



Slow Food[®]
Basso Mantovano



Giretto Slow a Cremona

DOMENICA 8 FEBBRAIO 2015



Incontro con i produttori "buoni, puliti e giusti" + visita al Museo del Violino di Cremona

Museo del Violino - Fondazione Stradivari

Entrato nel patrimonio immateriale dell'Umanità tutelato dall'Unesco, il "saper fare" accumulatosi nei cinque secoli di storia della liuteria cremonese trova narrazione nel palazzo di piazza Marconi appena restaurato, dove accanto ad uno straordinario percorso in dieci sale costellate dai capolavori di Stradivari, Guarneri del Gesù, degli Amati è stato realizzato anche un auditorium dall'acustica perfetta. Il percorso museale è un viaggio nella storia degli strumenti ad arco più rari, attraverso documenti, suoni e immagini rimandati da installazioni multimediali. Si comincia con la sezione dedicata alla nascita del violino, dove sono esposti, in riproduzione, quegli strumenti medievali che ne hanno percorso la nascita; si attraversa una vera propria bottega del liutaio, si percorre la storia della diffusione dello strumento, e ci s'imbatte nell'emozione di ritrovarsi innanzi ai pezzi più preziosi della liuteria di ogni tempo.

Azienda agricola Lago Scuro

Incontreremo la **famiglia Graselli** nell'azienda agricola *Lago Scuro* di Stagno Lombardo per festeggiare con loro l'ingresso dell'agriturismo nella guida Osterie d'Italia. Sarà occasione per assaggiare i loro piatti, ma anche di vedere un nuovo "concetto" di azienda agricola che punta sulla qualità dei prodotti, sul biologico (ma oltre...), sulla differenziazione dei prodotti, sulla filiera corta, ma anche su nuove funzioni (micronido). Inoltre incontreremo **Andrea Picchioni**, grande interprete dei vini dell'Oltrepò Pavese che riesce a dare personalità e territorialità e a interpretare in modo "alto" i principi del Biologico.

Per approfondire:

www.museodelviolino.org
www.cascinalagoscuro.it
www.picchioniandrea.it
www.slowfoodbassomantovano.it

Programma della giornata

Ore 8.45 - Partenza da Pegognaga con ritrovo davanti alla sede della Condotta Slow Food Basso Mantovano (piazza V. Veneto). Il viaggio è a carico dei partecipanti con mezzo proprio (car pooling).

Ore 9.15 - Partenza da Viadana con ritrovo in via XX Settembre, 8.

Ore 10.00 - Visita al Museo del Violino, piazza G. Marconi - Cremona

Ore 13.00 - Arrivo a Stagno Lombardo (Cr) presso la Cascina Lago Scuro per pranzare con il seguente menu con abbinamento vini:

- torta salata di erbette e ricotta, salumi prodotti in cascina con giardiniera di verdure / Vino: Bonarda Oltrepò Pavese, Luogo dei Ronchi;
- formaggi prodotti in cascina con mostarda cremonese / Vino: Buttafuoco Oltrepò Pavese Bricco Riva Bianca;
- cotechino con purè, verze e lenticchie / Vino: Profilo, metodo classico;
- pasticceria secca con zabaione / Vino: Sangue di Giuda Oltrepò Pavese Fior del Vento.

I piatti saranno presentati da Luca Grasselli, in particolare le materie prime utilizzate, tutte prodotte in azienda.

I vini saranno presentati dal produttore: Andrea Picchioni (Canneto Pavese), la cui cantina è (più che) Bio.

Ore 14.30 - Visita alla cascina: antica cantina (con i suoi gioielli custoditi), stalla, caseificio, orto, lago, micronido. Possibilità di acquisto di prodotti (salumi, formaggi, verdure, uova).

Sarà possibile acquistarlo anche direttamente da A. Picchioni i suoi vini.

Costo

Contributo per spese di viaggio (benzina) a chi fornisce l'auto + ingresso Museo del Violino 7 euro + costo pranzo: 25 euro soci / 30 euro aspiranti soci

Info e prenotazione (entro il 4 febbraio)

Slow Food Basso Mantovano: t. 329 3176082 (Massimo); t. 333 2693358 (Alberto)
Cascina Lago Scuro t. 0372 57487