



16a



VIAGGIO GUSTOSO NELLA TRADIZIONE CREMASCA

Pandino dal 5 al 27 ottobre 2019

La cultura gastronomica del territorio cremasco e di Pandino affonda le proprie radici, particolare abbastanza comune tra le cucine della pianura padana, nelle tradizioni. A Pandino troverete una cucina caratterizzata dalla presenza di pregiati animali da cortile e dal largo uso del maiale, questi sono animali che erano sempre presenti nelle grandi cascine del cremasco e a cui, seppur con tutti i limiti della mezzadria, avevano accesso i contadini; dell'oca e dell'anatra, così come recita il famoso proverbio sul maiale, non si butta via niente ed infatti troviamo ricette sia per il collo che per il grasso di questi pennuti. La vera specialità ed al tempo stesso sorpresa per i buongustai sono i tortelli cremaschi, i tortelli sono il piatto delle feste e vengono preparati secondo una ricetta che negli anni ogni famiglia ha provveduto a personalizzare pur mantenendo gli ingredienti base; i "turtei", come vengono chiamati in dialetto, sono fatti con una pasta povera di sola acqua e farina che andrà a formare dei sacchetti chiusi pizzicandoli dolcemente in cui è stata chiusa una pallina di ripieno; la farcitura è alquanto particolare essendo composta da cedro candito, amarretti scuri, uvetta, mostaccino (speziato biscotto cremasco), formaggio grattugiato e noce moscata.



Sagra d'Autunno 2019



Come Raggiungere Pandino (CR)

Da Milano:

Strada Statale 415 Paullese, direzione Crema-Cremona.

Da Bergamo:

Strada Statale 472 Bergamina, direzione Lodi.

Da Brescia: Strada Statale 235, direzione Orzinuovi, seguire per Soncino/Milano, poi per Pandino.



“Pandino Nel Piatto”

16^a Edizione

dal 05 Ottobre al 27 Ottobre 2019

Ristorante “Ad Convivium”

Via De Gasperi, 3 – 26025 Pandino (CR)

Tel. 0373/90266 – www.adconvivium.it

Antipasti

Sfoglia agli Asparagi con Fonduta di Salva

Primi piatti

Risotto al Radicchio e Pandinella

Assaggio di Tortelli Dolci della Tradizione

Secondi Piatti

Magatello Di Vitello con Cupoletta di Polenta e Funghi Porcini

Dessert

Torta di Mele con Crema al Mascarpone

Vino Pinot Nero o Bonarda, Acqua e Caffè

€ 25,00 cad. (è gradita la prenotazione)





“Pandino Nel Piatto”

16^a Edizione

dal 05 Ottobre al 27 Ottobre 2019

Ristorante “Osteria degli Amici”

Via Maggiore n. 18 – 26025 Gradella di Pandino (CR)

Tel. 0373/90163 – www.osteriadegliamici.com

Antipasti

Affettati tipici nostrani (Salame, Coppa e Lardo)
Cotechino con Lenticchie

Primi piatti

A scelta tra:
Risotto ai funghi
Tortelli di zucca al burro fuso e salvia

Secondi Piatti

A scelta tra:
Brasato con polenta
Cervo con funghi e polenta
Trippa

Dessert

Dolce dell’“Osteria”

1 litro di vino dell’“Osteria” ogni 2 persone, Acqua e Caffè

€ 25,00 cad. (è gradita la prenotazione)





“Pandino Nel Piatto”

16a Edizione

dal 05 Ottobre al 27 Ottobre 2019

Ristorante “Il Borgo” di Gradella

Via Maggiore n. 17 – 26025 Gradella di Pandino (CR)

Tel. 0373/970901

Antipasti

Degustazioni di salumi e formaggi
consigliati dallo Chef

Primi piatti

A scelta tra:

Tortelli Cremaschi
Paccheri Zola e Pistacchio
Risotto al Prosecco

Secondi Piatti

A scelta tra:

Scottata di manzo con grani di pepe rosa
Roastbeef all'inglese
Grigliata di carne
Arrosto di Vitello

Dessert

Meringata della Casa

1 bottiglia di vino della casa ogni 2 persone, Acqua e Caffè

€ 25,00 cad. (è gradita la prenotazione).

