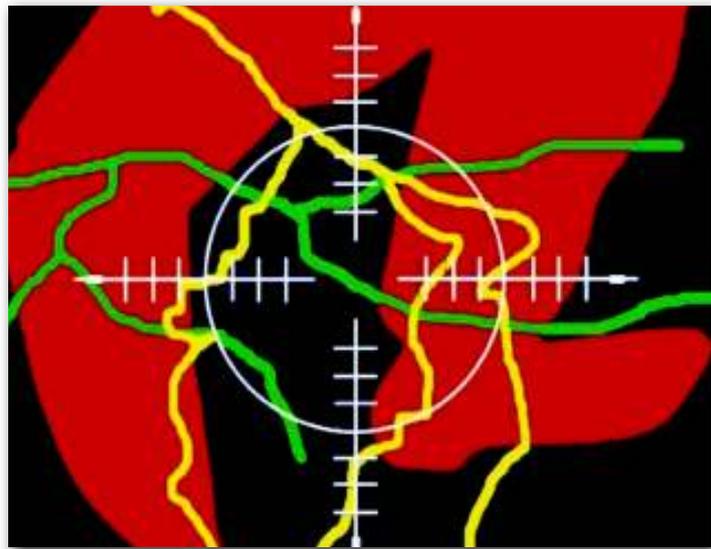


WEEK END A ROMAGNESE



Guide

Mangiare Bere Dormire

www.mabedo.it

Itinerari dell'attrattività



SALUMIFICIO ROMAGNESE

SAPORI DELLA TRADIZIONE



SALUMIFICIO ROMAGNESE: DA 40 ANNI QUALITÀ E GENUINITÀ IMPAREGGIABILI

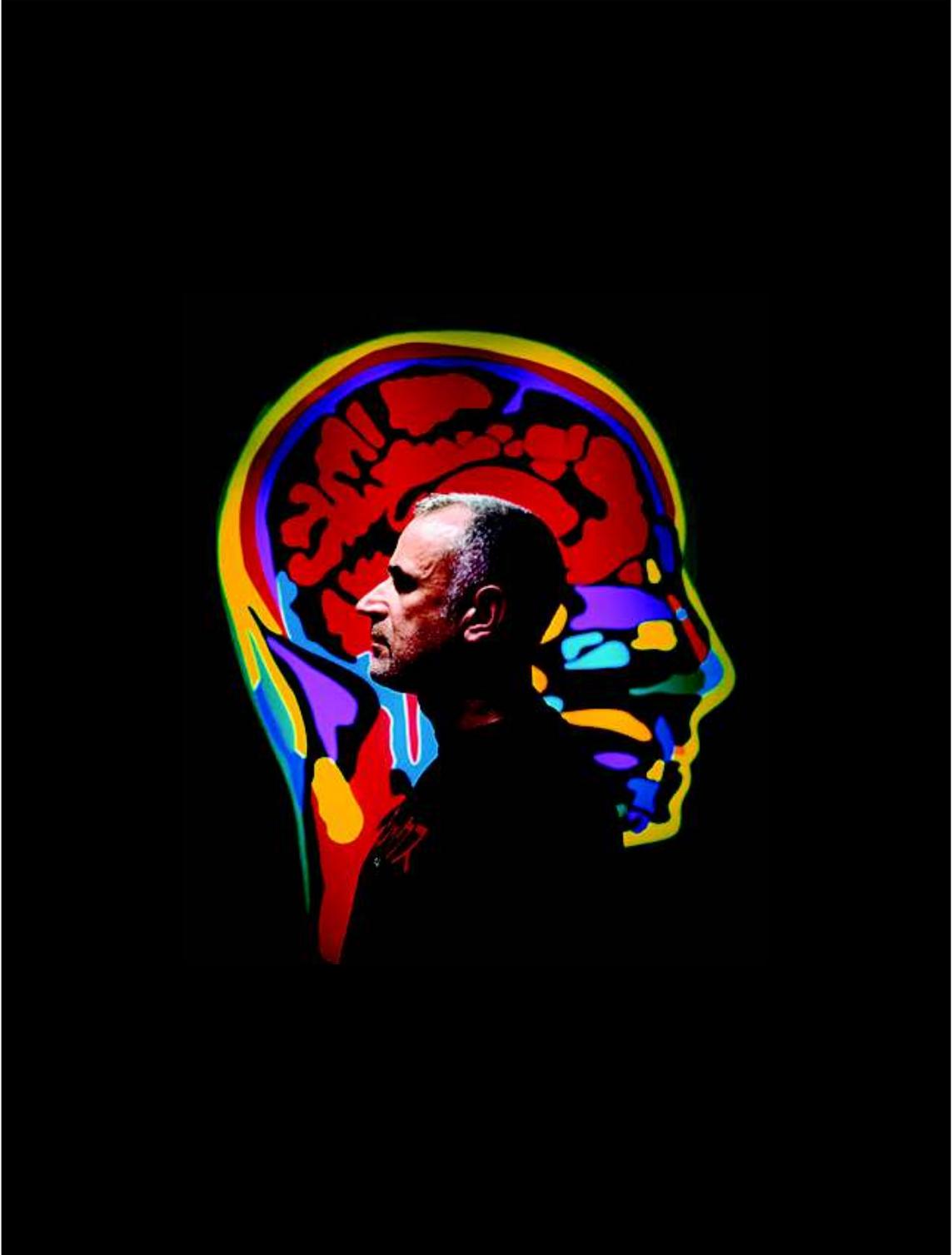
WEEK END A ROMAGNESE

Guide
Mangiare Bere Dormire
www.mabedo.it
Itinerari dell'attrattività

La copertina della Guida Mabedo è opera dell'artista contemporaneo **Marco Lodola**, pavese e notissimo per i lavori a olio e le sculture luminose. Le sue opere sono oggi presenti in tutto il mondo e recensite dai critici internazionali. La poliedricità è un tratto caratteristico dell'arte di Lodola, il quale ha realizzato illustrazioni per copertine di numerosi romanzi e saggi e ha collaborato in campo musicale e teatrale. Lodola ha esposto al Padiglione Italia della 53° Biennale di Venezia, all'Expo internazionale di Shangai; nel 2012 ha partecipato alla 54° Biennale di Venezia con "Cà Lodola", la magnifica installazione luminosa posta alla Cà d'Oro, un progetto curato da Vittorio Sgarbi.

Il logo ideato per noi da Marco Lodola rappresenta il nostro territorio dove vengono identificate graficamente le vie di terra, le vie d'acqua e le terre che a esse si correlano, divise ed intersecate dal tipico cromatismo di Lodola. Lo sfondo è "calpestato" dai passi del viandante, che percorre con lento incedere i nostri territori, in qualità di pellegrino, di turista curioso e di semplice amante delle proprie terre d'origine. Sono, questi, i passi di un turismo lento e radicato, che consente di godere degli aspetti naturalistici, storico-artistici e ambientali in modo nuovo perché guardati con occhi nuovi.

Un procedere lento che regala il gusto delle piccole cose, il piacere di momenti importanti ma anche quella poesia del cibo che passa attraverso l'attenzione ad antichi sapori legati alla tradizioni della terra. Nel logo ideato da Marco Lodola, le gambe piegate dall'incedere, a volte anche con fatica, stanno proprio a simboleggiare un percorso intrapreso non solo fisicamente, ma anche e soprattutto, spiritualmente.



Le guide Week End

FQCommunication ha deciso di lanciarsi in una nuova sfida e crea la nuova Collana Week end.

Una serie di guide volte a promuovere il turismo locale, ad invogliare le persone a visitare le splendide colline dell'Oltrepò Pavese, tra le quali rilassarsi e vivere momenti indimenticabili.

Attraverso queste guide, lo Staff di FQCommunication, s'impegna a rilanciare la filosofia e cultura del viaggio.

È ora di partire, on the road, con il vento in faccia, quasi a portare via il grigiore cittadino, i pensieri, le preoccupazioni, tra le splendide colline dell'Oltrepò Pavese, tra la natura pressochè incontaminata e rigogliosa..

È lì che di fronte alla maestosità ed alla creatività di Madre Natura, la mente si libera lasciando spazio ad un senso di pace, di libertà, di voglia di scoprire le bellezze culturali, la storia e le leggende che queste splendide terre offrono a tutti noi.

Lo scopo dei week end proposti nelle guide di FQCommunication, è quello di raccogliere e proporvi informazioni utili circa cultura e tradizione, soggiorno e ristoro, alla scoperta dei prodotti tipici che da anni dominano il nostro Oltrepò Pavese.





Indice

Week end a Romagnese	10
Un po' di storia	12
Monumenti e luoghi di interesse	20
Distretto del Commercio dell'Alta Val Tidone Itinerari dell'Attrattività	28
MA ngiare, BE re, DO rmire... e comprare	42
Romagnese per il sociale: eventi e luoghi di aggregazione	102
Numeri utili	108
Come raggiungere Romagnese	106

Week End a Romagnese

Esiste nel nostro Appennino un luogo dove natura, bellezze naturali, caratteristiche storiche e tradizioni sono una cosa sola. Questo luogo che ha saputo preservare e mantenere il patrimonio ricevuto in eredità da secoli di storia è **Romagnese**.

Romagnese è un **Comune “Gioiello d’Italia”**, riconoscimento ottenuto dal Ministero del Turismo. Solo 21 Comuni in tutta Italia possono fregiarsi di questo marchio.

La Comunità Montana Oltrepò Pavese e i quattro comuni di Romagnese, Zavattarello, Ruino e Valverde hanno deciso di rafforzare le proprie dinamiche di sviluppo integrato creando armonicamente il **Distretto del Commercio Alta Val Tidone**.

L’obiettivo è promuovere l’innovazione organizzativa e di processo tra gli operatori commerciali collocati nelle specifiche polarità commerciali montane e l’adozione e il coinvolgimento in una visione di rete.



Un po' di storia

Romagnese è un territorio pieno di storia. Abitato sin dalla preistoria, in base alla tradizione che affonda le radici nella leggenda, l'antico borgo di Romagnese ("castrum romaniense") avrebbe avuto origine da un accampamento di legionari romani, in fuga dopo la sconfitta nella battaglia del fiume Trebbia ad opera delle truppe di Annibale nella seconda guerra punica (218 a.C.).

La zona divenne una proprietà dell'Abbazia di San Colombano di Bobbio, fondata appunto da San Colombano nel 614 e che, quest'anno, festeggia il millenario della diocesi. Successivamente venne inglobato all'interno dei feudi del vescovo della stessa città, che ne mantenne sempre la signoria.

A seguito della sconfitta dei Longobardi, da parte di Carlo Magno, re del Sacro Romano Impero, la zona di Romagnese, assieme a molti dei territori limitrofi, venne data alla famiglia Malaspina-Landi allo scopo di mantenere un pas-



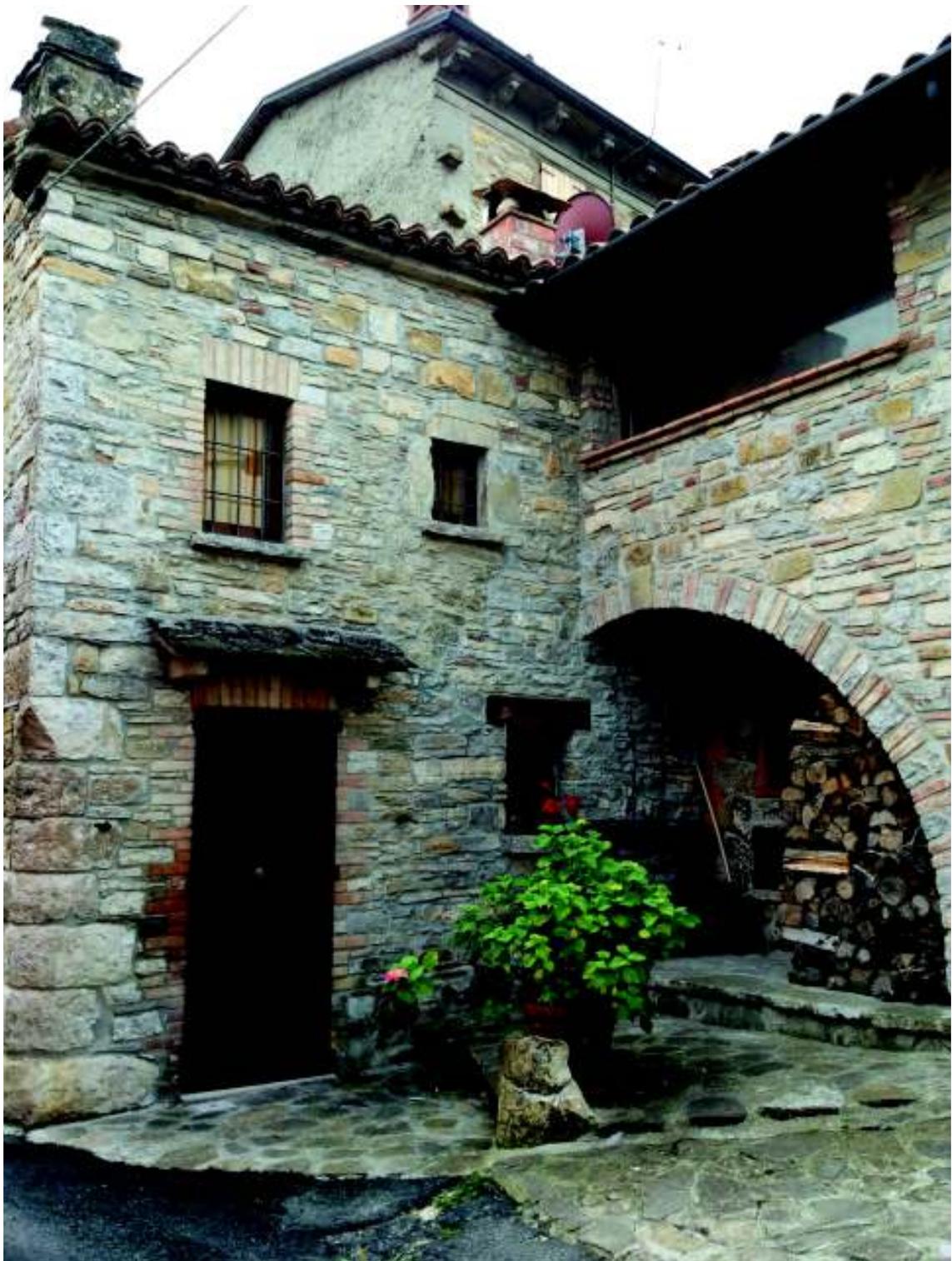
saggio sicuro verso il mare. I Malaspina erano discendenti della dinastia longobarda degli Obertenghi, quindi una casata illustre, visto che Oberto I, nel X secolo, fu conte del Sacro Palazzo di Pavia, ricoprendo la carica di massima autorità del Regno Longobardo e, dal 951, nominato marchese di Milano e conte di Luni e della marca da lui detta Obertenga, nella Liguria Orientale, comprendente i comitati di Milano, Genova, Tortona, Bobbio, Luni e zone limitrofe. Romagnese è fortemente legato alla storia piacentina e pavese per via delle sue aggregazioni feudali. Vassallo di Romagnese fu ad esempio la famiglia piacentina dei Landi, per investitura ecclesiastica del Vescovado di Bobbio ed imperiale da parte di Lodovico di Baviera, nel 1327. Il territorio fu poi dominato da diverse casate, in particolare: gli Eustachi, i Bentivoglio, i Riario e i Sanseverino.

Questo lingua di terra dunque, unificava molti comuni importanti fra i quali vanno annotati anche Trebecco, Bobbio, Ruino e Zavattarello, e rimase sotto il dominio dei Malaspina fino al 1383 quando il castello, il borgo e il territorio della Valle di Romagnese (assieme ai feudi di Rocca d'Olgisio e Val di Pecorara) furono concessi in feudo da Gian Galeazzo Visconti al ben noto condottiero Jacopo Dal Verme come premio per le sue imprese determinanti nell'ottica dell'espansione viscontea in Oltrepò. Fra il 1395 ed il 1409, va se-



gnalato che il conte Jacopo Dal Verme promulgò gli “Statuti del Comune di Romagnese”, un rigido codice di leggi civili e penali che ebbe, però, un positivo influsso sulla vita sociale ed economica di Romagnese. Il piccolo feudo Dal Verme seguì, ovviamente, le fortune della Signoria Viscontea, ingrandendosi con i territori di Zavattarello e Lazzarello fino a raggiungere la sua massima estensione con le concessioni delle città di Bobbio e delle terre di Voghera e di Castel San Giovanni, sottratte all’autorità e competenze dei Comuni di Piacenza, Tortona e Pavia per volere di Filippo Maria Visconti, Signore di Milano. Possiamo dire che la situazione restò pressoché immutata fino al XVIII secolo quando, in base al Trattato di Worms, il territorio venne unito con il Bobbiese al Regno di Sardegna, mentre dal 1801 al 1814 il territorio fu annesso alla Francia napoleonica.

Reintegrato formalmente nella zona “italiana”, passò dalla Liguria al Piemonte nel 1848, dal 1859 entrò a far parte della Lombardia nel circondario di Bobbio della provincia di Pavia passando poi all’area piacentina, nel 1923 (una volta che fu smembrato il circondario di Bobbio) e quindi all’Emilia-Romagna, per poi ritornare stabilmente, dal 1925, sotto la giurisdizione di Pavia e alla Lombardia a seguito della “marcia su Bobbio”: una sollevazione popolare che bocciò il provvedimento d’integrazione al piacentino.



Romagnese fa dunque parte di quel territorio detto “delle Quattro Province” (Pavia, Piacenza, Genova, Alessandria) dove gli usi e costumi tipici di queste comunità appenniniche sono molto legati tra loro. È un paese di “confine”, infatti risente degli influssi Emiliani che provengono dalla Alta Val Tidone ed è anche un po’... Argentino. Grazie alle migrazioni del secolo scorso, infatti, nei negozi di Romagnese da tempi non sospetti, si trova la yerba mate, bevanda tipica argentina, qui chiamata “gerba” e consumata abitualmente nel case private.



Monumenti e luoghi di interesse

Non è nota l'epoca esatta della costruzione del Castello dal Verme oggi adibito a sede del comune. Attualmente esiste soltanto un'ala superstite dell'antica rocca (eretta a scopo difensivo dai Dal Verme tra il XIV e il XV secolo) a scarpata e costruita in pietra locale. Si suppone che sia nata per rafforzare o addirittura abbia soppiantato le rovine di una "casa-forte" abitata dai frati del Monastero di San Colombano, alla cui giurisdizione appartenne Romagnese con le sue terre fino al 1014. Se però le leggende avessero davvero un fondo di realtà, non sarebbe da escludere un'origine ancora più antica, su una pre-esistente roccaforte di epoca romana: il "castrum romaniense".

Il castello è costituito oggi da un maestoso quadrilatero in pietra a vista con speroni alla base dei lati sud e ovest. Conserva per altro il torrione che presenta la merlatura originale guelfa ricoperta da un'ampia tettoia, ricostruita nell'Ottocento. Sulla facciata occidentale del castello è presente al piano terra un alto fornice che conduce alla



farmacia, oltre ad alcuni finestroni rettangolari aperti ai piani superiori. Sulla controfacciata orientale, che aggetta sull'ampio piazzale interno alle mura, si apre un elegante portale in arenaria (plausibilmente del XVIII secolo), coronato da un'ampia porta-finestra con balaustra.

Passando attraverso l'imponente portone in noce, si accede ad un'ampia sala voltata in pietra a vista attualmente adibita a sala consiliare. A destra, una scalinata in pietra ci porta agli uffici comunali. A sinistra vi è invece una seconda entrata che da verso due locali del piano terra sedi dell'associazione Gruppo Alpini Monte Penice e della Pro Loco Alta Val Tidone.

Da qui, salendo al secondo piano, si arriva all'ingresso del torrione in cui è stato allestito il Museo Civico di Arte Contadina; mentre ai piani interrati del castello possiamo ammirare la prigione, una stanza delle torture e un sotterraneo che, come racconta una leggenda, condurrebbe direttamente fino alla frazione Costa.

Significativa è anche la presenza di edifici religiosi. Oltre alla parrocchiale di San Lorenzo, risalente alla fine del Cinquecento, l'intero territorio è disseminato di oratori, in gran parte edificati fra l'Ottocento e il Novecento, ad eccezione



di quello di Nostra Signora di Loreto, in località Totenenzio e anteriore al secolo XI.

Per gli amanti delle bellezze naturali, non possiamo scordare che il territorio di Romagnese ospita il Giardino botanico alpino di Pietra Corva sulle pendici del Monte Pietra di Corvo o Pietra Corva suggestivo e dirupato affioramento di scura roccia vulcanica che si erge sino a 1070 m. Il giardino, che è gestito dalla Provincia di Pavia attraverso una convenzione con il comune di Romagnese e la Comunità Montana Oltrepò Pavese, è aperto da aprile a settembre ed ospita numerose specie vegetali, anche acquatiche.

Il giardino può essere raggiunto in auto o bus: lasciando il centro abitato di Romagnese, si procede in direzione frazione Grazzi, superata la quale, si raggiunge l'ampio piazzale adibito a parcheggio del Giardino botanico. Notate bene: il piazzale è in terra battuta ... se verrete a visitarlo in un periodo di piogge sconsigliamo vivamente tacchi, sandaletti et similia!!!

Abbandonata la macchina, e salendo un breve sentiero, si giunge di fronte alla rustica e caratteristica cancellata che immette al giardino.

Oltre a quella più prettamente turistica, il giardino offre



molteplici funzioni: didattico-educativa (per gruppi e scuole), di conservazione e protezione, di ricerca. Le specie attualmente presenti nel giardino sono circa 1200, suddivise nei vari settori in base alla provenienza geografica, alle collezioni di generi importanti, alle caratteristiche ecologiche e ambientali di crescita.

Il Giardino è dotato di centro-visita che illustra i diversi aspetti del territorio ed è completato da una serie di pannelli didattici esposti lungo i sentieri interni. Inoltre, con un po' di fortuna, potrete vedere nei recinti confinanti cervi, daini e mufloni.

Romagnese, fra l'altro, è dotato di piscina estiva, campo polivalente, pista da sci e mountain-board. In tutto il territorio è possibile praticare trekking, corsa, bici, mountain bike, e altri sport.



Distretto del Commercio dell'Alta Val Tidone

Itinerari dell'Attrattività

I Comune di Romagnese insieme alla Comunità Montana dell'Oltrepò pavese e ai Comuni di Zavattarello , Ruino e Valverde nel 2010 hanno dato vita al Distretto del Commercio dell'Alta val Tidone con l'obiettivo di salvaguardare le attività commerciali di montagna e rilanciare il commercio e il turismo nelle nostre valli. L'ultimo progetto nato è quello degli itinerari dell'attrattività divisi per stagioni.

Itinerario della Rinascita: tra Sacro e Profano... i Riti Pasquali nell'Alta Val Tidone a Romagnese

La tradizione della “gallina grigia” o, per dirla in dialetto, “galëina grisa” è il nome che si da alla questua legata ai riti di calendimaggio in alta val Tidone. Il nome prende spunto dalla strofa di apertura del canto rituale. Nel paese e nelle frazioni di Romagnese, che sono gli unici ad aver conservato intatto l'intero ciclo pasquale, si fondono riti e



significati sacri e profani. Ecco la prima strofa:

«Süza süza, gh'è chì 'l galante
de la vostra galina griza.
E la negra, e la bianca
püra che la canta.»

Le tradizioni sono molto sentite qui e, unico in tutto il territorio dell'Appennino delle Quattro Province, si è mantenuto un intero ciclo pasquale che dura 3 giorni. Il ciclo inizia il Giovedì Santo con una processione che segue un anonimo penitente incappucciato e vestito con una tunica rossa. Questi porta una croce di legno e, partendo dalla chiesa parrocchiale di San Lorenzo, giunge fino all'oratorio di Casa Picchi. Il Venerdì Santo si accendono vari falò in tutta la vallata in concomitanza con la processione che porta il Cristo morto. La sera di sabato è condotta la questua vera e propria; questa si svolge con le modalità del cantamaggio itinerante dunque con il canto augurale e la raccolta delle uova. I cantori si trovano in paese, si dividono in squadre, dotate di "cavagna" (un cesto per raccogliere uova o cibo) e vanno in giro per le varie frazioni di Romagnese. Le frazioni, numerose ma piccole e piuttosto



sto distanziate fra loro, hanno conservato un aspetto interamente rurale, con molte case in pietra a vista.. Ogni squadra è accompagnata da un suonatore di fisarmonica ai quali i padroni di casa offrono vino, salumi, focacce e frittelle che vengono gustati dopo l'ascolto del canto. Per chi è interessato al lato tradizionale, culturale e didattico di Romagnese, consigliamo la visita del Museo Civico di Arte Contadina che trova spazio nel torrione del Castello dal Verme. Il museo nasce dall'idea di ritrovare, conservare e perpetrare per le future generazioni, le tradizioni e i modi di vita "di una volta" che rischiavano di scomparire a causa del disinteresse e dell'incuria generale portandosi via una grossa fetta del passato di questo paese. Di qui, la decisione di recuperare i materiali da vecchie abitazioni, stalle e fienili del territorio per dar vita a un museo che fosse veramente di tutti; a questo lavoro, infatti, si sono dedicati tutti gli abitanti di Romagnese, in uno sforzo comune per salvaguardare la memoria collettiva relativa alla storia e al costume del proprio territorio. Tra i reperti più significativi si possono trovare alcuni cimeli storici, come l'angolo di una cucina rurale, il banco



e la macchina per calzature, la bicicletta utilizzata dall'arrotino, l'antico banco utilizzato dal barbiere con tutti gli attrezzi necessari per barba e capelli, un telaio manuale, macchine da scrivere, oggetti utilizzati in agricoltura, diversi tipi di stufe e scaldaletto... Gli arnesi utilizzati anticamente dagli artigiani e l'ambiente dove si svolgevano le loro attività sono caratteristici di un momento storico particolare, ricostruito fedelmente nel museo.

Itinerario dell'Avvento: l'attesa e la nascita di un paesaggio ancora innevato.

Questo itinerario è legato alle tradizioni di Santa Lucia (13 dicembre). Si aprono le danze con la festa dei bambini e si chiudono con il tradizionale concerto in serale.

Itinerario delle messi: i Castelli, le feste e le rievocazioni... Romagnese, Sagra della Brusadela

Il Comune di Romagnese fa parte del Consorzio produttori del Salame di Varzi DOP e sul territorio si trova il Salumificio Romagnese che produce l'ottimo salame, le coppe,



la pancetta, i salamini, i cotechini e così via. Altri prodotti tipici della tradizione che si possono degustare e acquistare nei negozi ristoranti, osterie, agriturismo di Romagnese sono i ravioli di brasato, i malfatti, le chicche della nonna, i secondi di carne e come fine pasto il “bagnolino” liquore ricavato dalle bacche ammezzite del prugnolo selvatico, che cresce spontaneo sopra i settecento metri. Nota in tutta la Provincia di Pavia è la “Torta Sabiosa” del panificio Provendola di Romagnese: un piccolo forno artigianale a conduzione familiare che produce anche pane, biscotti e altre ottime torte. Altro forno artigianale presente è quello delle Sorelle Gallini, la loro produzione è variegata, ma sono famose a livello provinciale per i loro biscotti “brasadè”. Un altro prodotto tipico, legato ad una sagra (che si tiene l’ultima domenica di agosto) è la “brusadela” una tipica focaccia, salata o dolce, che viene preparata nei forni a legna prima di infornare il pane. La brusadela non è un prodotto commerciale, ma il frutto di una tradizione antica, tramandata di generazione in generazione sino a noi. Passeggiando tra i banchi dei prodotti tipici, si può assaggiare la focaccia accompagnata da salumi e buon vino. La



caratteristica che rende unica questa sagra è infatti l'accoglienza espressa dalla popolazione che in questa giornata porta in piazza la produzione del proprio forno familiare, facendo idealmente diventare tutti i partecipanti ospiti del paese intero, sfatando lo stereotipo della poca ospitalità e della chiusura della gente di montagna.

Bosco incantato

Immerso nei grandi boschi di querce e faggi, in ogni comune del Distretto, si trova il Bosco Incantato, abitato da fate, gnomi e folletti. In questi luoghi suggestivi sono stati pensati laboratori ludico ricreativi per i bambini che, attraverso un percorso guidato, scopriranno luoghi incantati e piccoli amici che insegneranno loro l'importanza del rispetto della natura e dei prodotti del bosco, soprattutto il legno e l'argilla, materiali con i quali i ragazzi potranno costruire giochi, casette per gli gnomi ed altri oggetti d'arredo per il Bosco Incantato. Storie e leggende legate alla tradizione popolare di questi luoghi guideranno i ragazzi e le loro famiglie alla scoperta di un piccolo mondo incantato a pochi chilometri dalla città.

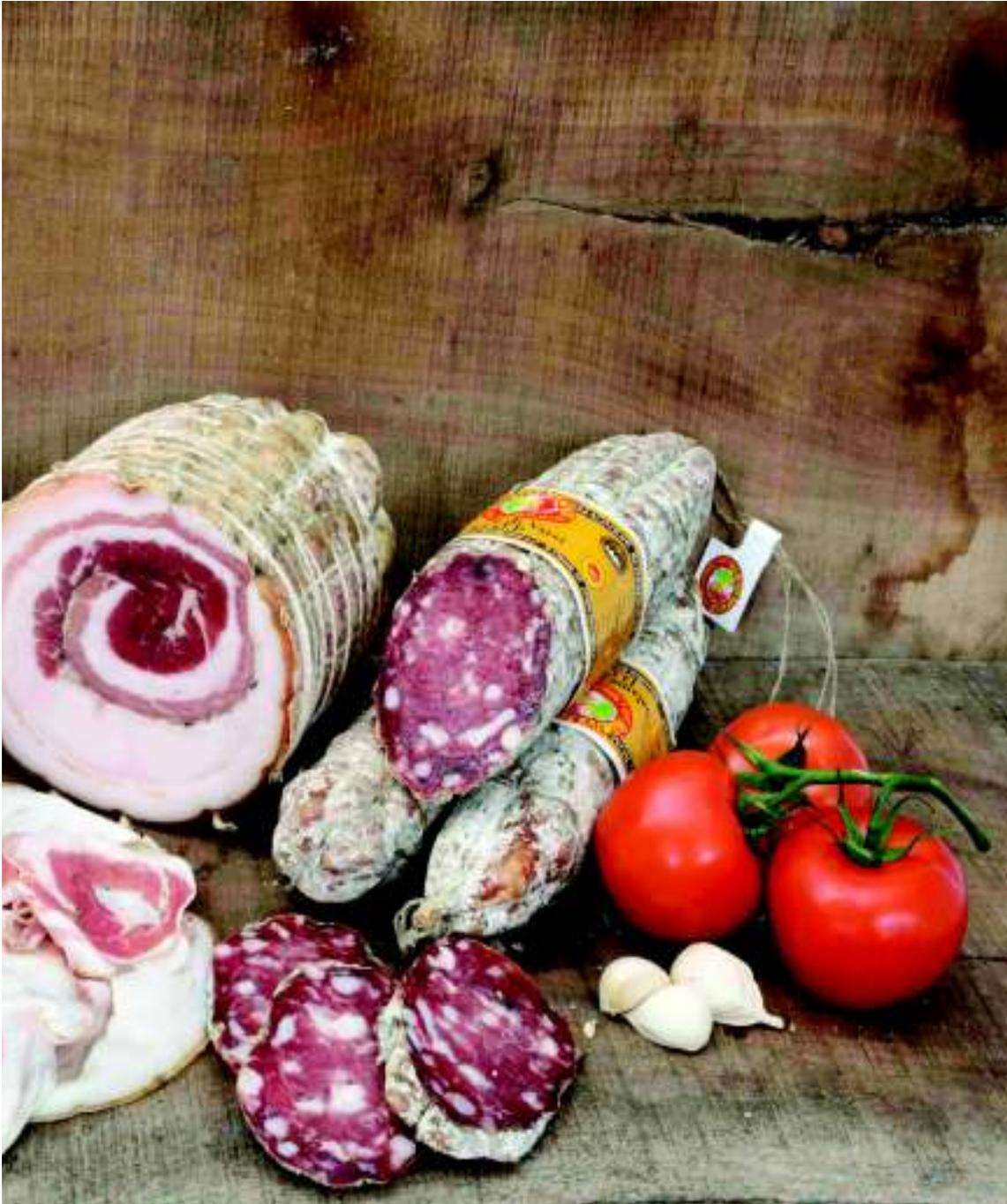


SALUMIFICIO ROMAGNESE

SAPORI DELLA TRADIZIONE



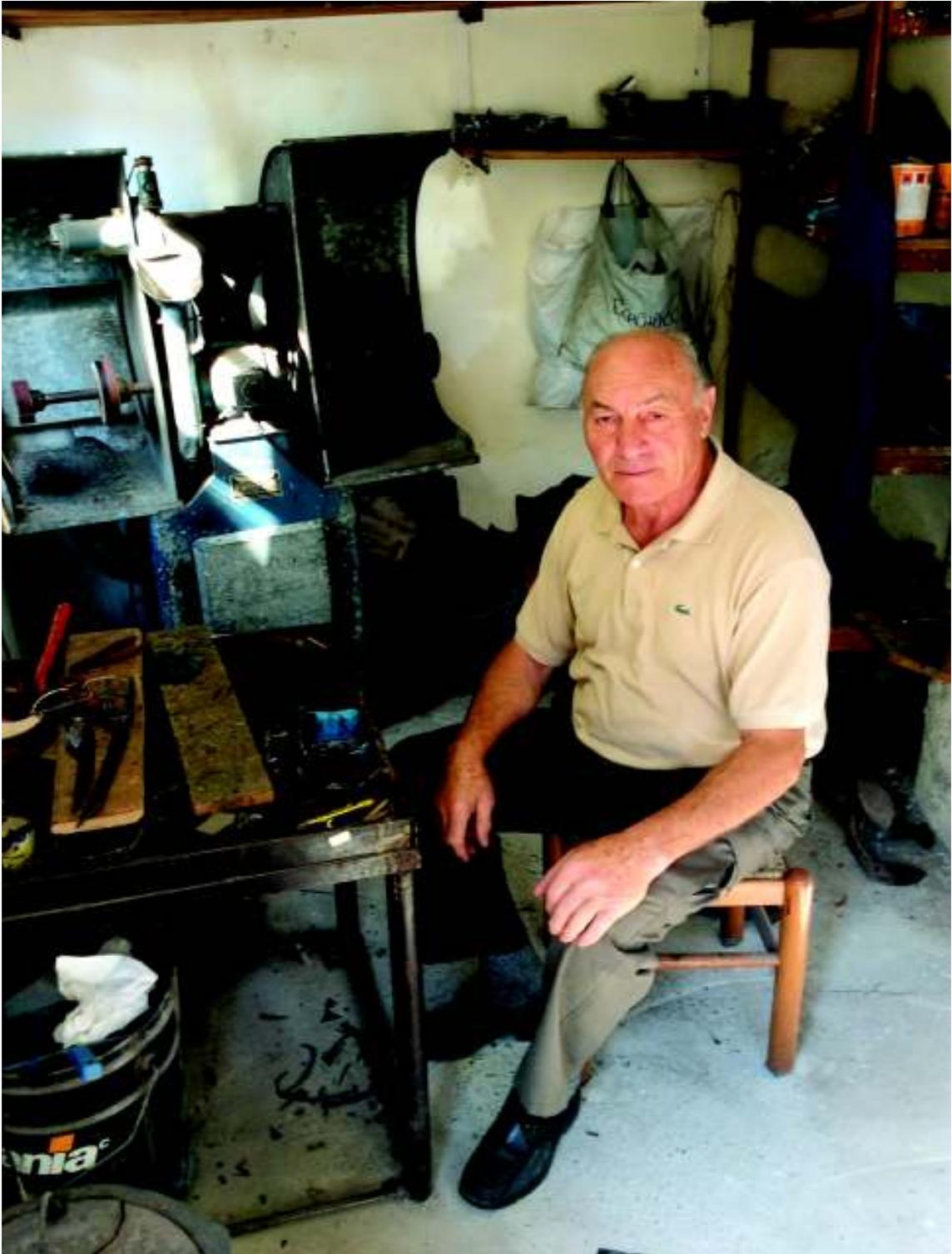
SALUMIFICIO ROMAGNESE: DA 40 ANNI



QUALITÀ E GENUINITÀ IMPAREGGIABILI

MAnviare, BEre, DOrnire... e comprare

MaBeDo si rimette in viaggio per farvi conoscere e scoprire nuovi luoghi, tradizioni e specialità. Partire alla volta di posti mai visitati prima è fra le cose più belle che per noi si possano fare; non è necessario recarsi in posti esotici per provare sensazioni mai prima immaginate. Viaggiare è cultura. È cultura di strada, pratica, mai ridondante e sempre immediata. Puoi studiare una vita sui libri, ma se rimani sempre nel tuo spazio noto, i tuoi occhi rimarranno sempre poveri e l'immaginazione insoddisfatta. Se finora abbiamo parlato del lato culturale di Pavia, si sa però che il viaggio è anche relax, buon cibo, qualche chiacchiera e un po' di shopping! Le campane suonano e la fame inizia a farsi sentire.... Dove si mangia oggi?!



Albergo Ristorante Alpe

Nel cuore verde dell'Appennino, in località Casa Matti, tra il Monte Penice e la Riserva del Monte Alpe, si trova l'Albergo "Alpe". Luogo ideale per chi ama la tranquillità, la natura incontaminata, la pratica sportiva ed anche per chi nutre interessi artistici, storici, archeologici e religiosi.

All'hotel "Alpe", anche gli amanti dell'enogastronomia sono tenuti in grande considerazione, gli ospiti della locanda infatti possono degustare i piatti tipici della zona: dai ravioli di stracotto o di brasato, alle paste fatte in casa al sugo di funghi porcini

L'Albergo mette a disposizione un salone con camino, una saletta TV dotata di forno a legna, un terrazzo dove è possibile pranzare e un ampio spazio esterno, con vari gazebo e griglia, oltre a una zona esterna relax con solarium e piscina.

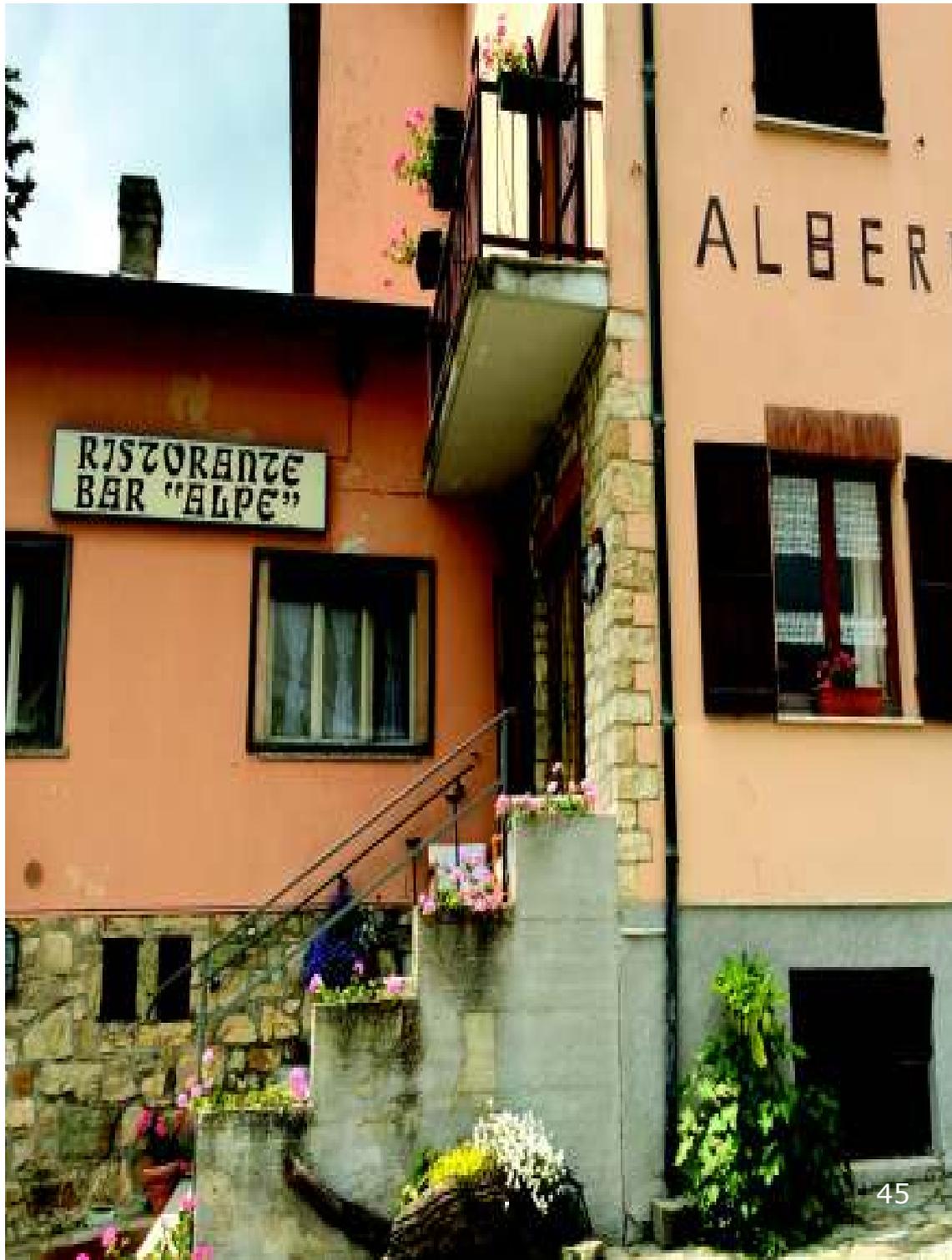
Un'iniziativa che vuole interpretare pienamente le esigenze e i desideri dei vostri ragazzi è "Anni Verdi Vacanze" fra vita all'aria aperta, tante attività sportive ed esplorazione nell'affascinante mondo della natura.

Cotroni Maurizio & C

Via Ronchetti, 2 - 27050 Casa Matti di Romagnese (PV)

Tel.0383 541785 - 347 1066355 - 349 5419472

www.albergomontealpe.it - mail: albergoalpe@email.it -







Albergo Ristorante Penice

L'albergo ristorante Penice rappresenta un punto di riferimento per tutti gli amanti della buona cucina legata alle tradizioni. L'arte di cucinare delle nonne è proposta in un ambiente sobrio, dal sapore tipicamente familiare dove la clientela può davvero riscoprire "i sapori del tempo che fu" con la garanzia di poter contare sulla qualità delle materie prime. La proposta è fra piatti diversi, a seconda della stagione, e dei prodotti tipici delle nostre vallate quali funghi e tartufi, erbe e selvaggina, salumi e formaggi. Gli antipasti sono sfiziosi, seguono primi piatti a base di paste fatte in casa, a mano, secondi di carne, pesce e contorni di stagione oppure potete scegliere fra le loro squisite pizze cotte in forno a legna. Dolci e crostate fatti in casa dal tiramisù alle torte di cioccolato.

L'enoteca è ben rifornita e propone vini provenienti sia dall'Oltrepò Pavese sia dai vicini Colli Piacentini.

Gestito da sempre dalla famiglia Matti, propone una struttura che renderà la vostra vacanza gradevolissima, facendovi ritrovare il calore della casa, in un ambiente caldo e confortevole, caratterizzato da una sana, gustosa e tradizionale cucina.

Albergo Ristorante Penice

Frazione Casa Matti, 1 - 27050 Romagnese (PV)

Tel 0383 580065

www.albergopenice.it - mail: info@albergopenice.it -







Ristoro Il Giardino Alpino

Per coloro che vogliono salire al Giardino Alpino, ricordiamo che il ristorante più vicino è il bar ristoro Il Giardino Alpino. È comodissimo essendo proprio adiacente al piazzale di parcheggio.



Ristoro Il Giardino Alpino
Località Parco Monte Pietra Corva
27050 Romagnese (PV)
Tel: 338 3189686



Pizzeria Ristorante Blue River

Avete voglia di pizza?

La pizzeria ristorante Blue River vi proporrà un'ampia scelta di pizze fra cui anche i più "choosy" non avranno problemi a trovare la loro preferita!

Situato proprio sulla statale, adiacente al centro sportivo estivo dotato di due belle piscine (una per i grandi e una per i più piccini), un campo da calcetto e da tennis, uno spazio per il volley e un'ampia area attrezzata per la sosta dei camper!

Bar, Ristorante e Pizzeria "Blue River"

Via corconvallazione n° 4

27050 Romagnese.(PV)

Per prenotazioni: 0383 580410



La sosta dei sapori

La Sosta dei Sapori è l'ultima sosta prima di tornare a casa, sita a fianco dell'agriturismo La Meridiana con più di 200 posti a sedere e possibilità di fare eventi, banchetti e matrimoni.

A La Sosta avrete la possibilità di assaggiare pietanze a metà strada tra la cucina tradizionale lombarda e quella emiliana, definendo un connubio di sapori ai quali è difficile resistere. Il locale offre ai propri clienti la possibilità di acquistare alcune di queste specialità (per la pasta fresca meglio se prenotate anticipatamente) in modo da gustare e far conoscere nelle città o paesi, di loro provenienza, i tesori culinari dell'Alta Val Tidone. Ogni prodotto servito in occasione dei pranzi e delle cene è preparato con maestria e passione dai loro cuochi, partendo direttamente dalle materie prime.

Vi è anche un'area per la vendita diretta di prodotti tipici preparati da loro: ravioloni, malfatti, pisarei e fasò ... La cucina è specializzata nella produzione di pasta fresca e tipicità del territorio dell'Alta Valle Tidone.

La Sosta dei Sapori

Fraz. Ca dei Tolonini

27050 Romagnese (PV)

Telefono 338 453 2167 elisafilippini88@gmail.com







Trattoria Pilla Maria

A cinque minuti in macchina da Romagnese, troviamo la Trattoria "Pilla Maria" gestito dalla signora Ilaria Marchesi. Qui, a detta di tutti MaBeDo compreso, ogni pietanza è squisita dall'antipasto al dolce! La consigliamo a chi ama la cucina casalinga e genuina! Ottimi i salumi tipici accompagnati da sottaceti, il salame cotto, e l'insalata russa come antipasti. Fra i primi segnaliamo il risotto ai funghi e i ravioli; per i secondi di carne: punta arrosto, brasato e roast-beef, oppure formaggi. E per chiudere in bellezza: una scelta fra tante torte, caffè e grappa.

Aperta solo a mezzogiorno, la sera su prenotazione.



Trattoria Pilla Maria

Via Fr. Gabbione, 28
27050 Gabbione, (PV)

Tel. 0383 580006 - mail: ilaria.marchesi@libero.it -



Agriturismo La Meridiana

L'Azienda Agrituristica "La Meridiana" di Laura Filippini è aperta da marzo a dicembre, gode della vista di un paesaggio naturale con vista panoramica della valle ricca di testimonianze storiche, artistiche e naturali. Se avete bisogno di rompere con la routine quotidiana, troverete un'oasi di tranquillità ed un ambiente salubre per ristorarvi con prodotti tipici locali.

L'agriturismo "La Meridiana" nasce nel luglio del 2003, dalla ristrutturazione di un antico caseggiato rurale. L'Azienda Agrituristica si caratterizza per un'antica meridiana costruita in epoca remota da una famiglia di contadini. Attualmente, questa meridiana è esposta con il fascino che la distingue, a sud della valle.

La signora Filippini vi proporrà diversi itinerari, idealmente costruiti per permettere di scoprire (oltre ai prodotti della loro azienda agrituristica) anche le bellezze del territorio, perché l'Alta Val Tidone ha un suo fascino in ogni stagione. Allontanatevi dalle strade principali e percorrete a piedi o in bicicletta, i numerosissimi percorsi che di qui si dipartono.

Ce ne sono per tutti i gusti, dalle semplici passeggiate ai veri trekking in montagna. Potete raggiungere l'agrituri-



smo anche dalla pianura, con percorso inizialmente collinare e successivamente montano. Immersi in un suggestivo e tortuoso percorso nell'Alta Val Tidone, dove non è raro ammirare splendidi rapaci.



Agriturismo la Meridiana

Località Cà dei Tolonini n. 24

27050 Romagnese (Pv)

Info e prenotazioni al 339.6660891 - mail: paolo.crotta@gmail.com



Cascina Felice

Marianna Lania, Felice e Stefano Filippini vi accoglieranno con gentilezza nel loro bell'agriturismo, Cascina Felice.

Potrete alloggiare in questo curatissimo edificio, decorato sempre da splendidi fiori e qui, in due soluzioni abitative intime e indipendenti, ci saranno ad attendervi due camere dotate di bagno per un totale di 8 posti letto.



Cascina Felice

Frazione Grazzi 23 - Romagnese (Pv)

Telefono: 349/3233034

E-mail: cascinafelice79@libero.it



Giaredi

Un'altra soluzione abitativa che vi proponiamo è l'agriturismo Giaredi. Gestito dal signor Simone, è composto da tre appartamenti indipendenti con cucina abitabile, camera da letto dotata di tre posti letto per ogni alloggio e bagno indipendente.



Giaredi

Fraz. Grazzi Superiore n°100 -27050 Romagnese

Telefono: 0383580085 - 335-1584358

agriturismo.giaredi@email.it



Finarlon

L' agriturismo Finarlon è situato a Grazzi di Romagnese, a circa 800 metri di altitudine. Il suo nome deriva dal soprannome della famiglia cui appartiene. A Grazzi infatti, da molte generazioni, ogni famiglia ne ha uno.

Il luogo, sul confine tra Oltrepò Pavese e provincia di Piacenza, tra la Val Tidone e la Val Trebbia, è ideale per una vacanza a contatto con la natura in completo relax. Nei boschi circostanti è possibile raccogliere funghi, fare passeggiate a piedi, a cavallo o in mountain bike.

Gli alloggi possono essere affittati per uno o più giorni.

Filarlon

Fraz. Grazzi -27050 Romagnese

Tel: 3358121515

www.agriturismofinarlon.it - mail: eurobusiness@twtnet.com -



Azienda agricola Le Tre Pertiche

L'Azienda Agricola di Credi Monica nasce nel 2009 su ispirazione della titolare che ha iniziato recuperando tre pertiche di terreno abbandonato, sostituendo, ai rovi che infestavano l'area, erbe officinali, piante aromatiche e piccoli frutti e realizzando un piccolo apiario per accogliere i primi alveari.

L'agriturismo è a conduzione familiare e propone i piatti della tradizione in base alla stagione, su richiesta rivisitati anche in versione vegetariana (principalmente a base di formaggi caprini come i ravioli di ricotta caprina e ortica e, se disponibili, formaggi vaccini) e vegan-friendly (senza prodotti di origine animale). Per gli assaggi dei preparati Vegani è gradita la prenotazione.

Qui tutto è fatto a mano partendo dalla coltivazione di frutta, ortaggi, erbe officinali, della vigna e del piccolo apiario. Nel loro laboratorio trasformano poi i prodotti della terra che diventano conserve, confetture, mostarde e così via.

L'Azienda ha anche un negozio a Voghera: La Spiga Senza Glutine, in Via Negrotto Cambiaso, 22.

Azienda agricola Le Tre Pertiche

Frazione Costa, 63, 27050 Romagnese (PV)

mail: info@letrepertiche.it

tel.366.1082228 oppure 333.6214946



Da Massimo

Per chi avesse voglia di farsi una serata al tavolo del biliardo, sappiate che nell'albergo e bar Da Massimo (si trova in piazza Castello) potrete godervelo nella freschissima cantinetta in cotto e pietra di questo bel locale!



Da Massimo
Piazza Castello, 27050, Romagnese
Per prenotazioni: 0383 580004



Castelvechio

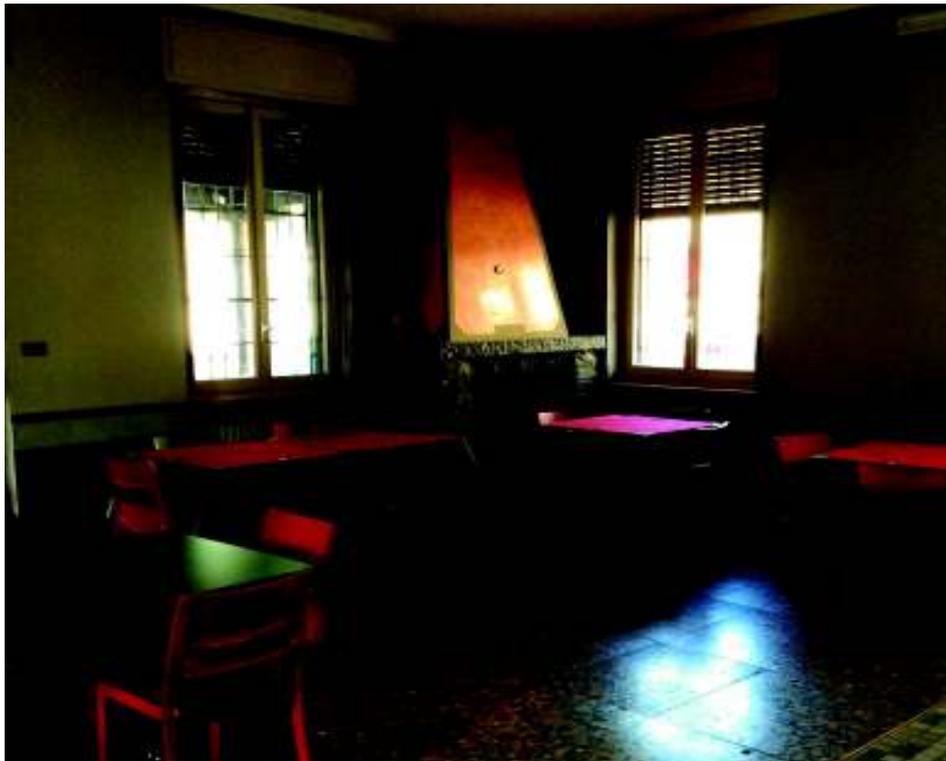
Ristorante e piccolo spaccio di alimentari del signor Pietranera Giuseppe è il punto di appoggio ideale per arrivare alla famosissima “Faggeta” di Castelvechio! Un bosco di faggi suggestivo e magico in cui ogni anno si svolgono festival di musica a 1.200 metri d’altezza. Concerti, come quello del festival “Ultrapadum”, immersi nel magico palcoscenico verde di questa meravigliosa zona pressoché incontaminata.

Castelvechio
fraz. Crotta ,8
27050, Romagnese (PV)
Tel: 0383 580366



Phi Ghi Bar

Siete amanti del relax ma vi manca quel brio che dà la vita cittadina? Ogni week end avrete la possibilità di assistere a una ricca kermesse musicale sia dal vivo sia con Djs. Consigliamo l'aperitivo domenicale con ricco buffet il Phi Ghi Bar di Morena Ghiozzi è quello che fa per voi!!!



Phi Ghi Bar
via Brada 11
27050 Romagnese (PV)
Telefono 349 351 3785



Zambarbieri Lino

Il signor Zambarbieri Lino con Elena vi presenteranno la loro rosa di affettati: dalla pancetta, alla coppa ai salami accompagnati da formaggi locali.

Si parte dall'allevamento diretto, passando dal macello e arrivando alla vendita di carni (non di volatili) tutta la catena di produzione è interna ... noi di MaBeDo abbiamo assaggiato ... e l'unico consiglio che possiamo dare è: sosta obbligata!



Zambarbieri Lino
Località Molino Nuovo, 2
27050 Romagnese (pv)
Tel: 0383 580059



Coop Agricola Canedo

La Cooperativa Agricola Canedo si occupa dell'allevamento semibrado di bovini di razza Limousine da carne. La linea vacca-vitello segue il metodo biologico creando prodotti di origine animale buoni e sostenibili

La cooperativa nasce in una zona ancora oggi incontaminata tra paesaggi appenninici della comunità montana dell'Oltrepò Pavese. Opera nel settore zootecnico dal 1976, dedicandosi fin dall'inizio alla linea vacca-vitello, basata soprattutto sul pascolo e sulla autosufficienza per il fabbisogno in foraggi.

La Cooperativa Agricola Canedo non offre un servizio di macelleria tradizionale. Il loro metodo di vendita si basa sul concetto che la carne ottenuta dalla macellazione di un animale abbia tutta lo stesso "valore". Per quanto alcuni tagli siano più conosciuti o semplici da cucinare ed ogni muscolo abbia proporzionalmente dimensioni differenti, il prezzo non cambia.

Coop Agricola Canedo Carne bio
Frazione Pozzallo Romagnese (PV)
tel 0383/541763, cell. 347/0512817
e-mail: franco.daidone@libero.it



Macelleria Giaredi Franco

Il signor Franco vi accoglierà con disponibilità e cortesia nella sua macelleria e salumeria. Qui tutti i prodotti sono ottimi e genuini! Buona idea quindi, per i nostri lettori più ghiotti, è fermarsi e acquistare salami o tagli di carne la cui filiera è controllata dal primo all'ultimo passo!



Macelleria Giaredi Franco

Piazza Castello, 8

27050 Romagnese (PV)

Tel.: 0383580355



Voglia di Frutta

Cercate un fruttivendolo che vi proponga un'ampia scelta di frutta e verdura veramente "a km 0"? Vicino alla pesa, di fronte alla banca, sulla circonvallazione c'è Voglia di Frutta di Crotta Sara. Qui, in base alla stagionalità troverete una grande scelta di prodotti dell'orto, ma anche prodotti di consumo "normale".



Voglia di frutta
Via Roma 34
27050 Romagnese (PV)
Tel: 339 6398821



Chumachenko

Per ogni evenienza, c'è il piccolo negozietto della signora Chumachenko. Il posto è ben curato e rifornito di ogni prodotto dai brasadè alle conserve passando per formaggi e salumi. La proprietaria, di origine ucraina, si è innamorata di questo gioiello di paese e ha deciso di stabilirsi qui aprendo la sua fiorente attività!!



Chumachenko
Piazza Castello, 11
27050 Romagnese (PV)
Tel: 328 1786633



Salumificio Romagnese

Il Salumificio Romagnese nasce nel 1975, quando ancora era usanza macellare il maiale nelle aie delle case durante l'inverno. Tanti sono i prodotti che ci propone come: Salame di Varzi D.O.P. filzetta da 500-800 gr. Stagionatura minima 45 giorni; Salame di Varzi D.O.P. cucito da 1000-1200 gr. Stagionatura minima 180 giorni; Salamella stagionata 150 gr. Stagionatura di circa 15 giorni; Coppa nostrana da 2 Kg. Stagionatura 6 mesi e oltre; Fiocchetto di coscia da 1,5-2 Kg. Stagionatura circa 1 anno; Pancette arrotolate con cotenna da 2 e 5 Kg. Stagionatura 1-2 anni; Cotechini da 250 e 600 grammi; Costine, bracirole e salamelle ottime per grigliata; Salami da cuocere, Zamponi e altri prodotti su ordinazione.

Tuttavia il più noto è il "Salame di Varzi".

La tradizione orale fa risalire la sua produzione al periodo delle invasioni longobarde. Le popolazioni nomadi erano abituate a produrre cibi di lunga conservazione, da utilizzare durante le migrazioni, facilmente trasportabili e difficilmente deteriorabili. Il contatto fra le popolazioni barbariche e quelle autoctone della Valle Staffora, ove si è originata la produzione del salame di Varzi, ha probabilmente dato origine ad un processo di integrazione anche



gastronomica fra le due diverse culture.

Nel basso medioevo si assistette ad un'ascesa economica, sociale e demografica della zona, attraversata da merci inviate a Genova (la via del sale). In questa fase di sviluppo del commercio, si instaurarono solidi rapporti con le Repubbliche Marinare che favorirono il consolidarsi della tradizione di utilizzare droghe e spezie, componenti che troviamo impiegate nella lavorazione e conservazione degli insaccati.

In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di un prodotto tipico, di un'area a specifica vocazione, diffuso sia sui mercati locali che su quelli regionali del settore.

È così che tra un allevatore della zona e il norcino del Casale nacque un connubio inscindibile, che si è perfezionato negli anni, accumulando esperienze che ci permettono tutt'oggi di gustare un salume genuino e prelibato.

SALUMIFICIO ROMAGNESE s.r.l.

loc. Casale, 35 - 27050 Romagnese (PV)

Tel.: 0383 580380 E-mail: romagnese@salamedivarzidop.com

commerciale@salumificioromagnese.it



Panificio Alimentari Provendola “Torta Sabiosa”

Se volete assaggiare la famosa “Torta Sabiosa” di Romagnese (simile alla Torta Paradiso tipica di Pavia per intenderci) dovete fare un salto in centro a Romagnese al Panificio Provendola. Questo panificio è gestito dal signor Riccardo che alla bell’età di 92 anni prepara ancora pane e dolci. Qui, potrete trovare anche in vendita la yerba mate, bevanda tipica Argentina, qui chiamata “gerba” e consumata abitualmente. Questa cittadina è un paese di “confine”, ma è anche aperto all’estero e grazie alle migrazioni del secolo scorso.



Panificio Alimentari Provendola

Piazza Castello, 2
27050 Romagnese (PV)
Tel: 0383 580425



Il Forno delle sorelle Gallini

Gallini Mario è il fornaio che, da giugno a settembre, apre il suo laboratorio alla vendita diretta dei famosi brasadè e della micca bastarda (composta per metà da pasta molle e per metà da pasta dura).

I brasadè sono delle ciambelle la cui cottura avviene prima in acqua bollente e poi al forno, proprio perché era, ed è, un dolce che deve mantenersi a lungo.

Un tempo, erano usati come regalo che la gente povera faceva ai cresimandi o come vezzo per le bambine che li portavano appesi al collo come collane. Questi biscotti venivano preparati per festeggiare i momenti importanti ed è per questo che vengono chiamati anche “dolci delle folle”. Sono venduti, come vuole la tradizione, legati ad un filo di cotone. Cinque brasadè sono infilati con la parte piatta rivolta nello stesso verso mentre gli altri cinque con la parte piatta nel verso opposto. L'undicesimo fa da fermaglio legando i capi del filo della collana.

Sorelle gallini

via Roma 3

27050 Romagnese

Tel 0383 580360 - 0383 62773



Estetica Unisex Francy & Acconciature Manuela

Per i più attenti alla cura del proprio corpo, a letteralmente due passi di distanza potete avere un trattamento completo! Iniziate all'estetica Unisex Francy di Pasini Maria Francesca, con 20 anni di esperienza e l'uso esclusivo dei prodotti Germaine de Capuccini. In questo beauty center avrete la possibilità di fare un trattamento completo dai massaggi alla manicure e pedicure al trucco, anche da cerimonia.

Passate poi dall'acconciatrice Manuela Calcanti, per rifarvi l'acconciatura e vedrete che sarete perfette (e perfetti) per la vostra soiree!

Estetica Unisex Francy

Piazza Castello

27050, Romagnese

Tel: 339.2831490 (si riceve solo su appuntamento)

Acconciature Manuela Calcanti

Piazza Castello

27050, Romagnese

Tel: 342 5638599







Romagnese per il sociale:

eventi e luoghi di aggregazione

Romagnese si applica tanto anche nel sociale. Un evento importante è la polentata dell'11 agosto il cui ricavato viene devoluto tutto in beneficenza. Questa polentata, per più di 1000 persone, si tiene a Castelvecchio, un altopiano a 1200 m di altitudine fra i prati e i pascoli adibiti ad alpeggio. La zona è anche meta di escursionisti sia a piedi, sia a cavallo, sia in mountain bike.

Sul territorio è presente anche la Fondazione Adlescere di Voghera con due strutture: i Setterborghi e la Penicina.

La "Setteborghi" si trova in località Casa Casarini ed è una struttura ricettiva pensata per i ragazzi che vengono messi a contatto con la natura e i suoi tempi e con gli animali che qui abitano. Le relazioni amicali che i ragazzi instaurano fra loro sono supportate e supervisionate da educatori professionali e da tecnici qualificati.

La "Penicina" è invece un'area tra due colli di bosco circondata da un ampio parco a 1100 metri di altezza, sul Monte



Penice. Si compone di una villa, dove si trovano gli spazi per la formazione e la zona pranzo, un residence, composto da sei appartamenti completi dotati di camere da letto e spazi di soggiorno e la foresteria con la reception, la segreteria, miniappartamenti e altre camere per gli ospiti. La "Penicina" è dotata inoltre di altri spazi (sia al coperto sia all'aperto) utilizzabili per incontri, riunioni di lavoro o occasioni di tempo libero. Dal 2012 ha ottenuto il riconoscimento di Ostello internazionale per gruppi e ha una convenzione con otto Università italiane.





Numeri Utili

MUNICIPIO

Piazza Castello - 27050 Romagnese (PV)
tel: 0383 580001

FARMACIA GHIGINI DR. MARIA GRAZIA

Piazza Castello 1 - 27050 Romagnese (PV)
tel: 0383 580440

POSTE ITALIANE S.P.A.

Via Roma 8 - 27050 Romagnese (PV)
tel: 0383 580548

BANCA INTESA SANPAOLO

Via Roma 5 - 27050 Romagnese (PV)
tel: 0383 52669

CARABINIERI - 112

via Cavour 14 - 27059 Zavattarello
tel: 0383 589133

GUARDIA MEDICA

848.881

SEDE CROCE AZZURRA ROMAGNESE

Via Zavattarello, 27050 Romagnese Pavia
tel: 0383 580198

PRO LOCO ALTA VAL TIDONE ROMAGNESE

tel.: 3477263872

PARROCCHIA SAN LORENZO

tel: 0383 580002

AMBULATORIO MEDICO

Piazza Castello, 6 - 27050 Romagnese (PV)
tel: 0383 580198

GUARDIA MEDICA TURISTICA

Ambulatorio sito in di Piazza Castello 6 - 27050 Romagnese (PV)
Mesi di luglio e agosto il Lun e il Ven dalle 9 alle 13
tel. 335 1821564

Segnaliamo inoltre che è presente una "pompa bianca" di benzina (solo self-service) per benzina e gasolio aperta h24.

Come raggiungere Romagnese

In auto

Da Milano e Pavia

Autostrada A7 fino a Casei Gerola, quindi seguire per Voghera, poi SS461 Voghera-Varzi e SP207 per Zavattarello.

Oppure da Milano SS412 direzione Passo Penice; da Pavia SS35 e poi SP203 Casteggio-Zavattarello.

Da Torino

Autostrada A21 fino a Voghera, poi SS461 Voghera-Varzi e SP207 per Zavattarello. Infine, exSS412 direzione Passo Penice.

Da Genova

Autostrada A7 fino a Casei Gerola, quindi seguire per Voghera, poi SS461 Voghera-Varzi e SP207 per Zavattarello. Infine, exSS412 direzione Passo Penice.

Da Alessandria

Autostrada A21 fino a Voghera, poi SS461 Voghera-Varzi e SP207 per Zavattarello. Infine, exSS412 direzione Passo Penice.

Da Bologna

Autostrada A1 fino a Piacenza Ovest, quindi SS10 fino a Borgonovo Val Tidone, infine exSS412 direzione Passo Penice.

Da Piacenza e Brescia

Autostrada A21 fino a Castel San Giovanni, quindi exSS412 direzione Passo Penice.

In treno

Stazione di Voghera (Pv) - poi pullman linea Arfea

In pullman

Da Milano linea Arfea

Da Voghera linea Arfea

Da Pavia linea Arfea

Da Broni e Stradella linea Arfea



WEEK END A ROMAGNESE

Mangiare Bere Dormire
Tutti i diritti riservati

Realizzato da Fq Communication di Filippo Quaglini

Testi: Caroline Francesca Fagioli

Grafica: Federica Ferrari

Webmaster: Zeus Telematica Pavia

Guide
Mangiare Bere Dormire
www.mabedo.it
2014

Progetto finanziato da Regione Lombardia: Distretti del commercio
verso EXPO 2015: il V° Bando distretti del commercio per un percorso di
accompagnamento e di promozione delle eccellenze e delle attrattività
territoriali lombarde

Scopri la tua regione...



www.mabedo.it

facomunicati

Pavia - Centro Commerciale Poli - Corso Cavour 18/20

Tel. 0382.301373 - Fax 0382.394937

E.mail: mabedo@mabedo.it