

TURYSTYKA ENO-GASTRONOMICZNA

na terenie Lubelszczyzny i Piemontu.

Przewodnik



WSTĘP

Zapraszam Cię w fascynującą podróż po dwóch krańcach Europy, które być może na pierwszy rzut oka różnią się od siebie, ale z uwagi na swoje dziedzictwo i pasję do tworzenia niebanalnych smaków, tworzą doskonałą harmonię. **Polska i Włochy** - miejsca, gdzie tradycja łączy się z nowoczesnością, a miłość do natury widoczna jest w każdym kieliszku wina, każdej kromce chleba, smaku serów czy delikatnych i kruchych biszkoptach.

Lubelszczyzna to region, który od lat zachwyca turystów swoimi malowniczymi krajobrazami i bogatą ofertą kulinarną. Znajdziemy tu nie tylko przyrodę i historię, ale również pasjonatów, którzy z oddaniem tworzą wyjątkowe produkty. Wina, sery, jogurty i domowe wypieki stają się wizytówką tego miejsca. Gleby i klimat tego regionu sprzyjają uprawie winorośli, dzięki czemu tutejsze winnice rozwijają się i zyskują coraz większe uznanie zarówno w kraju, jak i poza jego granicami.



Naszą podróż rozpoczniemy od Janowca, gdzie czas jakby się zatrzymał, tworząc idealne tło dla aromatycznych win i lokalnych domowych wyrobów. Następnie odwiedzimy Kazimierz Dolny i okolice - perełkę nad Wisłą, gdzie dzieła sztuki i naturalne piękno współgrają ze sobą, a zapach pieczonego chleba nie sposób przeoczyć. W końcu trafimy w okolice Nałęczowa, słynącego nie tylko z uzdrowskich walorów, ale także z bliskości natury i smaków, które pozostają w pamięci na długo.



Włochy, a w szczególności okolice **Novary** to region, który, podobnie jak Lubelszczyzna, zauroczy nas swoją różnorodnością i miłością do tradycyjnych smaków. Znający ten region wiedzą, że warto tu zagłębić się w kulinarnych fascynacjach, odkrywając kolejne bogate aromaty i smaki. Tutaj tradycja winiarska jest silnie zakorzeniona, a wina produkowane z lokalnych odmian winorośli odzwierciedlają ducha regionu. Podczas naszej wyprawy odwiedzimy malownicze winiarnie, gdzie każde wino opowiada swoją własną historię. Zasmakujemy w serach, które stanowią idealne uzupełnienie

dla lokalnych win, odkrywając sekrety tutejszej kuchni, które od wieków przetrwały niezmiennione. Na koniec spróbujemy pysznych, kruchych, rozpływających się w ustach biszkoptów, będących dopełnieniem wszystkiego co zobaczyliśmy i posmakowaliśmy.

Ten ebook to zaproszenie do zgłębienia smaków i historii dwóch fascynujących regionów, które łączy miłość do tradycji, natury i dobrego wina. Mamy nadzieję, że zainspiruje Cię do własnych podróży i odkryć w magicznym świecie enoturystyki.

LUBLIN

Enogastronomia

Winnica Janowiec

Skarb Naszej Tradycji i Natury

W sercu malowniczych Wzgórz Janowieckich, w pobliżu historycznego Janowca, znajduje się wyjątkowa winnica, która poprzez swą działalność harmonijnie łączy tradycję z nowoczesnością.

Winnica Janowiec, zarządzana przez Barbarę i Andrzeja Kwasek, od momentu swojego powstania w 2014 roku, zyskała zasłużone uznanie zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Dzięki doskonałym warunkom pobraża Wisły, produkty tej winnicy zdobyły miłośników wina, którzy poszukują autentycznych i wysokiej jakości smaków.

Winnica Janowiec oferuje szeroką gamę win, zarówno białych, czerwonych, jak i różowych. Uprawy winorośli obejmują szlachetne odmiany, takie jak Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Zweigelt, Gutedel oraz Resler. To, co wyróżnia te wina, to nie tylko ich doskonałe walory smakowe, ale również bliskość z naturą, dzięki czemu każdy kieliszek niesie z sobą cechy regionalnego terenu.

Pierwsza parcela winnicy, najstarsza i zarazem niezwykle wyjątkowa, została zlokalizowana na żyznych ziemiach madów wiślanych przy Szlaku Bursztynowym. Ta ziemia bogata w magnez daje winu specyficzną mineralność,

unikalną dla tego miejsca. Pozostałe dwie winnice znajdują się na południowych stokach Janowca, charakteryzujących się gliniano-piaszczystą glebą polodowcową z wapiennym marglem jako podłożem. Te specyficzne warunki glebowe i mikroklimat zapewniają idealne warunki dla rozwoju winorośli, które potrafią wytrzymać wyzwania klimatu środkowej Europy.



Barbara i Andrzej Kwasek, jako pasjonaci tradycyjnej winifikacji, przywiązują dużą wagę do jakości i regionalności swoich produktów. Korzystają z mądrości dawnej tradycji, lecz nie boją się nowoczesnych innowacji w technologii winiarskiej. W tej rodzinnej winnicy, każdy etap produkcji - od zbioru, przez fermentację, aż po butelkowanie - jest dokładnie nadzorowany, aby zapewnić najwyższą jakość każdego wina.

Winnica Janowiec to nie tylko miejsce produkcji wyśmienitych win, ale również atrakcyjny punkt na mapie enoturystycznej Polski. Malownicze położenie zachwyca odwiedzających, a bogata oferta turystyczna pozwala na głębsze poznanie tajników winiarstwa. Goście mogą tutaj uczestniczyć w degustacjach, które prowadzą sami właściciele, dzieląc się swoją wiedzą i pasją do wina.

Dodatkowo, winnica zaprasza na zwiedzanie swoich malowniczych zakątków i odkrywanie fascynującej historii Janowca.

Winnica Janowiec to miejsce, gdzie tradycja, natura i pasja do winiarstwa spletają się, oferując wyjątkowe przeżycia każdemu, kto chce poznać prawdziwą esencję regionu.

Winnica Janowiec - Barbara and Andrzej Kwasek

Janowiec 24-123, ul. Młynarska 7

Facebook: Janowiec Vineyard

Email: winnicajanowiec@gmail.com

Tel. 697 700 233, 605 686 285

winnica sprzedaje wina

winnica zaprasza gości po wcześniejszym uzgodnieniu

Kazimierskie Wzgórza

Serce lubelskiej kultury winiarskiej

W sercu Lubelszczyzny, **Kazimierskie Wzgórza** reprezentują nie tylko cud środkowoeuropejskiego krajobrazu, ale także serce kultury winiarskiej regionu. Ten malowniczy obszar to dom dla kilku winnic, w których pasja do winiarstwa łączy się z lokalną tradycją i niepowtarzalnymi cechami terenu, które dają początek winom o unikalnym charakterze i historii.

Winnica Kazimierskie Wzgórza, nazwana na cześć swojego położenia w Kazimierskim Parku Krajobrazowym, to owoc marzeń ludzi, którzy, opuszczając korporacyjne biura, postanowili zanurzyć się w świat win. Inspiracją były ich podróże i nauka u najlepszych winiarzy z Włoch, Austrii i Węgier, co pozwoliło im wykształcić umiejętności, które teraz wykorzystują, tworząc swoje wina. Ich celem było nie tylko tworzenie produktów wysokiej jakości, ale także przekazywanie kultury i tradycji winiarstwa innym. Winnica składa się z trzech różnych parceli o łącznej powierzchni sześciu hektarów, położonych w miejscach takich jak Wylągi (190 m n.p.m.), Skowieszynko (205 m n.p.m.), oraz Jeziorszczyzna (180 m n.p.m.). Każda z tych lokalizacji niesie unikalne walory klimatyczne i glebowe, co jest kluczowe dla jakościowej produkcji win.

Kazimierska winnica oferuje coś więcej niż tylko wino. To miejsce promujące kulturę regionu oraz przestrzeń do relaksu i odpoczynku. Właściciele winnicy z prawdziwą pasją opowiadają o swojej pracy, procesie produkcji wina, a także zorganizują wydarzenia winiarskie, które pozwalają bliżej poznać historię i rozwój winiarstwa na Lubelszczyźnie.

Odwiedzający mogą wręcz poczuć emocje i zaangażowanie właścicieli w każdą butelkę wyprodukowanego wina. Kazimierskie Wzgórza oferują wina,



które przeznaczone są nie tylko dla koneserów, ale również dla wszystkich, którzy pragną posmakować czegoś autentycznego i pełnego lokalnego charakteru. Dodatkowo, podczas corocznego winobrania, goście mogą osobiście zaangażować się w proces zbioru winogron, co jest niezwykle ciekawym i niezapomnianym doświadczeniem.

Magiczne położenie winnicy w otulinie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego oraz żyzne lessowe gleby tworzą idealne warunki do ekologicznej i troskliwej uprawy winorośli. Tradycyjne technologie winiarskie są tutaj w harmonii z nowoczesną przetwórną, wyposażoną w profesjonalny sprzęt, który pozwala na precyzyjne zamknięcie aromatów i smaków w każdej butelce. Ten wyjątkowy balans między tradycją a nowoczesnością sprawia, że wina z Kazimierskich Wzgórz zdobywają coraz większe uznanie wśród entuzjastów win z całego świata.

Dla tych, którzy chcą poznać prawdziwe serce lubelskiej kultury winiarskiej, Kazimierskie Wzgórza oferują niezapomniane doświadczenie, w którym każdy kieliszek wina jest jak nowy rozdział fascynującej opowieści o tym co naprawdę w życiu ważne – o życiu w zgodzie z sobą, o życiu w miłości, o każdej chwili utkanej z pasji.

Winnica Kazimierskie Wzgórza -Bogusława i Marek Rak Kazimierz Dolny 24-120, Wylągi 35

www.Kazimierskiewzgorza.pl

IG: [winnica_kazimierskiewzgorza](https://www.instagram.com/winnica_kazimierskiewzgorza)

Facebook: Kazimierskie Wzgórza

Email: winnica@kazimierskiewzgorza.pl

Tel. 600 221 951

winnica sprzedaje wina



Winnica Dymek

Tradycja spotyka się z nowoczesnym winiarstwem

Położona w malowniczej scenerii pomiędzy Puławami, Kazimierzem Dolnym i Nałęczowem, w miejscowości Kolonia Karmanowice, **Winnica Dymek** to rodzinne przedsięwzięcie, które łączy tradycję z nowoczesnym podejściem do winiarstwa. Jej lokalizacja nad stawem i unikalny mikroklimat stwarzają idealne warunki do uprawy różnorodnych odmian winorośli.

Historia Winnicy Dymek sięga 2018 roku, kiedy właściciele, postanowili zasiać pierwsze krzewy winorośli na działce będącej w rodzinie od pięciu pokoleń. Pomysł narodził się z pasji do wina i zakończył się znacznym rozwinięciem początkowej koncepcji. Początkowo miała to być mała, hobbyistyczna winnica z 150 krzewami Pinot Blanc, a obecnie na pierwszej parceli rośnie ich



już 750. Druga parcela zdecydowanie przewyższa swym rozmiarem tę pierwszą, co daje w sumie przestrzeń do realizacji ambitnych planów winiarskich.

Prawdziwa energia tej winnicy pochodzi od zaangażowanych członków rodziny, przyjaciół i znajomych, którzy pomagają w zbiorach i nasadzeniach. To zaangażowanie i pasja, podobnie jak zakorzenione w tradycji podejście, stwarza autentyczny klimat, który odbija się w jakości produkowanego wina.

W Winnicy Dymek wyjątkową wagę przywiązuje się do doboru odmian winorośli odpowiadających właściwościom lokalnej gleby. Działka, na której rośnie Chardonnay, charakteryzuje się wysokim odczynem pH, porównywalnym do gleb wapiennych we Francji,

co sprzyja tej odmianie. Z kolei gleby przy domu, bardziej gliniaste, pozwalają realizować z sukcesem uprawy innych odmian.

Oprócz Pinot Blanc, od 2019 roku winnica wzbogaciła swoją ofertę o Chardonnay i Zweigelt, co świadczy o dynamicznym rozwoju i otwartości na różnorodność. Analiza gleby odegrała kluczową rolę w wyborze tych odmian, co zaowocowało produkcją win o głębokim smaku i charakterze.

Winnica Dymek zaprasza do odkrycia swoich trzech wyśmienitych win białych. Pinot Blanc to delikatne i aromatyczne wino, które uwodzi subtelnymi nutami. Chardonnay, pełne charakteru, stanowi bardziej wyrazistą propozycję, którą uzupełnia orzeźwiający kupaż Chardonnay & Pinot Blanc. Czerwony Zweigelt, lekko taniący i gładki, zdobył srebrny medal w konkursie wino.pl 2023 za rocznik 2021, co podkreśla rosnącą jakość i reputację winnicy. Ta nagroda jest szczególnie znacząca, gdyż było to pierwsze czerwone wino wyprodukowane w historii winnicy. To osiągnięcie świadczy o ciągłym dążeniu

do doskonałości i ogromnym potencjale, jaki drzemie w tej rodzinnej winnicy. Winnica Dymek jest uosobieniem pasji, determinacji i nieustannego dążenia do jakości. Dzięki tradycji oraz innowacyjnemu podejściu do winiarstwa, wina z tej winnicy oferują nie tylko niepowtarzalne wrażenia smakowe, ale także historię i duszę regionu.

Jeśli pragniesz zanurzyć się w świecie wyjątkowych doznań winiarskich, odwiedź Winnicę Dymek i pozwól się oczarować jej ofertą. To miejsce, gdzie każda butelka wina jest wynikiem serca i pracy ludzi z pasją do tego, co robią. Odkryj tę niezwykłą winnicę i doświadcz, jak tradycja przenika się z innowacją.

Winnica Dymek – Grzegorz Dymek

Wąwolnica, Karmanowice 132

Facebook: *Dymek Vineyard*

Email: *winnicedymek@gmail.com*

Tel. 570 000 839

winnica sprzedaje wina

winnica zaprasza gości po wcześniejszym uzgodnieniu



Maćkowa Chata

Serdeczne polskie smaki i gościnność

Maćkowa Chata to niewielka, ale urokliwa restauracja położona w sercu malowniczego Janowca, miejsce, które jak magnes przyciąga turystów poszukujących autentycznych smaków i domowej atmosfery. Jest to prawdziwa perła regionu, oferująca niepowtarzalne doznania kulinarne, które przypominają rodzinny dom.

W ciągu ponad 22 lat istnienia, Maćkowa Chata zasłużyła na miano kultowej miejscówki, która nie tylko dba o podniebienia swoich gości, ale również kultywuje tradycję polskiej gościnności. Od wiosennego kwitnienia aż do jesiennych zbiorów restauracja otwiera swoje drzwi każdego dnia tygodnia, aby móc zaprezentować to, co najlepsze w lokalnej kuchni.

Maćkowa Chata oferuje bogaty wybór dań, które są hołdem dla lokalnych składników i rodzinnych przepisów. Menu obejmuje tradycyjną kuchnię polską z regionalnymi akcentami, dania przygotowywane są z lokalnych produktów, takich jak świeże sery, soczyste warzywa i owoce z sadu. Dbałość o jakość sprawia, że każdy talerz to nie tylko jedzenie, ale prawdziwe kulinarne doświadczenie zapadające w pamięć.

Goście mogą zasmakować w potrawach, które wyróżniają się prostotą i autentycznością, a także cieszyć się lokalnymi winami i piwami. Niezależnie od tego, czy jesteś miłośnikiem mięsnych specjałów, czy raczej wegetariańskich delicyj,

Maćkowa Chata z pewnością spełni twoje oczekiwania. Nikt stąd nie wychodzi głodny, co jest zobowiązaniem, które właścicielka i jej zespół traktują bardzo poważnie.

Maćkowa Chata to nie tylko smakowite jedzenie, ale także przyjazna atmosfera, która sprawia, że każdy gość poczuje się jak w domu. Wnętrze emanuje ciepłem i tradycją, a rodzinna atmosfera panująca od progu zaprasza do spokojnego i pełnego relaksu posiłku.

Maćkowa Chata



To miejsce wyjątkowe także ze względu na otwartość na czworonożnych przyjaciół – Maćkowa Chata jest przyjazna dla zwierząt, więc każdy czworonożny towarzysz jest tutaj mile widziany. Maćkowa Chata to coś więcej niż restauracja – to miejsce, w którym każdego gościa traktuje się jak członka rodziny. Serwując potrawy przygotowywane z miłością i dbałością o tradycję, przynosi na myśl najlepsze wspomnienia z dzieciństwa. To prawdziwa celebrowanie smaku i kultury tego pięknego zakątka Polski.

Odwiedzając Maćkową Chatę, odkrywasz więcej niż tylko nowe smaki – odkrywasz serdeczność, pasję i historię zakorzenione w każdym detalu tego urokliwego miejsca. Zapraszamy do tego czarującego miejsca, gdzie każdy kęs to podróż do świata niezapomnianych smaków i wspomnień.

Maćkowa Chata

Janowiec 24-123, ul. Sandomierska 2

Facebook: MaćkowaChata

Email: mackowa_chata@op.pl

Tel. 81 881 54 62

"Po wizycie w restauracji warto poświęcić chwilę na odkrywanie okolicznych atrakcji. Janowiec oferuje nie tylko zachwycające krajobrazy, ale i bogactwo historyczne. W pobliżu znajduje się imponujący zamek, który wznosi się majestatycznie nad okolicą, przyciągając miłośników historii i architektury."

Sarzyński Bakery

Smak tradycji



Sarzyński Bakery

Kazimierz Dolny 24-122, ul. Nadrzeczna 6

Facebook: Sarzyński Bakery

Email: sarzynski@sarzynski.com.pl

Tel. 535 552 850

Kazimierz Dolny to nie tylko malownicze miasteczko o bogatej historii, ale także kulinarna mekka, w której tradycja łączy się z niepowtarzalnymi smakami regionu. Jednym z najważniejszych punktów na mapie każdego smakosza odwiedzającego to miejsce jest Piekarnia Sarzyński. Słynna przede wszystkim z wyrobu lokalnego specjału – koguta, piekarnia ta zyskała miano symbolu, przyciągając turystów i mieszkańców swoim niezwykłym urokiem i doskonałymi wypiekami.

Piekarnia Sarzyński została założona przez Mistrza Piekarskiego Cezarego Sarzyńskiego, która kontynuuje stuletnie tradycje rodzinne, pielęgnując receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie. To miejsce, gdzie każdy kawałek chleba czy ciasta łączy w sobie pasję, dziedzictwo i kunszt mistrzowski,

wypiek. To symbol Kazimierza Dolnego, który ma swoje miejsce w sercach mieszkańców i turystów. Doskonała receptura, oparta na naturalnych składnikach i tradycyjnym sposobie przygotowania, sprawia, że kogut ten jest niepowtarzalny. Stanowi doskonały prezent lub pamiątkę z wizyty w tym urokliwym miasteczku.

W piekarni można także zasmakować innych tradycyjnych słodkości i regionalnych smakołyków, które wyróżniają się jakością oraz autentycznością. Każdy produkt przygotowywany przez piekarnię niesie ze sobą historię, którą warto poznać i docenić.

Piekarnia Sarzyński stała się nieodłącznym elementem krajobrazu Kazimierza Dolnego, podobnie jak renesansowe kamienice, brukowane uliczki czy nadwiślańskie krajobrazy. Jej istnienie to dowód na to, jak ważne jest zachowanie tradycji i przekazywanie jej kolejnym pokoleniom.

Miejsce to przyciąga gości swoją ciepłą, rodzinną atmosferą, która



stanowiąc hołd dla dziedzictwa przodków.

Kazimierz Dolny, będący swoistym epicentrum kulturalnym regionu, zyskał kolejny powód do dumy, gdy na jego mapie pojawiła się Piekarnia Sarzyński. Już od pierwszych dni działalności piekarnia zdobyła serca mieszkańców swoją jakością i autentycznością. Odwiedzając Piekarnię Sarzyński, wkraczasz do świata, gdzie bogactwo smaków idzie w parze z zapachem świeżo wypiekanego chleba i ciast. Oprócz szerokiej gamy różnorodnego pieczywa, piekarnia zastąpiła z wyrobu lokalnego symbolu – koguta. Ten regionalny przysmak jest nie tylko smaczny, ale również stanowi niemalże kulturowe doświadczenie dla każdego przyszłego. Kogut z Piekarni Sarzyński to coś więcej niż tylko



spawia, że każdy czuje się tu jak w domu. To miejsce, gdzie warto zatrzymać się choć na chwilę, odpocząć i delektować się niezwykłymi smakami przy filiżance aromatycznej kawy.

Wizyta w Piekarni Sarzyński to coś więcej niż tylko doświadczenie kulinarne – to podróż w czasie, gdzie tradycja splata się z teraźniejszością w każdym smaku i zapachu. To miejsce, które wciąż od nowa zachwyca i inspirować, pokazując, że prawdziwe bogactwo tkwi w prostocie i historii przekazywanej przez pokolenia. Jeśli pragniesz zasmakować prawdziwie regionalnych specjałów i poczuć atmosferę Kazimierza Dolnego, nie możesz ominąć Piekarni Sarzyński – prawdziwego serca smaków tego malowniczego miasteczka.



Mleczna Droga

Mleczarskie rzemiosło z sercem

Ukryta między uroczymi miastami Nałęczów i Kazimierz Dolny, **Mleczna Droga** to nie tylko gospodarstwo rolne, ale prawdziwa perła mleczarska, która zdobyła serca nie tylko mieszkańców gminy Wąwolnica. To miejsce, gdzie pasja do rolnictwa i produkcji nabiału przeradza się w wyjątkowe doświadczenie kulinarne dla każdego miłośnika lokalnych przysmaków.

Mleczna Droga to przedsięwzięcie, które od samego początku kieruje się ideą rolnictwa biodynamicznego. Zainspirowana holistycznym podejściem do rolnictwa, właścicielka postanowiła rozwinąć swoje gospodarstwo w taki sposób, by stało się ono samowystarczającym organizmem. Integracja hodowli zwierząt, uprawy ziemi i produkcji

nabiału pozwala na osiągnięcie harmonii, która jest kluczowa dla zachowania jakości i wyjątkowości produktów tworzonych w Mlecznej Drodze.

Na rozległym, 13-hektarowym gospodarstwie, stosowane są tradycyjne metody hodowli i przetwarzania mleka. Dzięki temu, produkty nabiałowe z Mlecznej Drogi są niezwykle świeże, a przy tym pozbawione konserwantów i sztucznych dodatków smakowych. Kluczowym elementem jest tu najwyższej jakości mleko o wyjątkowym składzie i smaku, będące fundamentem wszystkich wyrobów.

Każdy produkt wytwarzany jest metodą rzemieślniczą, co podkreśla dbałość o każdy szczegół w procesie jego powstawania. To

właśnie dzięki takim praktykom Mleczna Droga zyskała uznanie i zaufanie lokalnej społeczności, a jej wyroby cieszą się rosnącą popularnością również poza granicami regionu.

Jednym z kluczowych aspektów działalności Mlecznej Drogi jest ekologiczne podejście do produkcji rolnej. Właścicielka z ogromnym zaangażowaniem rozwija swoje gospodarstwo zgodnie ze standardami ekologicznymi, dbając o naturalne metody uprawy ziemi i utrzymania zwierząt. Dzięki temu Mleczna Droga nie tylko dostarcza zdrowe i pyszne produkty, ale również wspiera ochronę środowiska oraz zrównoważony rozwój rolnictwa.

W Mlecznej Drodze każdy znajdzie coś dla siebie. Oferta gospodarstwa obejmuje szeroką gamę produktów mleczarskich, które kuszą niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Od tradycyjnych serów, przez jogurty, aż po inne wyroby nabiałowe – wszystko przygotowywane jest z miłością do rzemiosła i natury. Każda wizyta w Mlecznej Drodze to nie tylko okazja do zakupu świeżych produktów, ale również możliwość poznania pasjonującej historii tego miejsca. Goście mogą na własne oczy zobaczyć, jak powstają wyroby, które potem trafiają na ich stoły.

Mleczna Droga to więcej niż gospodarstwo mleczarskie – to miejsce, gdzie tradycja i nowoczesność harmonijnie się łączą, dając początek produktom o niezrównanej jakości. Każdy element tego przedsięwzięcia, od ekologicznych praktyk rolniczych po rzemieślnicze metody produkcji, podkreśla dążenie właścicielki do osiągnięcia perfekcji i zrównoważonego rozwoju.

Jeśli poszukujesz autentycznych smaków oraz chcesz doświadczyć prawdziwej pasji zaklętej w każdym produkcie, odwiedź Mleczną Drogę i odkryj sekret jej wyjątkowości.

Mleczna Droga
Wąwolnica 24-160, Zawada Street 57
Facebook: Mleczna Droga
Email: info@mlecznadroga.com.pl
Tel.: +48 510 275 084



WŁOCHY

Novara

— Dome of Novara

Novara to najbardziej lombardzkie z piemonckich miast, bliższe Mediolanowi niż Turynowi zarówno pod względem geograficznym, jak i kulturowym. Historia miasta na przestrzeni wieków widziała wiele armii i władców, od Viscontich po Sabaudczyków, od Austriaków po Hiszpanów i Francuzów. Przemierzając się z Piazza Martiri della Libertà, kontynuując wzdłuż Via Rosselli, poznamy wspaniałą architekturę: Teatr Coccia, Katedrę Santa Maria Assunta, Broletto, z którego widoczna jest Antonelliańska kopuła Bazyliki San Gaudenzio. Kopuła bazyliki została zaprojektowana przez **Alessandro Antonelliego**, włoskiego wizjonerskiego architekta, ma 121 metrów jest drugą najwyższą w Piemontcie.

Prowincja Novara jest jedną z ośmiu prowincji w Piemontcie, o powierzchni 1 340 km² i populacji około 366 000. Gęstość zaludnienia wynosi 273 mieszkańców na kilometr kwadratowy.

01

GORGONZOLA

Krajowa produkcja sera Gorgonzola wynosi ponad 5 milionów form (dojrzewających 20 dni) z rekordową produkcją w 2021 i 2023 r., z czego prawie 25 tysięcy kilogramów jest eksportowanych na cały świat, głównie do Francji i Niemiec oraz do innych krajów europejskich. Co ciekawe, wśród 20 największych krajów importujących znajdują się Japonia i Korea Południowa

Source: *Consorzio Tutela Gorgonzola, Chamber of Commerce MONTE ROSA LAGHI ALTO PIEMONTE, Strategic Planning and Economic Information Service.*

02

RYŻ

2024 - 517 producentów w prowincji Novara
31 tysięcy hektarów uprawnych w prowincji Novara, co odpowiada prawie 15% gruntów uprawnych w całym kraju.

Source: *Ente Nazionale Risi Chamber of Commerce MONTE ROSA LAGHI ALTO PIEMONTE, Strategic Planning and Economic Information Service.*

03

WINO

W prowincji Novara produkowane są cztery nazwy win objętych ChNP. Przede wszystkim Ghemme DOCG, następnie Sizzano DOC, Fara DOC i wreszcie Boca DOC. Nazwy DOP w prowincji Novara są zdefiniowane przez obecność winorośli typowych dla tego obszaru oraz dla określenia dokładnego obszaru produkcji. Oprócz wyżej wymienionych nazw, od 1994 r. w prowincji Novara istnieje również Colline Novaresi DOC, z siedmioma rodzajami wina.

Obszar produkcji, ma kształt czworoboku, jest reprezentowany przez pagórkowaty teren obejmujący 25 gmin: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontan-

eto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.

Przewagę winorośli Colline Novaresi ma Nebbiolo, które dominuje we wszystkich typologiach i głęboko charakteryzuje terytorium. Winorośle tworzące winnicę muszą być typowe, których udział procentowy wynosi co najmniej 85%.

Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte (Konsorcjum Ochrony Nebbiolo Alto Piemonte) zostało utworzone w celu ochrony, wzmocnienia i dbania o interesy nazw pochodzenia win Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Gattinara, Ghemme, Lessona i Sizzano. Jednym z głównych wydarzeń promujących wino w regionie organizowanych przez Konsorcjum jest coroczne wydarzenie poświęcone enogastronomi „Taste Alto Piemonte”.





Gorgonzola

Gorgonzola jest wiodącym produktem regionu Novara: słodka lub pikantna, można się nią degustować lub użyć jako składnik do różnych przepisów. Gorgonzola jest jednym z symboli miasta.

Tutaj znajduje się Konsorcjum – od 1970 r. – poświęcone ochronie i zabezpieczeniu tej Chronionej Nazwy Pochodzenia. Gorgonzola „DOP” ma ściśle zestaw zasad z precyzyjną definicją: Gorgonzola odnosi się wyłącznie do „miękkiego, tłustego, surowego sera wytwarzanego wyłącznie z pasteryzowanego mleka krowiego”. Obecnie Gorgonzola jest rozpoznawana i ceniona na całym świecie.

Spółśród trzech głównych prowincji produkujących, Novara odpowiada za 45%, Pawia za 22%, a Mediolan za 15%. Pozostała produkcja jest rozłożona na inne prowincje w wyznaczonym obszarze produkcji i dojrzewania zdefiniowanym przez prawa ochronne „DOP”.

Zaproponowano różne hipotezy, niektóre związane ze starożytnymi legendami ludowymi, dotyczące pochodzenia tego kultowego sera z Novary. Najpopularniejsza legenda opowiada o roztrągnionym serowarzu, głęboko zakochanym, który przypadkowo zmieszał dwa różne twarogi. Rezultatem był osobliwy ser. Jego pan ukarał go, ponieważ mu serem, który zrodził się z jego błędem, który okazał się pyszny i aromatyczny. Na koniec serowar pocelubił dziewczynę, a jego prezentem celnym było koło jego własnego sera.



IGOR jest włoską firmą specjalizującą się w produkcji Gorgonzoli, znaną ze swojej rzemieślniczej jakości i zakorzenioną w tradycji mleczarskiej Novary od 1935 roku.

ENO Gastronomia

Ryż

Jednym z wyróżniających się produktów regionu Novara jest ryż uprawiany na terenach rolniczych wokół miasta Novara. Największa produkcja koncentruje się w trójkącie Vercelli - Novara - Pawia - to najważniejszy obszar pod względem jakości i ilości, nawet w Europie. W drodze do Novary można podziwiać wspaniałe, rozległe obszary ryżowisk, które zalane tuż po zasiewie wyglądają jak

rozległe jezioro. Wśród typowych dań prym wiodzie „paniscia alla novarese”: risotto z kapustą włoską, fasolą borlotti oraz salami (salame della duja). Nazwa „paniscia” pochodzi od panico, słabego zboża podobnego do prosa, które w przeszłości było używane zamiast ryżu.

Igor Gorgonzola
Strada Natale Leonardi, 32
28062 Cameri,
Piemont - Włochy
+39 0321 2001

Riseria Rapio
Via Gramsci 9, 28079
Vespolate, Piemont - Włochy
+39 0321 882227





w *Novarze* WINA

Produkcja wina na wzgórzach prowincji Novary ma bardzo głębokie korzenie, sięgające czasów przed rzymskich. W prowincji Novara produkowane są cztery nazwy win objętych ChNP. Najważniejsze z nich to : **BOCA, FARA, GHEMME, SIZZANO, które uzyskały DOC** (Denominazione di origine controllata – znak kontrolowanego pochodzenia wina) **Ghemme uzyskało DOCG** (Denominazione di origine controllata e garantita – znak kontrolowanego i gwarantowanego pochodzenia wina).

Główna odmiana winogron, uprawiana jest w Colline Novaresi to Nebbiolo (baza najbardziej znanego wina z Piemontu – Barolo, zwanego „winem królów i królem win”). Aby chronić, wzmocnić i promować wizerunek tych win, w 1999 roku założono Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte. Firmy należące do Konsorcjum reprezentują prawie całą produkcję, od tych, które mają znaki towarowe o starożytnej lokalnej tradycji, po te, które narodziły się niedawno i produkują mniej.

Boca *Podere ai Valloni*

Miłość do wina i do ziemi wokół Boca, w Alto Piemonte, były fundamentem przy zakładaniu tej rodzinnej firmy. Wiejska rezydencja położona jest na wzgórzu z widokiem na winnice. Zbudowana jest wokół XVIII-wiecznego obserwatorium, które zostało odnowione, a następnie powiększone. Okoliczne lasy Parku Naturalnego Monte Fenera, wzgórz i cisza natury są podstawą dbałości i szacunku dla upraw, aby celowo produkować ograniczoną liczbę 10 000 butelek rocznie.

Ghemme *Winiarnia Rovellotti*

Gospodarstwo braci Rovellotti znajduje się w Ricetto di Ghemme, średniowiecznej wiosce położonej wzdłuż starożytnej drogi z Novary do Valsesii. Historia tego miejsca przeżyła kilka bardzo ważnych momentów, przede wszystkim spory między Guelphami i Ghibellinami, do władców Visconti i bitew przeciwko armii austriackiej podczas pierwszej wojny o niepodległość.



01

Winnice „Podere Ai Valloni”.

02

Drewniane beczki winnicy „Podere Ai Valloni”.



03

Wino „Cantina Rovellotti – Ghemme”.

**Podere ai Valloni**

Via Traversagna 1 · 28010
Boca, Piemont - Włochy
+39 0322 87332

Cantina Rovellotti

Via Interno Castello 22 - 28074
Ghemme, Piemont - Włochy
+39 0163 841781

Doskonałości z *Novary*



Ciasteczka z Novary *Fabryka ciastek Camporelli*

„**Biscottini di Novara**” są wytwarzane z trzech prostych składników, mąki, jajek i cukru oraz są pieczone dwukrotnie, najpierw pieczone, a następnie suszone w niższej temperaturze. Ich historia sięga XVI wieku, kiedy to były produkowane przez zakonnice na święta i używane jako prezenty dla rzymskiego duchowieństwa. W 1852 roku **rodzina Camporelli** przejęła tradycję i udoskonaliła ją do tego stopnia, że do dziś możemy znaleźć fabrykę w centrum Novary, w historycznych pomieszczeniach w vicolo Monte Airolo, kilka kroków od głównej ulicy -corso Cavour.



Chleb San Gaudenzio *Cukiernia Gramigni*

Innym typowym ciastem w tradycji Novary jest **chleb San Gaudenzio**. Jest to specjalne ciasto, składające się z kruchego spodu i nadzienia przypominającego tort „Margherita”. Kształt chleba San Gaudenzio jest zwykle wydłużony i nadal jest przygotowywany zgodnie z historyczną recepturą przez piekarnię Gramigni znajdującą się na Corso Cavour w Novarze. Początkowo produkt ten był spożywany w dniu patrona, a później stał się ciastem na każdą okazję.

Cebula *Cureggio i Fontaneto*

Pomiędzy **Cureggio i Fontaneto** można znaleźć **lokalną cebulę**. Stosuje się ją w zupach, risotto, salami lub wykorzystuje się ją jako składnik do gulaszów i duszonek. Jej charakterystyczna słodycz nadaje dodatkowy akcent tradycyjnym lokalnym potrawom.



Salami *Cured Meats*

Lokalne wędliny są głównie wytwarzane z wieprzowiny, takie jak salami **„della duia” i „fidighine”** (z wątróbką), które są przechowywane w terakotowych słojach ze smalcem, zwanych **„duje”**, aby je zakonserwować i zachować miękkość.

Camporelli
Vicolo Monte Ariolo 3 - 28100
Novara, Piemont - Włochy
+39 0321 620689

Pasticceria Gramigni Ettore
Corso Cavour 13 - 28100 Novara,
Piemont - Włochy
+39 0321 612396



POLISH & ITALIAN ENO-GASTRONOMY

Fundacja Puławskie Centrum Przedsiębiorczości (FPCP)

<http://www.fpcp.org.pl>

PRO LOCO Novara

<https://proloconovara.com>

