

## GRANA PADANO (DOP)

L'abbondanza di latte degli allevamenti della Pianura Padana, tra i fiumi Adda e Mincio, ha favorito, fin dal XII secolo, la nascita del formaggio Grana. Il nome richiama la pasta dura e granulosa che, con la stagionatura, acquista un gusto dolce e saporito. Prodotto solo con latte italiano, è un formaggio semigrasso che prevede una stagionatura dai 9 ai 20 mesi.

The abundance of dairy farms of the Po Valley, between the rivers Adda and Mincio, has facilitated, since the twelfth century, the birth of Grana Padano. The name refers to its tough and gritty texture that becomes sweet and tasty with the aging process. This semi-fat cheese is produced only with Italian milk. The optimal aging period is 9/20 months.

*Cooperativa agricola/Farmers Co-op Latterie Virgilio Viale Favorita 19, Mantova, cell./mob. + 39 03763861, comita@consorzio-virgilio.it - www.consorzio-virgilio.it*

## BACI DEL SIGNORE (PAT)

Prodotti nell'intero territorio del pavese, i Baci del Signore sono piccoli dolci dalla forma simile a bottoni, del peso di circa 20 grammi. Sono composti da due dischetti di biscotto farciti di marmellata di arance e, in parte, ricoperti di cioccolato: un connubio di sapori simile alla torta sacher. Sono ottimi da servire come accompagnamento al tè.

The Baci del Signore (that means Lord's Kisses) are a traditional product of the zone of Pavia; they look like small cakes shaped like buttons, weighing about 20 grams. These biscuits that consist of two discs of biscuit stuffed with orange marmalade and partly covered with chocolate, are a perfect combination of flavors comparable to the deliciousness of the Sacher-Torte. Enjoy it with a cup of tea.

*Le Campanelle Via Maestra 94, 27030 Suardi (PV), fax +39 038489388, cell./ mob. +39 3355355613, le.campanelle@libero.it - www.lecampanelle.com*

## OLTREPÒ PAVESE BONARDA (DOC)

È un vino prodotto dal vitigno Croatina, detto Bonarda (nome di probabile origine longobarda) nelle zone dell'Oltrepò pavese e del Piacentino. Ha colore rosso rubino intenso, profumo gradevole e fruttato di marasca e mandorle, gusto fresco e vivace. Si abbina a piatti di salumi, cotechino, zampone; ma anche paste e risotti soprattutto con sughi di carne.

This fresh and lively red wine is produced with the Croatina grape variety that is grown primarily in the Oltrepò Pavese and in the province of Piacenza; it is called Bonarda (this name has probably Lombard origins). It has an intense ruby red color, a pleasant aroma and a marasca cherry and almond flavor. Enjoy a glass of Bonarda with cold cuts, cooked pork sausage, pig's trotter, pasta or risotto with meat sauce.

*Fratelli Guerci Frazione Crotesi 20, 27020 Casteggio (PV), tel. +39 038382725, fax +39 0383809409, milena@guercivini.it - www.guercivini.it*

**PAT** Prodotto Agroalimentare Tradizionale - **TSG** Traditional Specialities Guaranteed;  
**DOP** Denominazione di Origine Protetta - **PDO** Protected Designation of Origin;  
**DOC** Denominazione di Origine Controllata - **CDO** Controlled Designation of Origin;  
**IGP** Indicazione Geografica Protetta - **PGI** Protected Geographical Indication;  
**DOCG** Denominazione di Origine Controllata e Garantita - **CDOG** Controlled Designation of Origin Guaranteed;  
**IGT** Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication)



LA BISACCIA  
DEL PELLEGRINO  
PILGRIM'S POUCH



# LOMBARDIA



## MICCONE (PAT)

Prodotto in tutto l'Oltrepò Pavese, il Miccone è un pane bianco di pasta dura e di consistenza croccante i cui ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito naturale e sale. Le forme, di circa 1 kg, si conservano fragranti fino a una settimana, grazie al basso contenuto d'acqua. Questo pane tradizionale si esalta con salumi stagionati e piuttosto dolci.

This bread is produced throughout the Oltrepò Pavese (an area of the Province of Pavia). The miccone is a hard dough white bread with a crunchy texture; the ingredients are: wheat flour, water, yeast and salt. The loaves of bread, of about 1 kg each, remain fragrant for a week, thanks to their low water content. Enjoy this traditional bread with seasoned and sweet cold cuts.

*Isola Bottega Italiana (c/o Supermercato/ supermarket Rondò) Piazza Rondò 2, 27050 Casei Gerola (PV), tel. +39 038361316, supermercatorondo@alice.it*

## PANE GIALLO (PAT)

Il Pane Giallo è tradizionale della provincia di Pavia. È prodotto con farina di frumento (30%) mista a farina di granoturco (70%), che determina il tipico colore giallo della mollica. Ha forma rotonda, croccante esternamente e morbido all'interno, seppure ruvido al palato. Si consuma di contorno a diversi piatti, è particolarmente buono caldo con la pancetta.

The yellow bread is a traditional product of the zone of Pavia. It is produced with wheat (30%) mixed with durum wheat (70%), which determines the typical yellow color of the guts. It is a round shaped bread, crispy outside and soft inside, but it is rough when eaten. This bread is a good side dish that suit several dishes, especially hot bacon.

*Davide Baioni Via Colombo 35, 20062 Cassano d'Adda (Mi), cell./mob. +39 3407118705, Baioni.davide@studenti.unimi.it*

## SALAME CREMONA (IGP)

È prodotto con carni selezionate del Gran Suino Padano DOP, aromatizzate con sale, pepe, aglio pestato e insaccato in budello naturale. Il salame è compatto e morbido, speziato e profumato al palato e di un colore rosso intenso. È stagionato in base alle dimensioni: da un minimo di 5 settimane, per la pezzatura piccola, a oltre 4 mesi per quella più grande.

It is produced with selected meats of Gran Suino Padano PDO, seasoned with salt, pepper, crushed garlic and stuffed into natural casings. This dark red salami is compact, soft, fragrant and spicy. The aging period depends on the size: from a minimum of 5 weeks, for the small pieces, to over 4 months for the larger ones.

*Cascina Brugnole Cascina Brugnole 1, 26018 Trigolo (CR) - loc. Brugnole, tel./fax +39 0374370126, info@brugnole.com - www.brugnole.com*

## SALAME D'OCA DI MORTARA (IGP)

Specialità tipica della Lomellina, è prodotto con carne magra d'oca e carne e grasso di suino, condita con sale, pepe e aromi. Il salame è insaccato esclusivamente in budello di pelle d'oca cucito e legato a mano. Presenta un colore rosso porpora, sapore dolce e delicato e un piacevole sentore di viola. Ottimo come antipasto con mostarda e salse agrodolci.

This is a typical specialty of Lomellina, produced with lean goose meat and pork fat and meat, seasoned with salt, pepper, herbs and spices. This purple sausage is exclusively stuffed into goose skin casings, sewn and bound by hand. Its taste is sweet and delicate with a pleasant hint of violet. It can be a great appetizer if served with mustard or with sweet and sour sauces.

*L'oca di Sant' Albino Via Canova 11, 27036 Mortara - loc. Frazione Casoni Sant' Albino (PV), tel./fax +39 0384298993, cell./mob. +39 33848287241, locadisantalbino@gmail.com*



La *bisaccia del pellegrino*, realizzata in occasione del progetto promosso da RadioRai e Associazione Civita che prevede anche un programma radiofonico itinerante da Aosta a Roma con giornalisti di radio italiane ed europee, intende arricchire l'esperienza di fruizione della Via Francigena e dei territori da essa attraversati con una componente *food* di alta qualità e adatta per il consumo escursionistico. Leggerezza, conservabilità, alto valore nutrizionale ed energetico, naturalità sono alcune delle caratteristiche dei prodotti contenuti in questa speciale bisaccia che, attraverso la collaborazione attivata con i produttori, potrà arricchirsi nel tempo.

*Pilgrim's pouch*, conceived on the occasion of the project promoted by RadioRai and Associazione Civita that also envisages an itinerant radio broadcast from Aosta to Rome, involving Italian and European radio reporters, aims to enrich the fruition of Via Francigena and of the vast web of areas crossed by this pilgrimage road, with high quality gastronomic experiences, suitable for hiking activities. Lightness, maintainability, high nutritional values and genuineness are just a fragment of the qualities that characterize the food products within this unique pouch that, through an active collaboration with the producers, may get even richer over time.