



La premiazione del ristorante Harlem, 2° classificato nel 2016
A sinistra Francesco Renga, in concerto a Cremona lunedì 17 luglio

(da domenica 2 a sabato 8 luglio) regaliamo altri biglietti sempre per il concerto del 10 luglio di Nek (a ciascun lettore una coppia di biglietti: in tutto quattro tagliandi). Per la quarta settimana di gioco (da do-

menica 9 a sabato 15 luglio) daremo biglietti per il concerto del 17 luglio di Francesco Renga (una coppia di biglietti per ciascun vincitore: in tutto quattro tagliandi). Ogni settimana rimanente di

luglio regaliamo quattro biglietti - sempre ai due lettori che si saranno distinti per aver consegnato più coupon - per l'evento di venerdì 4 agosto alle 21.30 a Palazzo Treccchi: il concerto di Gaetano Curreri e Solis string quartet.

IN AGOSTO CONTINUANO LE NOVITÀ

Nel prossimo mese di agosto sono in programma altre novità che non mancheranno di incuriosire i lettori e che li invoglieranno a partecipare al gioco. Come nelle precedenti edizioni, 'Vota il tuo ristorante preferito' si concluderà con la premiazione dei 10 locali che si sono meglio classificati nelle due sezioni.

QUANDO RITIRARE I BIGLIETTI

La classifica dei lettori che hanno consegnato più coupon sarà pubblicata sempre sul giornale della domenica in modo tale che il lunedì successivo i lettori possano recarsi in redazione a Cremona per ritirare il loro premio.

Nuova Osteria Fioni specialità toscane... e molto altro

CACCIUCCO su prenotazione

CHIUSO IL LUNEDÌ SERA E IL MARTEDÌ

MERCOLEDÌ SERA GIRO RISOTTI
GIOVEDÌ SERA GIRO BRACE

Via Mulino, 5 - Marzalengo - Castelvetro (CR) Tel. 0372 426669 - 334 7542668

RISTORANTE • BAR

I DUE PONTI

Tel. 0523 826618 - via Martiri, 43 (fraz. San Giuliano) - Castelvetro P.no (PC)
infoidueponti@gmail.com

Wine bar con cucina

Via Griffini, 3 - Crema
Cell. 347 3341345
bar.gallo13@gmail.com

Noi la pizza la facciamo così:

- ✓ la facciamo lievitare e maturare più di 72 ore
- ✓ per farcirli usiamo solo prodotti italiani e di stagione
- ✓ cuociamo nel forno a legna...

e buon appetito!

Via Mazzini, 2 - Annico (CR)
cell. 345 0432607
civico02Cafe - www.civico02cafe.it

CHIUSO LUNEDÌ A PRANZO E MARTEDÌ

OSTERIA DEL MENTO LA TRADIZIONE DEL PO

CUCINA TRADIZIONALE CREMONESE

- Torta frita con formaggi e affettati
- Frittura di pesce di fiume • Grigliate di carne
- Grigliate di pesce di mare e di fiume

Via Landi, 115 - Gerre de' Caprioli - 340 7629070

Lido Ariston

LIDO ARISTON SALES il ristorante sul Po

Ogni giorno gustosi piatti di carne, pesce di fiume e pasta fatta in casa.

SABATO SERA E DOMENICA SERA TORTA FRITTA CON SPALLA COTTA DI S. SECONDO CALDA

BRANCERE DI STAGNO LOMBARDO
Tel. 0372 578041
Tel. e Fax 0372 57008
Cell. 340 4910036
Chiuso il lunedì e il martedì
www.lidoaristonales.it

Vino L'Italia da bere di Massimo Mascherpa fa felice ogni palato

L'agenzia di rappresentanze di Castelleone conta migliaia di clienti «La food revolution dà nuovo slancio anche alla cultura enologica»

«Il vino è il naturale complemento del cibo: questa fase di food revolution sta dando nuovo slancio anche alla cultura enologica». Lo afferma Massimo Mascherpa, wine lover e titolare dell'agenzia di rappresentanza con deposito che porta il suo nome. Nella zona industriale di Castelleone, Mascherpa da circa dieci anni ha insediato un'attività con numeri in crescita costante: migliaia di clienti disseminati specialmente nella Bassa Lombardia, dodici collaboratori più un'impiegata e un'assistente commerciale, ventidue aziende rappresentate tra cui Rinaldi Importatori che conta di per sé oltre venti brand.

PRODOTTI PER TUTTI I PALATI TUTTE LE TASCHE

«Le etichette che distribuiscono provengono da tutte le regioni d'Italia e coprono ogni fascia di prezzo - spiega Mascherpa -. L'obiettivo è rispondere alle esigenze di qualsiasi tipo di consumatore. Oltre che di vini, mi occupo anche di distillati, in



Massimo Mascherpa con la moglie Nilda e la figlia Yeilana

special modo di grappe italiane, e di spirits provenienti da tutto il mondo. Inoltre sono fornitore di caffè e di bevande d'alta gamma per il mondo del bartending

tra cui i blend Dr. Shrub a base di aceto balsamico, senza dubbio uno dei trend del momento». Lo spazio d'azione di Massimo Mascherpa e dei suoi collabora-

tori si estende in tutta la provincia di Cremona e in quelle di Lodi e Mantova, ma riguarda anche parte del Milanese, del Lecchese e della Bergamasca.



L'agenzia di Massimo Mascherpa in via dell'Industria, 7 a Castelleone

UN SERVIZIO CAPILLARE

Racconta Mascherpa: «Mi sono messo in proprio una decina d'anni fa dopo un'esperienza ultra trentennale come dirigente di alcuni gruppi leader del settore wine - spiega Mascherpa -. Proprio il mio percorso professionale mi consente, ora, di collaborare con aziende selezionate sulla base di tre criteri: la bontà del prodotto, il rapporto qualità/prezzo e, soprattutto, la capacità dell'azienda di interpretare e soddisfare i bisogni

specifici di tutti i miei clienti. Sono molto orgoglioso della mia attività, soprattutto perché è unica nel suo genere: la disponibilità di un deposito e di un mezzo di trasporto di proprietà mi consente di effettuare con tempismo consegne anche di piccole quantità. L'accuratezza e la capillarità del servizio sono un valore aggiunto riconosciuto e apprezzato dalla mia clientela».

A cura di PR PubliA