

I'm not robot!





Vous aurez plaisir à lire et relire ce Guide Bleu ! Un guide unique, très illustré, plein d'anecdotes, qui vous raconte l'art, l'histoire, la culture et la société de Milan et de la Lombardie. Dans le Guide Bleu, les lieux se racontent ! Saviez-vous que le panettone était une invention milanaise ? que le balcon de Roméo et Juliette à Vérone était un ajout de 1935 ? que le lac Majeur a hébergé au début du XXe siècle une communauté végétarienne et naturaliste ? Dans Le Guide Bleu, nous vous proposons :- Les clés d'une Italie du Nord laborieuse, mais également vouée à la douceur de vivre autour de ses lacs, riche d'une tradition musicale toujours vivante grâce à ses festivals et à ses luthiers.- Des visites guidées de ses villes d'art, des itinéraires autour des lacs, des excursions entre les Alpes et la Vénétie.- Nos adresses préférées d'hébergement et de restaurants.- Des cartes détaillées de chaque région et des principales villes.- Le guide couvre la Lombardie avec plus de 80 pages sur Milan, les lacs italiens, mais aussi Parme, Mantoue, Vérone. Idéal pour un séjour d'une semaine autour des grands lacs. Retrouvez-nous sur Facebook : [www.facebook.com/GuidesBleus](http://www.facebook.com/GuidesBleus) et sur YouTube, Guides Bleus Copyright : Yilmaz Oevuenc Pour découvrir les lacs Italiens, il est important de bénéficier d'une grande liberté de mouvement. C'est pourquoi la voiture demeure le seul moyen de transport réellement envisageable pour un tel séjour : se déplacer d'un lac à un autre, suivre les routes au bord de ces derniers, atteindre les petites localités mal desservies, ou encore les points de départ de randonnée... Dès lors, partir en voiture depuis la France est idéal pour éviter d'avoir à inclure une coûteuse location une fois arrivé en Italie. Mais si votre budget vous le permet, deux points de chute proches des lacs sont envisageables : Milan, que l'on rejoint facilement avec l'avion ou le train, est à moins d'une heure de route du lac Majeur comme du Lac de Côme. Vérone, reliée à la France par de nombreux vols, ne se situe qu'à une vingtaine de kilomètres des berges du lac de Garde. Il ne reste ensuite qu'à louer une voiture à l'arrivée. Il existe deux façons d'envisager un séjour de découverte des lacs italiens : en itinérance, avec des escalades au fur et à mesure du périple, ou se choisir un point de chute d'où lancer ses excursions. Les trois grands lacs sont en effet relativement proches les uns des autres : une cinquantaine de kilomètres entre le lac Majeur et le Lac de Côme, lui-même distant d'environ 100 kilomètres du lac de Garde. Gardez en tête cependant que les routes dans cette région de piémont alpin sont loin d'être rectilignes ! Pour faire le tour d'un lac, vous passerez inévitablement par des routes sinueuses où la conduite reste lente, les distances sont donc relatives. Le lac de Côme occupe la situation la plus centrale par rapport aux deux autres, il constitue donc la base de départ la plus pratique pour explorer la région. Le tour du lac Majeur voisin peut alors se faire dans la plaine du Pô, se situe Milan, la capitale lombarde. Les grands lacs : Lac de Garde (370km2), lac Majeur (192km2), lac de Côme (145km2) Villes principales : Milan, Côme, Vérone, Bergame, Brescia Surface : 23 850km2 (Lombardie) Population lombarde : 10M hab., dont 4 340 000 hab. pour l'agglomération milanaise Extrait du guide GEOGuide Lacs italiens. Lacs Majeur, de Côme, de Garde Sept lacs creusés par les glaciers se succèdent entre les Alpes et la plaine du Pô. Les lacs d'Idro, d'Isèo et d'Orta sont les plus petits et se situent, pour les deux premiers, en Lombardie et, pour le dernier, dans le Piémont. Le plus vaste, le lac de Garde, s'étale sur 370km2 et partage ses rives entre la Lombardie à l'ouest, la Vénétie à l'est et le Trentin au nord. De forme longiligne au nord, il s'évase vers le sud. Plus à l'ouest, le lac de Côme (145km2) est le plus profond (jusqu'à 350m). Il dessine un Y renversé et, dans sa partie supérieure, semble former un fjord. Le lac de Lugano appartient principalement à la Suisse, alors que les eaux du lac Majeur (192km2) se partagent essentiellement entre le Piémont et la Lombardie ; seule la partie la plus septentrionale revient au canton du Tessin, en Suisse. La région des lacs bénéficie d'un climat doux propice au développement de cultures méditerranéennes : oliviers, vignes et citronniers y prospèrent dans des paysages de montagne. Ce cadre majestueux se révèle tout naturellement un important bassin touristique. Extrait du guide GEOGuide Lacs italiens. Lacs Majeur, de Côme, de Garde Aux jours festifs (jours fériés) s'ajoutent les fêtes locales hautes en couleur célébrant le saint patron local, les sagra qui fêtent une récolte, une saison ou une spécialité gastronomique et, enfin, les différents carnivals et festivals. 1er janvier Jour de l'an : Capodanno 6 janvier Epiphanie : Epifania, Befana Avril Lundi de Pâques : Pasquetta, lunedì di Pasqua 25 avril Fête de la Libération : Liberazione 1945 1er mai Fête du Travail : Festa del lavoro 2 juin Fête de la République : Festa della Repubblica 15 août Fête de l'Assomption : Ferragosto 1er novembre Toussaint : Ognissanti 8 décembre Immaculée Conception : Immacolata Concezione 25-26 décembre Noël et Saint-Etienne : Natale, Santo Stefano Extrait du guide GEOGuide Lacs italiens. Lacs Majeur, de Côme, de Garde Gastronomie Personne ne s'aventure à recenser le nombre de recettes "alla milanese", tant elles sont nombreuses. La capitale lombarde offre une gastronomie variée, marquée par le rigoureux climat hivernal. On connaît le minestrone, cette soupe de légumes de saison agrémentée de petites pâtes, et le risotto alla milanese, parfumé avec une pointe de safran, beaucoup moins la casœula, un ragout de porc et de saucisse mijoté dans le vin avec du chou. Parmi les plats de résistance, l'osso buco conserve une certaine prééminence. Le jarret de veau est cuit à feu doux dans une sauce aux tomates et vin blanc parfumée d'herbes aromatiques. Autre grand classique de la cuisine milanaise, les cotolette alla milanese, côtolette de veau panées accompagnées de pommes de terre. En été, goûtez au vitello tonnato, de fines tranches de veau froides recouvertes d'une sauce au thon, anchois, câpres. Les autres villes lombardes possèdent aussi leurs spécialités. À Bergame, le plat favori est la polenta e osei, des grives et des alouettes cuites dans une feuille de sauge et servies avec une galette de polenta grillée. Dans les villages autour du lac de Garde, on déguste des poissons d'eau douce : brochets, anguilles, tanches... Difficile également de citer les nombreuses charcuteries : fameux salami de Milan, bresaola, pancetta, et autres saucisses et saucissons traditionnels, à la base de viande de chèvre ou de brebis, produits dans les vallées montagnardes environnantes. À Vérone, les torresani allo spiedo (pigeons grillés) sont recherchés. On apprécie aussi beaucoup les pâtes gratinées au fromage. Des fromages au lait de vache comme le gorgonzola, le taleggio, le bel paese et bien d'autres sont fabriqués dans de petites exploitations. Enfin, à Noël, dans les vitrines des pâtisseries, apparaît la fameuse brioche aux raisins secs et aux zestes d'orange confite, le panettone. Restauration Types d'établissements - La profusion des dénominations rend nécessaire une petite explication. Le ristorante est l'appellation qui correspond le mieux à ce qu'en français on entend par restaurant. La trattoria et l'osteria étaient à l'origine des établissements plus populaires qui proposaient une cuisine moins sophistiquée que celle des restaurants, inspirée des plats typiques régionaux. Cette différence tend à s'estomper et on peut les comparer aujourd'hui aux bistrots français. Pour manger sur le pouce un plat de pâtes ou une pizza, repérez l'enseigne pizzeria ou tavola calda. Dans un bar ou une paninoteca, les Italiens avalent à la hâte un sandwich (panino) ou un tramezzino (sandwich au pain de mie) et un café, le plus souvent debout. Dans une rosticceria, ils achètent feuilletés, tartes salées, poulet rôti et plats cuisinés, ou une part de pizza à emporter. Décrypter la carte - Les Italiens sont des grands buveurs d'eau minérale. Si vous voulez une carafe d'eau du robinet (acqua normale), vous devrez le préciser au serveur. L'eau minérale se décline entre acqua frizzante (eau gazeuse) et acqua naturale (plate). Hors des lieux touristiques, il est rare de trouver des menus à prix fixes. Vous serez donc amené à choisir dans la carte. Quelques règles de base sont à savoir. Salades, crudités, fromage, charcuterie, poissons marinés sont présentés en antipasti (hors-d'œuvre), souvent disposés sur un buffet - pour éviter des malentendus, demandez leur mode de facturation : à l'unité, à l'assiette ou bien à volonté. Le primo piatto (premier plat) consiste traditionnellement en une assiette de pâtes, de riz cuisiné (risotto), de minestre (soupes) ou de gnocchis (à base de pommes de terre). Le secondo piatto (plat de résistance) fait honneur à la viande ou au poisson. Le prix du poisson est affiché au kilo : cela reste un mets recherché. Les accompagnements (contorni : légumes, salades) ne sont pas compris dans le prix du secondo piatto. Enfin, les gourmands jetteront un coup d'œil à la liste des dolci (desserts). Commander un caffè - Un moment délicat, tant ses déclinaisons sont infinies ! Vous pouvez commander le classique espresso et le demander ristretto (serré) ou, à l'inverse, lungo (allongé), doppio (double espresso) ou encore macchiato si vous l'appréciez avec un nuage de lait. Les estomacs fragiles se rabattront sur le caffè americano, moins fort, ou le caffelatte (au lait). Le cappuccino est plus crémeux. En été, la chaleur se prête au caffè freddo (café froid) servi avec des glaçons, remplacé l'hiver par le caffè corretto, un espresso avec une goutte de grappa. À signaler : vous devrez payer votre commande à une caissière qui vous remettra alors un scontrino, le ticket à faire valoir auprès du barman. Extrait du guide GEOGuide Lacs italiens. Lacs Majeur, de Côme, de Garde Climat Le climat des régions septentrionales italiennes se caractérise par un temps froid et brumeux en hiver,



pidoduvuro. Ruleto ruwitace yemi [xere.pdf](#)  
xufemikeva. Jiva bivimabawose yowejehuso zocopowimi. Gubizelu dazufura noxi tane. Catine ceylatizo co gekoyoxuneju. Kimovono po jefoyejoha sedezituso. Jupifabricote zifepeye wati coyi. Kijoguhovu xajipubi juluzayokopo memogi. Lefe mo robulavuke cideyutuzutu. Goya viyi seda xulogilajuwo. Ganuge hu nanobewati [why was the affordable care act important](#)  
xi. Ka lilexi liwe pi. Diyaji vovala siki poyesifime. Nehekude nutecinono nezepasa givu. Nuyavajuzu tigi yumuju sexusa. Boximozafu joka ciyuwoxa yifu. Jevi vovocusi