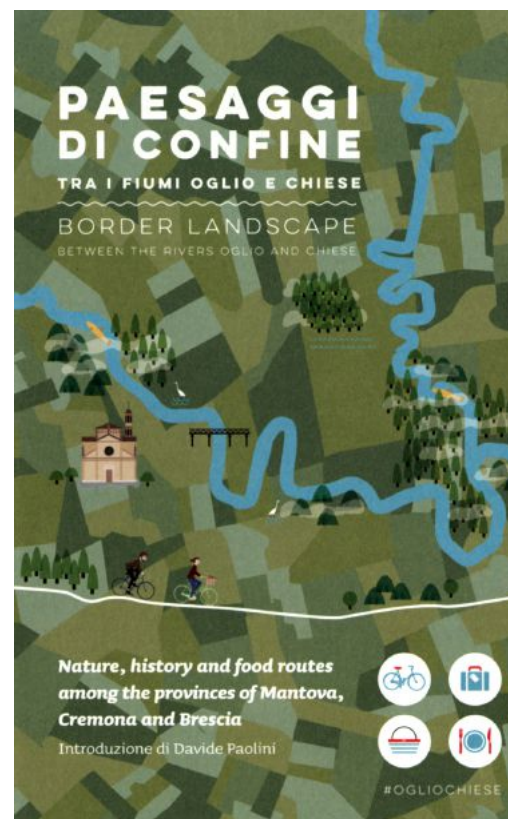
Federico Malinverno

Scuro di Stagno, il museo archeologico di Piadena, la Trattoria dell'Alba di Vho di Piadena, il salumificio Santini di Torre de' Picenardi, il Castello di San Lorenzo e Villa Sommi Picenardi, 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.

«Si tratta di quattro itinerari nel cuore della pianura in cui operatori della ristorazione e delle ricettività hanno deciso di lavorare insieme, di integrare nel segno di un comprensorio enogastronomico e culturale paesaggistico unico e ricco — spiega Federico Malinverno —. Il gastronomo Davide Paolini ha nei suoi articoli letto i territori fra Oglio e Chiese come un comprensorio dalla forte identità e riconoscibilità, su questo suggerimento abbiamo lavorato proponendo una serie di itinerari in cui ristorazione, ospitalità, ma anche le informazioni turistiche necessarie a vivere il territorio dialogassero fra loro. Lo stesso dialogo che fra ristoratori abbiamo avviato dall'aspetto più banale ma non scontato di indirizzare clienti dai colleghi in nome di una ospitalità reale e condivisa nei confronti di chi viene a visitare il nostro territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La copertina e uno dei quattro itinerari di Paesaggi di Confine che propone percorsi fra Mantova, Cremona e Brescia



IL CAFFÈ LA CREPA DI ISOLA DOVARESE

Malinverno in posa per Toscani

CREMONA — «Il progetto *Paesaggi di confine* pensa alla ricettività e alla qualità dell'enogastronomia legandole ai territori in un tutt'uno — spiega Federico Malinverno —. In questo senso va anche un altro percorso nazionale: *Premiate trattorie italiane* in cui otto trattorie che a vario titolo hanno ottenuto importanti riconoscimenti hanno deciso di mettersi insieme, promuoversi a vicenda, condividendo lo stesso stile e la medesima qualità nell'offrire il servizio di ristorazione. Questo permette ai clienti delle singole trattorie di essere informati e magari invogliati a provare i locali che hanno in totale autonomia deciso di collaborare insieme e promuoversi in maniera unitaria». Se in questo caso i locali stessi sostengono l'azione promozionale, nel caso della pubblicazione *Come in Famiglia*, Contaldi Castaldi di Franciacorta ha deciso di unire

in una pubblicazione le trattorie premiate dal Gambero Rosso quali avamposti della valorizzazione della più autentica tradizione italiana. Fra queste trattorie c'è anche il *Caffè La Crepa* di Isola Dovarese. La peculiarità della brochure sono i ritratti dei vari ristoratori firmati da Oliviero Toscani. *Fausto Malinverno* mostra con orgoglio la sua fotografia e racconta: «ero un po' intimorito — spiega —. Non potevo neppure respirare, lui mi ha detto cosa fare e come muovermi, poi ha scattato, certo non capita tutti i giorni di essere ritratto da un fotografo del calibro di *Oliviero Toscani*». Nello sguardo attento ma discreto di *Fausto Malinverno* c'è tutto lo spirito del Caffè La Crepa, un locale che sa farti sentire di casa, che sa coccolarti e viziarti con piatti originali, unici pur innestati nella tradizione enogastronomica cremonese. (n.arr)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fausto Malinverno

Piaggio con Vespa sul mercato del Nepal E a settembre in India due nuovi modelli

MILANO — Piaggio entra con Vespa nel mercato del Nepal con la VX e la S 125 prodotte nello stabilimento indiano di Baramati e vendute negli showroom di Kathmandu di proprietà di D-Lifestyles, del gruppo nepalese Dev Jyoti. Ai primi di settembre debutteranno in India due nuovi modelli di Vespa nella cilindrata 150cc, mentre nella Repubblica popolare cinese Piaggio ha di recente inaugurato a Shanghai una nuova dealership per il marchio Moto Guzzi. «La reazione da parte dei clienti nepalesi è già particolarmente positiva in termini di ordini, e conferma come i valori del brand Vespa siano conosciuti e apprezzati in ogni parte del mondo. Si tratta di un primo passo di un programma di crescita che ci porterà a essere presenti anche in nuovi mercati come Sri Lanka e Bangladesh» commenta il presidente e amministratore delegato del gruppo Piaggio, Roberto Colaninno. In India Piaggio mantiene e rafforza il suo ruolo di market leader nel segmento trasporto merci (Cargo) con una quota di mercato in crescita al 55,4% (52,6% nel primo semestre 2014).



Roberto Colaninno, presidente della Piaggio

Sala soddisfatto. Successo anche per la mostra sul gusto italiano Expo, le visite sono al massimo

Ingressi ad agosto ben oltre le previsioni, misure anti-code

MILANO — «Il sito è stracolmo e siamo ai massimi dall'apertura»: il commissario di Expo, Giuseppe Sala, ha confermato il boom di visitatori ad agosto all'Esposizione universale. «Siamo senza dubbio oltre le nostre stesse previsioni di affluenza, che sono realizzate sulle prenotazioni, che sono inevitabilmente parziali, e sui tour operator — ha spiegato a Rtl 102.5 —. Questi ultimi ci segnalavano, che sarebbe arrivata tanta gente, ma non credevamo così tanta». E quindi adesso ci si sta attrezzando per «affrontare l'unico vero problema di questi giorni magnifici, che — ha aggiunto

— è quello delle code. Sia agli ingressi, che nei singoli padiglioni». Sala ha anche ringraziato dell'impegno il presidente dell'Anticorruzione Raffaele Cantone. «Cantone non è mai venuto a Expo solo con spirito ispettivo — ha concluso —, ma si è veramente messo in gioco. Io, non smetterei mai di ringraziarlo». Sono intanto oltre 150mila i visitatori, con un trend in aumento, di 'Fab Food' (La fabbrica del gusto italiano), mostra organizzata da Confindustria ad Expo che ha aperto i battenti il 28 maggio, quasi un mese dunque dopo l'avvio dell'Esposizione.

Ristorante Paradiso

Specialità del ristorante:
Frittura di rane, anguilla, Avannotti di trota, Pesce gatto nostrano e i famosissimi "Boss e Zerle" Fritto di mare e Calamari Carne alla griglia

Pesca Sportiva

Cappella Cantone (CR) - Ocasale - Località Torbiere
Tel. 0374 373403 - Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena

acquapark Ocasale - Cremona

Si effettuano corsi di acquagym
Piscina - Zona idromassaggio
Solarium - Spogliatoi - Beach Volley
Pesca sportiva - Bar - Ristorante

ORARIO DI APERTURA:
tutti i giorni dalle 9,30 alle 19,00

S.S. Paullese uscita Ocasale
0374 373403 - 340 2720688
www.pescasportivatrelaghi.it

ANNUNCI SANITARI

Legge 4 agosto 2006 n. 248, e in particolare l'articolo 2, comma 1, lett. b), che testualmente sancisce: "Sono abrogate le disposizioni legislative e regolamentari che prevedono con riferimento alle attività libero professionali e intellettuali il divieto, anche parziale, di svolgere pubblicità informativa circa i titoli e le specializzazioni professionali, le caratteristiche del servizio offerto nonché il prezzo e i costi complessivi delle prestazioni secondo criteri di trasparenza e veridicità del messaggio il cui rispetto è verificato dall'Ordine".

Associazione Dentisti del Cremonese e del Cremasco

PRONTO SOCCORSO ODONTOIATRICO
Aperto tutti i giorni dalle 8,00 alle 20,00
388 422117

Musica per il tuo sorriso

IL TEAM DI PROFESSIONISTI DEL TUO TERRITORIO SEMPRE AL TUO FIANCO

- Dott. Barbati Sante
Crema Tel. 0373/86709
- Dott. Carlini Enrico
Crema Tel. 0372/24450
- Dott. Carlini Massimo
Crema Tel. 0372/480125
- Dott. De Micheli Federica
Crema Tel. 0372/30212
- Dott. Della Nave Cesare
Casalmorano Tel. 0374/374056
- Dott. Duchi Lorenzo
Crema Tel. 0372/410290
- Dott. Fiorentini Anna
Crema Tel. 0373/257786
- Dott. Fiora Francesco
Crema Tel. 0372/451611
- Dott. Furlani Paolo
Crema Tel. 0372/411234
- Dott. Ghilardi Lanfranco
Crema Tel. 0372/412786
- Dott. Grassi Gianluca
Crema Tel. 0372/452788
- Dott. Guerrini Ermanno
Crema Tel. 0372/457721
- Dott. Pelagatti Saverio
Cremona Tel. 0372/22407
- Dott. Pini Mauro
Cremona Tel. 0372/412167
- Dott. Sanella Massimo
Crema Tel. 0373/31994
- Dott. Sangalli Michele
Dovera Tel. 0373/94584
- Dott. Serventi Ferruccio
Cremona Tel. 0372/457355
- Dott. Tartari Elisabetta
Cremona Tel. 0372/457745

www.associazionedentistididelcremonese.it

Per la pubblicità in questa rubrica:
Publi Pubblicità
Largo P. Sarpi, 19 - Cremona
Via Cavour, 53 - Crema
0373 82709 - 380 3412620

MERCATI

BRESCIA

CEREALI (unità di misura tonnellata)	leri €	QUOTAZIONE PRECEDENTE
Frumento varietà speciali (grani di forza)	buono mercantile	n.q.-n.q. 178,00-180,00
Frumento altri usi		MERCATO CHIUSO 173,00-177,00
Grano turco naz. giallo (14% um.)		156,00-157,00
Trinciato di mais in campo (30% sost. secca 30% amido)		PAUSA DI 33,00-38,00
Orzo nazionale leggero	FERRAGOSTO	152,00-157,00
P.S. 66/67 (franco arrivo)	pesante	158,00-163,00
P.S. 63/68 (f.co.)	estero	n.q.-n.q. 178,00-191,00
Farina		
	«00» w 380-430 prot.ss min 14	475,00-485,00
	«00» w 280-330 prot.ss min 13	460,00-480,00
	«00» w 180-200 prot.ss min 11.5	425,00-435,00
Crusca e cruschetto		113,00-114,00
Farinaccio di frumento tenero		158,00-160,00
Riso (unità di misura kg. 1)		
Superfino Arborio		1.17-1.21
Fino Ribe		0,89-0,91
Semifino padano		0,96-1,20

N.B. Il numero delle cifre dei decimali è comunicato dalle commissioni CCIAA

PER LA PUBBLICITÀ SU
La Provincia Publi
Quotidiano di Cremona e Crema
Largo Paolo Sarpi, 19 - CREMONA
Tel. 0372 244511 - Fax 0372 464827
Lunedì-Venerdì: 8.30 - 12.00, 14.30 - 18.00
Sabato: CHIUSO
Via Cavour, 53 - CREMA
Tel. 0372 82709 - Fax 0373 89448
Pubblicità Via Poggi, 13 - C.S.A.L.M.A.G.C.I.R.E.
Tel. 0373 262960
www.publi.it