



  
Regione Lombardia  
Commercio, Turismo e Servizi

  
Sistema Turistico  
Po di Lombardia

  
PROVINCIA  
DI PAVIA

  
PROVINCIA  
DI LODI

  
Provincia  
di Cremona

  
provincia  
di mantova

PAVIA  
LODI  
CREMONA  
MANTOVA

AGGIORNAMENTO 2014

*Pacchetti  
Turistici*

## L'OFFERTA TURISTICA DELLE PROVINCE DI PAVIA, LODI, CREMONA E MANTOVA

Il Sistema Turistico Po di Lombardia promosso dalle Province di **Pavia, Lodi, Cremona** e **Mantova** è esteso sul territorio del sud lombardo su una superficie di 7.857 Km<sup>2</sup>. E' un territorio omogeneo nella ricchezza del patrimonio artistico dei capoluoghi, testimonianza di secoli di storia e di cultura, nel fascino tutto da scoprire passeggiando nei centri storici delle grandi e piccole città d'arte e respirando le magiche atmosfere che hanno ispirato poeti, scrittori, musicisti, pittori di ogni tempo e di ogni fama. Un sistema che coniuga città d'arte, tra cui due Siti patrimonio storico dell'Unesco, Mantova e Sabbioneta, riserve naturali, fiumi navigabili, località termali, oasi naturali con tradizioni agricole e di trasformazione agroalimentare, con una diffusa offerta di servizi di ristorazione, con la presenza di attività artigianali e artistiche di grande livello e di produzioni tipiche locali e con la diffusa professionalità turistica che opera nell'area del Po di Lombardia. Grazie ad una vasta gamma di offerte capaci di rispondere alle più ampie esigenze dei nostri ospiti si delineano le peculiarità del nostro paesaggio culturale con proposte legate ai temi della cultura, dell'arte, della musica, della storia, della religione, dell'archeologia industriale, arricchite dal piacere di una fruizione "a velocità controllata" grazie alle proposte di navigazione fluviale, gli itinerari naturalistici e gastronomici, il turismo d'affari o congressuale, le attività termali, di wellness o sportive, ma anche viaggi a ritmo lento, sentieri d'autore, percorsi da fare a piedi o in bicicletta e di corona a tutto ciò il fiume Po e i suoi affluenti. Terre di storia secolare le quattro province ripropongono le loro radici culturali con le rievocazioni storiche del passato, con la proposta di eventi legati alle tradizioni culinarie (Palio dell'oca a Mortara, Festa del Torrone a Cremona) mentre l'arte artigianale nella costruzione di strumenti musicali tocca vertici ineguagliabili nella scuola liutaia di Cremona, antica di secoli; altrettanto nobile l'arte della fisarmonica in quel di Strabella, mentre "Vecchia Lodi" richiama la memoria della scuola ceramica lodigiana affermatasi tra Cinquecento e Seicento. Infine il panorama gastronomico che nasce da grandi tradizioni raccontate dal Platina (1465), riprese da Bartolomeo Stefani (1662), e che sa proporsi con rinnovata originalità nei ristoranti e nelle osterie del territorio provinciale di Pavia, Lodi, Cremona e Mantova. "Po di Lombardia": filo conduttore della storia lombarda, linea guida per il futuro del turismo nella nostra Regione.

### Contatti:

Sistema Turistico Po di Lombardia Sede operativa: Piazza Roma 41/b - 26100 Cremona •

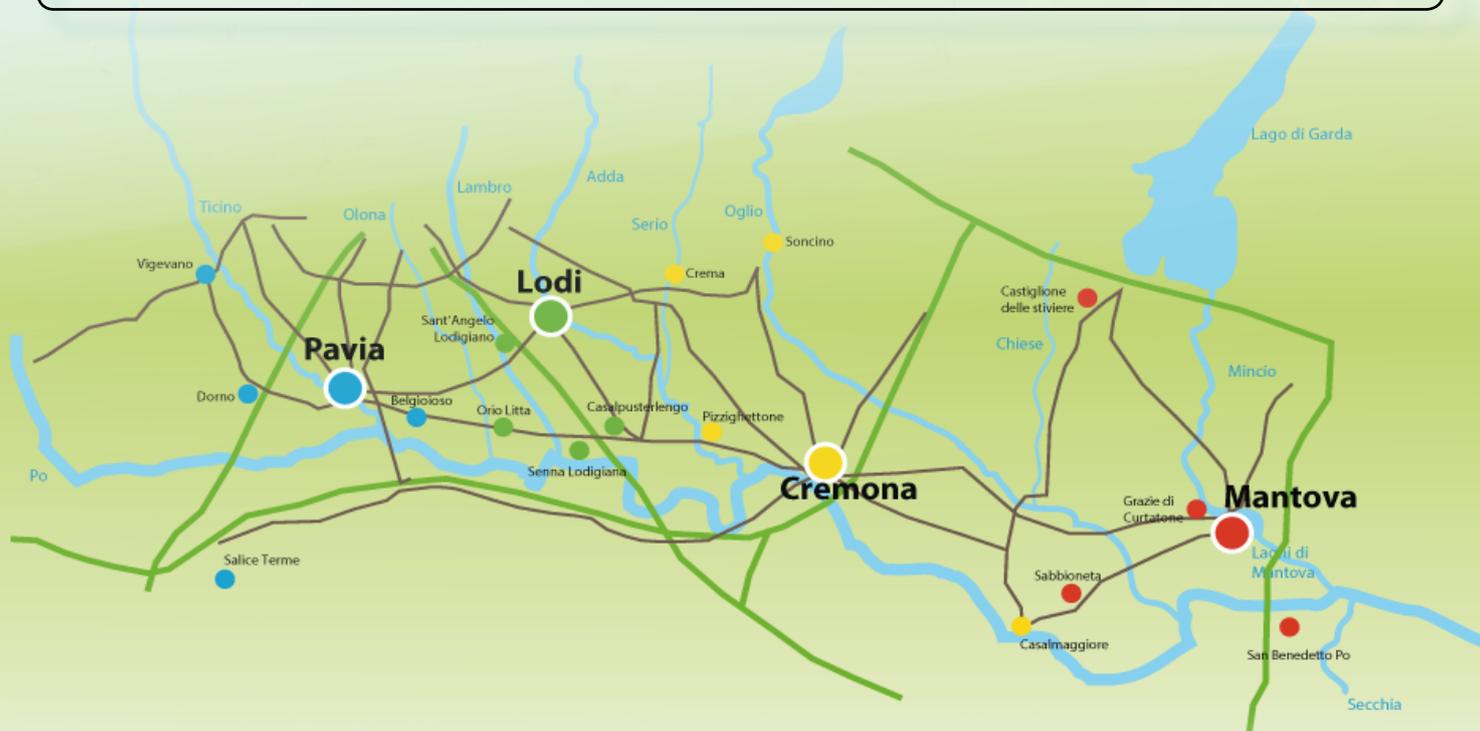
Tel. +39 0372 800468 - Fax +39 0372 800469 e-mail: [info@podilombardia.it](mailto:info@podilombardia.it) [www.podilombardia.it](http://www.podilombardia.it)

GUSTOSANDO NELLE TERRE OGILIO PO, TOUR DOLCE E SALATO PER PALATO RAFFINATO

IL LODIGIANO E LA NAVIGAZIONE SUL PO

LODI E DINTORNI

CULINARY ITINERARY, LODI - PAVIA - CREMONA - MANTOVA



## GUSTOSANDO NELLE TERRE OGLIO PO, TOUR DOLCE E SALATO PER PALATO RAFFINATO

\*\*\*

VIAGGIO NELLE TERRE DI PRODUZIONE DEL MELONE MANTOVANO IGP : CASTELLUCCHIO, S. MARTINO DELL'ARGINE, GAZZUOLO CON VISITE IN AZIENDE AGRICOLE, TRA DISTESE DI LAVANDA E CAMPI DI PAPAVERI, SAPORI ANTICHI E CUCINA BIOLOGICA CON INCURSIONI TRA ATMOSFERE DOLCI E SALATE PRODOTTE DAI NOTI MARCHI LEVONI, SAN MARTINO E DAL BISCOTTIFICIO DEL PASTICCIERE.

Un palato delicato caratterizzava sicuramente i gusti dei Signori di questi ambiti territori: nell'Archivio Gonzaga sono conservati scritti che riportano notizie particolareggiate sul melone, con descrizioni dettagliate dell'apprezzamento da parte dei Signori destinatari, che dimostrano l'importanza della coltivazione di tale frutto in questa zona. Ad esempio, in una lettera datata 20 agosto 1529 (Arch. Gonzaga, b. 2513) si legge che: *"...la quantità de li meloni che vene*



*ogni matina in su la piazza è una cossa granda, et molti belli et boni....*

Il 3 agosto 1548 (Arch. Gonzaga b. 2544), il Podestà Felice Fiera spedisce quattro bellissimi meloni al Duca Francesco Gonzaga e li fa accompagnare da alcune raccomandazioni scritte al "signor Castelano et Secretario di Sua Eccellentia". Scrive dunque il Podestà: "Molto magnifico signor mio observandissimo. Mando quatro meloni ch'io credo sian boni, ma sono bellissimi.

A Sabbioneta, nel **Palazzo Giardino**, vi sono affreschi rappresentanti scene tratte dal mondo della natura dove, con fiori e uccelli, fanno bella mostra di sé anche alcuni stupendi meloni. Produzione antica, quindi, se Gonzaga ed Estensi si omaggiavano con i migliori meloni dell'epoca, ma anche innovativa, se pensiamo che il 10% della produzione del melone nazionale è prodotto qui, esempio di agricoltura che richiede qualità delle acque e dell'ambiente.



La zona di produzione del Melone Mantovano Igp si estende tra le province di Mantova, Cremona, Modena, Bologna e Ferrara. Nel territorio mantovano nella area di produzione sono compresi i comuni di Borgoforte, Carbonara, Castellucchio, Cavriana, Ceresara, Commessaggio, Dosolo, Felonica, Gazzoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redondesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San BenedettoPo, San Martino dall'Argine, Sermide e Viadana. Nella provincia di Cremona la zona di produzione comprende

l'intero territorio amministrativo del Comune di Casalmaggiore.

La denominazione IGP Melone Mantovano, riconosciuta nel mese di Maggio

2013 su scala nazionale, in attesa del prossimo riconoscimento europeo, potrà essere applicata

ai meloni a polpa color giallo – arancio fino al salmone delle varietà “cantalupo” e “retato”: i primi sono caratterizzati da una buccia liscia di color grigio – verde tendente al giallo ed hanno una forma sferica, i secondi hanno forma tonda o ovale con o senza incisione della fetta ma con una evidente retatura. Nel complesso le caratteristiche che identificano il melone mantovano sono il sapore e l’aroma caratteristico: “odore di fungo e di polpa di anguria, aroma di tiglio e zucchini, la polpa succosa di color giallo-arancio fino al salmone, particolarmente spessa fibrosa e consistente” come si legge nel disciplinare.

### Sabato : **Castellucchio, San Martino dall’Argine**

Arrivo in mattinata nel suggestivo Borgo di Castellucchio, immerso nella campagna padana tra l’Oglio e il Mincio, formato da sei antichi Borghi, sistemazione nell’ accogliente Antica Locanda Tre Re, nelle camere riservate con servizi.

Incontro con l’assistente ed inizio del tour che prevede la visita all’Azienda Levoni, simbolo del gusto, tradizione, storia centenaria , genuinità, eccellenza italiana nel mondo, contraddistinta dall’ ormai famoso maialino con le ali. I salumi Levoni sono prodotti con ingredienti esclusivamente naturali, carni scelte, spezie ed erbe aromatiche selezionate in tutto il mondo. Lunghe stagionature, ricette mantenute nel rispetto della tradizione, un metodo di affumicatura interamente naturale, ingredienti senza utilizzo di glutine o lattosio conferiscono ai prodotti un livello di eccellenza che ha saputo coniugare lavorazione artigianale con gli standard di sicurezza della moderna industria. La selezione Levoni firma anche altri prodotti, tutti tipicamente rappresentativi della tradizione italiana, dalla pasta all’ olio, dall’ aceto di Modena al panettone

Milano, comprendendo una selezionata raccolta di prodotti tipici mantovani, formaggi DOP e vini DOC.



Ci trasferiamo in centro, nel cuore del Borgo , per visitare il Museo di Armi Antiche , ospitato negli ultimi due piani dell’antica **Torre Civica** del paese che risale al IX sec. d. C.

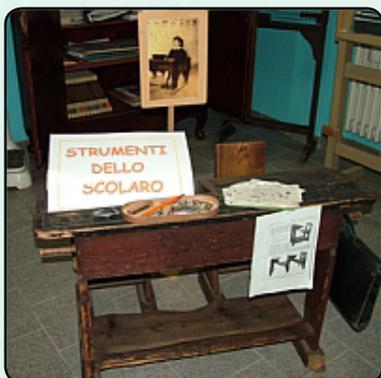
La raccolta di armi antiche e di oggetti ad essa attinenti è frutto di un lascito al Comune nel 1987 da parte di Fosco Baboni, appassionato non solo di armi ma di tutto quanto ruota intorno al settore; quindi non dobbiamo meravigliarci se accanto ad armi del periodo risorgimentale italiano troviamo pezzi del XVI secolo, armi esotiche, oggetti provenienti dall’America latina o cimeli della prima guerra mondiale.

La collezione espone 125 pezzi suddivisi in armi bianche (61), armi da fuoco

(34), pezzi attinenti (30) tutti catalogati e schedati.

Val la pena ricordare che il materiale in cattivo stato di conservazione è stato riportato nelle attuali condizioni attraverso le abilità artigianali del laboratorio di Marco Restani, armaiolo in Casteldario di Mantova. Nel primo gruppo, quello delle armi bianche, sono considerate anche alcune pezze difensive tra cui un morione aguzzo del secolo XVI, purtroppo in pessimo stato

di conservazione, che reca un vistoso rappezzo malamente eseguito in epoca posteriore, ed uno zucchetto coevo, anch'esso in cattivo stato a causa di una lunga permanenza nel greto di un corso d'acqua. Entrambi, forgiati a mano, costituivano una valida difesa per la testa: di tali modelli furono largamente equipaggiate le fanterie del periodo Rinascimentale, sino agli inizi del XVII secolo. Tra le armi bianche si segnala un aguzzo del XVI sec., uno spiedo da guerra del XVII sec., tre spade dei primi dell'800, alcune baionette a manicotto e ghiera e una sciabola piemontese da ufficiale di artiglieria a cavallo.



### Sosta al **Museo dello Scolaro:**

una pregevole raccolta di oggetti dal 1890 al 1990 che ci riporta all'epoca dei calamai, pallottolieri, pennini, astucci, cannuce e ... sassolini, quelli che le maestre usavano per punizione facendo ingiocchiare gli studenti più indisciplinati.

Un'occasione irripetibile per ricostruire l'identità scolastica dell'ultimo secolo del secondo millennio.

La squisita ospitalità dell'Agriturismo Viridarium ci consente una meritata pausa ristoratrice, armoniosamente accolti in questa esclusiva cascina che si culla tra immense e profumate siepi di lavanda nella terra bagnata dal vecchio **fiume Mincio**, da sempre legame d'acqua tra il vicino **Lago di Garda** e la storica città Virgiliana, oggi consacrata Patrimonio dell'Umanità.



Qui il rispetto della natura si traduce in dedizione alle coltivazioni più antiche, dalle erbe officinali alla verdura e frutta da cui derivano mostarde e confetture che si distinguono per la varietà fantasiosa degli accostamenti: frutta con fiori, con erbe aromatiche e frutti antichi, così nascono le Confetture di pere e cedrina, di pesche e lavanda, di more di gelso e vaniglia, di melone e menta e di sambuco. L'aroma del fiore di lavanda, che si conserva a lungo anche se essiccato, rappresenta la nota cromatica e aromatica dominante di questo magico luogo: il miele di lavanda esalta uno dei prodotti agroalimentari più nutrienti e antichi della storia dell'uomo considerate le sue molteplici proprietà non solo terapeutiche.

Possibilità di partecipare ad esclusivi corsi di cucina gestiti dai proprietari, basati sull'utilizzo delle antiche erbe amalgamate con ingredienti del passato.

Proseguiamo con la visita ad una Azienda Agricola di questo comprensorio caratterizzato da un territorio a morfologia pianeggiante di origine fluviale e fluvio-glaciale, rimaneggiato nei secoli dall'azione erosivo - deposizionale di ben cinque fiumi, Mincio, Oglio, Secchia, Panaro, Po, selezionata dal **Consorzio del Melone mantovano**.



Questi abili lavoratori professionisti hanno saputo gestire i passaggi della «cultura del melone», intesa come patrimonio di conoscenze e competenze tramandate dai coltivatori, e con la loro vocazione hanno determinato il raggiungimento del prestigioso riconoscimento della qualifica IGP per il melone mantovano.

Precisiamo che il melone mantovano viene coltivato promuovendo pratiche di coltivazione a basso impatto ambientale, contribuendo a conferire a questa cucurbitacea mantovana una re-



putazione solida che deriva da caratteristiche uniche ed irripetibili non solo per la Lombardia ma per tutto il territorio nazionale.

Dopo aver compreso le moderne tecniche di coltivazione dalle abili mani dei sapienti coltivatori, ci trasferiamo a **San Martino dell'Argine**, possedimento gonzaghese già a far data 1404, piccola capitale dal pregevole tessuto urbanistico e residenza dei Gonzaga nel secondo Cinquecento e nei primi anni del Seicento.

Vi portiamo a scoprire e conoscere l'orgoglio di questo paese: l'**Azienda**

S. Martino, una lunga storia, iniziata nel 1939, in una bottega di generi alimentari, dove nascono le prime creazioni S. Martino.

E' una storia affascinante, un racconto di uomini partiti in bicicletta per vendere i loro prodotti, oggi presenti in tutto il territorio

nazionale e distribuiti nel mercato internazionale.

E' il racconto di come siano cambiate le nostrane abitudini, dall' Italpan, il preparato per fare il pane in casa, alla rivoluzione del dado per cucinare il brodo, alle varietà di sapori che caratterizza la moderna cucina.

Una storia che continua ancora oggi, anche attraverso le dimensioni di una moderna impresa, con un innovativo sistema di produzione e con oltre cento dipendenti : preparati per dolci e torte, i tradizionali budini che hanno reso famoso il marchio, fino alle più innovative linee di prodotti alimentari biologici e senza glutine.

Rientro a Castellucchio e trasferimento all' Agriturismo Fondo Chiesa, antica corte di recente ristrutturazione ad indirizzo orticolo che si estende in una superficie di 6 ettari di terreno prevalentemente coltivati. Cena con cucina casalinga e assoluta garanzia di produzione nostrana, dalla pasta ai salumi, dagli ortaggi alla frutta, comprendendo focacce salate e dolci.

Pernottamento.



**Domenica : Gazzuolo**

Dopo la prima colazione raggiungiamo Gazzuolo, piccolo guado in felice posizione, adagiato sulla sponda destra del fiume Oglio.

Anticamente conteso e saccheggiato da Guelfi e Ghibellini, con la divisione degli stati avvenuta dopo la morte del Marchese Ludovico Gonzaga, nel 1478 Gazzuolo viene assegnato a Gianfrancesco, figlio prediletto di Barbara di Brandeburgo, nonché capostipite del ramo cadetto dei Gonzaga di Sabbioneta. Rispettando la gonzaghesca

consuetudine, il centro viene fortificato con castello ed abbellito con adeguate costruzioni, basta citare i Portici gonzagheschi, opera di Andrea Bertazzolo da Acquanegra, prospettiva di 120 metri su trenta arcate sostenute da ventinove colonne in pregiato marmo di Verona, una diversa dall'altro per tipo architettonico e decorazioni.

Nasce così la Signoria di Gazzuolo, che otterrà il titolo di Marchesato nel 1565.

La Corte gonzaghesca divenne polo attrattivo di illustri letterati ed artisti: Ludovico Ariosto, Torquato Tasso, Matteo Bandello, Baldassarre Castiglioni. Nel 1552 il Marchesato di Gazzuolo venne incorporato nel ducato di Mantova, seguendone le successive infauste decadenti vicende. Il Castello, sorte condivisa con altri centri gonzagheschi, viene distrutto nel 1702 durante la dominazione austriaca. Giova ricordare che Gazzuolo per ben tre secoli, dal 1415 fino al 1767 fu sede di Pretura vantando un distinto Collegio notarile.



Visita del centro:

**Oratorio di S. Rocco**, in stile barocco con ricco arredo ligneo, custodisce un pregevole quadro seicentesco raffigurante San Rocco, il quadro della Madonna

del Pilar ed un cinquecentesco crocefisso intagliato nel legno;

**Chiesa di S. Maria Nascente**, costruita nel 1664 ed ampliata in epoche successive, in stile barocco, conserva una tela del casalasco Antonio Ghislina ed una seicentesca statua lignea di S. Giuseppe.

Trasferimento al Biscottificio del Pasticciere Cascina Riolo, azienda artigianale che produce e confeziona biscotti da agricoltura bio-

logica con il controllo di produzione biologica certificato BioAgricert, oggi garantito al 100%. Prodotti sani e dal gusto casereccio grazie all'impiego di materie prime di alta qualità, lavorate artigianalmente: biscotti al riso, cocco, mela e carota, limone, integrali, e d una linea di biscotti interamente vegetali a pasta montata, senza zucchero aggiunto, senza uova, senza lievito, senza latte e senza sale per soddisfare i consumatori sensibili ad intolleranze ed allergie alimentari.



Ci spostiamo nella frazione Belforte, ai piedi dell'argine dell'Oglio, per ammirare l' **Oratorio di S. Pietro**, antichissimo sito religioso di origini romaniche, rimaneggiato nel XVI sotto l'invocazione di Santa Maria della Misericordia, quando venne trasformata dai Gonzaga in Pantheon di famiglia. Accoglie, oltre ad un dipinto a fresco di epoca rinascimentale, numerose tombe con epigrafi e lapidi marmoree tra cui quella di Antonia del Balzo, moglie di Gianfrancesco Gonzaga, morta nel 1538, di Pirro Gonzaga morto nel 1529, di

Isabella Gonzaga moglie del marchese Rodolfo di Poviglio e Luzzara, oltre a quelle di altre nobili famiglie, quali i Pico della Mirandola, i Raineri, i Falconi e i Cameraria - Cesena..

Nel corso del 1700 l'Oratorio venne affidato ai Gesuiti di Mantova che lo utilizzarono come luogo di villeggiatura per gli studenti, oggi di proprietà della comunità di Belforte.

Il Convento annesso è stato sapientemente convertito in eccellente luogo di ospitalità: Arte-Gusto Ristorante, dove sosteremo per il brunch.

Il rispetto e la continuità delle tradizioni dal sapore antico, la competenza e la passione creativa conferiscono unicità ed integralità alla ristorazione con cucina biologica con particolare riguardo alla coltivazione di erbe officinali.

Armonia ed atmosfera mistica abbinata al gusto, una ricetta esclusiva per questa suggestiva ed inimitabile location.

Pomeriggio dedicato all' escursione nelle Torbiere di Belforte all'interno del percorso ciclo pedonale Le Margonare che snodandosi su strade in gran parte campestri collega gli abitati di San Martino dall'Argine e Belforte.

Di elevato pregio naturalistico, questa vasta area umida corrispondeva ad un antico meandro del fiume Oglio, adattata nel tempo allo sfruttamento estrattivo della torba , successivamente bonificata. L' ambiente acquatico ospita svariate specie di uccelli che possono nidificare nei folti canneti : germani reali, folaghe e gallinelle, mentre altri volativi trovano rifugio nella folta vegetazione potendo garantirsi riparo dai predatori e variegato nutrimento.

Una gioiosa sosta al Loghino Corte Oppietti per una merenda all' ombra del porticato, immersi nella vastità della campagna padana, ci ristorerà, offrendoci una degustazione di tipicità con possibilità di acquisto prodotti caserecci, dai salumi ai vini, dalla marmellata di zucca alla mostarda di mele mantovane, per non dimenticare i sapori del viaggio alla scoperta delle terre Oglio Po.

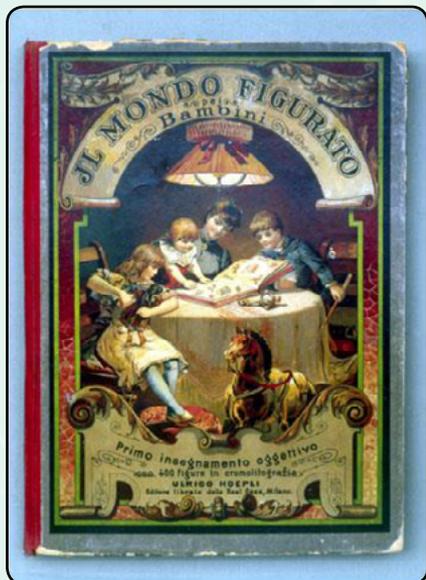
Termine dei servizi organizzati. Quotazioni su richiesta.



IBISCO VIAGGI SRLS – Via Dell'Artigianato, 1/5 – 26900 San Grato Lodi – (LO) Italy  
ph +393703063603 – email: [info@ibiscoviaggi.com](mailto:info@ibiscoviaggi.com) – [www.ibiscoviaggi.com](http://www.ibiscoviaggi.com) p.i. 08485850963

## IL LODIGIANO E LA NAVIGAZIONE SUL PO

\*\*\*



### PROGRAMMA

Escursione dell'intera giornata dedicata ad un tour nella zona forse meno conosciuta del Lodigiano e per questo più autentica.

Giungeremo a Santo Stefano dove si trova il magnifico Museo del Giocattolo, vero gioiello che ripercorre attraverso giocattoli di grande interesse storico ed artistico, gli usi e costumi dal settecento ai tempi moderni.

Raggiungeremo l'attracco di Gargatano a Somaglia da dove inizieremo la navigazione del Po. Durante circa un'ora scopriremo scorci del nostro grande fiume che sono inaspettati e affascinanti.

Pranzo sulla Terrazza dell'imbarcadere.

Nel pomeriggio visita all'Oasi naturale di Monticchie che ci riserva un percorso naturalistico di grande interesse.

Concluderemo la scoperta di questo territorio con una visita al **Castello di Somaglia**, situato al centro della cittadina e della sua Chiesa che conserva dipinti di grande valore.

Gruppi Minimo 30 pax – prezzo netto per persona: € 48

La quota comprende: Bus GT per l'intera giornata, entrata al Museo del Giocattolo, pranzo all'Imbarcadere, navigazione sul Po, visita del Castello di Somaglia e dell'Oasi di Monticchie.



## LODI E DINTORNI

\*\*\*



### PROGRAMMA

Mattinata dedicata alla visita guidata della città di Lodi, iniziando da Piazza Vittoria e dal Duomo. La Chiesa dell'Incoronata è un autentico gioiello rinascimentale, unica in Lombardia. Successivamente ci sposteremo in Piazza San Francesco e Piazza San Lorenzo.

Merita una visita la storica Fabbrica di ceramiche "VECCHIA LODI", una delle poche rimaste a testimoniare un'arte che si sta perdendo.

Pranzo all'Agriturismo Le Cascine e visita della tenuta. Pomeriggio dedicato alla visita del Museo del Giocattolo, in alternativa:

- Visita alle cantine di San Colombano e ad un caseificio artigianale dove vengono prodotti e commercializzati i formaggi Grana Padano, Gorgonzola ed il rarissimo Panterone formaggio tipico del lodigiano, dal retrogusto leggermente amarognolo, ma splendidamente abbinabile a miele, marmellate e mostarde.

- In alternativa visita di Pizzighettone: le Mura con le sue mirabili "Casematte" e possibilità di navigare l'Adda da qui fino a Camairago.



## CULINARY ITINERARY

### LODI – PAVIA – CREMONA - MANTOVA



\*\*\*

#### Programme:

##### day 1 - Milan - Lodi

Arrival and meeting at the airport and optional transfer to the Hotel in Lodi. Check-in and meeting with our representative who will give all information about the stay and optional excursions. Overnight

##### day 2 – Lodi

Full day excursion starting in the morning with the City Tour with visit to the Duomo, Incoronata, San Francesco. Lunch in a local Farmstead “Le Cascine” where you will sample some typical dishes. After lunch we will continue the visit of Le Cascine and learn how typical food like salami, cheese and local cakes are produced. Time at leisure near the private lake and late in the afternoon back to the Hotel. Overnight.

##### day 3 – Lodi

Breakfast and departure for a full day excursion to Pavia, where will visit the famous Certosa. Lunch in gourmet restaurant tasting the local “Risotto”. After lunch we will continue till Vigevano and have some tea or coffee in one of the Caffè in the Piazza, beautiful place designed by the Bramante and Leonardo da Vinci. Back to the hotel late in the afternoon. Overnight.

##### day 4 – Cremona - Mantova

Breakfast and check out. On our way to Mantova we will stop in Cremona, meet our local guide and start the City Tour including visit to the Stradivari Museum. Free Lunch and in the afternoon we will continue our journey to Mantova. Arrival, check-in at the chosen hotel. Optional Dinner in a gourmet restaurant where we will taste the local “Tortelli di zucca”. Overnight.

##### 5- Mantova

Breakfast and optional full day excursion City Tour and Palazzo Tè. Overnight.

##### day 6 – Departure

Breakfast and check out. Optional transfer to the airport or other destination.

Rates p/person dbl basis: from euro 480,00 – 15 pax min

Rate includes:

- All transfers private bus
- 5 nights accommodation 4 stars Hotel on BB, DBL basis
- Meals in local restaurants as per programme: 1 lunch at Le Cascine, 1 Lunch in Pavia
- sightseeing tours and visits to historical attractions as per programme, official local guide English

speaking:

Full day Lodi – Full day Pavia and Vigevano- City Tour Cremona - City Tour Mantova

Rate does not includes:

- optional excursions and optional meals as per programme
- Lunch and Dinner can be arranged in gourmet restaurants upon request
- Possibility to be a part of local food festivals and events
- Interactive cooking classes in De Luxe restaurants or in local ones - upon request

Your cooking courses will be held in a local, well-known restaurant, where you will have the opportunity to participate in hands-on classes of preparation of dishes of local cuisine.

A copy of all of the recipes made during the lessons will be given to each participant.

- Tips, drinks and all items not mentioned under “Rate includes”



-----  
IBISCO VIAGGI SRLS – Via Dell’Artigianato, 1/5 – 26900 San Grato Lodi – (LO) Italy  
ph +393703063603 – email: [info@ibiscoviaggi.com](mailto:info@ibiscoviaggi.com) – [www.ibiscoviaggi.com](http://www.ibiscoviaggi.com) p.i. 08485850963

