COMUNE DI BREME
POLISPORTIVA BREMESE

ViviBreme 2025

PROGRAMMA
MANIFESTAZIONI
CULTURALI, SPORTIVE
E RICREATIVE

LA TUA PRESENZA
DA SPETTATORE
O DA PROTAGONISTA
SARÀ MOLTO APPREZZATA
DAGLI ORGANIZZATORI

Slow Food®
Presidio
CIPOLLA ROSSA
DI BREME

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CIPOLLA ROSSA De.C.O. BREME

ECOMUSEO
DEL PAESAGGIO LOMELLINO

Dellera studio grafico | www.massimodellera.it | 335.6861946

ViviBreme 2025

PROGRAMMA MANIFESTAZIONI CULTURALI, SPORTIVE E RICREATIVE

INDICE		
Visite storiche "Gratuite"	pagina	3
47ª Mostra Artigianato, Commercio e Agricoltura - Fiera di Primavera	pagina	4
Aircooled Family	pagina	5
11ª Sagra della Lomellina	pagina	6/7
43ª Sagra della cipolla rossa De.C.O.	pagina	8
Biciclettata e risottata	pagina	9
Fiera d'Autunno	pagina	9
Natale in Abbazia	pagina	9
Manifestazioni sportive	pagina	9
Romanico in Lomellina	pagina	10
Cesta Lomellina	pagina	11
A tutta natura	pagina	12
Storia, trattamento, coltivazione cipolla ...	pagina	13/19
Castelli della Lomellina	pagina	20/21
Come arrivare a Breme	pagina	22

NUMERI UTILI

Comune di Breme
0384.77001
328.7816360

Polisportiva Bremese
333.4853030

Ecomuseo del paesaggio lomellino
328.7816360

COMUNE DI BREME
POLISPORTIVA BREMESE

www.comunebreme.it | sindaco@comunebreme.it
Comune di Breme

Ci scusiamo per eventuali cambiamenti/annullamenti di programma avvenuti dopo la stampa dell'opuscolo o per eventuali errori durante la fase d'impaginazione.

Dellera
studio grafico

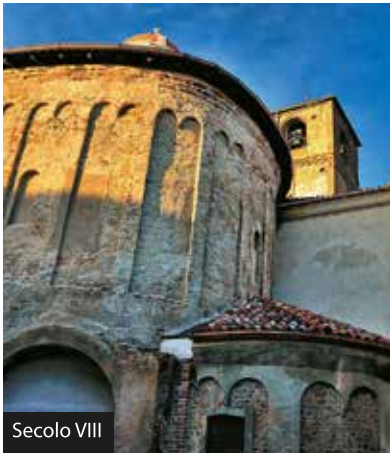
Tel. 335.68.61.946
Dorno (PV)
info@massimodellera.it
www.massimodellera.it

BREME, 365 giorni di CULTURA

Secolo X

Secolo X-XV

Secolo XI


Secolo VIII

Secolo XVI

Secolo XVI

VISITE GUIDATE E AUTOGUIDATE "GRATUITE"
Tutti i giorni (esclusi lunedì e martedì) da aprile a ottobre previo prenotazione
Info: Ecomuseo - Cell. 328.781.6360 - www.ecomuseopaesaggiolomellino

Monumenti VIII-XVI secc., Cripta, Abbazia, Battistero, Cucina dei Frati, Refettorio, Ghiacciaia, Chiesa Santa Maria Assunta, Angolo dei ricordi

Al termine della visita, previo prenotazione, possibilità di fruire della
"Merenda del Frate" al costo di euro 8,00 *(Per gruppi di almeno 10 persone)*
Da: **La Vecchia Locanda** Cell. 349.411.1605

A cura dell'Amministrazione Comunale

9 MARZO BREME

lomellina advisorweb

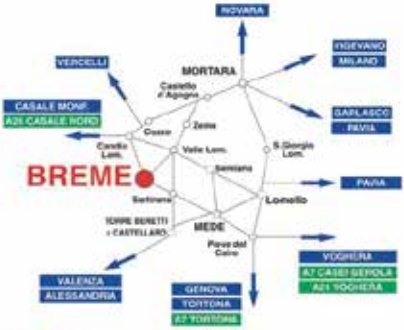
47ª MOSTRA DELL'ARTIGIANATO COMMERCIO ED AGRICOLTURA

ORARIO DI APERTURA

DOMENICA 9

ORE 9,30 - 18,30

INGRESSO LIBERO



LA MOSTRA DEI 100 ESPOSITORI

ore 9,45: RIEVOCAZIONE STORICA
ore 12,00: RISTORAZIONE (anche da asporto)
ore 15,00: INTRATTENIMENTI VARI
ore 15,15: VISITE GUIDATE GRATUITE

Ristorazione: presso lo stand fieristico della mostra o presso trattorie locali.

INFO: vigili@comunebreme.it - 328 7816360

AIRCOOLED FAMILY
BREME (PV)
13/4/2025
CONTATTI
VALERIA 33441817070
GIORGIO 3389932759
AIRCOOLED FAMILY
_AIRCOOLED_FAMILY_
ORE 10 APERTURA
ISCRIZIONI
10 EURO A VEICOLO E
CONSEGNA WELCOME BAG
STAND ESPOSITIVI
BAR - RISTORO AL COPERTO
ECOMUSEO
DEL PAESAGGIO LOMELLINO

ECOMUSEO

GALRISORSA Lomellina

lomellina advisorweb

CON IL PATROCINIO DI in LOMBARDIA

PROVINCIA DI PAVIA

Sagra della Lomellina 2025

BREME

VENERDÌ 23 MAGGIO

SABATO 24 MAGGIO

DOMENICA 25 MAGGIO

SOLO TIPICITÀ LOMELLINE

VENERDÌ 23 MAGGIO
CENA dalle 19

SABATO 24 MAGGIO
CENA dalle 19

DOMENICA 25 MAGGIO
PRANZO dalle 12

DURANTE LE SERATE SONO PREVISTI SPETTACOLI MUSICALI

Organizza l'Ecomuseo del Paesaggio Lomellino
in collaborazione con la Pollsportiva Bremese

23, 24, 25 maggio | dalle 9.30

11ª SAGRA DELLA LOMELLINA

A cura di: Ecomuseo del paesaggio lomellino in collaborazione con la Polisportiva Bremese

Sagra della Lomellina organizzata da Ecomuseo del Paesaggio Lomellino, **in un'unica Sagra degustazione di tutte le tipicità lomelline**.
N. 10 brigate di cuochi con 30 fuochi delle Associazioni e Pro loco del territorio proporranno le loro tipicità rigorosamente lomelline **con piatti a base** di:

- Risotti lomellini vari gusti
- Ravioli nostrani vari gusti
- Asparago Cilavegna
- Alborelle fritte al cartoccio Candia Lomellina
- Cipolla rossa di Breme
- Fagioli borlotti di Gambolò
- Lumache fritte al cartoccio Valle Lomellina
- Rane fritte Sartirana
- Salame d'oca di Mortara
- Salame sotto grasso di Olevano
- Zucca bertagnina di Dorno
- Polenta con farina Lomellina
- Burgundella di Sannazzaro
- Offelle di Parona
- Vari dolci della nonna nostrani

NOVITÀ:
Panini esplosivi tipo Hamburger a base di prodotti lomellini

AD ALLIETARE LE TRE GIORNATE NON MANCHERANNO GLI APPUNTAMENTI CULTURALI E MUSICALI

6, 7, 8 e 13, 14, 15 giugno

43ª SAGRA DELLA CIPOLLA ROSSA De.C.O.

A cura di: Polisportiva Bremese e Amministrazione Comunale

La dolcissima

Venerdì 6 e 13 e sabato 7 e 14 giugno: SOLO CENA dalle ore 19:15
Domenica 8 e 15 giugno: PRANZO dalle ore 12:00 - **CENA** dalle ore 19:15
CON MENÙ A BASE DELLA DOLCISSIMA BREMESE

Menù a base di cipolla rossa De.C.O. di Breme, grigliate, stufato d'asino e tanto altro...

INTRATTENIMENTI TUTTE LE SERE

- Luna Park
- Mostra fotografica con Associazione Fotoamatori Frascarolo
- Mercatino sabato dalle 18:00 alle 23:00 e domenica dalle 10:30 alle 23:00
- Visite Guidate e Autoguidate "Gratuite" ai Monumenti Storici (dalle ore 9:30 alle ore 22:30)

Slow Food® Presidio
CIPOLLA ROSSA DI BREME

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CIPOLLA ROSSA De.C.O. BREME

IN CASO DI ANNULLAMENTO EVENTO VERRÀ SEGNALATO SU ORGANI DI STAMPA E SOCIAL

BICICLETTATA E RISOTTATA

Data da definire

26 ottobre | domenica

FIERA AUTUNNALE

A cura di: Amministrazione Comunale e Polisportiva Bremese

- Bancarelle per le vie del paese
- Prodotti tipici/artigianato
- Hobbisti all'interno del chiostro dell'Abbazia
- Degustazione e Ristorazione direttamente in Abbazia / Trattorie Locali
- Intrattenimenti vari

23 novembre | domenica

NATALE IN ABBAZIA / MERCATINI

A cura di: Amministrazione Comunale e Polisportiva Bremese

MANIFESTAZIONI SPORTIVE

A cura di: Polisportiva Bremese

febbraio/maggio + settembre/dicembre

PRIMI CALCI / **GIOVANISSIMI / III CATEGORIA**

gennaio/aprile + ottobre/dicembre

CAMPIONATO TENNIS TAVOLO SERIE C2 - D2

CON IL PATROCINIO DI:
REGIONE LOMBARDIA
PROVINCIA DI PAVIA
ECOMUSEO DEL PAESAGGIO LOMELLINO

ROMANICO IN LOMELLINA

PAVIA

Itinerari guidati alla scoperta delle eccellenze architettoniche nella terra di Lomellina: secc. VII-XII, luoghi di fede e centri d'arte lungo la via Francigena.

PER GRUPPI SUPERIORI A 15 PERSONE

INFO: 328 7816360

TIPICITÀ GASTRONOMICHE LOMELLINE TUTTO L'ANNO

DAI SOCI DELL'ECOMUSEO

cesta Lomellina

OFFELLE DI PARONA **il dolce…vanto di Lomellina**
Forno F.lli Collivasone dal 1890

PUNTO VENDITA
Bottega Storica: Via Lorenzo Toma n. 30 - Parona (PV)
Shop online: https://food.collivasone.it
info@collivasone.it - tel. 0384253018

Nicolino
dal 1902
Salumeria Gastronomia

Salame d'oca cotto "Antica ricetta" · Salame d'oca stagionato
Speck d'oca, Bresaolina d'oca
Prosciuttino d'oca stagionato · Patè di fegato

Via Roma, 77 - MORTARA - Tel. 0384.98747

Vendita diretta cipolla rossa
De.C.O. di Breme

Confetture / Agrodolce

Marco Aceti Azienda Agricola
Via Burattina, 15 - 27020 Breme (PV)
Cell. 335.183.5407
marcoaceti58@gmail.com
www.aceticipollarossa.it

Azienda Agricola
Domenico e Giuseppe
CARNEVALE GIAMPAOLO
Riso di qualità

Cascina Buscaiolo
Cozzo (PV)
Tel. 0384.74062
www.risocarnevale.it

Azienda Agricola Riva

Riso, miele, legumi, confetture, verdure in agrodolce, farine e biscotti di nostre farine

Strada comunale per Case Nuove km 2.5
Cilavegna (PV) - Tel. 333.9459329
www.risoriva.it **SHOP ONLINE**

LA LIBERATA
PER CHI VA A CACCIA DI QUALITÀ
Azienda Agrituristico Venatoria "La Liberata"
Mortara - Strada della Barza
335.6669094 - info@laliberata.it - www.laliberata.it

A TUTTA NATURA ... OLTRE 30 KM DI ITINERARI VERDI

A piedi o in bicicletta a partire dalla confluenza Po - Sesia

PERCORSO ROSSO km 18 A/R (tempo stimato circa 4 h a piedi)

Breme - Confluenza fiumi Po e Sesia (Regione Isolone)

Consigliato sia a singoli che gruppi, particolarmente indicato alle scolaresche e agli amanti della flora e della fauna che amano visitare e conoscere luoghi ancora incontaminati e sconosciuti, definito dagli amanti della natura "Il percorso del Paradiso". Percorso di medio-alta difficoltà soprattutto per la distanza da percorrere, mentre per quanto riguarda la percorribilità delle strade non ci sono problemi.

PERCORSO GIALLO km 10 A/R (tempo stimato circa 2 h a piedi)

Breme - Regione Pelosa

Consigliato sia a singoli che per gruppi, particolarmente indicato alle scolaresche e agli amanti della flora e della fauna che amano visitare e conoscere luoghi ancora incontaminati e sconosciuti, percorso di media difficoltà senza ostacoli o strade impraticabili.

PERCORSO VERDE km 6 A/R (tempo stimato circa 1,5 h a piedi)

Breme - Garzaia del Bosco Basso

Consigliato sia a singoli che per gruppi, è particolarmente indicato alle scolaresche e agli amanti della flora e della fauna che amano visitare e conoscere luoghi ancora incontaminati, percorso molto agibile senza nessuna difficoltà, anche grazie al breve percorso da effettuare.

RITIRARE MAPPA "GRATUITA" NEI BAR LOCALI

Info: 328.7816360 - www.comunebreme.it

Comune di Breme

Cos'è un prodotto tipico?

È un prodotto caratteristico e originario di una determinata area geografica, sulla quale influiscono in modo determinante alcune specificità come: la composizione del terreno, il microclima, l'umidità, i venti.

La tipicità del prodotto è legata anche alle tradizioni culturali legate ad esso, che si tramandano nel tempo: si pensi alle tecniche di coltivazione e al modo di consumarlo e cucinarlo, tutte caratteristiche che ultimano il lavoro della natura nel renderlo un prodotto tipico. La storia ci insegna che l'agricoltura e i processi di produzione si sono industrializzati, aumentando la produzione in stretta sintonia con il mercato e arrivando ad una standardizzazione dei prodotti. Questi processi spesso fan si che rimangano quasi sconosciuti i prodotti di nicchia, i quali sono il cuore pulsante e l'ancora di salvezza, al fine di mantenere la biodiversità necessaria per continuare il processo evolutivo di un determinato territorio.

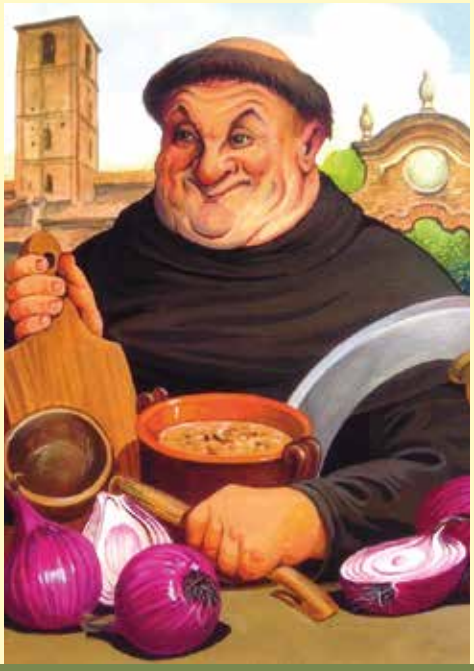
Come proteggere questa tipicità

- Divulgare le tradizioni e le conoscenze popolari legate al prodotto, che si tramandano di padre in figlio e che sono definite dall'Unesco patrimonio dell'umanità.
- Sensibilizzare le nuove generazioni riguardo l'importanza del prodotto tipico.
- Pubblicizzare il prodotto, le sue peculiarità gustative ed organolettiche.

Un po' di storia ...

La cipolla è una pianta erbacea biennale, probabilmente originaria degli altipiani dell'Asia occidentale, l'attuale Afghanistan.

La sua coltivazione è molto antica in quanto l'ortaggio era facile da trasportare e immagazzinare. Le prime attestazioni della sua coltivazione, riscontrate in Egitto, risalgono al IV millennio a.C.. La cipolla ha avuto ampia diffusione sia tra i Greci che tra i Romani, i quali la consumavano come alimento e la adoperavano come pianta medicinale. Nel medioevo la coltivazione della cipolla era molto diffusa: la letteratura insegna che il bulbo di questa pianta era uno degli alimenti principali della dieta contadina. Le prime notizie riguardanti la "cipolla rossa di Breme" si trovano in un'antica cronaca: si dice che nel 906 d.C. i monaci dell'Abbazia di Novalesa trovarono nelle campagne della Lomellina, nei pressi di Breme, un luogo ideale da eleggere come sede della loro congregazione. L'Abbazia divenne dal X al XIII secolo una tra le più importanti d'Italia e d'Europa. Proprio negli orti dell'Abbazia, questi monaci iniziarono la coltivazione di una particolare specie di cipolla che con gli anni ha subito una selezione ma, allo stesso tempo, è rimasta ancora oggi, un esempio molto prezioso per quanto concerne la biodiversità.



... L'ortaglia della lomellina

A Breme e nei dintorni, agli inizi del '900, si coltivavano molti ortaggi tra cui la cipolla: Breme era soprannominata "l'ortaglia della Lomellina" in quanto, gran parte della popolazione era dedicata essenzialmente alla coltivazione di verdura. Tuttavia, dal secondo dopoguerra, la produzione del riso, in queste zone, ha sostituito quasi del tutto quella degli altri ortaggi; la cipolla di Breme che veniva coltivata agli inizi del '900 era, circa per il 70% bianca e per il 30% rossa con una produzione totale di circa 7-8000 quintali all'anno. Negli ultimi decenni, la rossa ha preso il sopravvento.

Nel 1973, la cipolla subì un calo di produzione, a causa della bassa remunerazione rispetto alla cultura risicola e industriale. Solo grazie alla buona volontà di alcuni produttori, che hanno continuato la coltivazione, negli ultimi anni si è registrato un incremento di produzione. L'obiettivo auspicabile è quello di aumentare ulteriormente la produzione creando nuovi posti di lavoro, in modo da garantire continuità e tradizione nel prossimo futuro. Nel 1982 Enrico Marmo, allora Presidente della Polisportiva, insieme ad alcuni altri soci, dcisero di istituire, con il patrocinio del Comune, la Sagra della cipolla, per proteggere, valorizzare ed incentivare la produzione di questo ortaggio tipico.

Il consorzio

Nasceva il 16 dicembre 1943 con 200 soci, su una superficie di coltivazione dedicata alla cipolla di circa 20 ettari su 200 ettari di terreni coltivati. Lo scopo del consorzio era quello di commercializzare e difendere i prezzi degli ortaggi.

Nel 1951 fu comprato un autocarro che quasi giornalmente si recava a Milano a vendere la verdura, inoltre alcuni commercianti e produttori vendevano i prodotti direttamente ai mercati di Vigevano e Novara. Nel 1960 fu costruito un capannone in cemento di 300 m^2 in via IV Novembre in cui aveva sede l'ufficio del Consorzio oltre al deposito per la verdura.

Nel 1962 venne acquistato un trattore per la raccolta della verduradirettamente nelle ortaglie. Dopo 30 anni dalla costituzione, il 14 dicembre 1973 l'assemblea, con 16 soci presenti decretò lo scioglimento del Consorzio a causa della bassa remunerazione dell'attività e a causa della mancanza di manodopera dovuto all'esodo sempre più frequente dei giovani verso le città alla ricerca di lavoro nell'industria e in altri ambiti più remunerativi.

Allium cepa L.

L'Allium cepa L. è una pianta erbacea, appartenente alla famiglia delle Lilliaceae, con ciclo di coltivazione biennale.

L'apparato radicale è costituito da numerose radici di colore biancastro.

Il bulbo, la parte commestibile della pianta, è costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che si ispessiscono, diventano carnose, bianche o leggermente colorate di rosso o violetto.

Lo scappo porta alla sommità un'infiorescenza ad ombrella semplice, globosa e composta da molti fiori bianchi; se fecondati si forma una capsula contenente 1-2 semi di colore bruno.

Il peso di 1000 semi va da 3 a 5 grammi.

Il riconoscimento ufficiale

Nel Giugno 2008 il Comune di Breme ha istituito ufficialmente il marchio De.C.O. alla "Cipolla Rossa di Breme" riconoscendo l'importanza di proteggerne la sua unicità.

La denominazione "Cipolla Rossa di Breme" De.C.O. ha il fine di identificare e tutelare questa produzione di nicchia tipica della Lomellina e di fare tesoro della sua biodiversità.

Tipicitá cipolla rossa di Breme

- colore rosso intenso
- sapore dolciastro
- croccantezza
- forma schiacciata
- diametro e altezza del bulbo notevoli
- peso medio 600-700 g (record g 2041)

Varietà

Quarantina

Più precoce di forma piatta, raggiunge la piena maturità nella seconda metà di giugno.

Nostrana

Più bulbosa, forma ovale, ha un rigonfiamento in prossimità del ciuffo e matura circa 15 giorni dopo.

Dove cresce la cipolla rossa di Breme?

Terreno soffice di medio impasto, sciolto e non argilloso.

Drenaggio preventivo per evitare ristagni d'acqua e ridurre infestanti.

Rotazione biennale del sito di coltivazione per miglior resa.

A giugno-luglio, le cipolle con le caratteristiche migliori vengono messe a germogliare in cassette di legno.

A settembre-ottobre vengono messe a dimora nel campo.

A marzo-aprile, se necessario, vengono fertilizzate preferibilmente con prodotti naturali.

A luglio si formano infiorescenze globulose che a maturazione vengono recise e da queste si ottengono i semi.

Ad agosto i semi "buoni" vengono selezionati in acqua per differenza di peso, essiccati e conservati in barattoli.

Coltivazione

A metà agosto, circa tre giorni prima della semina, il seme viene posto in un recipiente a bagno con acqua per circa un giorno per favorire l'inizio della germogliazione.

Il seme viene poi messo in un sacchetto di tela o di juta e quindi viene posto a circa 10 cm sotto terra, che verrà mantenuta umida per circa due giorni per completare il ciclo germogliativo.

Si passa quindi alla semina in una calante, che viene effettuata sia a spaglio che a file.

A metà ottobre, previo le necessarie operazioni di monda delle infestanti, si passa al trapianto in campo aperto delle piantine che raggiungono un'altezza media di 25 cm.

A fine giugno, giunta a maturazione, la cipolla viene raccolta manualmente.

La coltivazione delle cipolle di Breme è del tutto simile a quella di un tempo

La meccanizzazione è quasi totalmente assente.

Il trattamento delle infestanti viene fatto a mano nel semenzaio oppure con il motocoltivatore ogni 15\20 giorni in campo aperto.

Il problema principale della coltivazione è la peronospora, contro di essa si usa il funghicida.

In semenzaio viene garantito il giusto grado di umidità con adeguata innaffiatura. Quest'ultima è quasi assente in campo aperto.

Come aumentare la sostenibilità

Prediligere la crescita naturale dell'ortaggio evitando forzature allo scopo di spingere la cipolla per una maturazione precoce.

Nel caso fosse richiesto l'utilizzo del fertilizzante, prediligere quello biologico.

Coltivare la cipolla di Breme in maniera biologica cosicché l'agricoltura diventi ancora più sostenibile.

La situazione attuale ...

Si auspica una maggiore partecipazione di produttori alla coltivazione, al fine di garantire continuità. Nel 2010 la superficie coltivata a cipolla è di circa 2 ettari con 12 produttori.

Negli ultimi anni, si è riscontrato un interesse maggiore da parte dei giovani, incentivare il loro coinvolgimento è indispensabile per garantire il ricambio generazionale.

Il rapporto prezzo-qualità, è molto competitivo e concorrenziale con le migliori varietà presenti sul mercato, prova ne è la crescente richiesta.

Profilo sensoriale cipolla cruda

Quaderni della ricerca n. 86 - giugno 2008 - ERSAF - Regione Lombardia

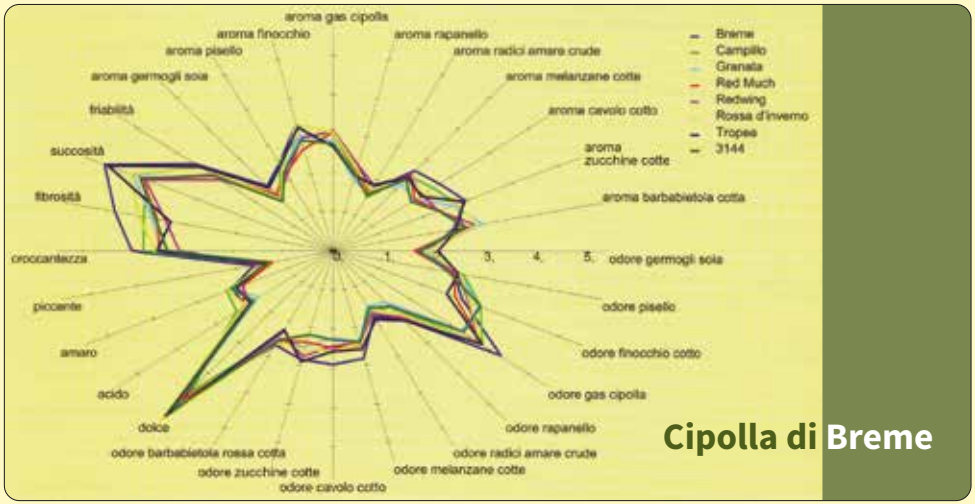
Per quanto riguarda i campioni crudi delle cipolle di Breme e Tropea: non si riscontrano differenze scientificamente significative; nonostante ciò al palato si possono riscontrare alcune peculiarità.

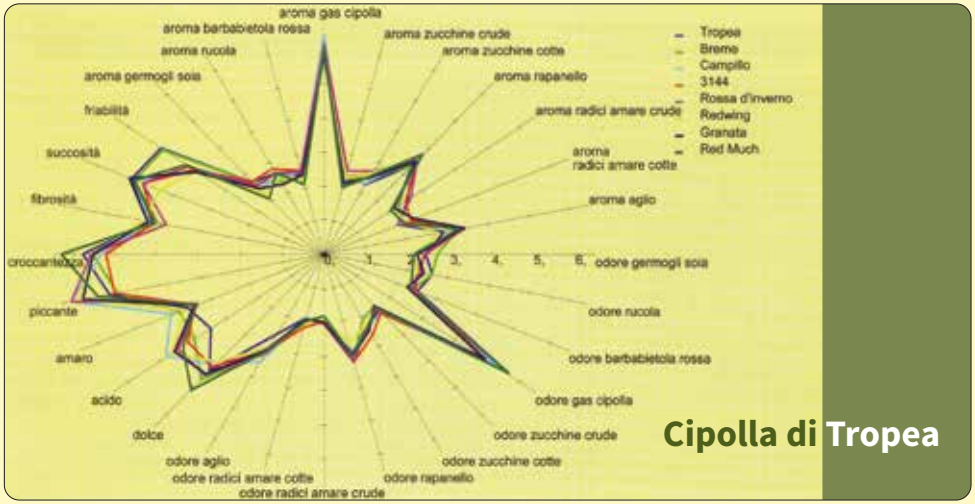
Paragonando BREME e TROPEA si riscontra che la "Breme" è più dolce mentre la "Tropea" è più croccante anche se esse hanno la stessa friabilità; la succosità delle due cipolle è simile.

Profilo sensoriale cipolla cotta

Quaderni della ricerca n. 86 - giugno 2008 - ERSAF - Regione Lombardia

Tra i due campioni cotti non esistono differenze scientificamente significative; anche in questo caso al palato si possono provare sensazioni differenti analizzando le diverse cipolle. In particolare, per fibrosità e aroma di cavolo cotto, si ha la massima intensità proprio nella Cipolla di Breme; il carattere dolce è uguale in entrambe. Gli odori e aromi sono sostanzialmente simili, ma più rimarcati nella cipolla di Breme.





FILIERA

FILIERA COLTIVAZIONE
CIPOLLA ROSSA **De.C.O.** DI BREME
DALLA MESSA A DIMORA
ALLA RACCOLTA

Messa a dimora

Raccolta fiocco

Semina

Vivaio

Trapianto

Sviluppo

Zappatura

Maturazione

Raccolta

CASTELLI DELLA LOMELLINA

LA PICCOLA LOIRA

ABBAZIE, CASTELLI, CHIESE E MONUMENTI STORICI

ECOMUSEO
DEL PAESAGGIO LOMELLINO

Lomellina
TERRA DEL CUORE

Dellera | www.massimodellera.it

CASTELLI: Alagna | Cassolnovo | Castello d'Agogna | Cozzo | Frascarolo | Galliavola Gambarana | Lomello | Mede | Olevano | Palestro | Pieve del Cairo | Pieve di Velezzo Robbio | Rosasco | Sartirana | Scaldasole | Torre Beretti | Tortorolo | Valeggio | Valle Lomellina

ABBAZIE: Breme | Cergnago | Frascarolo | Mortara

VISITE GUIDATE DA MARZO A SETTEMBRE

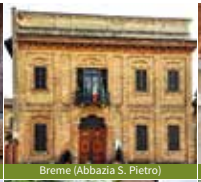
INFO E PRENOTAZIONI: Ecomuseo Paesaggio Lomellino Ferrera Erbognone (PV) - Cell. 328.781.6360
Mail: direzione@ecomuseopaesaggiolomellino - Sito: ecomuseopaesaggiolomellino.it
Cooperativa sociale Oltre confine · Sannazzaro de' Burgondi (PV) - Cell. 335.285956
Vigevano Promotions 351 8782734 - Ricexperience® 339 1557215

UNA GIORNATA IN LOMELLINA

ITINERARI FAI DA TE Abbazie, castelli, chiese, monumenti, natura e gastronomia

Alagna

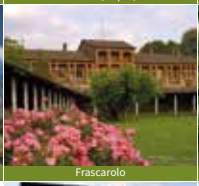
Breme (Cripta)


Breme (Abbazia S. Pietro)

Candia Lomellina (Museo Cassino)

Castello d'Agogna

Cozzo


Frascarolo

Frascarolo

Galliavola

Gambarana

Gambolò

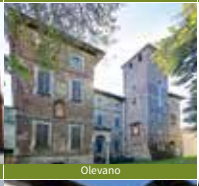
Lomello

Lomello (Basilica romanica)

Mede

Mortara (Abbazia di Sant'Albino)

Mortara (Basilica di San Lorenzo)


Olevano

Palestro (Ossario)

Palestro

Pieve del Cairo

Pieve di Velezzo

Robbio

Robbio (S. Pietro)

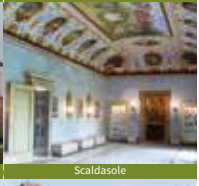
Rosasco

Sannazzaro (Museo G.F. Magnani)

Sartirana (La Pila)

Sartirana

Scaldasole

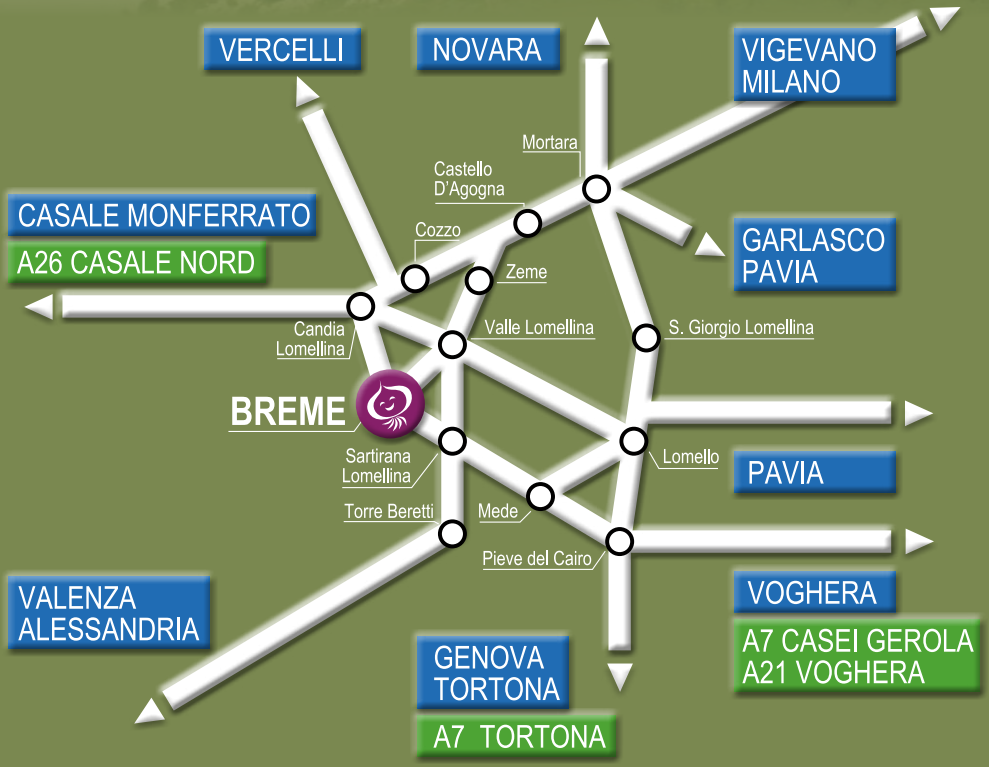

Scaldasole

Tortorolo (Mede)

Valeggio

Valle

Vigevano (Piazza Ducale)

VISITE GUIDATE E AUTOGUIDATE (tutti i giorni esclusi il lunedì e martedì) **DA APRILE A OTTOBRE PER GRUPPI DI ALMENO 15 PERSONE**
INFO: Ecomuseo Cell. 328.7816360 - www.ecomuseopaesaggiolomellino.it / **Oltre confine** Tel. 0382.995461 - Cell. 335.285956
Vigevano Promotions 351 8782734 / **Ricexperience®** 339 1557215

CONFLUENZA FIUMI PO E SESIA