

ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI



© Carlo Silva

ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI

Presentazione

La Lombardia può vantare una grande storia nella produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari, che deriva dalla particolare conformazione territoriale, da una forte capacità tecnica e organizzativa delle sue imprese, ma soprattutto da un solido radicamento della cultura della qualità.

Da sempre la Regione Lombardia ha individuato tra gli obiettivi delle politiche di governo quello di promuovere e valorizzare le tipicità regionali, anche attraverso la realizzazione di pubblicazioni capaci di raccogliere e raccontare la ricchezza e la varietà di offerta del patrimonio enogastronomico lombardo.

Aggiornato e ampliato nei contenuti, l'Atlante dei Prodotti Tipici e Tradizionali, giunto alla sua quarta edizione, traccia la mappa del sistema agroalimentare lombardo: 26 prodotti a marchio DOP e IGP, 6 prodotti in attesa del riconoscimento europeo e 243 prodotti tradizionali.

Anche il settore vitivinicolo si caratterizza per la qualità delle sue produzioni e vanta 5 DOCG, 22 DOC e 15 IGT che spaziano dall'Oltrepò Pavese, alla Franciacorta, dalla Valtellina al Lago di Garda.

La ricerca sottesa alle schede dei prodotti descritti nel volume, curata da ERSAF, è stata approfondita e capillare, anche grazie a una costante verifica sul territorio regionale. Si è voluto presentare ogni prodotto descrivendone le modalità produttive, gli ingredienti utilizzati, il legame con la tradizione e la geografia dei luoghi di produzione.

L'invito è però quello di scoprirli direttamente sul territorio, in un viaggio che si snoda tra le bellezze paesaggistiche e i sapori della tradizione e che unisce il piacere del palato a quello della scoperta di nuovi e affascinanti angoli di Lombardia.

ERSAF

Regione Lombardia

Sommario

Legenda	p. 5
Come consultare l'atlante	p. 6
Prodotti Tipici DOP e IGP	p. 9
- Formaggi	p. 16
- Salumi	p. 22
- Ortofrutticoli	p. 26
- Ai confini della Lombardia	p. 28
Prodotti in corso di denominazione	p. 29
Prodotti Tradizionali	p. 31
- Carni e derivati	p. 36
- Cereali e farine	p. 72
- Derivati del latte	p. 74
- Miele	p. 112
- Ortaggi e frutta	p. 114
- Paste fresche	p. 128
- Prodotti da forno e pasticceria	p. 132
- Prodotti ittici	p. 166
- Vini	p. 168
Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia	p. 170
Il ruolo dei consorzi	p. 179
I progetti di educazione alimentare	p. 180
Indice dei prodotti	p. 184
Glossario	p. 188
Note	p. 190

Legenda

Prodotti Tipici e vini

	Formaggi
	Salumi
	Prodotti ortofrutticoli
	Elenco Vini

Prodotti Tradizionali

	Carne e derivati
	Cereali e farine
	Derivati del latte
	Miele
	Ortaggi e frutta
	Paste fresche
	Prodotti da forno e da pasticceria
	Prodotti ittici

Come consultare l'atlante

Questo libro propone un viaggio nel mondo dei prodotti tipici della Regione Lombardia. Il volume, oltre ad una prima parte introduttiva di carattere generale doverosamente dedicata agli argomenti proposti, si divide in due sezioni: i *Prodotti a marchio DOP e IGP* e i *Prodotti Tradizionali*. Ciascuna delle parti segue il medesimo svolgimento: *Introduzione*, *Carta visuale delle Zone di produzione* (per ogni tipologia di prodotto) e *schede descrittive* dei singoli prodotti.

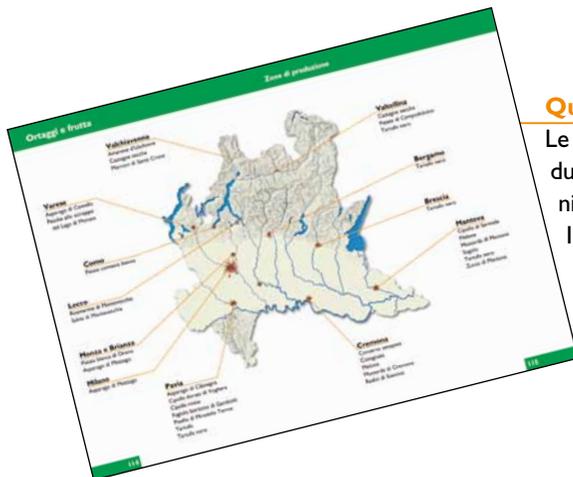
La sezione introduttiva

Un accogliente spazio che introduce al mondo dei prodotti tipici tracciando un breve profilo sugli argomenti proposti. Le pagine introduttive sono distinte dal colore guida "grigio".



Prodotti Tipici e Tradizionali

Inizia il viaggio nella tipicità attraverso le distinzioni tra prodotti, caratteristiche e catalogazione. L'iconografia raffigura elementi di territorialità legati al paesaggio o alla tradizione.

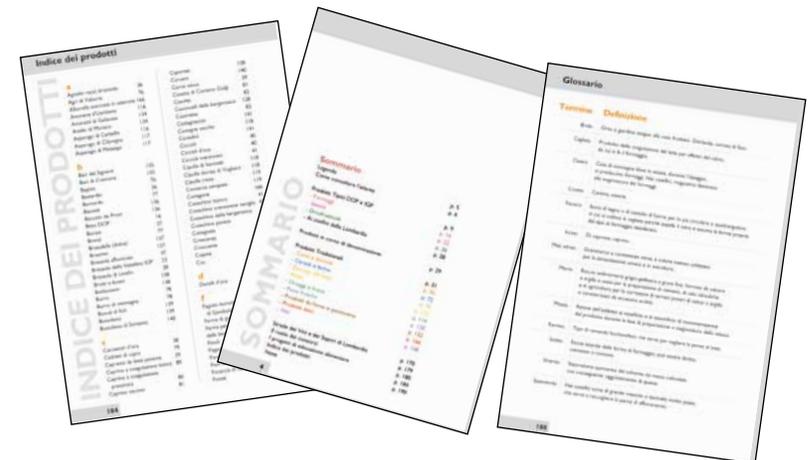


Quadro d'unione

Le presentazioni visuali delle zone di produzione con l'elenco dei prodotti provenienti da ogni zona. Il colore guida riprende quello della categoria trattata.

Schede dei prodotti

Il profilo di ogni prodotto tracciato oltre che da una scheda con le principali caratteristiche, da un ampio corredo di immagini a completamento. Una piccola mappa individua visualmente il territorio di produzione e box di approfondimento forniscono ulteriori informazioni riguardo località d'origine, itinerari, curiosità, sagre ed eventi. Il colore guida riprende quello della categoria trattata ed è visibile sul dorso anche a guida chiusa.



Pagine accessorie

Nelle sezioni iniziali e conclusive del volume si trovano alcuni utili strumenti di consultazione: una *legenda* che associa i differenti colori alle categorie di prodotto, l'*indice* che riporta in ordine alfabetico tutti i prodotti presenti e un *glossario* che permette l'immediata comprensione di alcuni termini specifici utilizzati nei testi.

Il viaggio alla scoperta di un territorio ricco e vario quanto quello della Lombardia può essere segnato non solo da tappe geografiche ma da gusti e sapori legati a valori della tradizione, alla genuinità dei prodotti, al recupero delle antiche ricette nate dal settore primario.



L'Italia agricola sul finire del XIX secolo si presentava come un mosaico di realtà economiche, sociali, produttive estremamente frazionate e diversificate: tecniche e produzioni differivano radicalmente sia per le varie condizioni ambientali (climi, terreni, ecc.) sia perché, in ciascuna regione agraria storia, istituzioni e rapporti economico-sociali avevano creato un mondo agricolo del tutto particolare, con una miriade di prodotti diversi.

Oggi, l'agricoltura e i processi di trasformazione si sono per tanti aspetti industrializzati e devono misurarsi con un mercato non solo nazionale, ma comunitario e addirittura mondiale, che tende a uniformare e standardizzare le produzioni. Il prodotto tipico però sopravvive, frutto di particolari tradizioni, legato a luoghi di produzione con caratteristiche del tutto peculiari: terreno e clima per la riuscita di ortaggi e frutta, pascoli e alpeggi che danno un determinato sapore a latte e formaggi, umidità e venti per la perfetta stagionatura di certi salumi, esposizione o pendenza dei vigneti; i molteplici fattori che influenzano coltivazioni e allevamenti sfuggono ad ogni uniformità industriale e ci consegnano prodotti ineguagliabili.

Strettamente intrecciate ai fattori naturali, le tecniche di lavorazione sono un altro elemento di tipicità. Gli strumenti utilizzati, l'abilità e l'esperienza dell'artigiano, i tempi e i modi delle operazioni, l'aggiunta di determinati ingredienti creano prodotti unici.



TIPICI DOP - IGP

La tangibile eredità della cultura contadina

I prodotti tipici sono il risultato di una lunga elaborazione che ha cercato di trarre il massimo da ciò che era disponibile in loco, affinandosi, adattandosi ed evolvendosi. In questo senso essi sono la tangibile eredità di una cultura contadina non scritta ma complessa e ricca, tramandata nel tempo, modificata e migliorata anche in seguito alle nuove conoscenze in campo agricolo e alimentare.

I prodotti lombardi che si possono chiamare tipici sono molti e anche in questo settore la regione Lombardia esprime la propria varietà e industrialità, essendo ad oggi tra le prime regioni come numero di DOP e IGP. Alcuni tra i formaggi hanno acquisito notorietà sia a livello nazionale sia internazionale, basti pensare al Gorgonzola o al Grana Padano. Altri si trovano in una posizione intermedia, sono stimati e apprezzati da molti consumatori, almeno a livello regionale e nazionale, ma non tutti sanno che sono tutelati a livello comunitario, come ad esempio Bitto e Salame di Varzi. Per altri il discorso è ancora differente: noti in un ristretto ambito locale, hanno produzione limitata, ingredienti talvolta divenuti rari. Si parla in questo caso di produzioni “di nicchia”, pregiate e apprezzate da una parte di consumatori appassionati, come ad esempio gli Oli extravergine di oliva dei laghi (Garda e Lombardi) o il Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana.

Prodotti di qualità. Appunti per il consumatore

La qualità è un concetto di difficile definizione o meglio che può avere diversi significati. Può comprendere una serie di aspetti: dall’igienicità alle proprietà nutrizionali, dalla deperibilità alla praticità d’impiego, dalle caratteristiche sensoriali a quanto legato alla nostra tradizione. Secondo la normativa europea i prodotti tipici sono considerati di qualità per il loro legame col territorio di origine, dichiarato dal produttore e controllato in base ai sistemi di certificazione.

Il marchio europeo. Una questione di tutela e garanzia

A partire dagli anni '50, i paesi europei cominciarono a porsi il problema della tutela dei prodotti tipici. Vennero adottate normative nazionali, quindi accordi internazionali di protezione per prodotti singoli o per categorie come per esempio formaggi, oli, vini e salumi. In tempi più recenti, l’Unione Europea ha predisposto un unico sistema di tutela dei prodotti tipici, sia all’interno dell’Unione stessa sia in campo internazionale che permette al produttore di difendersi dalle imitazioni e al consumatore di riconoscere in modo chiaro un alimento tipico.



Specifiche norme infatti istituiscono, accanto al marchio d’impresa, un **marchio pubblico** che definisce e garantisce origine, composizione, caratteristiche e requisiti dei diversi alimenti.

Quali sono i marchi e cosa significano

I regolamenti comunitari istituiscono tre tipi di protezione.

La **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** definisce un prodotto originario di una certa regione o paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dall’origine geografica (intesa come un insieme di fattori naturali e umani).

Tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona individuata, secondo un preciso disciplinare.

L’**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** definisce un prodotto originario della regione o paese le cui caratteristiche possano essere ricondotte all’origine geografica. Almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona individuata.

La **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** o Attestazione di Specificità (AS) definisce un prodotto le cui materie prime, la composizione o ricetta, il metodo di produzione o la trasformazione sono di tipo tradizionale.

Questi marchi hanno come obiettivo la tutela di manufatti e produttori dalle imitazioni e dalla concorrenza sleale, ma costituiscono anche un importantissimo strumento di garanzia per i consumatori, consentendo loro di riconoscere i diversi prodotti e scegliere con serenità e consapevolezza cosa portare in tavola.

Naturalmente non tutti i prodotti tipici hanno avuto l’opportunità e la possibilità concreta di raggiungere questi traguardi, ma non per questo

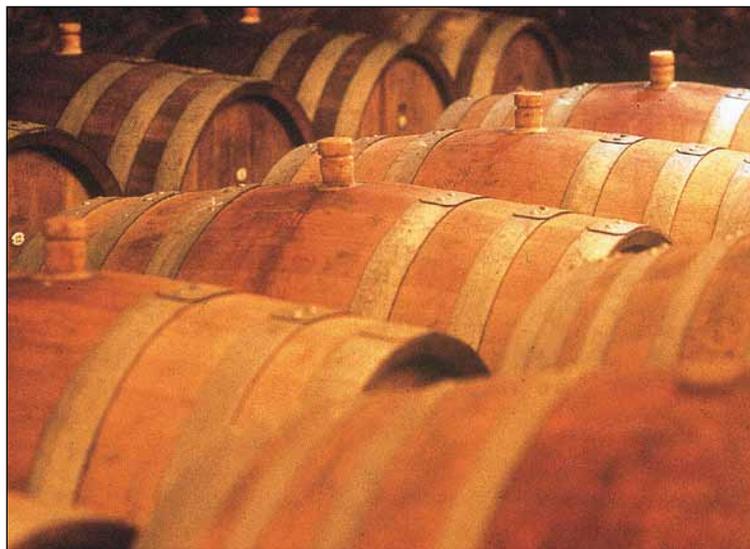


vanno dimenticati. Spesso particolari situazioni storiche, sociali ed economiche hanno portato molte produzioni sulla via dell'estinzione e solo la passione e l'apprezzamento di pochi ci consentono di gustarle ancora oggi. Forse perché anche passione e apprezzamento possono essere garanzia di qualità.

Per il settore vitivinicolo le denominazioni utilizzate sono differenti, anche se recentemente la legislazione comunitaria ha equiparato i vini alle norme che riguardano i prodotti tipici e quindi ai marchi comunitari DOP (Denominazione di Origine) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). Rimangono comunque in vigore anche le menzioni tradizionali italiane DOC, DOCG e IGT che vengono indicate in etichetta da sole o assieme alla corrispondente espressione europea.

Come si ottiene il riconoscimento?

Perché un prodotto tipico possa essere registrato dalla Comunità Europea come DOP, IGP o STG, i produttori devono presentare idonea domanda allo Stato membro e successivamente all'Unione Europea. Attraverso un'accurata istruttoria, che prevede il parere della Regione, viene verificato che l'alimento possieda i requisiti richiesti, in particolare il legame con l'ambiente e la storicità della denominazione, e che la tecnica di realizzazione risponda ai parametri del Disciplinare di Produzione. Solo se l'esito di tali indagini è positivo, il prodotto può ottenere e fregiarsi di uno dei riconoscimenti comunitari. Una volta



ottenuto tale riconoscimento, la corrispondenza del prodotto tipico con quanto previsto dal Disciplinare di Produzione è garantita da organismi di controllo pubblici o privati, imparziali ed indipendenti.

In Lombardia, ma non solo

In alcuni casi le zone di origine e di fabbricazione dei prodotti lombardi non ricadono completamente nel territorio regionale. Tali prodotti si sono infatti evoluti e diffusi in ambienti molto estesi, grazie anche al successo e alla fama che hanno conosciuto nel corso di anni o secoli di storia. Questo spiega perché per alcune denominazioni il territorio di produzione comprenda oggi zone di regioni limitrofe o anche diverse regioni confinanti.

Quanti sono i prodotti DOP e IGP dell'Italia e della Lombardia

PRODOTTI DOP E IGP RICONOSCIUTI IN ITALIA*

Tipologia	Numero
formaggi	44
carni e derivati	40
ortofrutta e cereali	97
oli e grassi	43
prodotti di panetteria e pasticceria	6
altri prodotti	14

TOTALE 244

*(Dati MIPAAF al 24/08/2012)

PRODOTTI DOP E IGP RICONOSCIUTI IN LOMBARDIA*

Tipologia	Numero
formaggi	12
salumi	10
ortofrutta	2
grassi (oli extravergini d'oliva)	2

TOTALE 26

*(Dati Regione Lombardia - ottobre 2012)



Bitto DOP

Territorio

Provincia di Sondrio e alcuni comuni confinanti dell'Alta Valle Brembana.

Definizione

Il Bitto è un formaggio a pasta cotta prodotto con latte intero crudo proveniente da vacche di razze tradizionali della zona, eventualmente miscelato con una piccola quantità di latte caprino.

Materie prime

Latte di vacca intero, latte caprino (max 10%), caglio, sale.

Descrizione del prodotto

La forma cilindrica regolare ha un peso medio che varia tra 8-25 kg. La crosta è sottile, di color giallo paglierino; la pasta compatta presenta occhiatura rada ad occhio di pernice; il sapore è dolce e butirroso. Con l'invecchiamento, la pasta diviene più compatta, il colore giallo oro e il sapore più forte e aromatico, specie nelle forme realizzate con elevate percentuali di latte caprino. Proprio per le sue particolari caratteristiche, la produzione di Bitto è abbastanza limitata cosicché è difficile reperirlo fuori dalla zona di fabbricazione tipica. Il latte viene lavorato appena munto nelle malghe e le forme vengono poi trasportate nelle casere situate al centro di zone di pascolo, dove ha inizio la stagionatura che viene completata nelle strutture di fondovalle. La maturazione dura un minimo di 70 giorni e in alcuni casi si può protrarre anche fino a 8-10 anni.



Storia

La produzione del Bitto ha avuto origine sul versante orobico della Valtellina, più freddo e ombroso di quello retico e da sempre destinato a pascolo; in particolare, sembra che prenda il nome dal torrente Bitto dell'omonima valle.



Formaggella del Luinese DOP

Territorio

Valli del luinese e alto territorio montano della provincia di Varese.

Definizione

Formaggio a pasta molle di latte di capra, a breve stagionatura.

Materie prime

Latte di capra, caglio, sale.



Panoramica sul Lago Maggiore

Descrizione del prodotto

Ha sapore gradevole e intenso, colore omogeneo prevalentemente bianco. Si ottiene dal latte di capra crudo, che viene riscaldato, con l'aggiunta di caglio a 32-36°C per 30 minuti. Si procede poi con l'estrazione e l'immissione in stampi, il riscaldamento e l'agitazione seguiti da una sosta sotto siero o in salamoia; quindi si passa a stagionatura per 20 giorni.



Curiosità

La dorsale tra Valli Luinesi e Canton Ticino si raggiunge facilmente approfittando delle funivie dei Monti Lema e Tamaro o risalendo dai sentieri del versante italiano.



Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP

Territorio

21 comuni dell'Alta Valle Brembana - Provincia di Bergamo.

Definizione

Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana è un formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca intero, caglio, sale.

Materie prime

Latte di vacca intero.

Descrizione del prodotto

La crosta è sottile, compatta, di colore giallo paglierino tendente al grigio con la stagionatura. La pasta color avorio è compatta, elastica, con occhiatura diffusa detta "occhio di pernice". Il sapore è delicato, fragrante, non piccante, dall'aroma caratteristico dei pascoli montani. È un ottimo formaggio da tavola o ingrediente di ricette tradizionali. Il latte degli alpeggi viene lavorato in estate nei caselli o casere, cioè nelle baite attrezzate per il ricovero dei mandriani e per la produzione e la prima stagionatura dei formaggi. Al termine dell'estate questi vengono trasferiti negli appositi locali di stagionatura a fondo valle. Il Formai de Mut viene prodotto anche in inverno nelle latterie, seguendo gli stessi metodi di fabbricazione artigianale impiegati in alpeggio. La maturazione dura un minimo di 45 giorni e le forme, di stampo cilindrico a facce piane o semipiane, hanno un peso medio di circa 10 kg.



Storia

Il Formai de Mut nasce nell'Alta Valle Brembana, una delle valli delle Orobie Bergamasche. Gli alpeggi, chiamati "mut" in dialetto, forniscono foraggi di ottima qualità per la razza Bruna Alpina.



Gorgonzola DOP

Territorio

Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Varese e Pavia in Lombardia e province di Novara, Verbano Cusio Ossola, Vercelli, Cuneo, Biella e il territorio di Casale Monferrato in Piemonte.

Definizione

Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero.

Materie prime

Latte vaccino intero, caglio, sale.

Descrizione del prodotto

Il Gorgonzola ha una crosta compatta, ruvida e dura di colore rossastro. La pasta bianca o paglierina è burrosa e fondente, con la presenza di piccole venature grigio-verdi o bluastre dovute allo sviluppo di muffe che ne determinano il caratteristico gusto, colore e l'aspetto inconfondibili. Esistono due tipi di Gorgonzola: il tipo "dolce", cremoso e con modesta presenza di muffe, e il tipo "piccante", più stagionato e consistente, caratterizzato da diffuse venature dal sapore piccante. Il tipo dolce ha un periodo di maturazione di 60 giorni e le forme vengono spesso vendute tagliate a metà in senso trasversale. Il loro peso medio è di circa 12 kg. Il tipo "piccante", invece, ha un periodo di maturazione di 90-100 giorni e le forme hanno un peso medio di circa 6 kg.



Curiosità

Il nome è quello di una cittadina lombarda del milanese nei pressi della quale, per l'errore di un mandriano, si dice sia nato il Gorgonzola nel XII secolo. Secondo la leggenda, una cagliata venne dimenticata e recuperata il giorno dopo unendola alla nuova.



Grana Padano DOP

Territorio

La produzione effettiva è ad oggi concentrata in sole 13 province: Rovigo, Padova, Vicenza, Verona, Trento, Mantova, Cremona, Brescia, Bergamo, Lodi, Pavia, Piacenza, Cuneo.

Definizione

Il Grana Padano è un formaggio a pasta cotta, prodotto con latte crudo di vacca proveniente da due mungiture, parzialmente scremato per decematura naturale.

Materie prime

Latte parzialmente scremato, caglio, sale.

Descrizione del prodotto

La crosta è dura, liscia e spessa, di colore giallo scuro; la pasta di colore giallo paglierino, è priva di occhiature e, sotto la pressione della lama, si rompe in scaglie. L'aroma è fragrante, il sapore deciso ma al tempo stesso delicato, mai piccante. La maturazione dura dai 12 ai 24 mesi e le forme hanno un peso medio di circa 35 kg. Il Grana Padano si caratterizza per la tipica granulosità della pasta.



La nascita del Grana Padano

Intorno al Mille ebbe inizio da parte dei monaci cistercensi l'opera di bonifica e irrigazione di molte terre basse della Valle Padana e in particolare delle zone fra Ticino e Adda. Lo sviluppo dell'allevamento e la conseguente necessità di conservare il latte prodotto stimolarono la nascita del Grana. Il nome deriva dalla granulosità della sua pasta.

Nostrano Valtrompia DOP

Territorio

Comuni della Val Trompia della Provincia di Brescia e zona montana del Comune di Gussago (BS).

Definizione

Formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno.

Materie prime

Latte intero, sale, caglio.

Descrizione del prodotto

Il Nostrano Valtrompia si presenta in forma cilindrica, con diametro tra i 30 e i 45 cm e un'altezza variabile tra gli 8 e i 12 cm. La crosta è dura, con un colore che va dal giallo bruno al rossastro. La pasta, dura e gialla paglierino, per l'aggiunta di zafferano, può presentare occhiatura media o fine. La stagionatura deve durare almeno 12 mesi, durante i quali sono previsti alcuni importanti procedimenti, quali il rivoltamento della faccia delle forme, la raspatura e l'oliatura della crosta con olio di lino. Al palato il Nostrano Valtrompia si presenta intenso e gustoso, più pungente se molto stagionato.



Curiosità

Il Grana Padano è stato uno dei primi formaggi italiani ad ottenere, nell'ormai lontano 1955, il riconoscimento della Denominazione di Origine che individua nella Pianura Padana l'esclusiva zona di produzione.



Curiosità



La Val Trompia è rinomata per le sue miniere. Nel territorio infatti sono numerose le cave dove è possibile prenotare visite guidate.

Parmigiano Reggiano DOP

Territorio

Province di Bologna (sinistra Reno), Mantova (destra Po), Modena, Parma e Reggio Emilia.

Definizione

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta cotta, prodotto con latte di vacca alimentata con foraggi di prato polifita o di medicaio.

Materie prime

Latte parzialmente scremato, sale, caglio.

Descrizione del prodotto

Il latte proviene da due mungiture ed è parzialmente scremato per affioramento. La maturazione dura 18-36 mesi e le forme, di stampo cilindrico a facce piane leggermente orlate, hanno un peso medio di 35 kg. La crosta è dura, liscia e spessa, di colore giallo scuro o dorato naturale; la pasta è di colore giallo paglierino più o meno accentuato, minutamente granulosa, a occhiatura appena visibile, si sfoglia in scaglie. Gusto e aroma sono fragranti, delicati e saporiti, privi di venatura piccante.



Luoghi di produzione

Sebbene la sua origine e il nome siano legati alla vicina Emilia, il Parmigiano Reggiano viene prodotto anche nella provincia di Mantova a destra del Po in una zona quasi interamente collinare.

Quartiolo Lombardo DOP

Territorio

Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Lecco, Lodi, Pavia e Varese.

Definizione

Il Quartiolo Lombardo è un formaggio molle a pasta cruda.

Materie prime

Latte vaccino intero o parzialmente scremato, sale, caglio.

Descrizione del prodotto

La forma di stampo quadrangolare con lato tra 18 e 22 cm, scalzo tra 4 e 8 cm ha un peso tra i 1,5 e 3,5 kg. La maturazione va da 5 a 30 gg. e oltre. Presenta crosta sottile e morbida, bianco rosata tendente al grigio-verde con la stagionatura. La pasta bianca o paglierina ha la tipica consistenza leggermente grumosa e friabile con piccoli distacchi e anfrattuosità, che diviene con il tempo più compatta, morbida e fusibile; il sapore è aromatico con una caratteristica vena acidula.

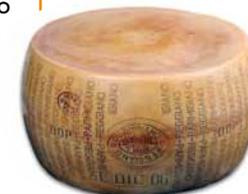
Il Quartiolo Lombardo a tavola

Perfetto per il fine pasto o come secondo, quando è fresco può insaporire insalate e piatti freddi; stagionato invece è ottimo per amalgamare risotti, maccheroni e frittate.



Curiosità

Decine di fattori diversi caratterizzano il Parmigiano Reggiano. Seppure con origine e storia comune con gli altri grana, è oggi identificabile e pregiato.



Curiosità



Nel 1996 è stato riconosciuto dalla Unione Europea formaggio DOP.



Provolone Valpadana DOP

Territorio

Parte della Pianura Padana, in particolare le province di Brescia, Cremona, Lodi, Piacenza, Rovigo, Verona, Vicenza e Padova, oltre a numerosi comuni delle province di Milano, Bergamo, Mantova e Trento.

Definizione

Il Provolone Valpadana è un tipico formaggio a pasta filata.

Materie prime

Latte intero, sale, caglio.

Descrizione del prodotto

Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero. La maturazione dura da un minimo di 30 giorni a 3 mesi per le forme di peso superiore ai 6 kg. La forma, molto varia, può presentare leggere insenature determinate dalle corde di sostegno. Del Provolone esistono due varianti: "dolce" e "piccante".

Nel Provolone "piccante" si usa il caglio di capretto, viene stagionato più a lungo e prodotto principalmente in inverno. Nel Provolone "dolce" si usa invece caglio di vitello e la stagionatura in alcuni casi brevissima, per ottenere le cosiddette "paste fresche" di piccola pezzatura e di sapore delicato e burroso. Le diverse forme hanno in comune la crosta liscia e lucida di colore giallo dorato, a volte tendente al bruno. La pasta è compatta di colore paglierino e può presentare nelle forme più stagionate la caratteristica sfogliatura.



Curiosità

Nel passato il termine Provolone veniva spesso sostituito da nomi tradizionali che facevano riferimento alle diverse forme e dimensioni con cui veniva preparato (Provolone, Pancette, Giganti, Gigantini, Pancettoni, Mandarini, ecc...); ve ne sono, infatti, a forma sferica, di pera, cilindrica e perfino di parallelepipedo, con pesi che vanno dal chilo scarso delle Provole al quintale raggiunto dai Giganti.



Salva Cremasco DOP

Territorio

Province di Cremona, Brescia, Bergamo, Lecco, Lodi e Milano.

Definizione

Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a stagionatura medio-lunga.

Materie prime

Latte, caglio, sale e fermenti lattici.

Descrizione del prodotto

Si presenta a forma di parallelepipedo a base quadrata, con scalzo di 12-18 cm, lato di circa 20 cm, peso di circa 3-4,5 kg. La pasta si presenta di colore bianco, compatta e friabile, ha un sapore leggermente acidulo; l'odore è caratteristico e aromatico. La crosta ha colore scuro. Il latte utilizzato è solitamente scremato, anche se a volte si usa il latte intero. Oggi si pastorizza e si innesta con batteri lattici. Si utilizza il latte alla temperatura di circa 37-38°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con una rottura delicata fino alla dimensione di una nocciola. Si estrae, si mette nelle forme e una volta spurgato il siero, si procede con la salatura che si può attuare a secco, come si faceva un tempo, o in salamoia, come si fa oggi. La stagionatura si protrae per almeno 60 giorni, ma è un prodotto che andrebbe stagionato 6-8 mesi.



Curiosità

Durante la cottura della cagliata, la rottura di questa avviene con lo spino (una sorta di sbattitore composto da molti fili in metallo paralleli e collegati tra loro). Il tempo di utilizzo dell'attrezzo determinerà la consistenza finale della cagliata.



Taleggio DOP

Territorio

Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Lecco, Lodi e Pavia alle quali si aggiungono le province di Novara e Treviso.

Definizione

Il Taleggio è un formaggio molle, a pasta cruda.

Materie prime

Latte di vacca intero, sale, caglio.

Descrizione del prodotto

Il Taleggio si presenta in parallelepipedi di 1,7-2,2 kg di forma quadrangolare e con lato di 18-20 cm, scalzo tra 4-7 cm, con una crosta morbida e sottile di colore bruno chiaro rosato che può essere solcata da muffe azzurre o grigio-bluastrre. La pasta è molle, leggermente filante subito sotto la crosta, mentre appare più compatta, friabile e bianca verso l'interno. La maturazione dura 35 giorni.



Curiosità

Nel 1996 è stato riconosciuto dalla Unione Europea formaggio DOP.



Valtellina Casera DOP

Territorio

Provincia di Sondrio.

Definizione

Il Valtellina Casera è un formaggio semigrasso a pasta semicotta.

Materie prime

Latte di vacca parzialmente scremato, sale, caglio.

Descrizione del prodotto

La forma, di stampo cilindrico con facce piane, ha un peso medio di circa 10 kg. Dopo due mesi di maturazione la crosta, leggermente ruvida, è di color giallo paglierino, la pasta si presenta elastica con occhiatura sparsa e fine, di colore bianco tendente al paglierino; il sapore dolce e l'aroma caratteristico diventano più decisi con la stagionatura.



Storia

Con il termine "casera" si indica in Valtellina la cantina o il magazzino in cui venivano conservati i formaggi per la stagionatura; deriva dal latino caseus, e testimonia l'influsso che il mondo romano ebbe sull'arte casearia locale e le sue origini.



La rigogliosa vegetazione della Pianura padana



La montagna lombarda, con i suoi verdi pendii addomesticati all'agricoltura e all'allevamento, è da sempre l'ambiente ideale per una genuina gastronomia; prodotti caseari e frutti della terra arrivano sulle tavole dei buongustai direttamente dal produttore, a garanzia di freschezza e semplicità, salvaguardando al tempo stesso una tradizione secolare e un territorio dove uomo e natura convivono senza conflitto

Bresaola della Valtellina IGP

Territorio

Provincia di Sondrio.

Definizione

Salume fatto di carne bovina saporita e compatta.

Materie prime

Carne bovina (i tagli pregiati della coscia del manzo: fesa, sottofesa, magatello, noce), sale, pepe, aromi (cannella, chiodi di garofano, alloro) per la concia.

Descrizione del prodotto

Per la produzione, i pezzi di peso tra 0,8 e 3,5 kg in funzione del taglio (fesa, punto d'anca, sottofesa, magatello, sottosso) vengono isolati e mondati, poi inizia la fase della salagione, durante la quale si mettono in grandi contenitori strati di carne alternati a strati di "concia", sale, pepe macinato finemente e aromi. I succhi della carne e la concia formano una salamoia che ricopre gli strati inferiori. I pezzi vanno poi rivoltati periodicamente. Dopo la salatura, i pezzi sono lavati e asciugati; in alcuni casi vengono pressati e quindi insaccati. La Bresaola è delicata per gusto e aroma e di facile digeribilità. A fine stagionatura la carne deve essere compatta, consistente, di colore rosso scuro. Morbidezza e sapore, delicatezza e appetitosità distinguono la Bresaola della Valtellina dalle similari carni bovine essiccate, tipiche dell'arco alpino.



Curiosità

Le caratteristiche di tipicità sono tutelate dal marchio comunitario IGP, cioè Indicazione Geografica Protetta, conferito alla Bresaola della Valtellina con Reg. CE numero 1263/96 del 1 luglio 1996.



Salame Brianza DOP

Territorio

Territorio della Brianza, che comprende parte delle province di Milano, Como, Lecco e Monza.

Definizione

Insaccato di puro suino.

Materie prime

Suino con l'aggiunta di sale, pepe a pezzi o macinato e in alcuni casi vino.

Descrizione del prodotto

La macinatura con tritacarne è diversa in funzione della pezzatura del salame. Viene insaccato in budello naturale o artificiale, eventualmente legato con spago, o posto in rete. La stagionatura è di 3-15 settimane a seconda della dimensione (fino a 43 mm; oltre 110 mm). La pasta del Salame Brianza è di colore rosso rubino, sostanzialmente magra, con pepe spezzato; la grana è piuttosto fine nelle piccole pezzature e leggermente più grossa nei formati di maggiori dimensioni. Il sapore è molto dolce, il profumo delicato.



Storia

"Brig" è una parola celtica che significa collina e che pare sia l'origine etimologica di Brianza, cioè terra di colline. Le popolazioni galliche abitanti della zona erano divenute esperte nella lavorazione delle carni suine: questa abilità, tramandata nei secoli e unita al clima favorevole mitigato dalla vicinanza dei laghi, è all'origine della famosa tradizione salumiera della Brianza.



La Denominazione di Origine Protetta

I Produttori del Salame Brianza organizzati nell'omonimo Consorzio hanno ottenuto la DOP, riconosciuta dalla UE con il Reg. CE n. 1107/96 con il quale viene anche delimitata la zona di produzione e stagionatura.

Salame di Varzi DOP

Territorio

Parte della Provincia di Pavia.

Definizione

Il Salame di Varzi è un insaccato di puro suino, con aggiunta di sale da cucina, pepe nero in grani, aromatizzato con un caratteristico infuso di aglio e vino rosso filtrato.

Materie prime

Suino, sale, salnitro, pepe, aglio e vino rosso.

Descrizione del prodotto

Il Salame di Varzi si presenta come un salame tenero dal colore rosso vivo e dal sapore dolce e delicato.

Il peso varia tra 0,5 e 2 kg a seconda della pezzatura. L'aroma fragrante e caratteristico deriva dal luogo e dai tempi di stagionatura e ben si accompagna ai vini rossi della stessa zona.

L'impasto a grana piuttosto grossa viene insaccato esclusivamente in budello naturale asciugato e stagionato per periodi che variano a seconda della pezzatura.



Scoprire Varzi

Varzi è un grazioso paese della provincia di Pavia, centro principale della Valle Staffora nel triangolo di Lombardia che si incunea tra l'Appennino ligure e quello emiliano. In questa zona ricca di storia ha origine il Salame di Varzi, che già nel XII secolo era alimento ricercato sulla tavola dei Marchesi Malaspina allora feudatari della Valle Staffora.

Salame d'Oca di Mortara IGP

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Salame crudo di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino.

Materie prime

Carne d'oca (33%), carne suina magra (33%), pancetta di suino (33%), sale, pepe, aromi naturali e nitrati.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica allungata di 30-40 cm di lunghezza, 7-8 cm di diametro e peso che si aggira intorno ai 600-900 g. Il gusto è dolce e delicato con profumo di viola, il colore è rosso porpora. Si ottiene dalla carne suina e d'oca macinata e insaporita con sale, pepe e aromi. Insaccata e legata, deve stagionare per 3 mesi. In gastronomia, si trova sempre nel piatto misto d'oca e negli antipasti.



Storia

Non è da escludere la tradizione che fa risalire l'origine del salame di Varzi addirittura al periodo longobardo, quando l'utilizzo della carne di maiale (tipico delle popolazioni nordiche), diffondendosi nei luoghi oggetto di invasioni e mescolandosi con gli usi e culture locali, dava vita a prodotti originali di salumeria.



Curiosità

Fin dal Medioevo i salumi d'oca sono protagonisti sulle tavole dei pavesi. Prodotto di un'economia agricola che traeva dagli animali da cortile il massimo delle risorse, nelle macellerie artigianali della Lomellina la produzione adesso è garantita dalla certificazione.

Salame Cremona IGP

Territorio

Le regioni Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

Definizione

Carne suina trasformata, insaccata e stagionata.

Materie prime

Magro: refilature prosciutti, pannara e bardella; grasso: guanciale (gola) e refilatura pancetta; sale, pepe in grani o pezzi grossolani, spezie, aglio pestato, vino bianco o rosso fermo e noce moscata. In più possono essere aggiunti: zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, nitrato e nitrito di Sodio e/o Potassio, acido ascorbico e starter.

Descrizione del prodotto

Prodotto di salumeria, di forma cilindrica, a base di carne suina ottenuta da muscolatura striata appartenente alla carcassa, frazioni muscolari striate e adipose, con impiego di vari condimenti.

Il prodotto si presenta compatto, di consistenza morbida, di colore rosso vivo con caratteristiche organolettiche peculiari. L'aspetto della fetta al taglio è compatto ed omogeneo, con caratteristica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni. Non possono essere utilizzate carni separate meccanicamente. La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi di 6 mm. La salatura deve avvenire durante la macinazione. Il Salame di Cremona deve essere insaccato in budello naturale di suino di calibro, iniziale non inferiore a 70 mm. Dopo la legatura, con spago, si effettua l'asciugatura a caldo, a temperatura compresa tra i 15 e i 25 gradi.

La stagionatura, non inferiore alle 5 settimane, viene condotta in locali con una temperatura compresa tra fra 11 e 16 gradi.

Storia e origine

La notorietà del salame di Cremona è legata ai luoghi dove è ottenuto. In particolare, la specializzazione del comparto nella zona interessata ha consentito di mantenere tecniche tradizionali di produzione. Infatti si sono affermate maestranze qualificate, che applicano antiche lavorazioni della carne.



Curiosità

In Provincia di Cremona, l'allevamento del maiale ha radici secolari essendo il complemento naturale del caseificio, di cui utilizza il siero del latte. Questo scarto delle lavorazioni casearie è, infatti, un'ottima base per la "broda" dei suini all'ingrasso. La Lombardia è la regione italiana con il maggior numero di suini (circa 4 milioni di capi). Solo fino a qualche decennio fa, l'allevamento era un'abitudine casalinga e l'uccisione del maiale rappresentava un rito festoso.

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP

Territorio

Bacino del Lago di Garda, tutto o in parte delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

Definizione

Olio extravergine d'oliva.

Materie prime

Per il "Garda Bresciano": olive delle varietà Casaliva, Frantoio e Leccino. Per il "Garda Orientale": varietà Casaliva o Drizzan per almeno il 50%. Per il "Garda Trentino": varietà Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%.

Descrizione del prodotto

L'Olio del Garda ha peculiari caratteristiche che lo rendono in certo modo speciale e prezioso. Le varietà di ulivo sono quelle coltivate da secoli in loco, o "cultivar" toscane riadattate alla zona. Fra le prime è molto diffusa la Casaliva ma conviene citare la Gargnà, poco produttiva ma artefice di un olio particolarmente pregiato. Da tutto ciò deriva un olio durevole e con bassa acidità, di sapore sovrappino.



Curiosità

Nel 1997 con il Reg. CE n. 2325/97 l'Olio del Garda è stato riconosciuto dall'Unione Europea come prodotto DOP.

Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP

Territorio

Bacino dei Laghi di Iseo e di Como, tutto o in parte delle province di Bergamo, Brescia, Como e Lecco.

Definizione

Olio extravergine d'oliva.

Materie prime

Per il "Sebino": olive delle varietà Leccino (non inferiore al 40%), Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbiesa, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 60%. Per il "Lario": Frantoio, Casaliva e Leccino in misura non inferiore all'80%.

Descrizione del prodotto

Nei frantoi della zona l'uso di tecniche tradizionali, come la lavorazione a freddo, conserva integri il gusto e il profumo originali. Una volta limitata al consumo locale e familiare, la produzione di olio in quest'area sta subendo negli ultimi anni un notevole rilancio.



Curiosità

La presenza del lago è in grado di mitigare gli effetti del clima sulle piante di ulivo, permettendo la loro crescita senza eccessivi sbalzi di temperatura. I frutti giungono pertanto a maturazione sani ed integri e la loro raccolta è effettuata esclusivamente a mano, perché permette di staccare le olive senza danneggiarle.

Le zone di produzione

Sui laghi di Como e d'Iseo si trovano zone per tradizione destinate a uliveto come testimoniano alcuni nomi di luoghi (Oliveto Lario, Zòca de l'olii) fra Griante e Sala Comacina. Sin dal Medioevo grandi abbazie e potenti famiglie si disputarono i terreni a uliveto perché l'olio era un prodotto prezioso, impiegato nella conservazione dei cibi, nelle funzioni liturgiche e nella farmacopea.



Mela di Valtellina IGP

Territorio

Gran parte del territorio della Valtellina.

Definizione

Le Mele appartengono alle seguenti varietà e loro cloni, con maturazione prevalentemente autunnale: Red Delicious, Golden Delicious, Gala, Breaburn, Fuji, Granny Smith, Morgenduft, Stayman Winesap.

Descrizione del prodotto

Il clima della Valtellina è tendenzialmente continentale con una forte presenza di microclimi che hanno favorito la coltivazione del melo. Le principali zone frutticole, comprese tra i 200 e i 1000 metri s.l.m., si trovano sulla sponda retica della media ed alta valle. Il prodotto si contraddistingue per il colore e sapore particolarmente accentuati, e per la polpa compatta con conservabilità.



Ricetta

Marmellata di mele
Tagliare le mele e ammorbidirle in acqua bollente. Aggiungere tanto zucchero quanta polpa e mescolare. Mettere sul fuoco basso e cuocere mescolando. La marmellata è pronta quando scorre lentamente su un piatto.

Pera Mantovana IGP

Territorio

Oltrepò Mantovano e comuni limitrofi.

Definizione e materie prime

Pere delle qualità: Abate, Decana, Conference, Kaiser, William e William Rossa.

La coltivazione

La coltivazione di alberi da frutto nel mantovano fu, dal Medioevo in avanti, esclusivo appannaggio dei nobili e degli ecclesiastici, che si dedicavano nei giardini e nei broli ad allevare, ad innestare e incrociare varietà diverse per arricchire le proprie mense di frutti gustosi in ogni stagione.

Solo dopo l'Unità d'Italia e più tardi nel primo dopoguerra, la frutticoltura divenne una produzione altamente specializzata che andò affermandosi in quelle aree che per tradizione e per vocazione ambientale meglio si prestavano alla coltivazione di determinate specie. Così la provincia di Mantova e, in particolare, la zona nota come Oltrepò Mantovano si è specializzata e in seguito affermata per la pregiata produzione di pere.

L'elevata vocazione di questo territorio, sia dal punto di vista climatico che pedologico, alla coltura del pero, consente non solo di ottenere frutti dalle ottime caratteristiche organolettiche ma permette anche che la coltivazione possa procedere limitando al massimo gli interventi di concimazione e di difesa fitosanitaria, ottenendo così un prodotto sano per il consumatore e rispettoso dell'ambiente.

Le varietà coltivate sono quelle più gradite al mercato, che consentono di offrire al consumatore pere dolci e succose in tutti i periodi dell'anno. I tecnici sono però impegnati anche in una preziosa opera di recupero e valorizzazione di varietà locali e tradizionali.



Ricetta

Pere cotte al vino
(8 pere medie, 2 cucchiai di zucchero semolato, 2 a velo, 1 litro di vino rosso, cannella, 8 chiodi di garofano)
Far bollire in 1/4 di litro d'acqua le pere con la pelle per 10 minuti. Sciogliere in poco vino la cannella, incorporare tutto il vino, lo zucchero, i chiodi di garofano e cuocere a fuoco medio. Terminata la cottura, servire con zucchero a velo e il sugo addensato. Servire fredde.

Esistono inoltre prodotti la cui denominazione, l'origine e la tipicità sono legate a regioni o aree vicine alla Lombardia ma la cui zona di produzione si è estesa nel tempo e comprende oggi anche il territorio lombardo. Per questo riteniamo opportuno ricordarli nella nostra rassegna.

Coppa di Parma IGP

Area di produzione: province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, Lodi, Milano, Cremona.

Cotechino Modena IGP

Area di produzione: province di Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Regioni Emilia Romagna e Veneto.

Mortadella Bologna IGP

Area di produzione: Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Piemonte, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Area di produzione: tutto il territorio nazionale.

Zampone Modena IGP

Area di produzione: province di Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Regioni Emilia Romagna e Veneto.



Le dolci colline emiliane

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 in materia di prodotti DOP e IGP prevede dei tempi considerevoli per l'esame della domanda di tutela: un anno per stabilire se le condizioni previste dal regolamento stesso sono soddisfatte a cui vanno aggiunti sei mesi di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea per consentire eventuali opposizioni da parte di uno Stato membro o di un Paese Terzo. Durante questo periodo, dato che una prima valutazione è stata fatta dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, lo stesso attribuisce al prodotto una protezione in via transitoria, in attesa che la denominazione o l'indicazione venga registrata anche a livello comunitario.

Sono attualmente in fase istruttoria per i riconoscimenti DOP e IGP i seguenti prodotti:

- Melone Mantovano IGP
- Miele di Valtellina DOP
- Miele Varesino DOP
- Strachitunt DOP
- Salmerino del Trentino IGP
- Trota del Trentino IGP



Scorcio sui vigneti dell'Oltrepò pavese, la cui trama regolare lambisce le vie di un antico borgo.



Per dare un significato ai termini che stiamo utilizzando, chiamiamo “tipici” i prodotti che si fregiano del riconoscimento ufficiale europeo (DOP, IGP) di cui abbiamo già trattato in precedenza e “tradizionali” gli altri che, pur essendo caratteristici di un determinato territorio, non presentano il vincolo del legame con l'ambiente ma devono avere requisiti di storicità.

Nel ricordare che il Regolamento Comunitario sui marchi vieta la registrazione di marchi collettivi che contengano al loro interno un nome geografico (sia esso di città, regione, laghi, montagne, località, ecc.), si comprende come sia molto difficile valorizzare le produzioni locali, obiettivo che invece perseguono molti Enti Locali, nel tentativo di preservare e promuovere la cultura contadina, mantenendo attivi sul territorio gli agricoltori delle aree marginali e più svantaggiate.

La prima citazione di “prodotto tradizionale” la si trova nella direttiva europea 92/46 e, successivamente, nella decisione della commissione europea 97/284 che specifica cosa si intenda per “prodotto a base di latte che presenta caratteristiche tradizionali”, stabilendo i requisiti che riguardano le strutture di trasformazione, gli utensili e le fasi di imballaggio e confezionamento, per i quali gli stati membri sono autorizzati a concedere deroghe.



I campi di grano, simbolo della produzione cerealicola mondiale, si estendono lungo le campagne che saldano tra loro i grandi spazi urbani della Lombardia, tracciando orizzonti di ineguagliata poesia paesaggistica. La più diffusa è la coltivazione di grano (o frumento) tenero, che compensa quella di grano duro decisamente più tipica delle regioni meridionali.

TRADIZIONALI

Prodotti Tradizionali

Il decreto legislativo 173/98 ha poi stabilito, con le modalità operative di cui al D.M. 8 settembre 1999, n. 350, che, al fine di valorizzare il patrimonio gastronomico, le Regioni predisponessero il proprio elenco di prodotti tradizionali. Entro il 12 aprile 2000, quindi, le Regioni hanno elaborato il proprio elenco di prodotti agroalimentari tradizionali che è confluito in un elenco nazionale pubblicato a cura del Ministero delle Politiche Agricole, annualmente aggiornato, al fine di promuoverne la conoscenza a livello nazionale ed estero.

La Regione Lombardia ha recepito queste normative con il duplice obiettivo di favorire e consentire la sopravvivenza dei prodotti tradizionali a base di latte tramite l'accesso alle deroghe previste dalla regolamentazione comunitaria, e di riconoscere e valorizzare la ricchezza del patrimonio gastronomico lombardo. Infatti, mentre le deroghe riguardano esclusivamente i prodotti a base di latte, il patrimonio gastronomico vede protagonisti anche tutti gli altri alimenti, che vantano metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, per un periodo non inferiore ai 25 anni, praticati in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Con provvedimento del 7 aprile 2000 n. VI/49424 la Giunta Regionale ha approvato il primo elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia.



Tale elenco è articolato in otto comparti:

- Carne e derivati
- Cereali e farine
- Derivati del latte
- Miele
- Ortaggi e frutta freschi e conservati
- Paste fresche
- Prodotti da forno e da Pasticceria
- Prodotti ittici

L'elenco viene periodicamente aggiornato, consentendo modifiche e integrazioni con altri prodotti secondo le procedure approvate con provvedimento regionale. Il lavoro di mappatura degli alimenti è proseguito con nuove segnalazioni ed inserimenti ma anche con l'eliminazione di quei prodotti che non si trovano più sul mercato per le più diverse motivazioni o che hanno richiesto la tutela come DOP o IGP.

Nel 2011 è stata approvata la settima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali che conta 243 prodotti, caratteristici di un ambiente locale nel quale agricoltori e artigiani hanno elaborato alimenti eccellenti, utilizzando tecniche molto semplici, spesso familiari, in armonia con la natura dei luoghi. Sono quindi produzioni limitate, riscoperte e catalogate dalle Regioni, di cui troverete informazioni e immagini fotografiche nelle pagine che seguono.

Questa pubblicazione, che evidenzia il legame tra alimento e cultura locale, è un punto di partenza per la valorizzazione e promozione dei prodotti agroalimentari di qualità, che possono creare e riscoprire professionalità, che stimolano un turismo rispettoso dell'ambiente e dei luoghi di produzione e tradizione lombardi.

Varese e Valli del luinese

Capretto da latte pesante
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciutto cotto
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamini di capra
Salamina mista
Verzini
Violino di capra

Como

Agnello razza brianzola
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciutto cotto
Salame di filzetta
Salame di testa
Salame Milano
Salamina mista
Salamini di capra
Verzini
Pollo Brianzolo

Lomellina

Cacciatori d'oca
Ciccicoli d'oca
Durelli d'oca
Fegato d'oca grasso
Grasso d'oca
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Patè di fegato d'oca
Petto d'oca stagionato
Prosciutto cotto
Prosciuttino d'oca stagionato

Valchiavenna

Bastardei
Bresaola affumicata
Bresaola di cavallo
Carne secca
Cotechino bianco
Luganega
Luganega di cavallo
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciutto cotto
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Salamini di cavallo
Salamini di cervo
Slinzega di cavallo
Slinzega bovina
Verzini
Violino di capra

Milano

Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciutto cotto
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Verzini

Livigno

Borzat
Luganega
Lughenia da passola
Violino di capra

Valtellina

Carne secca
Cotechino bianco
Luganega
Luganega di cavallo
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciuttini della Valtellina
Prosciuttini della Valtellina al pepe
Prosciutto cotto
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Salamini di cavallo
Salamini di cervo
Salamini magri o maritati
Slinzega bovina
Verzini

Val Camonica

Salsiccia di castrato ovino
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciutto cotto
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Verzini

Brescia

Cuz
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciutto cotto
Salame di Mont'isola
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Soppresata bresciana
Verzini

Mantova

Ciccicoli mantovani
Greppole
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Pancetta con filetto
Pisto
Prosciutto cotto
Prosciutto mantovano
Salam Casalin
Salame con lingua
Salame mantovano
Salamelle di Mantova
Salame di filzetta
Salame Milano
Salame pancettato
Salamina mista
Verzini

Cremona

Cotechino cremonese vaniglia
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Prosciutto cotto
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Verzini

Bergamo

Prosciutto crudo bergamasco
"Il Botto"
Salame della bergamasca
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Verzini

Monza e Brianza

Agnello razza brianzola
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Pollo Brianzolo
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Verzini

Pavia

Ciccicoli
Cotechino pavese
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Pancetta pavese
Prosciutto cotto
Salame da cuocere
Sanguinaccio o Marzapane
Salame crudo del basso pavese
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Verzini

Lecco

Agnello razza brianzola
Luganega
Mortadella di fegato al Vin Brulè
Pollo Brianzolo
Prosciutto cotto
Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
Salame di filzetta
Salame di testa
Salame Milano
Salamina mista
Verzini

Quartini d'oca sotto grasso

Salame d'oca crudo
Salame di filzetta
Salame Milano
Salamina mista
Salame d'oca ecumenico
Salame sotto grasso
Sanguinaccio o marzapane
Verzini

Agnello razza brianzola

Territorio

Province di Lecco, Como, Monza e Brianza.

Definizione

Piccolo della pecora di razza brianzola, nato da genitori iscritti al registro anagrafico.

Materie prime

Agnello allattato naturalmente fino allo svezzamento, quindi alimentato con foraggi freschi ed essiccati (fieno) e integrazione di sfarinati e granaglie. Peso vivo alla macellazione fino a 35 kg.

Descrizione del prodotto

Gli agnelli presentano caratteristiche morfologiche compatibili con lo standard di razza. La carne presenta un sapore delicato e non selvatico. Ottima al palato, la taglia e la struttura conferiscono alla razza doti di grande resistenza, robustezza e rusticità. Il sistema di allevamento è di tipo "poderale", opposto a quello "transumante", quindi gli ovini possono godere di pascoli vicini al centro aziendale.

Questo sistema garantisce una buona qualità del foraggio che si ripercuote positivamente sulle caratteristiche della carne di agnello. Gli agnelli vengono allattati naturalmente fino allo svezzamento, rimangono poi nella gregge, alimentandosi di foraggi verdi ed essiccati fino all'età di 4-5 mesi, quando raggiungono il peso di 25-30 kg e sono pronti per il mercato.

Bastardei

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Salamini di carne bovina e suina con sale, salnitro, pepe e spezie.

Materie prime

Suino, bovino, sale, salnitro, pepe e spezie.

Descrizione del prodotto

Salamini in budello naturale di 15 cm di lunghezza e 4 di diametro. Pesano circa 150 g. Presentano un aspetto scuro per la carne di bovino, gusto che deriva dalle due componenti carnee e dalla concia che può variare da produttore a produttore.

La realizzazione avviene con la mondata delle carni (maiale e manzo), impastatura e insaccatura. L'asciugatura è inferiore alle 24 ore mentre la stagionatura dura 20-25 giorni.



La Valchiavenna

Corridoio privilegiato tra la Pianura Padana e l'Europa Centrale, la Valchiavenna si allunga dal margine superiore del Lago di Como in direzione dei passi dello Spluga e del Maloja.



Sagre ed eventi

Ogni anno, il 18 agosto, negli alpeggi a monte di Premana, in Valsassina, si svolge la "Past sui Monti", una manifestazione gastronomica che propone prelibati minestrini di verdure e carne (i cosiddetti "past") da gustare in compagnia, al ritmo di canzoni popolari lecchesi.

Curiosità

Ormai da secoli, in Valchiavenna si usa far stagionare i prodotti nei crocchi. Nei pressi di massi erratici o a ridosso dei crinali della montagna, locali ventilati erano ricavati negli anfratti naturali. Nelle immediate vicinanze, uno spazio era destinato ai commensali.



Borzat

Territorio

Livigno (Sondrio).

Definizione

Insaccato di carne di pecora costituito da: pelle di pecora, carne di pecora, aglio, pepe, sale e cannella.

Materie prime

Pelle di pecora 20 %, carne di pecora 80 %, aglio, pepe, sale e cannella.

Descrizione del prodotto

Sacchetto rettangolare di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne di pecora. Pesa da 1 a 3 kg. Il gusto è tipico della carne di pecora, il colore rosso cupo, quasi marrone.

Viene preparato con carne di pecora tagliata a pezzettini, salata e speziata, in vasca. Unendo due lembi di pelle di pecora si forma il borzat, che viene poi riempito della carne, ripulito per la cucitura e sottoposto alla bruciatura della lana in eccesso. Si consuma cotto dopo la bollitura.

In gastronomia si trova nel carrello dei bolliti.

La Valle di Livigno

Collegata alla vallate limitrofe da passi alpini e da un tunnel, Livigno è territorio extradoganale. Questo stato ha favorito lo sviluppo fiorente delle attività commerciali: non ultime quelle legate alle specialità alimentari.

Bresaola affumicata

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Spalla o coscia bovina, affumicata e stagionata con sale, nitrato e spezie.

Materie prime

Spalla o coscia bovina, sale, nitrato e spezie.

Descrizione del prodotto

Salame in budello naturale di colore scuro della carne, all'esterno può essere coperto da muffa bianco-grigia. La carne è compatta, con gusto e odore affumicato. Peso da 2 a 4 kg.

Si prepara con salatura a secco con violino per una migliore disposizione dei pezzi. Dopo 10 giorni avviene l'affumicatura con segatura di pino, quindi segue l'asciugatura ed una stagionatura a ventilazione naturale che dura per circa 2 mesi.

Scoprire la Valchiavenna

L'abbondanza di boschi della Valchiavenna permise non solo il sostentamento delle comunità locali, ma anche la produzione del legname per le zone di pianura. Il trasporto era facilitato dalla vicinanza del Lago di Como, dove la materia prima era imbarcata in direzione dei porti di Como e Lecco. Per capacitarsi della consistenza delle foreste valchiavennasche, basta risalire da Gordona in direzione della Val Bodengo. Un'intensa serie di tornanti guadagnerà facilmente la quota panoramica nel fitto bosco.



Curiosità

Per la posizione appartata, la comunità di Livigno è sempre stata abituata a pensare autonomamente. Un tempo, alla chiusura invernale dei passi, si sopprimeva accatastando provviste e traendo energie dai cibi stagionati (carni, salumi e formaggi). Il progresso non ha cancellato le tradizioni ma ha permesso l'esportazione delle preziose risorse all'esterno della valle.

Curiosità

La carne affumicata era l'alimento base dei contrabbandieri durante le "missioni".



Bresaola di cavallo

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Insaccato di equino stagionato intero.

Materie prime

Carne equina (punta d'anca, magatello, sottofesa), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro e alloro.

Descrizione del prodotto

In funzione del taglio, va da 1,5 a 4 kg. Ha carne scura, rosso cupo, dell'equino, consistente e morbida al tempo stesso, di gusto dolce e speziato. Dopo il sezionamento del pezzo anatomico, si esegue una refilatura e una salatura a secco, si lascia 8-10 giorni in salamoia (di più per maggiori pezzature) con 2 mosse. Dopo l'asciugatura la stagionatura ha la durata di almeno 2 mesi. Si utilizza principalmente come prodotto finito.



Chiavenna

Una passeggiata nel centro storico di Chiavenna rivela l'antichità del borgo e l'importanza che nel tempo assunse: preludio d'Italia per chi proveniva da Nord e ultimo lembo di civiltà per i viandanti diretti ai valichi.



Curiosità

Per la magrezza dei tagli e l'alta qualità delle sue proteine, la bresaola è un alimento prediletto dagli sportivi. I buongustai la apprezzano tagliata in fette sottilissime adagiate su un tagliere e ricoperte da una sfogliatura di petali di formaggio Grana e da una spruzzata di limone.



Cacciatori d'oca

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, talquali o sotto strutto suino.

Materie prime

Carne d'oca, carne di suino magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Il peso è di 300-400 g. Ha un gusto dolce e delicato con profumo di viola, diventa piccante se conservato sotto grasso. Si ottiene dalla macinazione di carne di suino e carne d'oca con l'aggiunta di sale, pepe e aromi. Il composto viene insaccato in budello di manzo, legato e fatto stagionare almeno 15 giorni. Sono presentati talquali o sotto strutto.



Il mare in Lomellina

Quando le risaie sono allagate e le piante non hanno ancora raggiunto la superficie, percorrere una strada di Lomellina concede la sensazione di essere su un ponte infinito.

Curiosità

Gli animali da cortile erano in passato un anello della catena alimentare. Nutriti con gli scarti della cucina umana e con quanto l'economia familiare consentiva, al momento opportuno rappresentavano una gustosa risorsa, da sfruttare al meglio.



Capretto da latte pesante

Territorio

Valli del luinese (Varese).

Definizione

Piccolo della capra di razza Verzasca.

Materie prime

Carne bianca di capretto.

Descrizione del prodotto

Ha una lunghezza di 1 m e pesa 8-15 kg; il sapore è delicato non selvatico. Si ottiene dall'allattamento del capretto con latte vaccino, la crescita fino a 40-50 giorni e la macellazione al peso di 8-15 kg.

Viene cucinato al forno con le patatine e con le spezie di montagna.



Le valli del luinese

Ai margini nordoccidentali della regione, il territorio di Luino combina il mite panorama del Verbano con gli scenari alpini al confine tra Italia e Svizzera. I sentieri che percorrono queste montagne raramente sono aspri e perfino alle quote alte la neve è sporadica. Per questo, l'attività escursionistica non si ferma mai e ricercare le trattorie tipiche diventa un passatempo interessante, alla scoperta di una montagna poco conosciuta.

Carne secca

Sinonimo

Brascarola (Livigno).

Territorio

Valchiavenna, Valle S. Giacomo e Valtellina (Sondrio).

Definizione

Lavorazione equivalente al violino su carni di bovino, cavallo, pecora, tacchino o sulla selvaggina.

Materie prime

Carni di cavallo, pecora, tacchino o selvaggina comprese le costine salate a secco con speziatura varia.

Descrizione del prodotto

Carne stagionata di varia origine con il colore imbrunito dalla stagionatura. Si produce con la mondatura del pezzo anatomico, la salatura a secco a una mossa e, dopo 7-10 giorni, con l'asciugatura a ventilazione naturale. La stagionatura avviene in crotto o in cantina per almeno 60 giorni. Si consuma durante il pasto o a merenda, in particolare d'estate e in concomitanza con le festività.

Il Cardinello

Il Monte Cardinello presta il nome alla locanda di Isola e al sentiero che la collega a Montespluga. La locanda appartiene da oltre tre secoli alla stessa famiglia: si tramandano la stagionatura di carni e formaggi e le storie di alcuni ospiti. Tra questi, il giovane Mozart, che pretese di partire di notte per evitare incontri sul sentiero.

Curiosità

Chi frequenta abitualmente la montagna conosce l'importanza di limitare il peso dello zaino e di contare su alimenti che forniscano il giusto apporto calorico. Per questo motivo, la carne salata, in dosi contenute, era un elemento difficilmente assente nel povero bagaglio dei valligiani durante le trasferte.



Ricetta

Capretto arrosto (1kg di capretto, olio, burro, cipolla, trito d'aglio, lardo e prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco, 50 g di pomodoro, sale, pepe, brodo)

Tagliare la carne e rosolare in olio con la cipolla sottile.

Appena la carne imbrunisce, aggiungere aglio, lardo prezzemolo, bagnare col vino e lasciare evaporare. Unire pomodoro, sale, pepe e brodo. Coprire e cuocere lentamente.

Ciccioli

Sinonimo

Gratòn, grasin.

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Bocconcini fritti, residui di filamenti di grasso di maiale, derivati dalla lavorazione dello strutto.

Materie prime

Residui di grasso di maiale.

Descrizione del prodotto

I ciccioli hanno la forma di noce, dimensioni variabili in base alla forma dei residui, colore ambrato, sapore di grasso e consistenza morbida. Si ottengono dalla liquefazione delle sugne ove avviene il pescaggio dei filamenti solidi di grasso. Vengono fritti nello strutto bollente e, dopo la scolatura, sono ulizzati, ad esempio, per cucinare la focaccia ai ciccioli.

Castelli di Lomellina

Raramente un'area pianeggiante e apparentemente senza ostacoli come la Lomellina presenta vestigia fortificate tanto numerose. In realtà, torri, bastioni e roccaforti avevano lo scopo di proteggere la parte occidentale del territorio pavese, altrimenti scoperto per l'assenza di grandi fiumi o altri ostacoli.

Ciccioli d'oca

Sinonimo

Grasin d'oca.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Pezzetti di pelle d'oca e di frustoli di carne d'oca fritti.

Materie prime

Pelle, grasso e carne d'oca, sale, pepe e alloro.

Descrizione del prodotto

Pezzetti di forma varia dal gusto dolce, colore paglierino con consistenza morbida (a volte secchi). I pezzi di pelle da rifilatura e i frustoli di carne d'oca subiscono la frittura nel grasso per 6-8 ore, con salatura a metà della cottura. Dopo la scolatura e il raffreddamento, sono pronti per la vendita. In gastronomia vengono utilizzati per la preparazione della focaccia e della polenta con ciccioli.



Una visita a Mortara

Nel suo nucleo storico è di grande rilevanza la Piazza Mons. Dughera con la Basilica di San Lorenzo e l'Oratorio di San Luigi; al margine dell'abitato, lungo la Via Francigena, l'Abbazia di S. Albino vanta origini antichissime. Fu utilizzata come ospizio per i pellegrini sulla via per Roma.



Curiosità

Del maiale nulla va perduto. Ogni parte era ed è utilizzata: perfino la pelle e le setole, che non trovano impiego alimentare. L'intensificazione degli allevamenti, inoltre, ha portato alla selezione di razze con elevate percentuali di tagli pregiati e con limitate quantità di grasso.



Curiosità

La variante mortarese del *fois gras* si ottiene ingrassando l'oca con fichi ed altri prodotti genuini, contrariamente alla versione francese, dove i palmipedi destinati alla macellazione sono alimentati con strutto e altri grassi animali.

Ciccioli mantovani

Sinonimo

Ciccioli alla Romagna.

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto.

Materie prime

Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi e conservanti.

Descrizione del prodotto

I ciccioli mantovani hanno forma di parallelepipedo di varia dimensione.



La consistenza è morbida, l'aspetto gelatinoso e il gusto è quello tipico del grasso suino. Vengono preparati con il taglio in cutter delle refilature, il riscaldamento con strutto fuso, la pressatura, l'aromatizzazione e la salatura in stampo. Dopo il raffreddamento, sono da consumarsi entro due mesi, preferibilmente freschi. Notevole è l'accoppiamento con la polenta gialla e un buon bicchiere di lambrusco.

Cotechino bianco

Sinonimo

Codeghin.

Territorio

Valchiavenna e Valtellina (Sondrio).

Definizione

Insaccato di cotenne, macinate e speziate. Da consumarsi cotto.

Materie prime

Cotenna di maiale, sale, spezie, aglio, pepe, vino passito o bianco.

Descrizione del prodotto

Prodotto fresco insaccato in budello naturale, di circa 200 g di peso, 15 cm, di lunghezza e 5-6 di diametro. Tipico salume grasso, con aroma dovuto alla concia, è di colore chiaro con punteggiature dovute alle spezie.

Si ottiene dalla miscelazione e impastamento degli ingredienti che vengono insaccati in budello naturale e refrigerati a 0-1°C.

Si consumano con purea di patate, lenticchie o polenta.

Scoprire la Valtellina

Da Delebio, la Valtellina apre le proprie porte agli ospiti offrendo vari ambienti a seconda della quota. Dal livello della Valle dell'Adda, dove si concentrano i paesi, fino alle quote dei ghiacciai, paradiso degli alpinisti, si riesce a passare dal clima mite che favorisce la vite, ai pascoli d'alta quota dove le mucche producono latte profumato di fiori, ingrediente base fondamentale che nelle mani sapienti dei pastori si trasforma nei formaggi più pregiati.



Curiosità

È dal 1234 che i Ciccioli sono sulle tavole dei pavesi, figli di un'economia agricola che traeva dagli animali delle cascine il massimo delle risorse. Oggi sono ormai presenti in tutti i grossi centri, ma il consiglio è di gustarli presso le numerose aziende agrituristiche della zona dove la produzione è garantita.



Curiosità

In Valtellina la genuinità trova riscontro nei piccoli allevamenti dove gli animali sono accuditi con passione famigliare.

Cotechino cremonese vaniglia

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Insaccato di carni magre, grasso duro, poca cotenna.

Materie prime

Suino (carne magra, spolpi di testa, guanciale, cotenne), sale, vino, pepe, spezie.

Descrizione del prodotto

Insaccato in budello naturale o vescica, che pesa circa 1 kg. Le carni, dopo la mondatura, vengono macinate a grana media. Dopo l'aggiunta della concia e l'insacco sono sottoposti a breve stagionatura (15-20 giorni). Il gusto e la consistenza morbida dipendono dalla composizione dell'impasto. Tradizionalmente si dice venga prodotto nei territori fin dove si sentono le campane del Duomo. La denominazione vaniglia deriva dall'impiego di un impasto magro, che conferisce particolare dolcezza all'insaccato. Si consuma bollito.

In bici nel Cremonese

Il territorio della Provincia di Cremona è lambito dalle acque del Po. Tutti gli argini, sia quelli maestri che quelli golenali, sono percorsi da sterrati parzialmente chiusi al traffico veicolare. Per questo, gli appassionati del pedale trovano in quest'ambiente lo spazio ideale per scoprire l'ecosistema fluviale.

Cotechino della bergamasca

Sinonimo

Codeghi della bergamasca.

Territorio

Bergamo e provincia.

Definizione

Insaccato fresco di carne suina con cotenna.

Materie prime

Carni di suino (le meno pregiate), cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.

Descrizione del prodotto

Le dimensioni sono molto variabili ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm. Il peso varia tra i 100 e i 200 g. Dopo la cottura il cotechino ha un gusto caratteristico, leggermente grasso e speziato. Si prepara con le carni meno pregiate, perché solitamente si fa dopo aver preparato il salame. La carne deve essere mondata dalle parti nervose e dure e viene tritata a grana fine. Parallelamente si prepara la cotenna del maiale: viene pulita dalle setole, lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne e all'impasto si aggiunge una miscela di sale e spezie. Si mescola l'impasto e si aggiunge il vino, fatto passare nell'aglio, senza lasciare quest'ultimo in infusione. L'insacco avviene facendo uso di budella naturali. La legatura si dovrebbe fare a mano. In gastronomia si cucina bollito e spesso associato con la polenta o le patate ma anche con le lenticchie. È chiaramente un piatto invernale.



Ricetta

Cotechino al riso
(400g di riso, 1 cotechino, 50g di burro, 1 cipolla, 2 cucchiari d'olio, 50g di Grana, sale, pepe)
Bollire il cotechino per 2 ore. Col brodo di cottura, preparare il riso soffriggendo cipolla, burro e olio. Servire il cotechino su un letto di riso.



Curiosità

Ermanno Olmi, tra le più prestigiose firme della cinematografia italiana, ha documentato nel suo "L'albero degli zoccoli" uno spaccato della vita quotidiana dei contadini della bassa bergamasca, sua terra natale. Tra le scene, rigorosamente ambientate nelle località descritte, l'uccisione del maiale rappresenta uno spaccato fedele alle consuetudini delle corti lombarde.

Cotechino pavese

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Insaccato da cuocere di carne di maiale, aromatizzato con vaniglia, marsala o semi d'anice.

Materie prime

Carne di maiale, cotenna e pancetta di maiale.

Descrizione del prodotto

Si presenta con forma cilindrica ad arco e in filze da tre pezzi da 400 g ognuno. Ha un odore delicato e il sapore di spezie e aromi aggiunti. La preparazione della carne avviene con la tritatura, l'impasto e l'aggiunta di aromi e spezie. Dopo l'insaccatura in budello di manzo, si procede con l'asciugatura. Viene consumato cotto con il puré.

Il Po nella provincia pavese

Il Po era un tempo attraversato da una serie di guadi. Uno dei più occidentali era all'altezza di Monticelli Pavese e serviva da passaggio lungo la Via Francigena. Il vincolo tra gli uomini e il corso d'acqua è sempre stato molto forte. Raccontava Gianni Brera che, ai suoi tempi, la prova per il passaggio dall'adolescenza allo status di adulto era l'attraversamento a nuoto del fiume. Era consuetudine per tutti i diciottenni lanciarsi nelle acque tra Arena Po e San Zenone e sfidare la corrente raggiungendo la sponda opposta.

Cuz

Territorio

Corteno Golgi (Brescia).

Definizione

Carne di pecora cotta, conservata sotto grasso.

Materie prime

Carne di pecora (Pecora di Corteno tutelata dall'Unione Europea), meglio se di più pecore di almeno tre anni d'età.

Descrizione del prodotto

Semplici pezzettini di carne come per lo stufato, di colore rosso scuro e con il grasso di colore giallo. Il gusto è quello caratteristico di pecora, abbastanza forte ma tutt'altro che sgradevole. Per la preparazione del Cuz si procede a tagliuzzare la carne di pecora o di più pecore e la si mette a cuocere a fuoco lento, solo con aggiunta di sale. Per evitare che la carne si attacchi al fondo della pentola, si deve aver cura di porre sul fondo della stessa i pezzi più grassi. La cottura dura circa 3-4 ore senza mescolare; si deve semplicemente muovere una volta ogni tanto la pentola per evitare che ogni pezzo di carne stia a lungo a contatto con le pareti. Una volta cotto, si estrae il prodotto e si pone nel "cuvio". Al di sopra si mette uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservarlo a lungo.



Curiosità

La provincia di Pavia è composta da tre territori distinti: la pianura che circonda il capoluogo, la Lomellina e l'Oltrepò, celebre per la fascia collinare che lo contraddistingue.



Curiosità

Dalla frazione di S. Antonio di Corteno Golgi si diramano le Valli di Campovechio. Tra scenari di incomparabile bellezza, la peculiarità di queste valli sono i ponti in legno coperti da tettoie.



Durelli d'oca

Sinonimo

Pardé d'oca.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Ventrigli d'oca.

Materie prime

Stomaco e muscolo dell'oca, sale e pepe. Carpione: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro e olio.

Descrizione del prodotto

I durelli sono di forma irregolare e hanno gusto dolce per la carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi. La produzione avviene con la bollitura di 2 ore dei ventrigli d'oca puliti. Dopo il raffreddamento, devono essere lasciati asciugare per un giorno. Si può poi iniziare il riempimento dei vasi e l'aggiunta di carpione caldo quindi si procede alla chiusura dei contenitori.

In gastronomia si consumano conditi in insalata.



L'abitato di Robbio

Tra Mortara e Robbio

Pur appartenenti amministrativamente alla Lombardia, le due località sono a pochi chilometri dai capoluoghi piemontesi di Novara e Vercelli. Questa vicinanza conferisce un tono di autonomia al territorio dell'estrema Lomellina, quasi una dichiarazione d'indipendenza, estesa alle specialità gastronomiche locali (risi, salumi d'oca e offelle).

Fegato d'oca grasso

Sinonimo

Fidig gras d'oca.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Fegato intero d'oca ingrassata lavorato.

Materie prime

Fegato, sale, pepe, aromi naturali e nitrati.

Descrizione del prodotto

Assume la forma del contenitore se confezionato in terrina, attorcigliato se confezionato in torcione. Il peso è di 500-1000 g e il gusto dolce e molto delicato. Ha il tipico colore avorio paglierino. Il fegato d'oca ingrassata, dopo

la pulizia e la svenatura, viene insaporito con spezie e aromi per 2-3 ore. Seguono cottura, raffreddamento e confezionamento sottovuoto intero, in terrina o in torcione. Sulla tavola si utilizza come scaloppa, per fare il paté di fegato d'oca o a fette sui crostini caldi.



Storia

I primi riscontri dell'allevamento delle oche risalgono al XV secolo: la fortuna del palmipede a Mortara e in Lomellina si deve alla sua versatilità. Non solo carne e grasso ma anche piumaggio, con il quale si confezionavano i piumini delle doti delle fanciulle benestanti.



Curiosità

I prodotti confezionati artigianalmente con le carni dell'oca ricevettero il primo riconoscimento ufficiale all'Esposizione Internazionale di Parigi nel 1913.

Grasso d'oca

Sinonimo

Gras d'oca.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Grasso d'oca fuso.

Materie prime

Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe e alloro.

Descrizione del prodotto

Il grasso intestinale dell'oca viene sciolto e posto in cottura per un'ora. Si confeziona in vasi di vetro dove, al momento del riempimento, viene aromatizzato con l'alloro. Pastoso e cremoso, viene abitualmente utilizzato come condimento per le patate o per la carne.

Il toponimo Lomellina

Il termine deriverebbe da "mellium" o "mellum" che, nell'accezione delle antiche tribù liguri stanziata nella zona, significa "collare" o "cintola". Questo sarebbe da riferire al fatto che la Lomellina è completamente circondata da fiumi e che gli stessi Po, Ticino e Sesia svolgono una funzione di confine naturale e isolamento. Il primo riscontro storico della Lomellina risale ad un documento dell'imperatore Federico II di Svevia.

Greppole

Sinonimo

Ciccioli frolli, grasoi.

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Grasso fuso e fritto, aromatizzato.

Materie prime

Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe e sale

Descrizione del prodotto

Briciole o frustoli fino a qualche centimetro quadrato di superficie, delle forme più varie, di colorazione oro-marrone scuro. La consistenza è croccante. Dopo la fusione in caldaia avviene la raccolta dello strutto e rimangono i ciccioli, che vengono aromatizzati dopo la frittura.

Si presentano sfusi o, nel caso di produzione industriale, anche sottovuoto.

Si consumano a fine pasto o come spuntino.



Mantova

La Torre della Fame

Presso il castello, un ponte attraverso il canale Molinella costeggia la Torre della Fame, la più grossa tra quelle castellane.

Le sue mura rivelarono una stanza murata con sette scheletri: probabilmente uno apparteneva a Pico della Mirandola.



Curiosità

Nelle cucine della Lomellina, il grasso d'oca è normalmente usato come condimento e come sostanza conservante per il confezionamento dei prodotti.



Curiosità

Tra Mantova (sul Mincio) e il Po (a poca distanza) la conca di Governolo mitiga il dislivello permettendo il transito delle motonavi che collegano il Porto di Mantova con San Benedetto Po.

Luganega

Sinonimo

Salsiccia, luganica, salsisa, groppino.

Territorio

Tutto il territorio regionale.

Definizione

Carne macinata di suino insaccata a filze, da consumarsi fresca previa cottura.

Materie prime

Carne di suino, grasso di suino macinati, sale, pepe, spezie (aglio e vino per quella bergamasca).

Descrizione del prodotto

Ha una lunghezza da 20 cm, sino anche a 18 m; è ripiegata su se stessa a formare un grappolo e il diametro è di 4-5 cm. Il sapore è dolce, di carne suina, o speziato in base all'essenza utilizzata. La lavorazione è simile a quella del salame, si miscela la carne tritata, anche se con granulometria medio-piccola, si aggiungono le spezie ed il sale e, a volte, vino passato nell'aglio. Ottenuto il tutto si amalgama bene il macinato e quindi si insacca nel budello naturale. La legatura avviene manualmente e si lega a catena, cioè costruendo una catena di salamelle, legate solo in testa ed in coda. In gastronomia si cucinano alla griglia, nei risotti o nei ripieni.



Luganega di cavallo

Sinonimo

Salsiccia di cavallo.

Territorio

Provincia di Sondrio.

Definizione

Insaccato di cavallo in filze, da consumarsi cotto.

Materie prime

Carne equina (carniccio), pancetta o pancettone suino, sale, spezie, aglio, vino bianco e noce moscata.

Descrizione del prodotto

Filze da 6, 12 o 15 salami; da 15 cm circa di lunghezza e 4 di diametro. Il peso è circa 250 g. Il colore è scuro, il gusto dipende dal tipo di concia. La produzione avviene con la mondatatura di magro e grasso (eliminazione della sugna), la macinatura (con aggiunta delle spezie) e il riposo per 12 ore. L'insacco avviene in budello naturale ed è seguito dalla grondatura.

La luganega va cotta ai ferri, e si può consumare con polenta e patate lesse.



Feste in Valtellina

Non passa un fine settimana che non animi almeno uno dei paesi valtellinesi; ricorrenze legate a tradizioni, patroni e raccolti diventano occasioni di festa e sagra.



Ricetta

Riso e luganega
(1kg di riso, 150 g di burro, 2 cipolline, 2 litri brodo ristretto, 1 bicchiere di vino rosso, 400 g di luganega)
Rosolare la cipolla nel burro, insaporire il riso con vino e brodo. A parte sbrontolare la luganega in acqua per sgrassarla e cuocerla 5 minuti nel vino. Unirla al riso e servire.



Curiosità

La cucina valtellinese ha fama di essere tra le più caratteristiche dell'arco alpino. Primi piatti a base di grano saraceno, funghi, formaggi, insaccati di cavallo sono esaltati dai vini ottenuti dalle uve cresciute sul versante solivo della vallata.

Lughenia da passola

Sinonimo

Salame di rape.

Territorio

Livigno (Sondrio).

Definizione

Salame di rape e lardo suino.

Materie prime

Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino e aromi naturali.

Descrizione del prodotto

Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25-30 cm e diametro 2-3 cm, con gusto dolce, colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape, del peso di 200-300 g. La produzione si effettua con le rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate, macerate con vino e spezie; miscelate con lardo tritato, a volte con aggiunta di carne, l'insaccato avviene in budello di maiale. La stagionatura dura un mese. La lughenia è un salume che va consumato crudo.

Una valle segreta del livignasco

Tutti possono scoprire l'aspetto selvaggio di Livigno abbandonando il paese dalla sua estremità settentrionale ed imboccando la Val Federia. Una piccola strada facilmente percorribile a piedi e in bici si addentra tra due crinali ininterrotti immergendosi in un contesto alpino fatto di quiete e pascoli d'alta quota, animati in estate dalle campane delle mandrie.

Mortadella di fegato al vin Brulé

Sinonimo

Mortadela de fidig o de fidich.

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Insaccato di fegato e carni suine, da consumarsi cotto.

Materie prime

Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie e aromi (vino).

Descrizione del prodotto

È un insaccato in budello naturale, del peso di 600-700 g.

Ha gusto dolce e amarognolo per il fegato (utilizzato come ingrediente base), speziato e di colore scuro. La preparazione avviene con la macinatura del fegato, unito a carne in giusta proporzione e vino in eccesso. Durante l'impasto vengono aggiunti solo sale e pepe macinato, il resto è lasciato macerare con il vino. Seguono la miscelazione con impasto a caldo, l'insacco in filzetta, l'asciugatura e la stagionatura. Si consuma su taglieri come antipasto o merenda, oppure con le patate e il bollito misto e in particolare durante l'inverno.



Curiosità

Le severissime condizioni climatiche che da sempre imperversano in inverno sulla conca di Livigno (la frazione Trepalle ha fama di essere la borgata più fredda d'Italia) obbligano i valligiani ad inventarsi cibi facilmente conservabili e ad alto contenuto calorico.



Curiosità

In molti paesi è rimasta la tradizione, al termine della Messa di mezzanotte nelle ricorrenze invernali principali, di offrire ai fedeli una coppa di vin brulé. Sul sagrato della chiesa, era ed è un ottimo spunto per riscaldare animo e corpo e ricevere una sferzata di energia per tornare a casa dopo la funzione.

Pancetta con filetto

Territorio

Provincia di Mantova

Definizione

Pancetta arrotolata con filetto all'interno

Materie prime

Suino (pancetta e filetto), sale, pepe e vino bianco

Descrizione del prodotto

Salume che viene confezionato arrotolando la pancetta su un filetto e stagionando in budello (anche in parte). La forma è cilindrica con pezzatura e peso variabili. Il suo sapore è quello caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto. La sua preparazione prevede diverse fasi: mondatura della pancetta e del filetto, salatura a secco della pancetta e suo arrotolamento su pezzo di filetto. Si passa poi alla legatura con spago grosso ed eventuale insacco in budello naturale per proteggerlo dalle infiltrazioni d'aria. Segue una stagionatura per circa 90 giorni.

Tra corti e cascine di Lombardia

Su buona parte del territorio, la cultura della corte ha segnato profondamente saperi e sapori della tradizione gastronomica; tanto che, in tempi recenti, agriturismi e ristoranti tipici hanno riportato in vita le vecchie atmosfere delle cascine lombarde.

Pancetta della bergamasca

Sinonimo

Panseta.

Territorio

Bergamo e provincia.

Definizione

Insaccato di carne suina stagionato.

Materie prime

Pancettone refilato e scotennato, sale, spezie varie e vino.

Descrizione del prodotto

Il diametro è variabile ma attorno ai 10-12 cm, la lunghezza di circa 15-20 cm; il colore è chiaro per la presenza di grasso e venature di carne. Ha gusto dolce, delicato, poco speziato e poco salato. Viene preparata con il pancettone pulito, scotennato e refilato se arrotolata mentre non viene scotennato se si tratta di pancetta distesa. La pancetta viene comunque, in entrambi i casi, distesa in marne e ricoperta con la miscela di spezie, sale e vino. La si lascia in salamoia per 4-5 giorni perché prenda l'aroma ed il gusto voluto, quindi si estrae, si monda della salamoia e la si arrotola disponendola in budello naturale. La legatura viene fatta tuttora a mano da quasi tutti i produttori. La stagionatura non deve essere inferiore a 45 giorni. Viene utilizzata affettata come antipasto o usata in cucina per arricchire sughi particolari.



Curiosità

Con lo stesso procedimento della pancetta con filetto, si prepara anche la pancetta con 'pisteum', nella quale il ripieno di filetto di suino viene sostituito da un macinato di carni grasse e magre scelte, condite con sale, aglio (facoltativo) e aromi naturali.



Curiosità

La genuinità della pancetta nostrana la rende valida tanto come salume da consumare in fette sottili semplicemente adagiato su una fetta di pane scottato al forno, quanto come insaporitore inconfondibile in sughi, da accompagnare a paste o polenta, o intingoli da abbinare alle carni.

Pancetta pavese

Sinonimo

Panséta.

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della parte del ventre del maiale.

Materie prime

Parte ventrale del maiale, sale, spezie e aglio.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, peso da 1,5 kg a 3,5 kg, il sapore è di spezie. Si produce con le parti ventrali del maiale salate a secco e poi passate in salamoia con spezie e vino bianco. Dopo l'arrotolamento, la cucitura e l'insaccamento, la stagionatura ha la durata di 60 giorni. Si usa per insaporire petti di pollo e quaglie.



Il giorno del maiale

In provincia di Pavia il 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio, era la data del sacrificio del porcello. Le sapienti tecniche di lavorazione permettevano di godere per quasi un anno di salami, coppa, lardo, strutto e prosciutto.



Curiosità

Le carni del maiale devono provenire da femmine e da maschi castrati. Sono questi quelli che si denominano propriamente "maiali", mentre l'appellativo corretto per il maschio riproduttore è "verro".



Paté di fegato d'oca

Sinonimo

Pastis ad fidig d'oca.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Crema di fegato d'oca.

Materie prime

Fegato d'oca, burro, guancia di suino, sale, pepe, aromi naturali e nitrati.

Descrizione del prodotto

Crema dolce di colore scuro. Si ottiene cuocendo separatamente del Fegato d'oca (3 ore) e del guancia (1,5 ore). Viene confezionato dopo il raffreddamento con l'aggiunta di burro e aromi. È utilizzato in piatti a base di paté gelatinato.

Oche e maiali

L'accostamento tra palmipedi e suini è un'esclusiva scaturita dalla creatività dei macellai della Lomellina. Se prima l'oca era considerata un surrogato del maiale, l'affinità di preparazione e lavorazione delle rispettive specialità ha ispirato i creatori portando alla nascita di un abbinamento unico al mondo.



Ricetta

Oca arrosto e paté (Un'oca, sale, rosmarino, un bicchiere di cognac)

Pulire accuratamente l'oca, cuocerla in un tegame con sale, il rosmarino e acqua. Far cuocere per 15 minuti con coperchio, quindi scoprire e alzare la fiamma. Alla formazione di una crosta croccante, proseguire per 2 ore. A termine cottura versare il cognac nel sugo e dare un'ultima vampata di calore per evaporarlo. Servire con paté.

Petto d'oca stagionato

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Petto d'oca intero proveniente da animali con almeno 180 giorni di vita.

Materie prime

Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali e nitrati.

Descrizione del prodotto

Forma del pezzo anatomico, con lunghezza di 25-30 cm e peso intorno ai 300 g. Il gusto è dolce, delicato, intenso, il colore rosso scuro.

La produzione avviene con la sezionatura dei petti di carne d'oca, l'insaporimento con sale, pepe e aromi per 15 giorni. Dopo il rivoltamento, l'asciugatura e la stagionatura per 2 mesi, vengono messi sottovuoto e sono pronti per la vendita.

La cucina lomellina

La cucina tradizionale lomellina fonda la sua semplicità nell'economia agricola della zona. Definibile un tempo come povera ed essenziale, le abitudini alimentari erano senza pretese né ricercatezze. Con un'impronta nettamente autarchica, ogni famiglia consumava fundamentalmente quello che riusciva a produrre in proprio: verdure (sia provenienti dall'orto sia selvatiche), raramente carne (proveniente da animali da cortile come pollame o conigli o dalla cacciagione) e pane (ogni cascina aveva un proprio forno). Solo dal Rinascimento, grazie alla introduzione operata dagli Sforza (per primi in Europa), si diffuse l'uso del riso.

Pisto

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Carne macinata e speziata.

Materie prime

Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio e vino rosso.

Descrizione del prodotto

Carne trita con l'aggiunta di spezie che viene presentata sfusa o meglio in sacchetti di plastica. È una pasta di salame, con il tipico colore della carne imbrunita (perché senza conservanti). Si prepara macinando le carni e il grasso dopo la loro mondatura e miscelandole con spezie e vino. Viene venduta in sacchetti di plastica alimentare.



Il territorio mantovano

Nella geografia locale, poco più di venti chilometri di sponda del fiume nei dintorni di Mantova, sono definiti come "sinistra Mincio". Questa è la sponda dei poeti, con esplicito riferimento alle aree di vegetazione incontaminata che caratterizzano il litorale.



Curiosità

Oca e anatra, accompagnate con verze, costituiscono gli ingredienti del rago, piatto tipico lomellino.



Ricetta

Riso al Pisto
Cuocere il riso nel brodo di carne o di verdure, avendo cura di dosarlo per non dover scolare. Lasciare in fiamma viva per 7-8 minuti, quindi ridurre al minimo il fuoco e completare la cottura con il coperchio. Preparare un battuto di lonza, sottospalla, pancetta di maiale, sale, pepe e aglio (facoltativo). Dopo aver passato tutto al burro, versare nel paiolo del riso aggiungendo una cascata di grana.

Pollo Brianzolo

Territorio

Martesana, Brianza, Valli del Lario.

Definizione

Pollo di tipo mediterraneo con muscolatura soda ben attaccata alle ossa, senza accumuli di grasso

Materie prime

Incrocio di prima generazione tra Gallo di razza Livomese e gallina di razza New Hampshire.

Descrizione del prodotto

Il pollo brianzolo si ottiene allevandolo in ambienti chiusi per un periodo non superiore alle 8 settimane. In seguito gli animali devono poter usufruire liberamente del pascolo. La macellazione avviene a un'età non inferiore ai 4 mesi.



Montagna antica

Per tempi immemorabili, la vita delle genti alpine è stata scandita dal sorgere e dal calar del sole, momento in cui mandrie e greggi dovevano già essere state ricondotte in stalle e ovili, al riparo dai pericoli. Una frugale cena concludeva la giornata.

Prosciuttini della Valtellina

Territorio

Valtellina.

Definizione

Prosciutto crudo stagionato insaccato e legato per stagionatura lenta ma omogenea.

Materie prime

Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare l'aglio), nitrito di sodio e nitrato di potassio.

Descrizione del prodotto

Prosciuttini sferoidali, ovalizzati, con un peso da 1 a 1,5 kg che si presentano esternamente insaccati e legati. La carne è di colore rosato e il suo gusto dipende dalla concia, che si prepara per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Dopo l'asciugatura vengono posti in pellicola naturale (ricavata dallo stomaco), legati a mano con spago e appesi 2 mesi per la stagionatura.

Signori di Valtellina

Un tempo parte della Rezia, poi di volta in volta dominio dei longobardi, dei franchi, del regno italico e della casa di Sassonia, nell'XI secolo, la Valtellina fu destinata al Vescovo di Como. Nel XIV secolo fu la volta dei Visconti, poi degli Sforza. Nel 1512 il trattato di Toglio assegnò il territorio ai Grigioni. L'autonomia giunse solo nel 1797, con la Repubblica Cisalpina.



Curiosità

Il pollo brianzolo si presta a numerose preparazioni: arrosto, ripieno o bollito, al forno con patate e verdure. Tagliato a pezzi, è l'ingrediente per ricette più elaborate: petti di pollo impanati, pollo alla cacciatora o in casseruola con erbe aromatiche.



Tradizioni

Durante le feste della Madonna di marzo (celebre è quella di Ponte in Valtellina), rastrelli, gerle e campasc (contenitori in vimini prodotti dai contadini) erano proposti come merce di scambio tra contadini e commercianti.

Prosciuttini della Valtellina al pepe

Territorio

Alta Valtellina (Sondrio).

Definizione

Prosciutto di noce, ricoperti di pepe.

Materie prime

Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare l'aglio), nitrito di sodio e nitrato di potassio.

Descrizione del prodotto

Prosciuttini sferoidali, ovalizzati, con un peso da 1 a 1,5 kg, ricoperti di pepe macinato. L'interno è color rosato e prevale il gusto del pepe.

Si prepara con la concia per salatura a secco di 15 giorni, con mossa dopo 1 settimana. Dopo l'asciugatura i prosciuttini vengono ricoperti di pepe macinato grosso e colla di pesce. La stagionatura dei pezzi appesi dura 2 mesi. L'utilizzo è prevalentemente invernale.

La frugifera Laumellina

Fino a tutto il XVI secolo la Lomellina (definita fruttifera dalle cronache dell'epoca) fu il granaio e la dispensa del Ducato di Milano. Tanta era la passione dei duchi per questo territorio che spesso vi venivano a trascorrere periodi di soggiorno. In questo modo riuscivano ad avvicinarsi ad un territorio dove i loro cuochi potevano senza remore attingere alle notevoli potenzialità culinarie, dagli ingredienti sempre freschi, genuini e di prim'ordine.

Prosciuttino d'oca stagionato

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Coscia e anca d'oca intere provenienti da animali con almeno 180 giorni di vita.

Materie prime

Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali e nitrati.

Descrizione del prodotto

Ha la forma del pezzo anatomico e peso di 300/400 g. Il gusto è dolce, delicato, intenso; il colore rosso scuro. Le cosce di carne d'oca sezionate vengono fatte insaporire con sale, pepe e aromi per 15 giorni. Dopo essere state rivoltate e asciugate, vengono fatte stagionare per 2 mesi e confezionate sottovuoto.

Maiali lombardi

Un maiale su tre in Italia è allevato in Lombardia. Dal triangolo tra le province di Brescia, Cremona e Mantova, enorme serbatoio per l'industria suinicola, i maiali selezionati sono inviati alla produzione nostrana e a quella nazionale. I più pregiati in assoluto sono destinati al mercato degli Stati Uniti.



Curiosità

Pepe e dimensioni contenute non sono elementi casuali di questa specialità. Entrambe le caratteristiche facilitavano il trasporto in quota e la conservazione.



Tradizioni

Ogni 13 agosto, dal 1533 la fiera di Vigevano richiama in città tutto il contado: per tutta la Lomellina è occasione di festa, svago e commercio.



Prosciutto cotto

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale.

Materie prime

Coscia di maiale, sale, aromi naturali, nitrati e nitriti.

Descrizione del prodotto

Ha una forma a cono tronco schiacciato, il peso è di 8-10 kg, ha il sapore di carne cotta e colore rosa. La coscia disossata e rifilata, viene passata in salamoia. Dopo l'introduzione di salina nella femorale, il massaggio e la pressatura in stampo, subisce una cottura di 12 ore. Il prosciutto una volta raffreddato deve riposare per 48 ore prima di essere confezionato in carta d'alluminio, sotto vuoto. Si consuma come antipasto, secondo piatto, ed è usato per la farcitura della carne.

Prosciutto crudo Bergamasco "Il Botto"

Territorio

Provincia di Bergamo

Definizione

prosciutto crudo stagionato.

Materie prime

coscia di suino, sale, aromi.

Descrizione del prodotto

Forma tondeggiate, privo del piedino. Peso: 9-12 kg, fisiche 7-9 kg (disossato). Sapore delicato e dolce, poco salato.

Aroma fragrante appena aromatizzato. Ricevimento materia prima e stoccaggio in cella frigorifera; rifilatura, per ottenere la caratteristica forma tondeggiate e favorire la successiva salagione; salatura in due fasi; massaggio e riposo; lavatura per togliere eventuali sale ed impurità, e asciugatura; toelettatura e sugnatura al fine di proteggere le parti scoperte ed eventuali screpolature con grasso di maiale aggiunto di sale e pepe (sugna); steccatura a campione, con ago di osso di cavallo per verificare il buon andamento del processo di trasformazione; stagionatura con fieno.

Trascorsi 12 mesi il prosciutto viene marchiato.

La Val Seriana

Il nome "Il Botto" deriva da una cascina situata ad Ardeno, borgo di montagna situato nella parte alta della Val Seriana, in provincia di Bergamo. Inciso dal fiume Serio, il solco si sviluppa per una cinquantina di chilometri dal capoluogo verso nord e annovera alcune importanti località turistiche lombarde, quali Clusone, Schilpario e Castione della Presolana.



Curiosità

Già si è scritto che del maiale nulla, ma proprio nulla, veniva buttato. Perfino il sangue colato sul pavimento dopo la sua uccisione era raccolto, lasciato coagulare e quindi utilizzato per preparare una torta a base di sanguinaccio.



Curiosità

Tra i salumi, il prosciutto crudo è quello che presenta il tempo di digestione più veloce: 1 ora e 40 minuti per 100 g di prodotto.



Prosciutto crudo Marco d'Oggiono

Territorio

Oggiono (Lecco).

Definizione

Prosciutto crudo.

Materie prime

Coscia di suino e sale marino.

Descrizione del prodotto

Salume crudo a pezzo anatomico intero: è un prosciutto crudo con taglio accurato e corto. Ha un sapore molto dolce, fragrante e persistente, tipico del prosciutto crudo ben stagionato. La fetta al taglio è vellutata e di colore rosato. Viene prodotto con coscia fresca di suino italiano. La salatura avviene su carrelli sui quali i vari pezzi vengono aspersi con sale marino. Dopo la sosta in cella si effettua il massaggio, la finitura a mano e una leggera risalatura. Segue una sosta di 5 settimane in cella di riposo a temperatura ed umidità controllata. Successivamente al lavaggio e all'asciugatura, si inizia la stagionatura, che risente dell'ottimo microclima locale, risultante dall'incontro tra l'aria della collina brianzola e quella del lago di Oggiono. Dopo 5-6 mesi, si effettua la sugnatura. La stagionatura complessiva va dai 13 ai 18 mesi. Il prosciutto crudo è venduto a fette e con o senza osso, anche sottovuoto. Si utilizza per tutti i piatti che prevedono l'uso di un prosciutto crudo molto dolce (antipasti, taglieri, prosciutto e melone) e in tutte le preparazioni a caldo quali i tagliolini al prosciutto crudo in quanto non rilascia eccessiva sapidità.

Prosciutto mantovano

Sinonimo

Prosciutto di S. Giorgio.

Territorio

Mantova.

Definizione

Prosciutto salato a secco con cosce di grandi dimensioni.

Materie prime

Suino, sale.

Descrizione del prodotto

Coscia di almeno 8 kg disossata. Prosciutto crudo di sapore dolce, consistenza morbida, colore scuro. Le cosce di suini pesanti vengono salate a mano e stagionate per circa 12 mesi. A livello artigianale si ripetono in piccola scala i processi industriali. Particolarmente usato come affettato e per gli antipasti in matrimoni e banchetti.

L'Oltrepo Mantovano

Quello pavese non è il solo Oltrepo lombardo. La parte della Provincia di Mantova oltre il fiume è una grande distesa di campi punteggiati da cascine e solcati dai rii provenienti dall'Appennino reggiano ed emiliano.



Sagre ed eventi

Dal XVII secolo, i laghi brianzei erano scelti dalla nobiltà milanese come luogo per costruire la villa fuori porta.

La bellezza del paesaggio, incantava regolarmente anche gli stranieri di passaggio, che approfittavano della tappa milanese per spingersi fino agli specchi d'acqua.



Curiosità

Dopo Cremona, Mantova è il secondo porto commerciale della Lombardia.

Da qui salpano navi da crociera dirette a Venezia e motonavi dedicate alla navigazione giornaliera. Nei pressi del Castello di San Giorgio, un servizio di trasporto collega Mantova con San Benedetto Po.

Quartini d'oca sotto grasso

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Parti di oca divisa in quarti con la pelle.

Materie prime

Pezzi d'oca, sale, pepe, aromi naturali e grasso d'oca.

Descrizione del prodotto

Presentano la forma dei singoli quarti, di peso di 100-150 g. Hanno gusto dolce, profumo di viola, colore marroncino chiaro. I pezzi d'oca, dopo la salatura e la cottura nel grasso sciolto vengono confezionati in vaschette. Si utilizza il grasso interno dell'oca perché più fine e delicato. In gastronomia sono serviti come antipasto, nella casseula e con le patate.



Salam Casalin

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Salame preparato con l'utilizzo di suini allevati in azienda e trasformati direttamente nella stessa nel rispetto della tradizione rurale.

Materie prime

Carne e grasso di suino maturo con aggiunta di sale, pepe, aglio fresco (pelato e pestato), vino o grappa, chiodi di garofano, noce moscata e nitrato di potassio come conservante.

Descrizione del prodotto

Salame a forma cilindrica regolare con rigonfiamento nella parte opposta alla legatura il cui peso varia da 800 g a 3 kg e diametro da 4 a 10 cm. Presenta un'armonia di sapore, senza prevalenza di sale o concia e un odore pulito, senza indizi di muffa o di rancido, fragrante, con un fine aroma di aglio. Per la sua preparazione, una volta selezionate le carni nobili delle mezzane scelte, la carne viene tagliata a liste e macinata con piastra da 8-12 mm: il trito viene steso su un tavolo e condito con la concia ad una temperatura di circa 10-12°C. Il pesto viene quindi mescolato a mano e insaccato in budelli naturali opportunamente lavati. Gli insacchi vengono poi legati a mano, disposti su pertiche e posti nei locali di asciugatura per i primi 4-5 giorni, per arrivare nei locali di stagionatura dove rimarranno per un periodo minimo di 2 mesi per le piccole pezzature, fino ad un massimo di 4 mesi per pezzature maggiori.



Tradizioni

Al Passaggio delle processioni in Lomellina, si era soliti appendere all'esterno del portone il *sidass* (setaccio) sul quale si fissava un foglio con un pensiero, un proposito o una speranza, nella speranza di buon auspicio.



Sagre ed eventi

Parlare di salame, nella provincia di Mantova, significa parlare di un prodotto il cui valore è da considerarsi la somma di fattori gastronomici, sociali ed etici, ovvero dell'intero sistema di pratiche e conoscenze sulle quali si fonda la cultura contadina: con questo presupposto, ogni anno a maggio, si organizza nel mantovano il ciclo "Diamo del salame a tutti", volto a promuovere il salam casalin dei contadini mantovani.

Salame con lingua

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Salume con parte magra e lingua salmistrata.

Materie prime

Suino (triti, lardo, lingua), sale, pepe, chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis e alloro.

Descrizione del prodotto

È un cilindro di 15 cm di diametro con peso superiore ai 4 kg, di colore roseo e gusto speziato. Si produce con macinatura del magro e impastamento con la concia, insacco in budello naturale di almeno 15 cm di diametro.

Viene introdotta la lingua, precedentemente salmistrata, intera.

Per comodità si cubetta la lingua e la si miscela con il resto dell'impasto. È una tecnologia semplificata, meno laboriosa di quella tradizionale. Si stagiona due mesi e si serve tradizionalmente il giorno dell'Assunzione (15 agosto). Si consuma bollito.



Sabbioneta

Le capitali dei Gonzaga

Se Mantova fu la corte principale, una serie di corti più piccole faceva capo a rami minori del casato, sempre animati da un vivace clima culturale. Così rimangono vestigia di nobiltà a Sabbioneta, Asola, Castelfelfredo e dove i Gonzaga decisero di risiedere.

Salame crudo del basso pavese

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Salame crudo di suino a stagionatura media.

Materie prime

Carne suina, sale, vino, aglio, pepe, nitrato di sodio.

Descrizione del prodotto

Prodotto compatto e morbido al tatto. Sapore dolce e delicato. Macinatura con fori da 12 mm, aggiunta di sale, pepe nero, infuso d'aglio, vino rosso, nitrati, insaccatura in budello di suino, legatura con spago, stagionatura a 16 - 18°C per 60 - 90 giorni.

L'Oltrepò Pavese

Vigneti, colline e antichi borghi nascosti tra fluidi rilievi: sono questi gli aspetti del panorama dell'Oltrepò Pavese. Collocato a sud di Pavia, al di là del corso del fiume più lungo d'Italia, questo lembo di territorio lombardo si spinge fino alle prime propaggini appenniniche della regione. Celebre per le sue specialità enogastronomiche, l'Oltrepò è una delle mete più frequentate da chi cerca relax e cultura.



Ricetta

Lingua Trifolata
(Una lingua, 2 cipolline, 60 cl di salsa di pomodoro, 1 carota, 2 gambi di sedano, prezzemolo, capperi, peperoncino piccante, 2 cucchiaini di aceto, brodo, burro)
Bollire la lingua in acqua salata con cipolla affettata e 1 gamba di sedano.

Dopo 2 ore togliere dal fuoco e raffreddare. Spelare la lingua, tagliarla a fette spesse 1 cm e disporle su un piatto. Preparare la salsa soffriggendo la cipolla e aggiungendo gli altri ingredienti. Cospargere le fette e servire.



Curiosità

Regione Lombardia ha riconosciuto il salame crudo del basso pavese come prodotto tradizionale nel 2011.

Salame d'oca crudo

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Salame crudo di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino.

Materie prime

Carne d'oca (33%), carne suina magra (33%), pancetta di suino (33%), sale, pepe, aromi naturali e nitrati (E252).

Descrizione del prodotto

Salame di forma allungata di 30-40 cm di lunghezza e 7-8 cm di diametro, con un peso che va dai 600 ai 900 gr.

Il suo gusto è dolce e delicato con profumo di viola e colore rosso porpora. Per la sua preparazione si miscelano, dopo un'opportuna macinatura, la carne suina e quella d'oca, che vengono poi insaporite con sale, pepe e aromi, insaccate, legate e fatte stagionare per 3 mesi.



Salame d'oca ecumenico

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Salame crudo di carne e grasso d'oca insaccato nella pelle del collo dell'oca.

Materie prime

Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.

Descrizione del prodotto

Viene confezionato in forma conica sottile, allungata, di pera rovesciata. Generalmente il peso varia da 400 a 880 g, con una composizione di circa 15% in grasso. Il sapore è quello caratteristico di carne d'oca, con profumo delicato di viola. Si produce partendo dalla carne e dal grasso d'oca che vengono macinati e aromatizzati, quindi insaccati manualmente nella pelle del collo dell'oca. Dopo la legatura, la stagionatura dura 60 giorni. In gastronomia è utilizzato come antipasto.

Piazza Ducale a Vigevano



Tradizioni

Già dal 1200, gli storici riportano che la Lomellina era famosa per i suoi allevamenti di palmpiedi e, secondo la tradizione popolare, Mortara era rinomata per la produzione del salame d'oca, gradito anche alle comunità ebraiche, a cui era fatto divieto di consumare carni e derivati del maiale.



Sagre ed eventi

Tra i fiumi Ticino, Po e Sesia il territorio pavese è meglio conosciuto come Lomellina; tra le molte battaglie che infuriarono, nel 218 a.C., si affrontarono Annibale e Scipione

Salame da cuocere

Sinonimo

Salam da cos, salam cot.

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Insaccato composto da carne di maiale da cuocere.

Materie prime

Carne, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino, spezie.

Descrizione del prodotto

Salume di forma cilindrica ad arco di 20 cm circa di lunghezza e peso 3,5-4,5 hg. Il profumo è delicato e con aromi dati da spezie e aglio. La carne macinata e insaporita con aromi e aglio viene insaccata in budello torto di bovino con legatura in filze. L'aglio viene fatto macerare nel vino rosso o bianco e poi spremuto nel misto di carne. L'asciugatura richiede 2-3 giorni. In gastronomia si usa con le lenticchie o con il puré. Si trova nel menù di maiale e nel piatto dei lessi.

Salame della bergamasca

Territorio

Bergamo e provincia.

Definizione

Insaccato di carne suina.

Materie prime

Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancettone), sale, spezie, aglio e vino.

Descrizione del prodotto

Salame dal peso variabile da 500 g a 1.5 kg, con diametro di circa 7-9 cm. La lunghezza è compresa tra 15-20 cm; tale variabilità dimensionale è data dalla produzione di tipo artigianale.

I salami si presentano appena prodotti di colore rosso-grigiastro (grigio dato dal budello), durante la stagionatura il colore vira sempre più verso il grigio per il formarsi delle muffe.

Il gusto è caratteristico, dolce, delicato, leggermente speziato, molto profumato. Il colore è di un bel rosso vivo. Con il passare dei mesi, il gusto e l'aroma si rafforzano. Per la produzione del salame si usano da sempre i tagli di carne migliori, come le cosce, la coppa ed il pancettone; questi vanno mondati e quindi tagliati in pezzi macinabili. Le carni vengono quindi macinate con una granulometria medio-grossa. Si aggiungono le spezie, il sale, l'aglio e il vino. Si miscela il tutto e, quando l'impasto risulta ben omogeneo, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie.

La legatura viene ancora condotta a mano.

In gastronomia si considera come affettato anche se a volte si cuoce come si fa con il cotechino, accostandolo alla polenta. Nella zona vi sono circa dieci produttori artigianali.



Curiosità

Questo gioiello dell'arte culinaria lombarda è ormai presente in tutti i grossi centri ma volendolo gustare nella suggestiva cornice delle colline pavesi, ci si può recare alla fiera che si svolge ai primi di giugno con esposizione e vendita dei salami prodotti in autunno.



Tradizioni

Il prodotto viene stagionato per diversi mesi, spesso in cantine naturali, perché con un tempo inferiore il salame si romperebbe al momento del taglio della fetta. La fase di stagionatura si può, comunque, protrarre anche per 12 mesi; ovviamente col variare della stagionatura si ottiene una differente consistenza del prodotto e diverse caratteristiche organolettiche.

Salame di filzetta

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Insaccato di carne suina a stagionatura medio-lunga da consumarsi crudo.

Materie prime

Magro: refilatura prosciutti, spalla, lombo; grasso: gola; sale, pepe, droghe varie, aglio, vino e salnitro.

Descrizione del prodotto

Salame macinato medio-fine di forma cilindrica regolare, consistenza morbida, diametro di circa 6 cm, lunghezza 45 cm, e peso di 700-1000 g. Si presenta con un colore rosa chiaro, ha un odore prevalente di aglio, e nel sapore una traccia di acidulità. Per la produzione del salame di filzetta si procede con la preparazione del magro e grasso cui seguono la mistura, la macinatura, l'impastatura, l'insaccatura, la legatura e l'asciugatura. A tale processo segue infine la stagionatura, che è di circa 90 giorni. Si consuma preferibilmente come affettato.

Salame di Monte Isola

Territorio

Mont'isola (Brescia).

Definizione

Insaccato di carne suina stagionato e affumicato.

Materie prime

Carne di suino, sale, spezie, vino e aglio.

Descrizione del prodotto

Ha un peso variabile di 500-800 g, il diametro dai 5 agli 8 cm, il colore scuro. Il salame si presenta abbastanza morbido, come conseguenza della breve stagionatura, e di colore scuro, sia per il colore dell'impasto che per l'affumicatura che subisce. Il gusto è caratteristico, affumicato, dolce e speziato, completamente diverso da altri salumi; è forte l'aroma della carne, ma la miscela di spezie e l'affumicatura la fanno da padroni.

Nella preparazione la carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritarla nel tritacarne; a parte si prepara la miscela delle spezie, si schiaccia l'aglio e lo si mette a riposare nel vino. Il tutto viene poi miscelato con la carne, formando un impasto ben omogeneo. Si insacca in budelli naturali e si lega a mano utilizzando solo due fili. Dopo 5-6 giorni, si affumicano i salami per una notte con fumo di legno di ginepro, quindi vengono riposti in cantina. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi. In gastronomia si usa come affettato. Sull'isola se ne producono circa 100 quintali all'anno.

Scorcio di Monte Isola



Curiosità

Il "pane e salame" delle merende è stato il precursore degli snack moderni. Un tempo il salame era facile da reperire e conservare e molto spesso era un alimento "fatto in casa".



Curiosità

Mont'isola, vera isola-montagna al centro del Lago d'Iseo, con i suoi 600 metri di altitudine è l'isola lacustre più alta d'Europa.

Salame di testa

Territorio

Province di Como e Lecco.

Definizione

Insaccato delle parti della testa di suino, da consumarsi cotto.

Materie prime

Suino (spolpi e varie parti della testa), sale, aromi, spezie, nitrati e nitriti.

Descrizione del prodotto

È un cilindro di 20 cm per 30 di lunghezza e peso di circa 5 kg; in budello naturale può essere più piccolo. Si presenta con colore rosato e caratteristico aroma speziato. La parte carnea viene passata al tritacarne dove si aggiunge la concia, l'insacco in budello naturale o artificiale.

Dopo l'asciugatura va consumato previa cottura.

Panorami del Lario

Il Lago di Como può essere ammirato da molti balconi panoramici facilmente raggiungibili. Sulla sponda lecchese, tra le vedute più caratteristiche si annovera quella dall'Alpe Giumello, da cui si può godere della vista sul ramo superiore del lago e sulla catena delle Lepontine meridionali. In terra comasca si consiglia il panorama dall'entroterra di Griante, fronteggiante la penisola di Bellagio.



Varena da Bellagio



Scorcio di Lecco



Curiosità

La lavorazione del maiale avveniva nella seconda metà di dicembre. Il giorno della macellazione, a pranzo e cena si friggono le interiora. L'indomani, il piatto consisteva nel sangue fritto con cipolla nello strutto mentre per il resto della settimana si mangiava fegato e minestra con brodo tratto dalle ossa. I piedi venivano cucinati con le verze nei giorni di festa; il muso era un piatto augurale per il giorno di S. Antonio.



Il Teatro Olimpico di Sabbioneta

Salame mantovano

Sinonimo

Salam mantuan casalin.

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Salame prodotto artigianalmente in azienda agricola da suino pesante del posto.

Materie prime

Suino, sale, aromi naturali (pepe, aglio fesco, vino, chiodi di garofano) e nitrato di sodio.

Descrizione del prodotto

Si presenta in forma cilindrica con eventuale rigonfiamento finale. Ricoperto da una muffa esterna bianco-grigio tortora, ha una carne colore rosso fragola con grassoli di forma regolare, bianchi e rosei. La preparazione avviene con la macellazione del suino fra novembre e febbraio, macinatura con piastre di 10-14 mm a lame ben affilate, seguita da impastamento. L'insacco è in budello naturale, diverso a seconda delle dimensioni (da 500 g a 3 kg). Seguono spurgo e asciugatura.

Sabbioneta

Inserita nella lista dei patrimoni dell'UNESCO, la città incanta con il suo centro storico denso di meraviglie architettoniche, come la centrale Piazza d'Armi, il Teatro Olimpico e il Palazzo Ducale.



Tradizioni

L'inverno era il momento in cui i "tagliatori scendevano in valle", ossia uomini e donne dei paesi si recavano nella zona del Mincio tra Rivalta, le Grazie e la Sacca a tagliare le canne (Phragmitex), caricarle sulle battelle e portarle a riva per la lavorazione. L'utilizzo principale era quello volto a ricavarne graticcio parasole.



Salame Milano

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Salame a grana fine, di suino o di suino e bovino.

Materie prime

Salame a grana fine, prodotto da carne di suino, carne di bovino (facoltativo mai in quantità maggiore al 20%), sale, pepe, aromi (facoltativo), aglio e vino bianco.

Descrizione del prodotto

Si presenta con una lunghezza da 20 a 60 cm e una larghezza da 6 a 11 cm. Il peso varia tra i 2 e i 3 kg. Ha un colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso. Il sapore è dolce e delicato; la consistenza è compatta ma non elastica. La produzione inizia con la preparazione delle carni e la mondatura delle frazioni muscolari e adipose, seguita da una sosta refrigerata delle parti mondate,

da una macinatura in tritacarne con fori di 3-3,5 mm di diametro, impastatura degli ingredienti, insaccatura in budello naturale cucito, per concludersi con la legatura con spago. I tempi di stagionatura variano a seconda del diametro e vanno dalle 3 settimane (per un diametro inferiore ai 50 mm) fino ad arrivare 9 settimane per diametri di 91/110 mm.



Curiosità

Pane e salame, semplice da reperire in campagna (dove spesso è prodotto ancora artigianalmente), facile da conservare e pronto al consumo, rimane sempre un'idea appetitosa per mangiare tipico e divertirsi nel provare i gusti della specialità nelle diverse zone della Lombardia.



La Galleria Vittorio Emanuele II a Milano

Salame pancettato

Territorio

Mantova.

Definizione

Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa.

Materie prime

Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie e nitrati.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, di varie dimensioni, con peso da 1 a 3 kg circa.

Salume con aromi tipici dovuti ai componenti e all'affumicatura.

Per la produzione vengono mondate e tritate separatamente

le parti magre a grana grossa, il lardo in commistione e le pancette a cubetti grossolani.

Si insacca in budello naturale e si asciuga. Leggermente affumicato, si stagiona almeno 6 mesi.



Mantova - Piazza Sordello

Mantova, città dei Gonzaga ha il suo cuore nella meravigliosa Piazza Sordello. Merita una visita per la particolarità del suo borgo in cui spicca il torrione fatto edificare dai Malaspina nel XII sec. quando la famiglia dominava l'intera valle.



Storia

Nel 452, Papa Leone Magno incontrò Attila re degli Unni sul Mincio, presso Governolo. A testimonianza del Flagellum Dei (flagello di Dio, come era soprannominato il sovrano) ancora rimane una corte denominata "fortino di Attila".

Salame sotto grasso

Sinonimo

Salam 'd la duja.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Salamini di carne e grasso di maiale conservati sotto strutto.

Materie prime

Carne, grasso di maiale, sale, pepe e aromi.

Descrizione del prodotto

Salame dalla forma leggermente curva, di lunghezza compresa tra 15-20 cm e peso di 300 g. Presenta una consistenza morbida, un gusto leggermente piccante dovuto allo strutto. La produzione consiste nella macinazione delle carni, l'insaporimento con aromi, l'insaccatura in torta per cacciatori, l'asciugatura e una breve stagionatura. La conservazione avviene sotto strutto.

Piazza Ducale a Vigevano

Il salotto buono di Vigevano risale all'epoca di Ludovico il Moro. Rimase la piazza antistante il castello fino al '600, allorché il Cardinale Lobkovitz, appassionato di matematica ed architettura, non la trasformò in un grande sagrato contornato da portici e dalla facciata del Duomo.



Tradizioni

Un tempo la primavera era il momento del risveglio per i campi ma anche per la socialità del mondo contadino. Il "far festa" trovava occasione nella celebrazione della Pasqua e delle solennità successive, nelle commemorazioni storiche (in Lomellina, ad es. per la battaglia di Palestro), per i ritmi dell'agricoltura (aratura e semina) o per le occasioni commerciali come i mercati e le fiere.

Salamelle di Mantova

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Preparazione di carne macinata e insaccata.

Materie prime

Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio e vino rosso.

Descrizione del prodotto

Insaccato fresco in filza con aspetto bagnato del budello, ha lunghezza di 15-20 cm, diametro di 4 cm e peso di circa 250 g.

Si prepara con mondatura di carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie e insacco in torto; l'asciugatura è breve.

Piatto tipico è il risotto alla salsiccia, con grana.

Prodotto con breve vita commerciale (1 settimana), è da consumarsi preferibilmente previa cottura.

Le Grazie

Nel 1399, Francesco Gonzaga, capitano di Mantova, sciolse il voto fatto per la fine di una pestilenza commissionando all'architetto Bartolino da Novara una basilica sul luogo dove i barcaiuoli del Mincio conservavano un'effigie miracolosa della Vergine. Il progetto fu completato in appena un anno ma la Beata Vergine delle Grazie fu consacrata solo nel 1406.

Salamina mista

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Insaccato di carni suine, equine e bovine da consumarsi fresco, cotto oppure dopo breve stagionatura.

Materie prime

Carni magre e grasse di suino, oppure bovino o equino (anche miste), sale, pepe, aromi naturali, aglio e vino.

Descrizione del prodotto

Salume di forma cilindrica, peso circa 200 g; ha consistenza morbida, colore rosso vivo se fresco, scuro se stagionato, sapore tipico di carni insaccate e aromi. Si ottiene dalla macinazione e miscela delle carni, l'aggiunta di sale e aromi e dell'infuso di aglio nel vino, l'insacco in budello naturale o sintetico e una eventuale stagionatura di 3-4 mesi.



Il Fiume Po

Il rubinetto dell'Adriatico

Il maggior fiume italiano scorre per circa un terzo della sua lunghezza in Lombardia. Nella regione riceve anche le acque di altri fiumi primari come il Ticino, l'Adda, l'Oglio e il Mincio.

Per questo, è considerato giustamente il maggior apporto di acqua del bacino del Mar Adriatico.



Sagre ed eventi

La Fiera delle Grazie è tra gli eventi ferragostani più frequentati della Pianura Padana.

Duecentomila persone sono richiamate ogni anno dall'evento, a cui ci si avvicina non solo in auto ma anche a piedi e in barca dal Mincio.



Tradizioni

Il giorno di San Giovanni era usanza celebrare il solstizio d'estate. Era anche un momento propiziatorio durante il quale si usava raccogliere erbe medicinali, che secondo la tradizione solo se prelevate in quel momento avrebbero conservato le proprietà salutari.

Salamini di capra

Territorio

Province di Como e Varese.

Definizione

Salamini crudi di carne di capra e di suino.

Materie prime

Carne di capra, carne di suino, lardo o pancetta, pepe e sale, spezie, aglio e vino.

Descrizione del prodotto

Il cacciatore ha la lunghezza di 10-12 cm mentre il salame è di 30 cm, il peso varia tra i 50 e i 500 g. Ha un gusto più saporito rispetto a quello di maiale per la presenza della carne di capra, il colore è rosso scuro.

Viene prodotto con la pulitura della carne di capra, la mondatura del grasso, la macinatura della carne insieme a suino, pancetta e lardo con l'aggiunta di sale, pepe e aglio infuso nel vino. Si insacca in budello di manzo e si lascia stagionare 3-4 mesi. In gastronomia si utilizza come antipasto.

Il District lake di Lombardia

Con tre grandi laghi e almeno dieci bacini di dimensioni minori, il territorio delle province di Como e Varese può essere definito come "terra dei laghi". Quando negli Stati Uniti la principale rivista geografica del mondo dedicò un articolo all'argomento, la porzione di Lombardia compresa tra il Verbano e il Ceresio fu chiamata "The Italian Lake District". Ville patrizie, castelli imponenti, borghi in pietra e boschi ricchi di vestigia storiche richiamano continuamente visitatori dai cinque continenti. Tutti qui riescono a combinare il clima mite di paesaggi bucolici alpini e di pianura con specialità gastronomiche uniche.

Salamini di cavallo

Territorio

Provincia di Sondrio.

Definizione

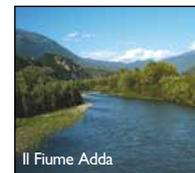
Salumino stagionato di equino e grasso suino.

Materie prime

Carniccio equino, pancetta suina, sale, pepe nero, aglio e vino bianco.

Descrizione del prodotto

Salumino di circa 15 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Pesa circa 150 g. Ha il gusto fresco di carne di cavallo, aroma dolce, l'impasto è leggermente occhiato e di colore scuro. Si ottiene macinando e impastando carne equina e pancetta, si insacca in budello torto, si fa sgrondare e stagionare per almeno 30 giorni. In gastronomia si accompagna con la polenta.



Il Fiume Adda

Non solo montagne

Esiste anche una Valtellina dai dislivelli contenuti. Lungo l'Adda, tra Tirano e Grosio, una strada asfaltata ciclabile permette di allontanarsi dalla storica città valtellinese per conoscere il litorale del fiume, pedalando o camminando tra boschi, campi di mele e prati.



Curiosità

La polenta, come la si intende oggi, risale a dopo la diffusione del mais, introdotto in Europa da Cristoforo Colombo. Eppure già Apicio, autore del *De re coquinaria* ai tempi di Tiberio, scriveva di ricette che combinavano pasticci di cereali con specialità di capra e di maiale.



Curiosità

In alcuni paesi della Valtellina è forte il vincolo con la Toscana, da sempre terra di cavalli. A tale proposito un atto del 1602 riporta che gli abitanti di Albaredo avevano diritto a 12 posti di lavoro presso il Regio Porto di Livorno. Pare che proprio a queste trasferte si debba l'inizio della tradizione della macellazione equina in valle.

Salamini di cervo

Territorio

Provincia di Sondrio.

Definizione

Prodotto analogo a quello di puro suino, con pancetta per la parte grassa.

Materie prime

Cervo, pancetta suina, spezie e sale.

Descrizione del prodotto

Salamino in budello naturale, in filze da tre della lunghezza di 20 cm ciascuna, è di colore scuro, coriaceo, il peso medio è di circa 150 g.

Si ottiene dalla mondatura, macinazione e miscela delle carni, insacco in budello naturale, asciugatura e stagionatura per circa un mese.

In gastronomia si usa negli antipasti, con la polenta e fuori pasto.

La fauna alpina

Cervi, camosci, stambecchi e caprioli sono gli ungulati che popolano i crinali delle montagne valtellinesi. A memoria d'uomo, la loro caccia e la successiva lavorazione delle carni era una consuetudine per i valligiani. Dopo il rischio di estinzione corso nella seconda metà del '900, pianificazione e controllo del bracconaggio hanno agevolato l'aumento della selvaggina.



Tradizioni

L'isolamento invernale che interessava i paesi in quota è stato un modo per preservare certe tradizioni (tra cui quelle gastronomiche) e far giungere ai giorni nostri specialità e tecniche che altrimenti sarebbero andate perdute.

Tra queste, si annovera sicuramente la lavorazione di alcune carni di selvaggina.

Salamini magri o maritati

Territorio

Alta Valtellina, Valmalenco (Sondrio).

Definizione

Salamini di carne di suino e di bovino.

Materie prime

Carne: 80% suino e 20% bovino, sale, garofano, pepe, cannella, vin brulé (rosso), 1 hg di farina di latte per 100 kg d'impasto, nitrito di sodio e nitrito di potassio (metà dose rispetto al massimo consentito).

Descrizione del prodotto

Salamino di circa 40 cm di lunghezza, piegato ad U, del peso di circa 300 g. Ha il gusto del manzo e del vin brulé, il colore dell'impasto è scuro. Si produce con una macinatura a grana media. Si insacca in torto da 38-40 mm di diametro; in seguito servono 2-3 giorni di asciugatura e 30 di stagionatura.

La Valmalenco

I ghiacciai del 4000 metri più occidentale delle Alpi alimentano le acque del Mallero e gli scenari della Valmalenco. Partendo dall'Alpe Ventina è possibile risalire la lingua dell'omonimo ghiacciaio lungo un percorso che ne mette in evidenza le caratteristiche ed i mutamenti. Più di 100 laghi sono compresi nel bacino orografico di tre vallate ancora ricoperte da foreste. Sci, scarponcini e bici sono gli strumenti per un'esplorazione adatta a tutti, sia alle famiglie sia agli alpinisti attirati dalle vette.



Tradizioni

In Valmalenco si estrae ancora oggi la pietra ollare. Le cave vendono le caratteristiche piode che, scaldate sul fuoco, permettono di cuocere verdure e carni limitando condimenti grassi e conservando intatto il sapore degli alimenti.

Salsiccia di castrato ovino

Territorio

Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Insaccato fresco di carne ovina.

Sinonimo

Castrat.

Materie prime

Carne ovina sgrassata, sale 250 g per 8 kg carne, pepe macinato, spezie, aglio pestato, potassio nitrito e brodo non salato di ossa e carne.

Descrizione del prodotto

Le dimensioni sono variabili perché il prodotto viene legato a mano, perciò la lunghezza va dai 20 ai 30 cm mentre il diametro è di circa 6-7 cm. La carne ha consistenza morbida, di colore rosso mattone internamente, grigiastro esternamente. Delicata e morbida ha un gusto caratteristico ed inconfondibile, molto profumata di spezie. Per la produzione si monda la carne dal grasso che le donerebbe un gusto troppo forte e simile alla selvaggina, si taglia a pezzi e si trita. Si procede con la miscelazione delle spezie e del sale. Si insacca in budelli naturali (filza grossa) e si lega formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda. Si consuma come secondo piatto o come piatto unico se accostato alla polenta o alle patate, e nelle ricette dei piatti tradizionali.



Curiosità

La Valle Camonica è celebre per le sue montagne e per le valli profonde che vi si addentrano. Questa peculiarità orografica ha permesso lo sviluppo di razze ovine e caprine autoctone. Un esempio è la capra bionda dell'Adamello.



Le origini

La salsiccia fu inventata probabilmente da Pietro Rizzieri che iniziò a produrla già nel 1800 a Breno. Nel 1822 il Rizzieri insegnò la ricetta a Giovanni Pedersoli, che con l'avvento dei primi tritacarne a manovella, collegandone uno con il mulino del Signor Giacomelli, ne iniziò una produzione su più vasta scala portandola negli altri paesi della Valle Camonica. Quella ancora oggi prodotta dalla famiglia Pedersoli risulta tra le migliori.

Sanguinaccio o marzapane

Sinonimo

Massapan, marsapan, buschin.

Territorio

Basso pavese, Lomellina (Pavia).

Definizione

Insaccato a base di carne e sangue di maiale.

Materie prime

Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi e pane.

Descrizione del prodotto

Ha forma arcuata di 20 cm circa di lunghezza e peso di 200-500 g. Il sapore è dolce di salame cotto, aromatizzato; la consistenza morbida. Si prepara con la macinazione delle carni, con l'aggiunta di pane e sangue, l'insaporimento con aromi, seguito dall'insaccatura e asciugatura. Si cucina con il puré o con le lenticchie. È un prodotto soggetto a stagionalità (da novembre ad aprile).



Curiosità

Pur annoverato tra le specialità di carne, il sanguinaccio è per tradizione uno dei dolci tipici della pianura. In Lomellina è spesso proposto sulle bancarelle delle sagre paesane.

Slinzega bovina

Territorio

Provincia di Sondrio.

Definizione

Stagionato intero di carne bovina.

Materie prime

Coscia di manzo (fascia della fesa francese o della noce; copertura punta d'anca). Pezzature più limitate della bresaola. Cannella, garofano, pepe, aglio e alloro in vino rosso a macerare.

Descrizione del prodotto

Si presenta in forma cilindrica come da formatura; ha un peso di 300-800 g. La carne è scura e ha il gusto dello stagionato.

Si prepara con l'accurata pulitura da nervi e grasso, e viene formata cilindricamente a 2-4 hg di pezzatura. La salatura avviene come per la bresaola, con spezie triturate e non macinate fini.

La stagionatura dura solitamente 30 giorni.

Viene utilizzata principalmente per lo spuntino pomeridiano o serale, particolarmente in montagna. Si consuma al naturale, a fette non sottili, con taglio a mano.



Slinzega di cavallo

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Stagionato intero di equino.

Materie prime

Spalla di equino (perché è il taglio migliore), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro e alloro.

Descrizione del prodotto

Ha un peso di 600-700 g. La forma con la quale si presenta dipende dal taglio anatomico. La carne è più coriacea della bresaola e ha colore scuro. Si ottiene dalla refilatura dopo sezionamento del taglio anatomico, seguita da salatura a secco, 8-10 giorni di salamoia con 2 mosse quindi da asciugatura. La stagionatura deve essere di almeno 2 mesi. A volte viene affumicata.

Savogno in Val Bregaglia

Tra gli angoli caratteristici della vallata di Chiavenna, un paese mai raggiunto da una strada è stato conservato in tutte le sue strutture.

Mantenute chiesa e case, la vecchia scuola è stata trasformata in rifugio. Da Piuro, una passeggiata a monte delle cascate dell'Acqua Fraggia risale a Savogno in un'ora; la traccia si dipana lungo un tracciato lastricato che in marcat pendenza guadagna la quota del borgo e oltre sino a pianoro sovrastante.



Curiosità

Il territorio della Provincia di Sondrio è l'unico ad estendersi da una parte all'altra della regione. Un altro primato è quello del dislivello: dai 212 metri s.l.m. di Novate Mezzola fino ai 3996 delle creste italiane del Bernina in Valmalenco.



Curiosità

La slinzega o slinziga è la pezzatura più pregiata tra le bresaole. Si dice che sia originaria della Valchiavenna, dove era già consumata nel '400.

Soppresata bresciana

Territorio

Provincia di Brescia.

Definizione

Insaccato di carne suina sia fresco sia stagionato.

Materie prime

Carne suina mista, guancia e filetto tagliati a dadini, vino, aglio, sale e spezie.

Descrizione del prodotto

Affettato dal peso di 1-1,5 kg; relativamente morbido appena prodotto, indurisce con la stagionatura. Ha gusto caratteristico, simile al salame, con sapore meno raffinato. Il prodotto si ottiene applicando la macinatura grossa delle parti miste del maiale mentre il guancia e il filetto vengono tagliati a cubetti con il coltello. Si uniscono quindi i due impasti e si miscelano con le spezie, il vino, l'aglio e il sale. L'insacco avviene in budelli naturali ed il prodotto viene stagionato almeno 3 mesi, se da stagionare. Nel caso sia preparato come prodotto da cuocere, gli ingredienti restano gli stessi ad eccezione del filetto, che viene sostituito con la lingua. Il gusto finale del prodotto cambia molto ma la tradizione e la pratica insegnano che la lingua ha tempi di stagionatura diversi rispetto alle carni, quindi non si presta agli insaccati mentre si armonizza bene in cottura. Infatti mantiene morbido l'insaccato e gli dona un gusto più dolce e gradevole rispetto al filetto.

Verzini

Sinonimo

Verzin, salamella fresca.

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Carne macinata di suino, insaccata a salamini, da consumarsi fresca previa cottura.

Materie prime

Carne di suino, grasso di suino macinati, sale, pepe e spezie.

Descrizione del prodotto

Salamini a filze da tre pezzi della lunghezza di 5-6 cm. Il gusto è dolce di carne speziata, la consistenza morbida, il colore rosa chiaro. Si utilizzano in gastronomia per la Casseoula con le verze; come secondo piatto, tra i più richiesti, il piatto di costine e verzini con le verze.



Il Castello di Sant'Angelo

Il Castello di Sant'Angelo

In posizione privilegiata nella campagna tra Milano, Lodi e Pavia, la rocca di Sant'Angelo Lodigiano ospita un museo agricolo di notevole interesse. Ai piani superiori dello stesso edificio, un originale museo del pane propone forme provenienti da tutte le zone del mondo.



Tradizioni

Le valli impervie dell'Alto Garda Bresciano hanno mantenuto costumi e tradizioni antiche, sia nelle architetture (i tipici tetti in paglia) che nei prodotti alimentari (la produzione di salumi con ingredienti assolutamente caserecci).



Curiosità

Infilandolo con uno stuzzicadenti, avendo cura di lasciarne sporgente una parte, i salami e i cotechini destinati alla cottura si agevola il rilascio del grasso contenuto nell'insaccato.

Violino

Territorio

Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Prosciutto di capra o di pecora.

Materie prime

Coscia di capra o di agnellone, vino, sale e spezie.

Descrizione del prodotto

Ha la forma di un mini-prosciutto, colore scuro esternamente mentre la fetta è rosso chiaro, vivo, con venature di grasso.

Ha gusto dolciastro, ricorda in parte il prosciutto ma ha il gusto di carne di capra o pecora. La produzione è identica, sia che si usi capra o agnello. Sostanzialmente si procede liberando la coscia intera dell'animale e rifilandola. Si lascia maturare la carne e quindi si mette in salamoia con vino, sale, spezie varie (salvia, rosmarino, alloro, chiodi di garofano etc. a seconda del gusto desiderato) per circa 3-4 giorni.

Si procede quindi ad un massaggio della coscia con il sale della salamoia e si mette il budello attorno al pezzo (oggi si usano budelli di cellulosa che aderiscono bene e facilmente alla carne). Inizia così la stagionatura che si protrae per almeno 60 giorni. Si trova sulla tavola come affettato.

Violino di capra

Territorio

Livigno e Valchiavenna.

Materie prime

Coscia di capra o di pecora, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.

Descrizione del prodotto

Prodotto ottenuto dalla coscia di capra o di pecora, ha la forma appiattita e triangolare, con peso di 1-2 kg (capra) e 1,5-2,5 kg (pecora).

Il gusto è quello della carne con cui è stato prodotto, l'aspetto è simile al violino (viene appoggiato sulla spalla per essere tagliato con il coltello a figurare le movenze del suonatore di violino).

All'esterno si presenta di colore rosso cupo, con leggere venature biancastre mentre all'interno è come un vero e proprio prosciutto crudo, anche se il colore rosso non è mai altrettanto vivo. Il gusto stesso ricorda in parte il prosciutto crudo ma ha il caratteristico sapore ircino se fatto di capra. Si prepara con la sezionatura del pezzo anatomico, la salatura a secco in vasca per un giorno (1 mossa) e 3-7 giorni di asciugatura. I tagli di carne vengono marinati con le spezie e fatti stagionare in locali ventilati e freschi per circa 60 giorni.



Storia

La Valle Camonica fu protagonista della Prima Guerra Mondiale: territorio del fronte (sulle creste dell'Adamello e del Gavia) e di retrovia (nella bassa valle). Il conflitto si manifestò qui con sostanziali tenute di posizione e rare incursioni. Tra le guerre che interessarono la nostra nazione, fu anche la prima ad impiegare l'aviazione, con un campo volo nei dintorni di Breno.



Curiosità

La stagionatura dei violini è un'arte. Sembra semplice aprire o chiudere le finestre di un locale di stagionatura, ma chi lo fa deve conoscere le caratteristiche del locale e di come le correnti d'aria lo attraversano. Inoltre, deve anche tener presente il tipo di carne utilizzata. Solo con queste competenze il prosciutto di capra assume la caratteristica forma del violino.

Violino di capra

Territorio

Valli del luinese (Varese).

Definizione

Prosciutto di capra a forma di violino.

Materie prime

Carne di coscia posteriore di capra, sale, spezie di montagna (timo, genziana, erbe di montagna) e vino.

Descrizione del prodotto

Coscia di capra a forma di violino con peso 1-1,2 kg.

Ha sapore di carne secca di capra con aroma tipico caprino.

La tecnica di produzione consiste nella macellazione della capra adulta, il sezionamento con prelievo della coscia, la preparazione del misto (vino, sale e spezie), la macerazione della coscia con il "misto" per 20 giorni, il massaggio e il rivoltamento quotidiano. Infine, l'asciugatura dura una settimana e la stagionatura 2 mesi.

In gastronomia si usa come antipasto. Oltre al violino di capra è possibile utilizzare anche la pecora o il castrato. È un prodotto con difficile reperibilità della materia prima, dedicato agli intenditori.



Curiosità

Nonostante la presenza di uno dei più grandi laghi prealpini, i luinesi hanno sempre manifestato una maggior vocazione alle valli che non alla navigazione e alla pesca. Da questa esperienza, la tradizione di prodotti genuini come i violini.



Farina di grano saraceno

Sinonimo

Farina nera.

Territorio

Comuni di Teglio e Grosotto (Sondrio).

Definizione

Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.

Materie prime

Grano saraceno.

Descrizione del prodotto

Polvere fine sabbiosa, priva di grumi. Farina color beige con puntatura marrone, odore e sapore molto tenui, privi di note estranee. La produzione avviene con la macinazione a pietra, seguita dalla pulitura a secco, dalla separazione granulometrica, dallo stoccaggio e confezionamento. In gastronomia si usa per dar vita a pizzoccheri, polenta taragna, sciatt, crepes e dolci vari.



Incisioni rupestri a Grosio

Su un promontorio roccioso affacciato sulla Valtellina, millenni di storia valtellinese sono raffigurati in circa 5500 incisioni. La maggior parte dei graffiti si trova sulla Rupe Magna, la roccia più istoriata dell'intero arco alpino. Nello stesso luogo, i resti di due castelli medievali confermano l'importanza strategica della collina.

Farina per polenta della bergamasca

Territorio

Province di Bergamo, Lecco e Cremona.

Definizione

Farina ottenuta da mais vitreo.

Materie prime

Mais.

Descrizione del prodotto

Farina a macinatura grossa di colore giallo oro. Si ottiene dalla raccolta della granella, essiccazione e molitura. In gastronomia la polenta si accompagna a salumi, formaggi, carni e sughi.

Tra Adda e Oglio

Le pure acque provenienti dalle Orobie Bergamasche finiscono nel Po ma non prima di aver irrorato, come una linfa vitale, le campagne comprese tra i corsi dei due grandi fiumi interamente lombardi. Serio e Brembo, che tracciano nelle montagne della provincia di Bergamo le due vallate principali, rimangono in superficie dalla fonte alla foce. Un numero imprecisabile di corsi d'acqua, invece, ha caratteristiche di sorgiva, sgorgante cioè direttamente in pianura.



Curiosità

I pizzoccheri sono ottenuti con miscela di farine di grano saraceno e di grano duro e/o tenero.

Vanno conditi con formaggio Valtellina Casera, Grana e burro (insieme il loro peso corrisponde a metà della pasta), a loro volta in proporzioni uguali tra loro.



Tradizioni

Pianura e montagna bergamasca sono sempre state legate tra loro da saldi vincoli produttivi e di tradizione. Le mandrie che frequentavano gli alpeggi in estate erano solite svernare nelle campagne della pianura. Qui erano sempre seguite da qualcuno della famiglia che apprendeva e tramandava le tradizioni dei luoghi attraversati.

Riso

Territorio

Parco del Ticino (Mi, Pv), Lomellina, Lodigiano, Basso Pavese e Basso Mantovano.

Definizione

Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino.

Materie prime

Riso.

Descrizione del prodotto

Chicchi ellittici, traslucidi, di aspetto cristallino, di diametro 2,2 mm e lunghezza 6 mm.

La produzione comprende: semina, fioritura, raccolta, essiccazione, immagazzinamento del risone, vendita alle riserie (ritiro, pesatura, analisi qualitativa e scarico in silos-richiamo), pulitura, sbucciatura, sbiancatura, vibrosetacciatura, turbospietatura e cernita ottica dei chicchi.

Il confezionamento avviene sottovuoto o in atmosfera modificata.

In cucina si usa per risotti, insalate, minestrone e arancini di riso.

La strada del Riso

Se gli atlanti ci hanno abituato alle strade del vino, agli itinerari dei formaggi e ai percorsi del pesce, la Lombardia potrebbe essere l'unica regione a comprendere tra i suoi confini una "strada del riso", anzi dei risi. Dalla Lomellina alla bassa mantovana (a pochi chilometri dal Mar Adriatico), svariate specialità di riso rappresentano la totalità della produzione italiana e buona parte di quella europea.



Curiosità

A valore della tradizione tutta lombarda del risotto, nelle grandi città sono nate le risoteche, specializzate nella degustazione delle svariate qualità prodotte.



Scorcio della "Bassa"



Agri di Valtorta

Sinonimo

Pasta di Agri.

Territorio

Alta Valle Brembana (Bergamo).

Definizione

Formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte intero di vacca o di capra, appena munto.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

È un formaggio delicato ed aromatico. La pasta è bianca e morbida nel prodotto fresco, più compatta in quello stagionato. Viene realizzato con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra con l'aggiunta di siero acido e di caglio. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino, che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm, del peso di 100 g. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane. Viene consumato con le insalate e con i piatti freddi.

Bagoss

Sinonimo

Bagòs.

Territorio

Alpeggi e fondovalle di Bagolino (Brescia).

Definizione

Formaggio prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato.

Materie prime

Latte, caglio, sale, zafferano.

Descrizione del prodotto

Formaggio di forma cilindrica (diametro 40-55 cm, scalzo 10-12 cm, peso 14-22 kg), consistenza dura o molto dura talvolta con piccole occhiature. Ricoperto da una crosta oleata, ha un sapore intenso, di formaggio stagionato, l'odore penetrante e persistente, il colore giallo paglierino. Viene prodotto dal latte della zona di produzione che viene parzialmente scremato per affioramento, generalmente da due mungiture. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta. La salatura si effettua a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta.



Tradizioni

L'Agri viene ancora prodotto presso numerose aziende agricole della Valle Brembana con il latte locale. In particolare, nella zona di Valtorta era consuetudine realizzare un semilavorato detto "Pasta di Agri".



Curiosità

Bagolino è famosa non solo per il suo formaggio e la bellezza della valle di cui è capoluogo ma anche per il carnevale, tra i più originali d'Italia.

Bernardo

Sinonimo

Formaggella Bernarda o Bernarde.

Territorio

Clusone, Valle Seriana (Bergamo).

Definizione

Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio ed eventualmente zafferano.

Descrizione del prodotto

Formaggio dal sapore delicato e gradevole. Viene prodotto con il latte di una sola mungitura. Le formaggelle Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava alla formaggella un sapore ed un aroma caratteristico. Il riscaldamento del latte si ottiene a seconda dei luoghi con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore. Dopo la formazione del coagulo e la rottura grossolana, a nocciola, ad una temperatura costante, si riscalda la cagliata e poi si lascia a riposo, infine si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere, che verranno coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche volta, si mettono in un locale abbastanza umido per 3 giorni, quindi si procede alla salatura a secco. La stagionatura si protrae per 15-20 giorni.

Branzi

Territorio

Alta Valle Brembana (Bergamo).

Definizione

Formaggio grasso a pasta elastica, semicotta, prodotto con latte vaccino intero proveniente da due mungiture, a debole acidità naturale.

Materie prime

Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.

Descrizione del prodotto

Le caratteristiche del formaggio sono una crosta sottile (di colore giallo paglierino che tende al marrone con la stagionatura), la pasta di colore avorio, leggermente paglierino se stagionato a lungo. La struttura della pasta è compatta, elastica, con occhiatura diffusa. Il sapore è delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico. Si produce con il latte intero di due mungiture: si scalda a 35-37°C e vi si aggiunge il caglio ed una quantità minima di fermenti per indurire la maturazione. Ottenuta la coagulazione, si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47°C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Messo in forma, viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura dura 8-12 giorni ripetuta a giorni alterni, o in salamoia per 48-62 ore; la stagionatura ha un periodo minimo di 60 giorni, ma può essere prolungata anche fino ad un anno. In cucina si utilizza come formaggio da tavola o da sciogliere.



Sagre ed eventi

Ogni estate, tra Schilpario e Clusone si organizza un trekking guidato tra gli alpeggi della Presolana alla scoperta delle tecniche di lavorazione del latte.



Curiosità

Il Branzi, come altri formaggi pregiati della bergamasca, è stato spesso utilizzato come moneta di scambio nelle numerose fiere di pianura.



Burro

Territorio

Tutta la Regione Lombardia.

Definizione

Emulsione solida di grassi in acqua, ottenuti dal latte, o da prodotti da esso derivati, per centrifugazione o affioramento.

Materie prime

Panna di latte, proveniente dalla lavorazione del latte da parte dei caseifici.

Descrizione del prodotto

Parallelepipedi di diversa grammatura (8-250g), di colore bianco-giallo paglierino, con sapore caratteristico e gradevole di latte e panna.

Le fasi di lavorazione prevedono il ricevimento della panna, il successivo riscaldamento e concentrazione, un trattamento termico di upe-rizzazione. Seguono la maturazione biologica e fisica, la burrificazione e il confezionamento.

Burro di montagna

Territorio

Province di Bergamo, Brescia, Varese, Lecco e Sondrio.

Definizione

Burro da affioramento.

Materie prime

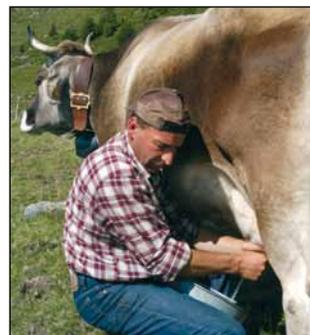
Panna da affioramento.

Descrizione del prodotto

Si presenta con colore variabile dal bianco al paglierino intenso a seconda dell'alimentazione degli animali e dell'acidificazione subita dalla panna. Ha gusto più intenso rispetto al burro industriale.

Deriva dalla lavorazione della panna ottenuta per affioramento. Oggi si usano zangole elettriche che permettono il cambio di fase della sostanza grassa ma un tempo si faceva con zangole manuali. Una volta ottenuta la separazione del burro dalla fase acquosa della panna, si massaggia per eliminare il più possibile il latticello e quindi si modella in stampi in legno.

Come condimento crudo o cotto nei sughi.



Sapore a misura d'uomo

Negli alpeggi d'alta quota, dove elettricità e generatori sono ancora estranei, la fedele zangola e il braccio dell'uomo realizzano il burro con la stessa manualità ed esperienza che per secoli ne ha distinto la produzione, antica quanto la trasformazione del latte in formaggi.



Curiosità

A favorirne la tenuta del consumo di burro giocano sia il potente fattore del gusto sia l'immagine di un prodotto naturale che è parte integrante, specie nelle aree settentrionali italiane, di una radicata tradizione gastronomica.



Ricetta

Un petalo di burro nostrano adagiato su una fetta di bresaola conferisce al già pregiato alimento un gusto unico, abbinamento dal genuino sapore delle Alpi.

Cadolet di capra

Territorio

Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Formaggio a pasta cruda di latte intero di capra a breve stagionatura.

Materie prime

Latte di capra, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha forma quadrata e le dimensioni sono: 8-9 cm di lato, 3-5 cm di scalzo e peso di circa 300 g. La pasta bianca è morbida ed elastica, il gusto gradevole, dolce, leggermente acido, l'odore è delicato, leggermente acidulo. Viene prodotto con solo latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato e si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola-noce. Senza riscaldare nuovamente, si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolatura si sala a secco una sola volta per faccia nell'arco delle 24 ore. La stagionatura dura 15 giorni.

A volte si può riscontrare una muffa bianca in superficie. In gastronomia si utilizza tal quale come formaggio durante i pasti o gli antipasti.

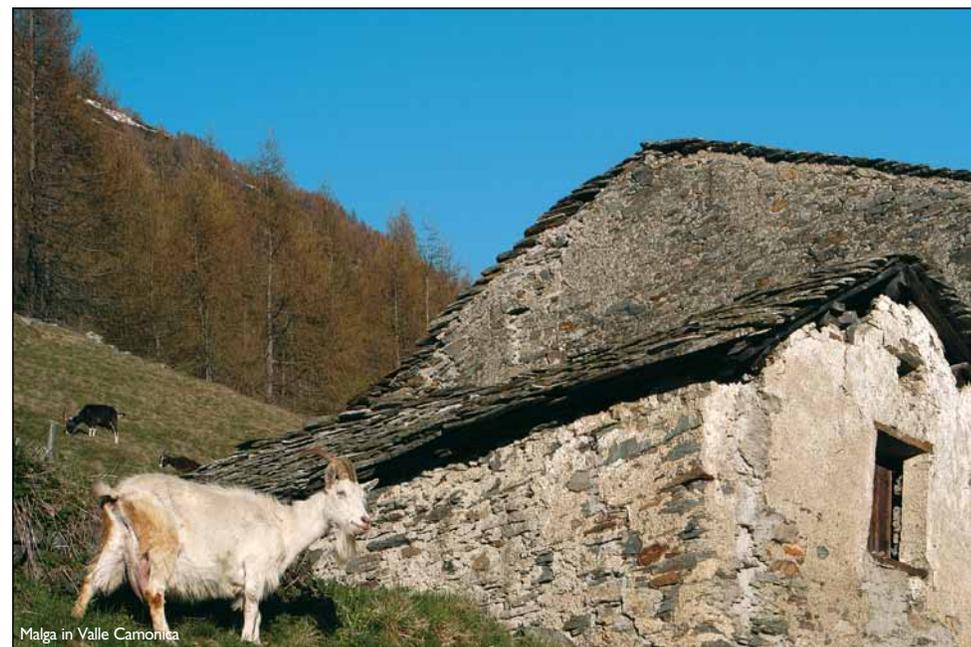
La Valle di Savio

Per chi decide di "immergersi" nelle montagne bresciane, la Valle di Savio rappresenta un'ottima scelta. Al termine della strada, un sentiero solo inizialmente ripido, si addentra per venti chilometri fino ai piedi del Ghiacciaio di Fumo.



Curiosità

Esiste una documentazione comprovante la produzione di Cadolet di capra da più di 25 anni; tali scritti sono reperibili presso la Comunità Montana. Il mercato potrebbe rispondere molto bene a questo prodotto ma momentaneamente, non essendovi una chiara forma distintiva, spesso si confonde con la più nota Robiola soprattutto se di forma quadrata.



Malga in Valle Camonica

Caprino a coagulazione lattica

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Formaggio a pasta molle ottenuto da latte di capra.

Materie prime

Latte di capra, caglio, sale (pepe, erbe aromatiche e peperoncino facoltativi per guarnizione).

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica di 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza; peso 100-200 g. Ha sapore dolce, delicato un po' acidulo o, se guarnito, in base agli aromi; crosta assente, pasta color latte bianca cremosa. Si ottiene dal latte intero di capra, con l'aggiunta di fermenti lattici e di caglio; dopo una coagulazione lenta e la rottura del coagulo, avviene la salatura manuale, la maturazione rapida (circa 2 giorni) e la stagionatura della durata di una settimana. In gastronomia si utilizza per antipasto, creme o come aperitivo.

La Valsassina

A ridosso del massiccio delle Grigne, la Valsassina occupa un posto importante nella tradizione casearia lombarda e nazionale. Nei locali e nelle grotte arieggiate dalle brezze dei boschi, i famosi caprini stagionano fino ad assumere il gusto inconfondibile che li distingue da ogni altro formaggio. Nei rifugi della vallata, i caprini sono serviti accompagnati da polenta e selvaggina.

Caprino a coagulazione presamica

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Formaggio a pasta molle ottenuto da latte di capra.

Materie prime

Latte di capra, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica o a parallelepipedo. Peso 200-250 g.

Crosta grigia sottile, pasta bianca morbida, odore leggermente forte, sapore gustoso e saporito.

Si ottiene dal latte intero di capra, con l'aggiunta di fermenti lattici e di caglio, dopo una coagulazione rapida e la rottura del coagulo, avviene la salatura in superficie, la maturazione (30 giorni), la rigiratura (2 o 3 volte) e la stagionatura (fresco 3 giorni; stagionato 1 settimana).



L'alto Lario

La montagna vista lago

In provincia di Como, la quasi totalità degli alpeggi si affacciano sul lago. Per questo un'escursione sui sentieri d'alta quota può essere occasione per un trekking panoramico con annessa degustazione dei prodotti tipici del luogo.



Curiosità

Per il basso contenuto di colesterolo, il caprino ha conosciuto in epoche recenti una diffusione ragguardevole, conquistando le tavole dei più attenti alla nutrizione.



Ricetta

Miscelati accuratamente con miele o marmellata di fichi, i caprini assumono la consistenza morbida di una crema pasticcera dal gusto particolare, esaltato se provato su crostini appena sfornati.

Caprino vaccino

Sinonimo

Robiolino, formaggino, formaggella.

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Formaggio ottenuto dal latte intero vaccino pastorizzato.

Materie prime

Latte, sale, caglio ed eventuali spezie.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, un peso di 80-160 g e lunghezza di 10 cm.

Il caprino vaccino ha sapore fresco acidulo-aromatico. Il colore della pasta è bianco o assume quello delle spezie.

Si produce dal latte intero vaccino pastorizzato con l'aggiunta di fermenti lattici e caglio. Dopo la coagulazione e la rottura della cagliata con ramino si dispone nei fagotti che vengono legati e lasciati sgrondare. Seguono la formatura, l'eventuale speziatura, l'avvolgimento in carta pergamena e il confezionamento in vaschette. Nella gastronomia viene utilizzato come formaggio e in crema per farciture. Oggi ci sono tre tipi di caprino in commercio: light, stagionato e fresco.

Casatta di Corteno Golgi

Territorio

In origine a Corteno Golgi, ora in tutta la Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Formaggio stagionato con latte crudo, semiduro, stagionato.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha peso variabile a seconda del quantitativo di latte, di circa 3-4 kg, con un diametro di circa 30 cm e uno scalzo di circa 8-10 cm. La pasta non è dura e appare con occhiature non troppo grosse. Per la tipologia di produzione ha spesso una leggera acidità, caratteristica e mai fastidiosa. Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di due o tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36°C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello, si lascia riposare e si estrae, una volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere.

La salatura avviene a secco dopo 24 ore sulla prima faccia e dopo 48 ore sulla seconda. La stagionatura è di 2-5 mesi (dipende dal periodo in cui avviene la produzione). Si consuma come formaggio da tavola o sciolto sulla polenta. Formaggio molto diffuso fino agli anni '50 e prodotto con solo latte bovino di razza Bruna Alpina.



Tradizioni

Nelle famiglie non abbienti, solo fino a qualche decennio fa, la vacca era un bene prezioso, riverito e coccolato alla stregua dei moderni animali domestici di ben più piccole dimensioni. Fonte di latte e riscaldamento, non erano rari i casi di abitazioni in cui la stalla al piano inferiore comunicava con il piano di residenza.



Curiosità

La Casatta è una formaggella tipica delle valli di Corteno Golgi, paese ubicato nell'alta provincia di Brescia. La Casatta differisce dalle normali formagelle per la maggior dimensione e per la stagionatura più prolungata.

Casolet

Sinonimo

Casolet nostrano, cadolet.

Territorio

Valle Camonica, Valle di Scalve, Valle Brembana (Brescia e Bergamo).

Definizione

Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, semiduro, a breve stagionatura.

Materie prime

Latte, sale, caglio.

Descrizione del prodotto

Il Casolet ha una inconfondibile forma di trancio triangolare e peso di circa 2,5 kg. La pasta, semidura con piccole occhiature sparse, è compatta e bianca ma con la stagionatura diventa paglierina; la crosta sottile, leggermente rugosa è giallo-biancastra, con tendenze alla fioritura. Formaggio dolce, molto gradevole, dal profumo di latticino fresco e il gusto delicato di latte. Il Casolet può essere consumato a tavola dopo circa un mese di stagionatura ed è particolarmente adatto per le diete ipocaloriche. Si ottiene dal latte crudo di due mungiture la prima delle quali viene scremata per affioramento mentre la seconda è usata intera. Il latte viene scaldato a 35-36°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo (circa 30 minuti) e quindi si inizia la rottura della cagliata. Durante questa fase si riporta la temperatura a 37-38°C, sempre mantenendo in movimento la massa e rompendola fino alla dimensione di nocciola. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 15 minuti e si estrae ponendo in forme quadrate o nelle vasche di affioramento. Quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si tagliano a mano con il coltello le caratteristiche forme triangolari. La salatura si fa con sale grosso o in salamoia. La stagionatura è di 15-30 giorni ma è possibile anche più lunga.

Casoretta

Territorio

Val d'Intelvi (Como).

Definizione

Formaggio semi grasso.

Materie prime

Latte parzialmente scremato, latte intero (in parti uguali), caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio di forma rugosa con diametro circa di 30 cm, scalzo di 8 cm che può spanciare. Pesa 6 kg e ha pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione; è consistente. Si produce con riscaldamento a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura della cagliata (grani di riso), agitazione a 42°C, deposito in 10 -15 minuti. Si raccoglie il coagulo in stampi dove si pressa a mano e con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana; la stagionatura avviene in cantina per almeno un mese. Si usa per cucinare pizzoccheri, polenta uncia, patate e arrosto.



Storia

La rosa camuna dello stemma regionale lombardo distingue non casualmente anche i formaggi della valle. Proprio in Val Camonica, tra le migliaia di incisioni lasciate dagli antichi colonizzatori delle Alpi, una distingue il disegno che, fino a prova contraria, potrebbe rappresentare il primo tentativo dell'uomo di raffigurare un fiore.



Curiosità

I maestri comacini, provenivano in maggioranza dalla Val d'Intelvi. Tra i loro capolavori si annovera anche la veronese San Zeno; questo spiega il motivo per cui il santo, estraneo alla tradizione lombarda, sia onorato in valle e negli alpeggi.

Crescenza

Sinonimo

Stracchino.

Territorio

Pianura Padana (Lodi e Pavia in particolare).

Definizione

Formaggio a pasta cruda ottenuto da latte pastorizzato.

Materie prime

Latte pastorizzato, latte innesto naturale, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio a forma di parallelepipedo 20x20 cm, alta 4,5 cm e peso che può variare tra i 250 g e 1 kg.

Latteo, leggermente acidulo-amarognolo, ha consistenza morbida.

Si produce con il latte pastorizzato più latte a innesto naturale, si aggiunge il caglio, si attende la formazione del coagulo. Segue la rottura del coagulo e il riempimento degli stampi e la stufatura.

Dopo i rivoltamenti viene posto in salamoia per un'ora e successivamente confezionato. In gastronomia si usa come tale o per la farcitura di focacce.

La crescenza è uno dei formaggi molli a stagionatura breve più noti (insieme a certosa, certosino, stracchino e robiola).

Appartiene alla famiglia degli stracchini, ma l'etimologia è incerta (dal latino crescentia, "da crescere", o dal dialetto milanese "carsenza", una focaccia simile d'aspetto al formaggio: entrambe le voci indicano il gonfiarsi del prodotto durante la lavorazione).



Ricetta

Amalgamando un panetto di crescenza con insalata, carote e patate lessate a cubetti, piselli e mais si ottiene una fresca e originale insalata in crema. A piacere, si può aggiungere olio d'oliva.



I colori della Pianura Padana.

Fatuli

Territorio

Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Formaggio a pasta semicotta, a media stagionatura, prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello.

Materie prime

Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio di foma cilindrica, diametro di 20-25 cm, scalzo 3-5 cm, peso 400-500 g circa. La pasta morbida ed elastica ha sapore gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive. Si prepara con il latte intero e fresco di una sola mungitura, a cui si aggiunge il caglio a 28-30°C. Si attende la formazione del coagulo e, una volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40°C per circa 10 minuti, si mantiene agitata continuando a romperla per altri 15 minuti fino alle dimensioni di pisello o grano di riso. Si lascia riposare per altri 10 minuti, quindi si estrae e si mette nelle formine. La salatura può essere fatta sia in salamoia sia a secco (quest'ultima più diffusa). Il processo di affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, conferirà i caratteristici solchi al formaggio oltre al colore ed al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi. La stagionatura dura da 1 a 3 mesi, a seconda del tipo da grattugia. Viene consumato come formaggio da tavola, o grattugiato se stagionato.



Tradizioni

Paiole e fuoco a gas; queste le caratteristiche riportate dalla tradizione; formine di grandezza variabile a seconda di come viene mantenuto il fuoco per l'affumicatura; l'optimum, sia in termini di colore che di gusto, si ottiene quando il fuoco/fumo è leggero e costante e dona un aspetto giallo-bruno ed un leggero gusto che non copre il sapore del latte.



La Valle Adamello

Fiorone della Valsassina

Territorio

Valsassina (Lecco).

Definizione

Formaggio fresco vaccino, può essere speziato e stagionato.

Materie prime

Latte vaccino, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Il Fiorone ha forma cilindrica di 5 cm di diametro e 7 di scalzo con un peso che si aggira intorno ai 200 g. Se fresco presenta pasta incoerente, di colore chiaro in inverno, più giallognolo in primavera-estate; è acidulo e fragrante. Nella versione stagionata è più marcato, piccante e amarognolo. Si ottiene dalla lavorazione del latte che dopo la raccolta viene riscaldato in caldaia fino a 30-33°C con l'aggiunta di siero e/o caglio. Dopo il riposo di 24 ore in un locale a 20°C, si estrae con spannarola e si dispone in sacco dentro a stampi; si lascia sgrondare per 12-24 ore, quindi avviene la salatura. Nel caso del prodotto fresco si ha l'aggiunta di un terzo del sale e la stagionatura di 5-6 giorni. Nel tipo più stagionato (che ha microflora del Taleggio) vengono sostituiti i teli e permane un mese in grotta, quindi può seguire un eventuale lavaggio con acqua e sale. Ha fioritura con vario colore della formella. Si usa anche in cucina ad esempio per salse con pesto.



Curiosità

Dai monti di Pasturo, sul versante orientale del Massiccio delle Grigne, il panorama sulla bassa Valsassina è tra i più appaganti. Salendo a piedi o in bici dal paese in direzione dell'Alpe Pialeara, a piedi, lungo uno sterrato si raggiunge l'amenissimo laghetto incastonato tra le due montagne ed affacciato sulla vallata.

Fiurì o Fiurit

Territorio

Viene prodotto in tutte le valli bresciane e bergamasche.

Definizione

Fiore di ricotta.

Materie prime

Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.

Descrizione del prodotto

Ha le caratteristiche di densità di uno yogurt ed è bianchissimo.

Descrizione del prodotto

Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, a metà tra lo yogurt e la ricotta. Nel complesso è molto gradevole e fresco. La preparazione non ha particolarità, perchè è un prodotto che si ottiene durante la preparazione della ricotta. Per essere precisi è il "fiore della ricotta", da cui deriva il nome. Infatti, portando il siero alla temperatura di 85-90°C ed aggiungendo acido citrico, si avrà una sorta di "fioritura" cioè di una formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il Fiurit mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Fatto questo, il prodotto, è pronto; si lascia raffreddare e lo si mantiene in frigorifero. Si può utilizzare in sostituzione dello yogurt o del latte per fare colazione o merenda.



Storia

La Val di Scalve, a cavallo tra i monti bergamaschi e quelli bresciani, fu sconvolta da una tragedia: il 1 dicembre 1923, la neo costruita diga del Gleno si squarciò originando una valanga di fango e di otto milioni di metri cubi d'acqua, provocando oltre tremila morti.



La diga di Scalve

Fontal

Territorio

Regione Lombardia.

Definizione

Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione.

Materie prime

Latte, caglio, sale e batteri lattici.

Descrizione del prodotto

Ha forma rotonda e concava di diametro 30-40 cm con scalzo di 8-10 cm.

Il peso può variare dagli 8 ai 12 kg.

Il sapore è dolce, delicato e poco pronunciato.

La consistenza è semidura, la pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche. Il fontal si produce dal latte vaccino pastorizzato, con un innesto di lattococchi mesofili, la coagulazione a 30-35°C per 25-35 minuti, la pressatura per lo spurgo del siero, l'aggiunta di sale, seguita dalla immersione in salamoia e la stagionatura a 8-10°C per 40-60 giorni.

In gastronomia viene utilizzato come formaggio da fondere.

È un formaggio prodotto esclusivamente a livello industriale.

Formaggella di Menconico

Sinonimo

Molana.

Territorio

Area montana dell'Oltrepò pavese (Pavia).

Definizione

Formaggio ottenuto da latte vaccino.

Materie prime

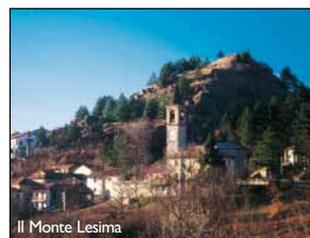
Latte intero vaccino, fermenti lattici e sale.

Descrizione del prodotto

Si presenta come una formaggetta bassa e rotonda, dal diametro di 20 cm, con peso che va da 600 g a 1 kg.

È un formaggio a consistenza molle dal sapore dolce e delicato.

Si ottiene dal latte di 2 mungiture, pastorizzato, a cui vengono aggiunti i fermenti lattici. Si effettua la coagulazione a 37°C per 45 minuti, seguita dalla rottura media del coagulo, la salatura in salamoia e la stagionatura (da 15 a 40 giorni).



Il Monte Lesima

La Val Staffora

Senza tradire la dolcezza del paesaggio collinare pavese, la Val Staffora si allunga dal Monte Lesima fino alla Pianura Padana ospitando paesi in pietra, mulini in legno e vigne.

Da San Ponso, uno sterrato (ciclabile e pedonale) tra i boschi raggiunge un'elevazione celebre per le grotte che ospitarono il santo. Nei pressi, una minuscola chiesetta vicino ad una fonte che si dice miracolosa, ne onora la memoria.



Storia

La facile fusibilità del Fontal ha il vantaggio di conciliarsi con molte pietanze.

Ad esempio con i burger, sia di carne sia di soia, scottati in padella e, a fine cottura, coperti da una fetta di fontal.

Lasciando il coperchio sulla pentola qualche minuto, la fusione del formaggio arricchirà il gusto della portata.



Curiosità

Il territorio appenninico pavese ha delle caratteristiche quasi frontaliere: è incuneato tra Piemonte, Liguria ed Emilia e il suo clima è mitigato dalla vicinanza del mare.

Formaggella della Valle Brembana

Sinonimo

Formagela.

Territorio

Valle Brembana (Bergamo).

Definizione

Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca, a media-lunga stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

La forma è cilindrica, di diametro 18-22 cm; scalzo convesso di 5-8 cm. Ha peso di 1,5-2 kg. La pasta è morbida, compatta con occhiatura sottile. La crosta è sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; la pasta da bianca a paglierino con la stagionatura. Delicato ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce. La produzione avviene mediante l'uso di una o due mungiture e si impiega latte crudo, intero od eventualmente si screma manualmente il latte della prima mungitura. La massa viene scaldata fino alla temperatura di 34-36°C e quindi vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si lascia riposare per altri 5 min, quindi si interviene nuovamente scaldando il tutto fino a 40-42°C mentre si rompe il coagulo fino alle dimensioni di nocciola. Si estrae disponendo la cagliata nelle formine. La salatura avviene a secco. La stagionatura va dai 25 ai 30 giorni se consumata morbida ma arriva anche a 60 giorni se si preferisce stagionata.

San Pellegrino

Non c'è ristorante al mondo dove nominando un'acqua minerale non si pensi immediatamente alla bergamasca: San Pellegrino conobbe turismo e lusso già dalla Belle Epoque, come testimoniano le Terme, il Grand Hotel e lo splendido Casinò affacciato sul Brembo.



San Pellegrino



Storia

I formaggi della Valle Brembana erano conosciuti fino a Venezia: nel '600 il governatore Alvise Priuli commissionò una strada che attraversando interamente la valle, raggiungeva la Valtellina aggirando i dazi del Ducato di Milano. L'aumento dei traffici influi positivamente sull'economia della valle.

Formaggella della Valle di Scalve

Territorio

Valle di Scalve (Bergamo).

Definizione

Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca appena munto.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 17-22 cm e con scalzo di 4-8 cm. Pesa 1,5-2 kg. Ha pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta, con tonalità da bianca a paglierina. La crosta è sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Il gusto è delicato, solitamente dolce, ma può essere leggermente acido per difetti di produzione. Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato ad una temperatura di 30-32°C, si aggiunge il caglio liquido di vitello ottenendo il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla temperatura di 40-42°C e sminuzzando fino alla dimensione di grano di riso. Si lascia quindi depositare e riposare, si estrae e si mette nelle formine. La salatura si fa a secco per 3-4 volte o in salamoia 8-12 ore a 12-15°C. La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni ma può essere anche di 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.

Formaggella della Val Sabbia

Sinonimo

Formagela.

Territorio:

Val Sabbia (Brescia).

Definizione

Formaggio a pasta morbida, semicotta.

Materie prime

Latte intero pastorizzato o crudo, fermenti lattici, *Penicillium candidum*, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha diametro di 18 cm, scalzo di 5-6 cm, peso di circa 1,7-1,8 kg. La crosta è giallo/bianco e pasta paglierina, ha gusto dolce, pieno, profumo di latte. Per la produzione si usa latte intero pastorizzato. Si porta a temperatura di 38°C e vi si aggiungono i fermenti lattici, il *Penicillium* ed il caglio liquido. Si attende la formazione del coagulo e si interviene con un nuovo riscaldamento (semicottura) fino a 41°C rompendo la cagliata a dimensioni di nocciola. Raggiunti i 41°C si lascia depositare la cagliata e la si estrae disponendola nelle formine. La salatura avviene in salamoia. La stagionatura dura circa 30 giorni ma a volte si protrae fino a 60.



Il Lago d'Idro



Curiosità

Mescolanze etnografiche e linguistiche che caratterizzano le genti della Val di Scalve. Dai romani ai veneziani, si sono succedute varie dominazioni che hanno condizionato la storia e la cultura. Senza dimenticare le incisioni rupestri e altri siti archeologici che si sono conservati nelle montagne e lungo le vallate.



Storia

La Val Sabbia fu utilizzata da più di uno stratega come accesso alla Pianura Padana, alternativo rispetto alla sorvegliatissima Val d'Adige. Per questo, ad Arfo si realizzò nell'800 la rocca che ancora domina il passaggio sulla sponda del lago.

Formaggella della Valle Seriana

Territorio

Comuni del territorio della Valle Seriana (Bergamo).

Definizione

Formaggio grasso a pasta semicotta e media-lunga stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio di forma cilindrica, scalzo convesso di 4,5-8 cm, diametro di 16-20 cm; peso di 1,5-2 kg circa. Ha pasta morbida e compatta biancopaglierina con occhiatura variegata. La crosta liscia e sottile, è bianco-giallognola, compatta e spessa con la stagionatura. Il gusto dolce ed aromatico, diviene più intenso con la stagionatura; ha profumo delicato ed è leggermente acidulo. La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate; la massa viene portata a 35-38°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Ottenuta la cagliata si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e si porta a circa 40-42°C rompendo con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola; si lascia a riposo sotto siero, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.

Formaggella della Val Trompia

Sinonimo

Formagela.

Territorio

Val Trompia (Brescia).

Definizione

Formaggio a pasta cruda.

Materie prime

Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, peso di 1,8-2 kg, diametro di 20-25 cm e scalzo di circa 4 cm. La crosta è sottile, la pasta morbida al taglio con occhiatura piccola sparsa. Il gusto è delicato, dolce e con profumo di latte. Viene prodotta con latte intero vaccino, con aggiunta di batteri lattici. Durante la lavorazione il latte subisce un trattamento termico di pastorizzazione lenta/termizzazione (62°C per 30 minuti). La temperatura di coagulazione è di 35-38°C. A questa temperatura si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con la rottura fino a dimensioni medie (nocciola) mentre si riscalda la cagliata fino a una temperatura di 40-42°C. La salatura si ottiene a secco e la durata della stagionatura è di 20-25 giorni.



Curiosità

Tra le valli trasversali della Valle Seriana, la Valzurio è una delle più profonde e selvagge. Risalendo fino alle spalle della Presolana, ospita numerosi alpeggi collegati al mondo solo dallo sterrato di fondovalle e da sentieri. Essendo difficilmente raggiungibile, i casari lavorano in loco il latte appena munto.



Tradizioni

L'attività estrattiva in Val Trompia risale all'epoca dei Romani. La vicinanza delle miniere creò una fiorente attività legata all'industria bellica. Nel '500 i sovrani europei commissionavano ai bresciani e ai milanesi le loro armature da parata.



Le miniere di Pezzaze

Formaggella della Valle Camonica

Territorio

Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Formaggio a breve stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica con dimensioni variabili tra 1-1,5 kg. Lo scalzo è di circa 4 cm, il colore della crosta è paglierino, la pasta di colore paglierino chiaro che si intensifica con la stagionatura.

Il gusto è dolce e delicato, il profumo è quello del latte. La produzione tradizionale utilizza il latte crudo, appena munto, al quale

si aggiunge il caglio e si attende che si formi il coagulo (durata circa 30 minuti). Una volta ottenuta la coagulazione si rompe la massa con la "spannarola" e quindi con lo spino, fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando contemporaneamente fino a 39°C. La salatura si attua in sole due volte a secco. La stagionatura va dai 15 fino ai 40 giorni.



Formaggella Tremosine

Sinonimo

Formagela.

Territorio

Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).

Definizione

Formaggio morbido a pasta semicotta ed elastica.

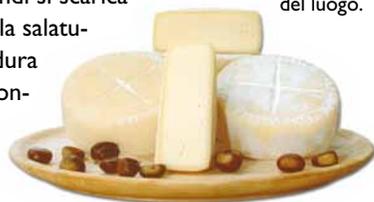
Materie prime

Latte, fermenti lattici, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Le forme vanno da 1,4 a 1,8 kg circa, il diametro è di 16-18 cm con uno scalzo di 5-7 cm. La pasta si presenta morbida e occhiata, di sapore dolce e delicato, leggermente salato. La lavorazione avviene utilizzando latte intero, con pastorizzazione a 72°C per 30 secondi e successivo raffreddamento a 36°C. Si procede quindi alla coagulazione mediante l'uso di caglio liquido (25 minuti circa). Si procede alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, mentre si scalda il tutto fino a 40°C. Si mantiene poi in agitazione per altri 5 minuti circa e quindi si scarica

la massa negli stampi cilindrici. Dopo 24 ore si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24 ore. La stagionatura dura almeno 40 giorni ed avviene in locali a temperatura controllata. La caratteristica visiva distintiva della formaggella è l'evidente marchio a croce di Tremosine riportato su una delle facce.



Curiosità

La Valle Camonica è la seconda valle lombarda per estensione e l'unica a rimanere percorribile in inverno fino al suo valico estremo.



Curiosità

Tremosine si trova nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, su un verde altipiano dal quale si domina il lago e, al di là di quello, il Monte Baldo. La strada che corre lungo la profonda valle del torrente Brasa, talvolta scavata nella roccia e talvolta a sbalzo su strapiombi, è una delle particolarità del luogo.



Formaggio d'alpe grasso

Territorio

Tutto il territorio montano della regione, delle province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia e Lecco.

Definizione

Formaggio stagionato a latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio.

Materie prime

Latte, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, peso tra 8 e 10 kg anche se si possono trovare forme che raggiungono i 18 kg. La crosta è paglierina o scura se passata con l'olio di lino, la pasta color paglierino-giallognola, che scurisce con la stagionatura. Il gusto è molto saporito, mai forte, spesso con profumo e gusto di erbe. Molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo valle. Si ottiene da latte intero scaldato a 37-38°C, al quale si aggiunge il caglio. Dopo circa 40 minuti, ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi lo si lascia depositare. Si porta la temperatura fino a 48-49°C, rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con un telo di lino e si dispone nelle fascere. La salatura si ottiene a secco con sale grosso e si inizia salando la prima faccia dopo 12 ore e la seconda dopo altre 12 ore. La stagionatura dura almeno 6 mesi. È un prodotto molto ricercato perché le mucche sono alimentate esclusivamente al pascolo.

Formaggio d'alpe misto

Territorio

Alpelli delle province lombarde: Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia e Lecco.

Definizione

Formaggio stagionato di latte vaccino e caprino, a pasta semicotta.

Materie prime

Latte vaccino e caprino, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Ha dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 kg a stagionatura. La crosta giallo paglierino è più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, la pasta quasi bianca. L'occhiatura è solitamente fine e abbastanza regolare. Ha gusto delicato, pastoso, un leggero retrogusto ircino e profumo intenso. La tecnologia di lavorazione parte miscelando circa 20% di latte caprino con 80% di latte vaccino. Il latte di caldaia si porta a 37-39°C, vi si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 35 min; si taglia il coagulo e lo si rompe a grana di riso mantenendolo in costante movimento fino al raggiungimento della temperatura di 42-44°C. Lo si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere. La salatura si ottiene con sale secco applicato su singole facce a giorni alterni per più giorni. La stagionatura va da 30 a 90 giorni.



Curiosità

Tra le raffigurazioni dell'Homo Selvadego, la più celebre è quella di Sacco, in Val Gerola. Affrescato in una camera picta, il burbero peloso ammonisce dalla parete gli osservatori.

Tradizioni

Si racconta che il segreto della trasformazione del formaggio sia stato rivelato dai selvaggi dei boschi all'uomo per conservare intatte nel tempo le proprietà nutritive del latte.



Formaggio d'alpe semigrasso

Territorio

I territori montani: Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia e Lecco.

Definizione

Formaggio stagionato a latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha dimensioni variabili tra 8 e 12 kg, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio; il diametro è di 30-40 cm, lo scalzo 8-13 cm. La crosta è solitamente giallognola, la pasta paglierina presenta micro occhiature.

È un formaggio duro, dolce, con una leggerissima acidità ma molto gradevole. Il latte utilizzato per la preparazione è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 ore e la seconda per 24. Si procede con la scrematura manuale del latte che, privato della panna, viene fatto scaldare attorno ai 36-38°C con l'aggiunta del caglio.

Dopo il coagulo, si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42°C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi, si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone nelle fascere predisposte e si lascia spurgare.

La salatura dura circa una settimana, salando a secco un giorno sì e un giorno no. La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Formaggio Valle Seriana

Sinonimo

Nostrano.

Territorio

Valle Seriana (Bergamo).

Definizione

Formaggio a latte crudo, semicotto.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

La forma pesa 8-10 kg, ha diametro attorno ai 30 cm, scalzo di 10 cm circa; la crosta dorata-scura, pasta paglierina con micro occhiature.

È un formaggio dolce, profumato e delicato. Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano. Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia coagulare per circa 35 minuti, quindi si taglia e si rompe la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44°C. Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso.

La stagionatura va dai 4 ai 6 mesi, sino ad un anno.



Curiosità

La vita in alpeggio inizia ancor prima del sorgere del sole, allorché le bestie sono munte prima di dirigersi al pascolo, e termina al tramonto, dopo la seconda mungitura e la lavorazione del formaggio.



Curiosità

A Valbondione, il termine della strada provinciale pone una barriera all'avanzare del progresso verso l'alta valle. Il sentiero che prosegue verso i Laghi del Barbellino sale dolcemente alle conche che in estate diventano riviere in quota per i bergamaschi alla ricerca del fresco.

Formai de Livign

Territorio

Comune di Livigno (Sondrio).

Definizione

Prodotto con latte crudo, semigrasso a pasta semicotta a stagionatura breve o media.

Materie prime

Latte semigrasso, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio di forma cilindrica, con gusto dolce se giovane, più intenso se invecchiato. Presenta all'interno un colore giallo paglierino e occhiatura a occhio di pernice. La produzione avviene anche in pascolo, dove si utilizza legna per il riscaldamento e lo Stein de ram (paiolo).

Si aggiunge del caglio al latte crudo di partenza.

La lavorazione può avvenire con diverse possibilità di utilizzo del latte con contenuto variabile del grasso.

La cagliata tagliata e cotta viene salata a mano. In caseificio, invece, il latte è scaldato a 35-36°C, viene aggiunto del caglio e si ha rottura, agitazione e riscaldamento a 38-40°C. Dopo l'estrazione dal siero viene messo in fascere e salato in salamoia. La stagionatura è minimo di 60 giorni. Il formaggio è riconoscibile per la marchiatura esterna: "Livigno".

In futuro si ipotizza di distinguerla con l'aspetto parallelepipedo ma per ora ci sono problemi di attuazione.



Sagre ed eventi

Livigno è tra le pochissime località dell'Arco alpino ad ospitare incontri di polo sulla neve. L'appuntamento fisso è per gennaio.



Frumagit di Curiglia

Territorio

Comuni di Curiglia con Monevasco, Veddasca, Dumenza, in provincia di Varese.

Definizione

Formaggio di latte crudo caprino a coagulazione presamica.

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica, con asse maggiore di cm 8, scalzo di cm 2,5 - 3. umidità 50%; grasso sul secco 51%, proteine 21%; pH 5,6 - 6,3. Il prodotto sottoposto a maturazione di 1-2 settimane ha una fioritura bianca o una patina batterica di colore rosso-arancione. La pasta è bianco candido, di consistenza tenera e con cremificazione nel sottocrosta.

Rade occhiature. Gusto dolce con note lattiche nel prodotto fresco, fungine e animali in funzione delle condizioni di maturazione. Il latte crudo caprino, caldo di mungitura o riportato a 30-35°C, viene aggiunto di caglio liquido e lasciato coagulare per 30-60'. Rottura in 2 tempi fino alla dimensione di noce o nocciola. La cagliata è trasferita in stampi di sezione ellittica e lasciata spurgare per 12-36. Salatura a secco.

Il prodotto da stagionare subisce una stufatura per una settimana e trasferito in una cantina naturale per 1-3 settimane.



Curiosità

La forma ovale è data dal tipo di stampo chiamato "tromba" o caròt. È un tubo metallico forato che si allarga a imbuto a una estremità (dove si versa la cagliata).

Furmag' de (la) Segia

Territorio

Zona montana delle valli del luinese e alcuni comuni della Valcuvia, provincia di Varese.

Definizione

Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti con eventuale aggiunta di pepe nero.

Materie prime

Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.

Descrizione del prodotto

Prodotto privo di forma propria, umidità 41 %; materia grassa sul secco 52%, proteine 23 %, pH 5,2. Colorazione bianco avorio con leggera erbora natura, pasta compatta di consistenza in genere spalmabile, qualche volta friabile e granulosa. Gusto forte e piccante, note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola. Taglio in dischi orizzontali di formaggio di capra o misto e loro impilamento in un contenitore di legno a doghe. Gli spazi tra il contenitore e la pila sono riempiti da altri pezzi di formaggio di consistenza morbida. Lo strato intermedio viene cosparso di pepe nero macinato. La massa viene coperta con un telo inumidito di siero, un coperchio di legno e pesanti pietre. Nel corso della maturazione il liquido in eccesso è allontanato. La maturazione minima è di 40 giorni a temperature tra 10 e 14°C.

Garda Tremosine

Sinonimo

Formaggio di monte.

Territorio

Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).

Definizione

Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato.

Materie prime

Latte, fermenti lattici, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Le forme sono da kg 7-8 circa, con diametro di 32-34 cm e scalzo di 8-9 cm. La pasta è compatta e di colore paglierino. Il sapore è più o meno marcato a seconda della stagionatura ma sempre dolce e gradevole. Si produce con latte di due mungiture. Il latte viene pastorizzato a 72°C per 30 secondi, si abbassa la temperatura a circa 35°C, quindi si aggiungono i fermenti lattici insieme al caglio. Si lascia formare il coagulo per circa 25 minuti, poi si rompe la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si porta la temperatura a 46°C. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 minuti, quindi si estrae con teli di lino e si dispone nelle fascere. Il formaggio viene pressato per favorire lo spurgo del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 giorni. La stagionatura dura circa un anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.



Curiosità

L'espressione "de ségia" deriva dal recipiente in legno con le doghe dove si adagiano a strati i pezzi di formaggio, alternandoli a sale e pepe fino al bordo. Una volta completata questa operazione, si copre il mastello con un coperchio e lo si sigilla con un peso.



Curiosità

Gli incantevoli paesaggi rivieraschi ed i monti che circondano le sponde del Lago di Garda possono essere apprezzati in tutta la loro bellezza dai battelli della Navigazione Laghi che giornalmente collegano le località rivierasche.

Granone lodigiano

Territorio

Province di Lodi e Cremona.

Definizione

Formaggio ottenuto da latte crudo vaccino.

Materie prime

Latte vaccino, caglio, sale e zafferano (facoltativo).

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica con diametro di 45-50 cm, scalzo di 20 cm e peso di 45-50 kg. Il sapore è salato, la pasta gialla, di consistenza dura.

Si produce dal latte di 2 mungiture, scremato, con l'aggiunta di caglio animale, seguito dalla coagulazione a 35°C per 15 minuti, la rottura media del coagulo, il riscaldamento della cagliata a 45-50°C, la salatura a secco o in salamoia. La stagionatura va dai 2 ai 4 anni. La produzione è ormai rara.

Lodi e Lodivecchio

Consultando un qualsiasi atlante si costata che esistono due Lodi. Nel 1100, l'originaria Lodi (di origine romana, oggi Lodivecchio) fu rasa al suolo dai milanesi infastiditi dall'intraprendenza lodigiana. In seguito, gli sfollati non si perdettero d'animo e, protetti dal Barbarossa, edificarono una Lodi nuova nella posizione attuale, in un contesto meglio difendibile sulla sponda dell'Adda.



Sagre ed eventi

In ottobre, il Palio di Lodi vede convergere in città gli artigiani e la gente dei dintorni. La gara del torneo non si disputano su cavalli veri ma con fantocci spinti a braccia dagli abitanti delle contrade contendenti.



Italico

Sinonimo

Bel Paese, Cacio Gioconda.

Territorio

Pianura lombarda (Lodi e Pavia).

Definizione

Formaggio ottenuto da latte intero di vacca a media maturazione.

Materie prime

Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili.

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica con diametro di 15-20 cm, altezza di 5 cm, leggermente curvo, concavo o convesso. Il peso è di 2 kg, e il gusto dolce, delicato, leggermente burroso. La produzione avviene con l'aggiunta al latte di fermenti, quindi del caglio; seguono la coagulazione, il taglio del coagulo a dimensione di noce e l'immissione in stampi. Dopo il rivoltamento, la stufatura e la salamoia viene stagionato in frigorifero 20-40 giorni e confezionato.



Ville tra Pavia e Lodi

Lungo la strada che collega i due territori costeggiando vagamente il Po, una serie di edifici storici sono assimilabili a piccole regge volute da nobili innamorati di questa campagna: il Castello di Belgioioso, la Rocca di Chignolo Po e Villa Litta di Orio.



Curiosità

Tra i prodotti storici del Carosello televisivo degli anni '70, il Bel Paese occupava un posto d'onore, tanto da essere conosciuto perfino dai bambini.

Latteria

Territorio

Valle Brembana (Bergamo).

Definizione

Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca a medio-lunga stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica, con facce piane, diametro di 30-40 cm, scalzo di 8-10 cm e peso di 8-10 kg circa. La pasta è morbida ed elastica, con occhiatura piccola e diffusa, di colore paglierino.

La crosta sottile, elastica, liscia e regolare, è più scura nello stagionato. Il sapore dolce, delicato e caratteristico, è più aromatico e piccante dopo l'invecchiamento. Il profumo delicato diviene più marcato nelle forme stagionate. Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino ai 34-36°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello; a volte si usano dei fermenti selezionati. Si lascia formare il coagulo che poi si rompe con la spannarola; quindi si scalda a 45-46°C e si rompe con lo spino fino a dimensioni di chicco di riso.

Si lascia depositare sul fondo e riposare per circa 10 min sotto siero, quindi si estrae, si mette in fascera e si pressa per facilitare lo spurgo.

La salatura in salamoia dura dai 10 ai 12 giorni. La stagionatura va dai 60 giorni ai 6-7 mesi.

Lattecrudo di Tremosine

Territorio

Parco Alto Garda Bresciano.

Definizione

Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, grasso, stagionatura media, pasta morbida.

Materie prime

Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso; diametro 20 cm, scalzo 7 cm. Pasta morbida, occhiatura piccola e regolare. Colore giallo paglierino; odore di latte e burro; sapore marcato. Il latte ore è scaldato a 34°C; segue l'aggiunta di fermenti lattici e caglio liquido di vitello; coagulazione in 25 min circa; rottura della cagliata a dimensione chicco di mais; riscaldamento a 39°C; scarico negli stampi cilindrici e 4 rivoltature per completare lo spurgo del siero; applicazione marchio.

A 24 ore dalla produzione è messo in salamoia per 24 ore, Stagionatura almeno di 60 giorni.



Curiosità

All'imbocco della Valle Brembana, a Sedrina spetta il primato della concentrazione di ponti: ben quattro, sovrapposti, nel giro di pochi metri.



Curiosità

Per produrre questo formaggio si utilizza il latte appena munto, non pastorizzato. Questo sarà epurato dai batteri naturalmente, grazie all'azione della flora batterica originaria.

Magnoca

Sinonimo

Magnuca.

Territorio

Valli di San Giacomo e Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Formaggio semigrasso proveniente dalle Valli di San Giacomo e Valchiavenna, a medio-lunga stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio e sale (starter).

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica regolare, con scalzo diritto di 8-10 cm, diametro di 30-45 cm e peso di 7-12 kg. Ha una pasta con occhiatura fine, molle, pastosa e saporita (salata, pungente); la crosta è fine e fiorita.

La fioritura della crosta può essere bianca, rossa e gialla.

Si produce dal latte parzialmente scremato per affioramento con aggiunta del 10-25% di latte intero, si inserisce il caglio di vitello a 30-34°C, viene fatto coagulare per 30-40 minuti. Rotto il coagulo si esegue una semicottura a circa 40°C.

La maturazione è veloce. La variabilità della materia prima che dipende dalle condizioni d'alpeggio e dalla esperienza del casaro ne fanno un prodotto di difficile standardizzazione.

Magro

Sinonimo

Furmai magher.

Territorio

Triangolo Lariano (Como).

Definizione

Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura.

Materie prime

Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido e sale.

Descrizione del prodotto

Forma con diametro di 22 cm fino a 30 perché di pasta morbida; 5-8 cm di scalzo, più convesso se basso. Pesa circa 3 kg. Formaggio a pasta molle, di color giallo paglierino. Si produce dal latte pastorizzato parzialmente scremato con aggiunta di lattoinnesto, segue coagulo con caglio bovino a 37-38°C in circa 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata e la messa in stampo avviene la salatura in salamoia e la stagionatura per almeno un mese a 10-12°C. In gastronomia viene spesso utilizzato per cucinare la polenta uncia e i pizzoccheri.



Curiosità

Nel dialetto locale, gli abitanti della Val San Giacomo auto-definiscono immodestamente la loro patria come la Val di Giust, ossia la valle dei giusti.



Curiosità

All'estremità settentrionale del triangolo lariano, Bellagio è tra le località italiane più proposte dalle agenzie di viaggio straniere.



Magro di latteria

Sinonimo

Latteria.

Territorio

Provincia di Sondrio da Morbegno (zona settentrionale).

Definizione

Formaggio da latte vaccino scremato, a pasta semicotta, consistenza semi-duro, a media maturazione.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica regolare, con scalzo diritto di 8-10 cm, diametro di 30-45 cm e peso tra i 7 e i 12 kg. Si tratta di un formaggio a pasta molle con color giallo paglierino; si ottiene dalla scrematura del latte, con l'aggiunta del caglio, la coagulazione, la rottura della cagliata, la cottura a 38-40°C.

Dopo l'estrazione, la cagliata viene messa in fascera, pressata e quindi salata. La maturazione è di norma maggiore ai 30 giorni. È poco conosciuto fuori dalla zona di produzione perché sono un numero limitato gli esemplari prodotti.



Tradizioni

Nel cuore della Morbegno antica, la formaggeria Giupponi stagiona i formaggi ricevendoli dalle alpi circostanti e conservandoli in cantine a più di 10 metri di profondità.



Un lago di gusto

Aria, acqua e terra pulite sono gli ingredienti basilari per scoprire gusti altrove dimenticati. Dai primi piatti, alla carne genuina, al pesce di lago sino ai formaggi ogni tavola trova sulla riviera portate ai massimi livelli della tradizione culinaria.

Magro di piatta

Territorio

Valdidentro (Sondrio).

Definizione

Formaggio scremato, semicotto a media maturazione (semiduro).

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Forma cilindrica regolare, con scalzo diritto di 8-10 cm, un diametro di 30-45 cm e un peso di 7-12 kg. Formaggio a pasta molle, e color giallo carico. Il gusto è particolare per l'utilizzo del latte dei pascoli d'alpeggio e la lavorazione con stagionatura artigianale. Si produce con la scrematura del latte, l'aggiunta di caglio, la coagulazione, la rottura della cagliata, una cottura a 38-40°C; dopo l'estrazione la cagliata, viene messa in fascera, pressata, salata. La maturazione è maggiore ai 45 giorni.

Curiosità

Nei giorni critici di black-out del 2003, le acque dell'alta Valtellina convogliate negli impianti dei Laghi di Fraele, a monte di Valdidentro, permisero alla città di Milano di riattivare la distribuzione dell'energia per prima sul territorio nazionale.



Terme da imperatori

Valdidentro è famosa per la qualità delle sue acque termali, con nove sorgenti tra i 35° e i 42°. Qui si trovano la grotta sudatoria nella roccia, i bagni romani, i bagni imperiali e quelli medievali.

Mascarpin de la calza

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Latticino tradizionale.

Materie prime

Latte vaccino e caprino, siero; allume di rocca, aceto o siero acidificato (maistra).

Descrizione del prodotto

Latticino (non si può definire formaggio) di forma tronco-conica e costoluto. Il peso è di circa 3-5 kg. Ha crosta fiorita, pasta chiara, gusto piccante per lo stagionato, latte per quello fresco. Per la preparazione del mascarpin si parte dal siero di latte vaccino e caprino, si aggiunge il 7-10% di latte di capra per portarlo a 60°C; quindi viene scaldato a 85°C e addizionato con allume di rocca, siero acidificato o aceto (maistra). Si separa il coagulo per affioramento e si pone in tela a forma di calza. Dopo l'asciugatura viene attorcigliato in alto e lasciato a riposo per 24 ore, poi avvolto fresco in foglia vegetale e stagionato per 2 mesi. Può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, per 1/3 della lunghezza, e di peperoncino rosso sulla parte superiore. In gastronomia si trova conservato in vasi con foglie di alloro. Generalmente viene consumato nella versione fresca dai giovani, mentre lo stagionato è più apprezzato dagli adulti e dagli anziani.

Mascarpone artigianale

Sinonimo

Mascherpa, Mascherpone.

Territorio

Pianura Padana (in particolare provincia di Lodi).

Definizione

Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non preconcentrata.

Materie prime

Panna e acido citrico.

Descrizione del prodotto

Latticino cremoso di sapore dolce e poi un po' acidulo. Ha colore bianco tendente al giallino. Si ottiene dal riscaldamento della panna a bagnomaria fino a 95°C con l'aggiunta di acido citrico diluito in acqua. Dopo la sosta e la separazione del siero si lascia raffreddare prima a temperatura ambiente e poi a 4°C. Si usa per la preparazione di tiramisù, dolci in genere e torte salate.



Una provincia ciclabile

La provincia di Lodi è stata tra le prime ad attivare un sistema integrato di piste ciclabili e mezzi pubblici. Attraverso un rete di percorsi naturali, la città si integra con la campagna.



Curiosità

Il Parco delle Marmitte dei Giganti di Chiavenna è un'occasione per scoprire il centro storico dell'antico borgo e i numerosi locali tipici della zona dei crosti.

Ricetta

Miscelato con zucchero e cacao amaro (o cioccolato fondente fuso) il mascarpone diventa una crema prelibata per guarnire dolci.



Mascherpa d'Alpe

Territorio

Alpeggi delle province di Sondrio e Lecco, dove si produce il Bitto.

Definizione

Precipitato, Tecnologia di produzione molto simile alla ricotta stagionata.

Materie prime

Latte vaccino e caprino, siero di latte intero, acido lattico, sale.

Descrizione del prodotto

Forma tronco conica o cilindrica, peso circa 4 kg, altezza 30 cm, diametro 23 cm; pasta asciutta e friabile. Sapore lattico e vegetale, pieno, aromatico, più intenso col procedere della stagionatura. La pasta diventa friabile, colore avorio tendente al grigio. Il siero della lavorazione di latte di vacca intero è ascaldato a 65-70°C; aggiunta di latte vaccino e caprino nella misura del 5-6%; ulteriore riscaldamento a 85-90°C, aggiunta di acido lattico; affioramento del prodotto; travasi in contenitori perforati; spurgo; salatura a secco e stagionatura in ambiente arieggiato. A volte leggera affumicatura.



Il Parco delle Orobie Valtellinesi

Le valli del Bitto sono comprese all'interno del Parco regionale delle Orobie Valtellinesi. Estesa per 44000 ettari, l'area protetta si sviluppa lungo la fascia meridionale della Valtellina, compresa tra il Monte Legnone (2609 m) a ovest e il Passo di Aprica (1172 m) a est.

Curiosità

La Mascherpa si può gustare come formaggio da tavola, grigliato o in mousse. Nella cucina valtellinese viene grattugiata su pizzoccheri e tagliatelle, sciolto per condire paste secche o fresche, abbinata al miele di castagno o alla confettura di frutti di bosco come dessert.



Matusc

Sinonimo

Magro di latteria.

Territorio

Albaredo e Bassa-Media Valtellina (Sondrio).

Definizione

Formaggio da latte vaccino magro, a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro, e 3 cm di scalzo. Pesa 1-2 kg. Formaggio magro con pasta di colore chiaro, gusto più accentuato con l'avanzare della stagionatura. Si produce dal latte scremato per affioramento, cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38-40°C; la maturazione dura oltre i 30 giorni.



La Val Tartano

Raggiunto da una strada solo negli anni '50, il piccolo mondo di Tartano ha conservato intatto il fascino antico. La Val Lunga e la Val Corta sono un paradiso per escursionisti.

Curiosità

Gli alpeggi di certe zone della Orobie Valtellinesi furono fino al secolo scorso frequentate solo da mandrie bergamasche, che più facilmente riuscivano a raggiungere i prati affacciati sul corso dell'Adda.



Moteli

Territorio

Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Formaggio tipo caciocotta da latte di capra a breve stagionatura.

Materie prime

Latte di capra, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio morbido a forma piramidale o cilindrica, con altezza di circa 9 cm, peso di 400-500 g, pasta morbida ed elastica, colore bianco candido. Ha gusto gradevole, fresco, dolce, leggermente acido ma delicato.

Il profumo è leggermente acidulo. Viene prodotto con il latte appena munto intero che viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la separazione delle sieroproteine; quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura, si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 minuti forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino od un mestolo e la si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 giorni a 15-18°C. Viene normalmente consumato con gli antipasti, per il suo gusto leggermente acidulo, ma può essere indifferentemente accostato ad ogni piatto. La produzione avviene per l'intero ciclo di lattazione. È un prodotto del quale esiste la variante affumicata ma non è molto diffusa. In sostanza è il classico formaggio caprino fresco a coagulazione acida (acido-presamica). Si presta molto ad essere affiancato alle verdure e decorato con spezie di colori diversi.



Nisso

Sinonimo

Nis.

Territorio

Area montana dell'Oltrepò pavese (Pavia).

Definizione

Formaggio ottenuto da latte vaccino.

Materie prime

Latte intero vaccino, fermenti lattici e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio cremoso di forma variabile in base alla ciotola.

Si produce dal latte di due mungiture, che viene pastorizzato; poi si aggiunge il caglio animale, viene fatto coagulare a 37°C per 45 minuti. Quindi si eseguono la rottura media del coagulo e la salatura in salamoia. La conservazione avviene in ciotole chiamate "amole".

La stagionatura va dai 12 ai 24 mesi, con frequenti oliature della crosta.

Le produzioni sono molto limitate.

Sagre ed eventi

La ricchezza di incisioni rupestri raffiguranti l'attività agricola degli antichi camuni, lascia immaginare che le tecniche di produzione del formaggio, se non originarie di qui, siano state perfezionate proprio tra queste montagne.



Curiosità

Il Monte Lesima, estrema propaggine meridionale della regione e punto panoramico sull'Appennino, pare sia stato usato da Annibale come luogo di osservazione per l'avanzata in direzione di Roma.



Nostrano grasso

Sinonimo

Nostrano Conca.

Territorio

Tutto il territorio montano della regione: Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.

Definizione

Formaggio da latte vaccino intero, a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato.

Materie prime

Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Forma dal diametro di 32-33 cm, scalzo di 8 cm e peso di 7-8 kg a maturazione. La pasta compatta ha colore paglierino e gusto pastoso, dolce.

Si produce con latte intero (crudo o pastorizzato).

Si porta a temperatura di 37-38°C e vi si aggiungono i fermenti lattici ed il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo ed una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata e rompendola a nocciola mentre si cuoce fino a 44°C.

Si lascia depositare il tutto sul fondo e si estrae, disponendo la cagliata nelle fascere. Il formaggio verrà pressato con pesi e salato a secco o in salamoia. La stagionatura è tra i 4 e gli 8 mesi.

Nostrano semigrasso

Sinonimo

Nostrano Val Sabbia.

Territorio

Tutto il territorio montano della regione: Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.

Definizione

Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato.

Materie prime

Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Forma dal diametro di 32-33 cm con scalzo di 8 cm e peso di 7-8 kg a maturazione. Il gusto è saporito ma non piccante. Il colore è paglierino e si nota una piccola occhiatura sparsa. Per la produzione il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38°C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la cagliata alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46°C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura è di 10-16 mesi.

Si consuma tal quale come formaggio da tavola.

È un buon prodotto da sciogliere sulle braci.



Tradizioni

La produzione in alpeggio ha ancora una connotazione fortemente artigianale. All'esperienza del casaro è lasciata la valutazione dei tempi e delle temperature di cottura, così come lo sforzo fisico di maneggiare la cagliata.



Curiosità

Per sempre maggiori garanzie di asetticità, le fascere (utilizzate per dare la forma alla cagliata) non sono più realizzate in legno ma in materiale plastico, più facilmente lavabile.



Pannerone

Sinonimo

Panerone.

Territorio

Province di Lodi e Cremona.

Definizione

Formaggio ottenuto da latte crudo di vacca, intero, a pasta cruda e breve maturazione, non salato.

Materie prime

Latte e caglio.

Descrizione del prodotto

Di forma cilindrica, ha diametro di 25-30 cm, altezza 25-35 cm e peso di 10-13 kg. Ha sapore amarognolo, acidulo non lattico.

Si produce dal latte intero caldo di munta con l'aggiunta di caglio; ottenuta la cagliata, dopo il movimento e il riposo, si estrae e porziona ponendolo a forma in stampi. La stufatura dura 7 giorni e viene fatta a 30-35°C. Infine, si lascia a riposo in frigorifero per un giorno.



La stagionatura è di 10-15 giorni. Le forme vengono avvolte da stampi di legno circolari.

In gastronomia viene utilizzato per la preparazione di risotti e col miele come dessert.

Ricotta artigianale

Sinonimo

Pruina, Mascherpa.

Territorio

Tutta la Lombardia, in particolare nella provincia di Pavia.

Definizione

Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino.

Materie prime

Siero di lavorazione del formaggio, (latte, panna facoltativi) e sale.

Descrizione del prodotto

Latticino cremoso che assume la forma della confezione.

Ha sapore dolce e delicato; il colore è bianco latteo.

Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90°C ed aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi. L'acidità, associata all'alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine.

La ricotta si impiega come ingrediente per la preparazione di sughi, impasti, ripieni, tortelli di ricotta e spinaci, panzerotti e crespelle. Nel lodigiano il siero utilizzato può venire dalla lavorazione del pannerone.



Sagre ed eventi

Nella seconda metà di ottobre ad Orio Litta, di fronte alla villa barocca progettata dal Ruggero per essere una delle più sontuose residenze della Bassa, una grande fiera anima il paese proponendo formaggi e salumi abbinati a svariate forme e qualità di pane.



Ricetta

Crostata di ricotta (per la pasta: 300g di farina, 150g di burro, 80g di zucchero, 3 tuorli, 10g di lievito, sale, limone, vaniglia; per il ripieno: 200g di ricotta, 200g di amaretti, un uovo, 100g di zucchero, 100g di mandorle)

Amalgamare gli ingredienti della pasta e stenderla nella tortiera imburata. Preparare gli amaretti tritati con ricotta, uovo, zucchero e mandorle. Stendere il ripieno e cuocere in forno a 180° per 40 minuti.

Robiola bresciana

Sinonimo

Smorzasoel, Formaela, Rubiulina.

Territorio

Bassa Bresciana, Franciacorta e Sebino (Bergamo e Brescia).

Definizione

Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura.

Materie prime

Latte, fermenti lattici, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Formelle quadrate o rettangolari da 4 a 8 hg circa, con lato di 10 cm per 10-20 cm e scalzo di 3-6 cm. Esistono due tipologie di consistenza: a pasta fondente e a pasta friabile. Il colore varia da bianco al centro a lievemente paglierino nel sotto crosta. Il sapore va da delicato ad intenso al procedere della stagionatura e conservazione, e diviene ammoniacale in caso di sovraturazione. L'odore è caratteristico. Si produce esclusivamente con latte della zona, intero, pastorizzato e prematurato con fermenti lattici per circa 48 ore a 8°C. Si inizia la lavorazione alla temperatura di 40°C e si lascia coagulare per circa 15 minuti. Si agisce poi rompendo la massa fino a ridurla alle dimensioni di una noce, quindi si pone la cagliata nelle formine. Una volta completata la sineresi, si compie la salatura a secco mediante l'uso di sale grosso. La stagionatura va dai 10 ai 20 giorni.



Tradizioni

Questo formaggio veniva un tempo prodotto a livello individuale, con il latte dato ai dipendenti delle aziende agricole come quota del salario, da qui la lunga prematurazione, condizione per avere la quantità di latte sufficiente per ottenere la formella.



Robiola della Valsassina

Territorio

Valsassina (Lecco).

Definizione

Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sottocrosta, a media stagionatura.

Materie prime

Latte vaccino, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio morbido a forma di parallelepipedo di 10 cm di lato, 4 di altezza e peso di 300-400 g. Presenta una crosta fiorita a maturazione centripeta. Ha le caratteristiche dello stracchino, anche se è marcato.

La pasta è giallognola vicino alla crosta e paglierina al centro.

Si produce dal latte intero appena munto, lavorato fino ad ottenere la cagliata. Il primo taglio viene seguito dal rivoltamento e dal taglio con spannarola, fino alla dimensione di grana di nocciola. Viene estratto immediatamente e posto in fascere da taleggio con telo di lino o nylon. Dopo due salature, lo spurgo del siero e la salinatura (strofinamento con acqua e sale) per 15-20 giorni, viene tagliato in quattro parti. È pronto dopo 30 giorni ma la stagionatura può arrivare fino a 2 mesi.



La Madonna della Neve

Sagre ed eventi

Nella giornata di Ferragosto, una processione che coinvolge l'intero paese di Introbio si avvia sullo sterrato della Val Biandino fino a raggiungere l'omonima conca e la Madonna della Neve.



Semuda

Territorio

Alto Lario Occidentale (Como).

Definizione

Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio morbido di 30 cm di diametro, 8 di scalzo e peso di 2-3 kg. La pasta chiara di colore paglierino e verde presenta una leggera occhiatura disomogenea. Durante la produzione viene lasciato a riposo 48 ore in conca; la scrematura manuale è accentuata. La cagliata si ottiene a 35-36°C: la rottura avviene a mano e poi posta in forma dentro lo stracchio. Schiacciato (sempre a mano), viene salato per 2 giorni manualmente. La stagionatura dura per più di 4 mesi con molte mosse. Si consuma con la polenta e a fine pasto.

Le Tre Pievi

Il territorio di Gravedona era conosciuto col nome di "Tre Pievi" ed intratteneva rapporti commerciali stabili con il resto delle località litoranee (attraverso la navigazione sul lago) e con la zona di Bellinzona, con cui si comunicava attraverso il Passo del Giovo. Oltre il valico, sempre frequentato, in occasione delle fiere si era soliti far transitare le mandrie.



Semuda

Sinonimo

Scimut.

Territorio

Scimut originario della Valmalenco (Sondrio).

Definizione

Formaggio magro e giovane.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica con peso di 4-5 kg, simile ad uno Scimudin un po' più grande. Formaggio a pasta molle di colore bianco (tendente al giallo durante il periodo estivo), con eventuale fine occhiatura.

La tecnologia di produzione è simile a quella usata per produrre lo Scimudin, con latte scremato e siero naturale.

Si verifica una lipolisi, anche per stagionatura superiore ai 30 giorni.

Si consuma solitamente a fine pasto.

Il sentiero glaciologico

All'estremità occidentale della Valle di Chiareggio, prolungamento della Valmalenco, una carrareccia risale fino all'Alpe Ventina e al sentiero glaciologico che illustra la dinamica dei ghiacciai nell'ambiente originario.

Sagre ed eventi

Nei crotti che costellano le alpi delle Tre Pievi, formaggi e vini si accompagnano con polenta e salumi nostrani.



Sagre ed eventi

Terra genuinamente dedicata alla natura, la Valmalenco ospita anche un raduno motoristico dedicato ad auto e moto, che raggiungono Chiesa partendo dal centro di Sondrio.



Silter

Territorio

Valle Camonica e Sebino bresciano (Brescia).

Definizione

Formaggio da latte vaccino, a pasta semicotta, stagionato.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Viene prodotto tradizionalmente con il latte crudo di due mungiture, la prima delle quali ha riposato per 12 ore e viene scremata manualmente. Alla massa, poi scaldata, si aggiunge il caglio e si lascia riposare.

Il gusto varia da delicato a intenso, con profumo diverso a seconda dell'alimentazione degli animali. È caratterizzato da una lavorazione artigianale tradizionale che gli conferisce il tipico sapore dolce ed aromatico. La crosta è gialla, dura e liscia mentre la pasta, giallo-paglierino, ha occhiatura leggera fino a sei mesi di stagionatura, diffondendosi verso l'anno. La stagionatura va da 6 a 24 mesi: dopo l'anno è ottimo anche da grattugia. Ha un peso medio di 5-6 kg. Il prodotto risulta molto apprezzato anche dai turisti che in estate esauriscono completamente le riserve degli allevatori.

Origine

La produzione del formaggio Silter è tipica della bassa Valle Camonica e delle zone Prealpine ad Est del Lago d'Iseo. Silter indica, in dialetto valli-giano, il locale della malga dove avviene la salatura e la stagionatura del formaggio. Il Silter ha origine esclusiva dal latte di vacche di razza Bruna Alpina del Monte Guglielmo e zone limitrofe.

Stàel

Territorio

Valle Camonica (Brescia).

Definizione

Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra, appena munto, a media stagionatura.

Materie prime

Latte di capra, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Si presenta in forma cilindrica con un diametro di 11-15 cm e uno scalzo di 3-5 cm. Ha un peso di 400-500 g circa. La pasta bianca è morbida ed elastica. Ha un gusto gradevole, delicato e leggermente acido come anche il profumo. Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura di dimensioni di una nocciola. Si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.

Curiosità

La strada che da Ponte di Legno risale al Passo Gavia è una classica estiva dei motociclisti, che usano poi ritrovarsi ai rifugi in cima al valico.



Curiosità

"Boario, fegato centenario" recitava il motto di una famosa pubblicità. In effetti le acque della Valle Camonica, sgorganti a quote mediamente elevate, sono note per i loro poteri terapeutici e per la forza disintossicante.



Stracchino Bronzone

Territorio

Comuni limitrofi al Monte Bronzone (Bergamo).

Definizione

Formaggio fresco e quadrato.

Materie prime

Latte intero, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio di forma quadrata con lato di circa 18 cm e scalzo di circa 4 cm. Ha caratteristiche fisiche leggermente variabili di natura artigianale. La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. Si presenta con una muffa biancastra, senza macchie di altre muffe: è consistente, senza essere duro. La pasta è di colore candido, il sapore dolce e delicato, leggermente gessoso. Con la stagionatura (fino a un mese) la crosta assume colori più scuri.

Stracchino della Valsassina

Territorio

Valsassina (Lecco).

Definizione

Formaggio a pasta cruda, molle nel sottocrosta, gessato al centro.

Materie prime

Latte vaccino, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Pesa 1,3-1,5 kg. La pasta liquefatta nel sottocrosta e gessata al cuore (gialla, bianca all'interno). Il sapore marcato è tipico dello stagionato. La produzione avviene con latte intero appena munto, cagliata e primo taglio dopo 35-40 minuti. Dopo 5 minuti si procede al ribaltamento, quindi taglio con spannarola fino a grana di nocciola, immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nylon, salatura a secco. Pronto al consumo dopo 15 giorni.

Stracchino Orobico

Sinonimo

Strachì.

Territorio

Bergamo e provincia.

Definizione

Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, a breve stagionatura.

Materie prime

Latte intero, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Ha forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso di circa 1,5 kg, colore bianco. Il lato misura 18-20 cm e lo scalzo circa 4 cm. Il gusto dolce è delicato e profuma di latte. La consistenza tende al gessoso-asciutto. Si produce dal latte intero appena munto o scaldato a 35°C.

Curiosità

Si usa come formaggio per accompagnare altri alimenti o anche come piatto da condire come si fa con la mozzarella.



Storia

In Valsassina, sembra sia iniziata intorno al X-XI secolo la produzione di questo formaggio, altresì noto in altri tempi con il generico nome di stracchino o stracchino quadro di Milano.



Tradizioni

Un tempo lo si poneva sulle canne di fiume per facilitare lo spurgo del siero, oggi questa usanza è divenuta ovviamente improponibile per l'assoluta mancanza di misure igieniche.



Stracchino tipico

Sinonimo

Stracchino dei Campelli.

Territorio

Provincia di Lecco.

Definizione

Formaggio a pasta morbida tipicamente d'alpeggio.

Materie prime

Latte vaccino, sale e caglio.

Descrizione del prodotto

Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm, peso di circa 1 kg. La pasta è liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Ha sapore marcato. Il latte intero appena munto viene trasformato in cagliata, subisce il primo taglio dopo 35-40 minuti, il rivoltamento dopo 5 minuti e il taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; è immediata l'estrazione e lo stampo in fascere da Taleggio con telo di lino o nylon. Dopo 24 ore in camera calda con ripetuti rivoltamenti, avviene la prima salatura in superficie, lo stoccaggio a 5-6°C in grotta, infine la seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Viene spostato in casse con teli in cotone per lo spurgo del siero; (operazione che viene ripetuta più volte). Dopo 15-20 giorni di salinatura e stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi, è pronto per essere consumato.



Curiosità

A differenza dello Stracchino della Valassina è tondo e può presentare una erborinatura più o meno marcata.



Strachet

Territorio

Valle Camonica, Val Trompia e Saviore (Brescia).

Definizione

Formaggio a pasta morbida, a breve stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha pasta compatta da bianca a paglierina (con la stagionatura), crosta giallo-biancastra. Il peso varia attorno a 1,2-1,5 kg. È un formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato. Profuma di latte. Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo realizzano con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento) mentre la seconda è intera. La forma risulta variabile anche perché la cagliata viene posta in un telo di lino sul tavolo spersore e viene tagliata a mano con un coltello. Si può trovare in forme quadrate o triangolari. La stagionatura può durare 15 giorni o più a lungo. È un prodotto che oggi si tende a confondere facilmente con il Cadolet.



Curiosità

I consorzi e le latterie sociali permettono alle piccole produzioni di sopravvivere contenendo i costi distributivi, negoziando i prezzi all'ingrosso e ottimizzando le economie di scala.



Strachitunt

Sinonimo

Strachitund.

Territorio

Valle Brembana e Val Taleggio (Bergamo).

Definizione

Stracchino rotondo. Formaggio da latte intero di vacca, crudo a due paste, erborinato a stagionatura.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica a facce piane, diametro di 25 cm e scalzo di 15-18 cm. Pesa circa 6 kg, la pasta è compatta con strie cremose nel sottocrosta e piccole occhiature irregolari. Il colore della crosta è rosato-giallognolo-grigiastro ed è simile a quello dello stracchino; all'interno la pasta è bianca, con segni bianco-verdastri dati dall'erborinatura. Il gusto varia a seconda dell'invecchiamento da dolce a piccante, con una punta di amaro. Con stagionature brevi il gusto dolce della pasta è predominante e rende il prodotto decisamente più delicato. La produzione si ottiene con la lavorazione di due mungiture separate. Entrambe prevedono latte intero e crudo e il procedimento è identico ma avvengono a distanza di 12 ore una dall'altra. La stagionatura si protrae per almeno 60 gg.



Curiosità

La produzione migliore si ottiene durante l'estate, probabilmente per il più alto carico microbico e per la temperatura più indicata per questo tipo di lavorazione.



Tombea

Sinonimo

Formaggio di Magasa.

Territorio

Magasa e Valvestino (Brescia).

Definizione

Formaggio prodotto con latte crudo, parzialmente scremato e stagionato.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Le dimensioni sono variabili, il peso si aggira attorno ai 10 kg; il diametro è di 35 cm e lo scalzo di 12 cm circa. Ha un sapore dolce, con un retrogusto amaro ed una punta di acido. Si utilizza il latte scremato di due o anche tre mungiture, (quindi 36-24-12 ore), lo si screma con la "spannarola" (a mano) e lo si scalda a 24-25°C aggiungendo il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si rompe la cagliata con lo spino mentre si scalda nuovamente fino a 36-37°C. Si lascia depositare e si pone nelle fascere. La salatura avviene a secco. La stagionatura si aggira attorno agli 8 mesi. Si utilizza principalmente come formaggio da tavola.



Curiosità

Il vero formaggio di Magasa o Tombea come viene chiamato da un paio di anni, si produce in alpeggio sulla malga di Magasa a circa 2000 metri s.l.m., dove i malgari si fermano per 100 giorni. Lo spazio commerciale è molto modesto perché vi sono solo 4 produttori.



Torta Orobica

Territorio

Provincia di Bergamo.

Definizione

Formaggio a pasta morbida da latte intero.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

È un formaggio consistente che può essere cremoso e presentare proteolisi nel sottocrosta; quest'ultima si presenta rosa-arancio o rossiccia, la pasta è morbida, priva di occhiature e di colore paglierino. Presenta un gusto caratteristico e deciso, ma delicato.

La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo ed intero, lavorato subito dopo la mungitura. Oggi

si scalda a circa 37-38°C e a questa temperatura si addiziona di caglio. In circa 30 minuti si ottiene il coagulo; si interviene rompendo delicatamente la cagliata fino a dimensioni di nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendolo negli stampi. La salatura si ottiene a secco o in salamoia e si inizia dopo circa 24 ore. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni. Si consuma come formaggio da pasto.



Curiosità

Il Parco delle Orobie Bergamasche comprende e tutela tutta la fascia alta del territorio montano della provincia, il cui sistema di crinali è composto da quattro sentieri di Alta Via.



Valtellina Scimudin

Territorio

Provincia di Sondrio, originario di Bormio.

Definizione

Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle.

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Può avere un peso fra 1 e 2,5 kg. Ricoperto da una crosta fiorita bianco grigia; ha pasta morbida di colore bianco o giallo paglierino con possibili occhiature fini e regolari; sapore dolce, fresco e di latte.

Lo Scimudin viene prodotto dal latte di una o più mungiture. Si procede poi con la coagulazione con caglio di vitello e la cottura cagliata a 36 - 40°C per 30 minuti, seguita dalla rottura a grandezza di una nocciola dei grumi. Per finire la messa in stampi di diametro fra 16 e 22 cm con un'altezza massima di 8 centimetri. Viene confezionato in termoretraibile o venduto sfuso.



Curiosità

La diversità tra un formaggio d'alpe estivo e uno di fondovalle (per il resto dell'anno) è determinata principalmente dall'alimentazione delle vacche: erbe, fiori e acqua dei pascoli nel primo caso, fieno e mangimi nel secondo.



Zincarlin

Territorio

Alto Lario, Val d'Intelvi e Alpi Lepontine (Como).

Definizione

Ricotta aromatizzata.

Materie prime

Siero vaccino, siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi per dare l'agra o maistra), latte di capra e/o vacchino, sale, pepe, (aglio).

Descrizione del prodotto

È una ricotta, più o meno grande, che va dai 250 ai 3500 g.

Possiede un profumo particolare simile alla vaniglia e gusto morbido.

Si produce con l'impastamento, lo schiacciamento e l'aggiunta del 3,5%

di ricotta grassa. Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90°C vengono addizionati del cosiddetto siero acido. È ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito dopo la produzione. Comprimendo più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Si accompagna alla polenta o si consuma a fine pasto. Le produzioni di minor quota risultano essere più secche.



Zincarlin de Vareés

Territorio

Zona collinare e montana della provincia di Varese.

Definizione

Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprino, in prevalenza a coagulazione lattica, con aggiunta di pepe nero e altri ingredienti.

Materie prime

Formaggi di capra in prevalenza a coagulazione lattica, pepe, aglio e prezzemolo disidratati.

Descrizione del prodotto

Privo di forma propria; umidità pari al 56% contenuto materia grassa sul secco 62%, in proteine del 13%. Ph. 5,2. Colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi.

Note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele.

Amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con eventuale aggiunta di caprini a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe; maturazione per 20-60 giorni tra 12°-16°C con periodici rivolte menti per eliminazione dello spurgo.

Eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.

Curiosità

Originariamente, la ricotta era uno scarto della lavorazione del formaggio. L'idea di aromatizzarla e di arricchirla si deve all'estro dei casari del Lario, che in questo modo potevano commercializzarla ricavando maggior profitto dai loro traffici di scambio con l'economia rivierasca.



Curiosità

La maturazione dello Zincarlin avviene in contenitori aperti e con apertura grande. Questa procedura garantisce una consistenza spalmabile; per questo motivo è venduto in vaschette di plastica o barattoli in vetro.



Miele

Territorio

Tutta la Regione.

Definizione

Sostanza zuccherina prodotta dalle api.

Materie prime

Nettare di fiori e melata.

Descrizione del prodotto

Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "flo- reale" e va da viscoso a denso, fino a cristallino. Anche il colore varia da dorato ad ambrato, a seconda del fiore di provenienza.

Può essere dolce o molto dolce, a seconda della tipologia ma può talvolta risultare anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno). La produzione del miele è molto semplice se consideriamo solo l'apporto "umano" che consiste nell'estrarlo dalle celle poste sui mielari, mediante disopercolazione delle cellette (apertura del tappo di cera) e centrifugazione a freddo.

Con queste semplici operazioni si ottiene il miele, che dovrà però essere filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo dalle impurità più leggere.

L'ultima operazione è quella di confezionamento che avviene generalmente in barattoli di vetro. Va conservato lontano dalle fonti di calore.

Il miele può essere utilizzato come ingrediente in alcuni dolci, come dolcificante o anche come ricco nutriente per la colazione o piccoli spuntini. Ottimo da abbinare con formaggi oppure con lardo.

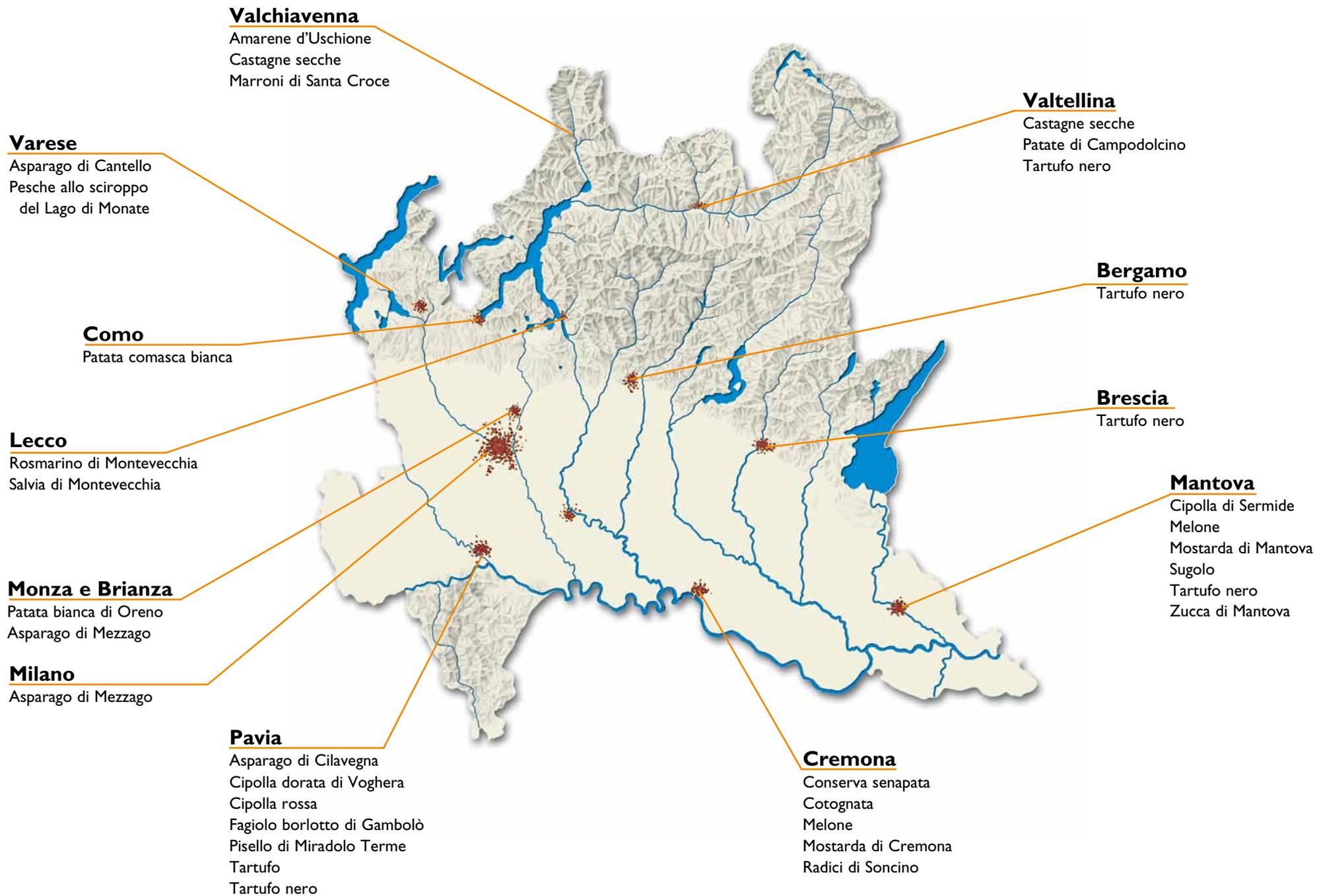


Curiosità

Il miele ha subito un forte incremento produttivo negli ultimi anni; questo fa intuire come la richiesta sia particolarmente fiorente. Ciò avviene soprattutto per vendita all'ingrosso, visto che molti produttori fuori area lo acquistano per mescolarlo con produzioni meno qualificate.



Fiordo incastonato nella splendida cornice paesaggistica dell'Alto Garda Bresciano, il lago di Vestino esprime al meglio il carattere selvaggio e allo stesso tempo mite dell'ambiente naturale delle Prealpi lombarde, luogo di produzioni gastronomiche ricche di sapori, profumi, tradizioni immortali.



Amarene d'Uschione

Territorio

Frazione di Chiavenna (Sondrio).

Descrizione del prodotto

Ha il caratteristico aspetto dell'amarena, di colore rosso chiaro, di modeste dimensioni. Il frutto è dolce, la polpa compatta. La pianta viene coltivata con fusto alto 2 m e ramificazioni brevi, per una miglior raccolta e minor fragilità. Vengono utilizzate per confetture ma soprattutto sotto spirito (aggiunta di zucchero, al sole, e quindi della grappa).



Sagre ed eventi



Nel mese di maggio, a Chiavenna si tiene una rassegna di corali provenienti dall'estero e da ogni parte d'Italia.

Asparago di Cantello

Territorio

comuni di Cantello, Clivio, Viggiù e Arcisate.

Definizione

Genere e specie *Asparagus officinalis* L.

Materie prime

Le cultivar utilizzate per la produzione sono popolazioni locali, olandesi e francesi

Descrizione del prodotto

L'asparago di Cantello è classificato in 4 classi di fisiche qualità, in base al diametro del turione (zona centrale) ed in ogni caso non deve superare un'altezza di 22 cm. La coltivazione dell'asparago viene effettuata in pieno campo, i terreni devono essere coltivati secondo i principi della buona pratica agricola. Il materiale di propagazione può essere ottenuto da produttori locali, nazionali e/o esteri, gli impianti possono essere realizzati con zampe o con piantine.

La quantità di fertilizzanti deve essere effettuata in base alle analisi chimiche del suolo da realizzare prima dell'impianto. Il reimpianto è consentito su quei terreni che da almeno sei anni siano stati destinati alla coltivazione di altre colture. Cure colturali: Fresatura o sarchiatura interfila dopo la raccolta, trattamenti fitosanitari solo alla comparsa dell'avversità, diserbo chimico, meccanico e/o fisico, potatura estiva solo se necessaria, rinalzatura con terreno, con almeno 20 cm sopra le gemme, lasciando la sagoma superficiale. L'irrigazione verrà effettuata solo in caso di grave carenza idrica durante il periodo estivo. La raccolta del prodotto inizia a marzo e si protrae fino a giugno. La durata della raccolta è di circa 50-60 giorni. La durata dell'impianto è di un massimo 12 anni. Dopo la raccolta gli asparagi possono essere immediatamente venduti oppure conservarli a 4°C per un breve periodo di tempo (massimo 48 ore).

Sagre ed eventi



Ogni anno Cantello celebra il suo orgoglio gastronomico con una sagra primaverile. Sono previsti stand di prelibatezze e ricette a base di questo ortaggio e momenti musicali e di intrattenimento per tutte le età.

Asparago di Cilavegna

Sinonimo

Aspars.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Descrizione del prodotto

Asparago bianco con la punta rosa pastello.

Asparagi dalla lunghezza di 20-30 cm, stretti e sottili; ricchi di vitamine e sali minerali.

Hanno un gusto dolce e delicato.

Si producono con la semina delle piantine nelle asparagiaie (fossi profondi nel terreno); dopo 3 anni si ha la raccolta. Sono usati in gastronomia per antipasti, primi e secondi.



Cilavegna in Lomellina

Il piccolo abitato sperduto tra i campi fu "visitato" in meno di un secolo dagli eserciti franco-ispani, austro-sardi e austro-russi.

Solo dal XIX secolo conobbe la meritata pace passando ai Savoia. Il nucleo primitivo del castello sorgeva sull'antica rocca, che comprendeva anche la parrocchiale, il cimitero e la chiesa di San Rocco.

Nelle mura oggetto di contesa erano inclusi anche il palazzo del feudatario e le abitazioni civili.

Sagre ed eventi



Cilavegna dedica all'asparago la sua festa di aprile, una delle più animate e frequentate dell'intera Lomellina.

Asparago di Mezzago

Sinonimo

Sparg.

Territorio

Mezzago (Monza e Brianza) e provincia di Milano.

Descrizione del prodotto

Turione di diametro 1-2 cm, lungo 20-25 cm; ricco di sali minerali e vitamine. Ha colore bianco con la punta rosa. Si produce con la disposizione delle radici (file da 2 m, distanti l'uno dall'altro 30 cm) e la copertura con terra (15 giorni prima della raccolta). La raccolta avviene con arnese a forma di cucchiaio lungo 30 cm. Sono usati per antipasti, risotti, lasagne, frittate e dessert a base di asparagi.

Il Parco Naturale dell'Adda Nord

Da Mezzago, una serie di stradine in direzione di Trezzo conducono alla Valle dell'Adda e alla splendida traccia pianeggiante che costeggia interamente l'argine milanese del fiume. Praticamente pianeggiante, questa è percorribile in bicicletta. Attraversando rogge e tratti di bosco si raggiungono le opere di canalizzazione che, si dice, sono da attribuirsi a Leonardo da Vinci, che spesso visitò queste sponde per conto del Signore di Milano.



Il basso corso dell'Adda

Ricetta



Asparagi mangiatutto (Un mazzo di asparagi non grossi, sale, burro, grana grattugiato)

Rompere gli asparagi a pezzi curvando il gambo fra le mani fino a spezzarlo, lavarli in acqua fresca e cuocere in acqua salata. Sopra la pentola di cottura mettere il piatto di portata con il burro (che si scioglie senza cuocere). Bollire per 10 minuti e servire mescolando con il burro sciolto e il formaggio, dopo aver scolato gli asparagi accuratamente.

Castagne secche

Sinonimo

Castagn secch.

Territorio

Valtellina e Valchiavenna (Sondrio).

Materie prime

Castagne delle varietà: Luina, Bonella, Vescof e piccoli marroni.

Descrizione del prodotto

Castagne secche, private della buccia, dal sapore dolce, coriaceo e color bianco o biondo. Le castagne, sottoposte a cernita in base alla sanità, vengono messe sulla "graa" e fatte seccare con un fuoco acceso per circa 20 giorni. Una volta secche, vengono infilate in lunghi sacchi di canapa e battute su ceppi di legno al fine di separare le bucce che le ricoprono. Si consumano a fine pasto, come merenda, o nella zuppa.

Cipolla di Sermide

Sinonimo

Cipolla paglierina.

Territorio

Sermide, Felonica Po ed Oltrepo mantovano (Mantova).

Descrizione del prodotto

Cipolla di forma globosa di colore giallo paglierino, di diametro 50-80 mm e dal peso di 120-150 g. Assume sapore pungente se coltivata in terreni argillosi, dolce se coltivata in terreni sabbiosi. La semina avviene in autunno e la raccolta in luglio. Si utilizza in particolare per la produzione dei tirot. Viene prodotta in quantità limitate.



Cipolla dorata di Voghera

Territorio

Oltrepo vogherese.

Definizione

Allium cepa

Descrizione del prodotto

Forma a trottole leggermente schiacciata, con un diametro di circa 6 cm di media, colore giallo dorato intenso; ben vestita. Elevata pungenza e sapidità. La coltivazione avviene nell'areale vogherese e nei comuni immediatamente limitrofi. Rotazione del terreno minimo 5 anni dopo cereale e paglia; lavorazione del terreno a doppio strato: aratura poco profonda dopo ripuntatura 60-80 cm; seme fornito dal Consorzio Produttori; 65/80 piantine mq nella prima decade di febbraio; concimazioni mediante metodo "GESTA"; eventuali interventi di irrigazione sospesi 15 giorni prima della raccolta, diserbo, raccolta e essiccazione per 6/8 giorni



Ricetta

Frittelle di castagne (250 g di farina di castagne, olio, sale, 30g di uvetta, 30g di pinoli)
Aggiungere alla farina 2 cucchiaini di olio e amalgamare. Salare, diluire con acqua fredda, aggiungere l'uva e i pinoli. Soffriggere in olio bollente.



Sagre ed eventi

Alla fine di luglio, durante la sagra di Santa Mostiola a Revere, tra i banchi si servono le cipolle preparate nei vari condimenti tradizionali.



Ricetta

Sigolèda (1 cipolla dorata, 3 uova, sale, olio)
Sbattere le uova con un pizzico di sale. Tagliare a fette sottilissime le cipolle e soffriggerle nell'olio. Aggiungere le uova sbattute e cuocere la frittata su ambo i lati finché sarà ben cotta.

Cipolla rossa

Sinonimo

Sigulla.

Territorio

Lomellina e Breme (PV).

Descrizione del prodotto

È presente in 2 forme: a pera o piatta e pesa da 200 a 500 g.

Ha un gusto dolce, la consistenza tenera e colore rosso vinoso.

La coltivazione avviene nel terreno vicino al Sesia, con semina in vivaio in luna calante (15 agosto/10 settembre), il trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre seguito dalla sarciatura per eliminare l'erba, quindi dalla raccolta. Si usano in insalata, bollite o al forno.

Conserva senapata

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Conserva di mele cotogne.

Materie prime

Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape e pectina.

Descrizione del prodotto

È una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 g fino 5 kg. Il gusto è dolce, con intenso sapore di senape. Il profumo è aromatico di senape. La preparazione avviene dopo aver pulito, cotto e trasformato in purea le mele cotogne. Fatto questo si interviene con la senapatura della purea e quindi si inserisce nelle caratteristiche confezioni cilindriche di legno. In gastronomia viene utilizzata spalmata su pane o in accostamento a piatti particolari.



Cotognata

Sinonimo

Cudugnaada.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Conserva di mele cotogne.

Materie prime

Mele cotogne, zucchero, gelificante e scorza di agrumi canditi.

Descrizione del prodotto

Ha colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile,

Il sapore è dolce, delicato con gusto di cotogna. La preparazione avviene con la pulitura delle mele, la preparazione della purea, la cottura ed aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato in scatole di legno rettangolari o rotonde.



Curiosità

La cipolla fu utilizzata fin dai tempi antichi come rimedio terapeutico per il mal di testa, antidoto contro i morsi di ragni e serpenti e anestetizzante per lo stomaco.



Tradizioni

Cremona non è solo patria delle conserve ma anche dei violini. La tradizione nata con Stradivari è ancora tramandata dalle botteghe locali.



Sagre ed eventi

A fine giugno, la Festa di San Pietro è l'occasione per ammirare le vie e le piazze di Cremona agghindate a festa e invase da turisti e bancarelle.

Fagiolo borlotto di Gambolò

Territorio

Comune di Gambolò e comuni limitrofi (PV).

Definizione

Varietà antica di fagiolo borlotto a portamento rampicante, di produzione locale e lavorazione quasi esclusivamente manuale.

Materie prime

Seme originario selezionato.

Descrizione del prodotto

Della famiglia delle leguminose, presenta baccello color bianco-panna con screziatura rosso-bordeaux con 5-6 semi di fagiolo ciascuno; i semi di tale fagiolo sono di 13-15 mm con colorazione bianco-panna, con screziatura rosso-bordeaux con forma tondeggiante e rigonfia.

Si presenta particolarmente liscio al tatto, la sua polpa è farinosa e possiede un gusto dolciastro senza retrogusto amarognolo.

La semina avviene ad aprile e la raccolta del seme secco avviene alla prima decade di luglio, fino a fine agosto. Per la sua produzione si coltivano piante di fagiolo rampicanti, supportate da quadrupiede di legno di salice, cannuccia di palude o bambolo. Dopo la raccolta, la sua lavorazione avviene manualmente in cascina sull'aia.

Marroni di Santa Croce

Sinonimo

Maron di Santa Crus.

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Castagne della specie *Castanea Sativa* varietà Mill.

Descrizione del prodotto

Castagne di buone dimensioni, peso intorno ai 5 g. Hanno sapore dolce, colore chiaro dell'endocarpo, consistenza farinosa dopo cottura.

I marroni una volta raccolti, selezionati e asciugati in cassette possono essere consumati in vario modo: bolliti, arrostiti o preparati a marron glacé. Generalmente si utilizzano a fine pasto o come dolce.



I castagneti di Piuro

Nella vallata di Piuro il castagno abbonda da tempo immemorabile. Ne sono testimonianza le piante secolari di Palazzo Vertemate Franchi a Prosto di Piuro. In località Cortinaccio, la dimora signorile cinquecentesca conserva intatte numerose stanze affrescate o rivestite in legno intarsiato. Completano gli ambienti i dipinti e gli arredi originali.



Storia

La ricetta più antica a base di fagioli giunta fino a noi è romana e fa parte di un ricettario del IV secolo d. C. attribuito ad Apicio: questo patrizio buongustaio, amante della buona tavola, li propone come antipasto, fritti e conditi con pepe e salse piccanti o cotti in padella e aromatizzati con finocchietto selvatico e aceto balsamico.



Sagre ed eventi

Il giorno di San Giovanni che coincide con il solstizio d'estate è festeggiato in numerose vallate tra cui la Val San Giacomo a Campodolcino.

Melone Mantovano

Territorio

Viadanesse, Sermidese e distretto Gazoldo degli Ippoliti-Rodrigo, nelle province di Mantova e Cremona.

Materie prime

Sementi e piantine riconosciute di Famiglia delle Cucurbitaceae, al genere *Cucumis*, specie melo L. Cultivar Honey Moon (tipologia liscio), Harper (tipologia retato senza incisione della fetta) e Supemmarket (tipologia retato con incisione della fetta).

Descrizione del prodotto

Peponide del peso medio di 900 g circa con diametro medio di 10 cm. E' previsto, per il solo peso, anche il valore massimo pari a 2.000 grammi. Può essere Retato o Liscio a seconda di come si presenta la buccia.

Di forma sferica o ovale. Colore della buccia crema paglierino o verde, retata o liscia. Cavità interna piccola. Polpa consistente e succosa arancione o arancione/salmone. Sapore dolce e caratteristico, può presentare aroma di anguria, zucchini, tiglio. La tecnica di coltivazione prevede la fase di semina diretta (in aprile) o con trapianto dei germogli su terreno pacciamato (da febbraio a luglio) in pieno campo o in ambiente protetto (serre, tunnel, tunnelini). Dopo una eventuale cimatura, l'irrigazione avviene per aspersione, infiltrazione, a pioggia o a goccia. L'impollinazione dei fiori deve avvenire esclusivamente ad opera di insetti pronubi senza nessun uso di sostanze ormonali. La raccolta inizia indicativamente 90-110 giorni dopo la semina e prosegue scalare ogni 15-30 giorni, anche giornalmente sia per i tipi lisci che per i tipi retati. Anche il confezionamento e l'imballaggio, dopo pulitura e calibratura, vengono effettuati nella zona di produzione.



Mostarda di Cremona

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Frutta candita in sciroppo di zucchero e senapata.

Materie prime

Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliege rosse, fichi, albicocche), sciroppo e senape.

Descrizione del prodotto

La frutta intera in sciroppo si presenta del colore dei singoli frutti canditi, che sono immersi in uno sciroppo trasparente, chiaro ed abbastanza denso. La consistenza dei frutti è soda. Ha il sapore della frutta al quale si sovrappone quello della senape; il profumo è pungente.

Viene realizzata ormai solo industrialmente con frutta acquistata già candita e quindi non necessariamente nei luoghi di produzione; il prodotto si differenzia per gli sciroppi. Si accompagna ottimamente con il bollito.



Sagre ed eventi

La sagra del melone, accompagnata dal prosciutto, anima la favolosa città di Casteldone tra i mesi di luglio e agosto.



Curiosità

La mostarda era ed è uno dei modi migliori per conservare la frutta per lungo tempo dopo il periodo del raccolto.



Mostarda di Mantova

Sinonimo

Mostarda in foglia.

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Frutta conservata.

Materie prime

Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.

Descrizione del prodotto

Pezzi di frutta di varie dimensioni con sciroppo, ha il sapore di frutta ma piccante. La frutta sbucciata e tagliata viene fatta macerare con lo zucchero per 24 ore poi scolata e bollita per tre volte; quindi si versa il liquido sulla frutta che viene ancora bollita.

A freddo si aggiungono le gocce di senape (6 gocce ogni kg). Viene servita con bolliti, formaggi e salumi.

Paese che vai...

...mostarda che trovi: in buona parte della Pianura Padana la tecnica di confezionamento della pietanza si adattava a quelli che erano i prodotti a disposizione al momento della confezione.



Patata bianca di Oreno

Territorio

Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta (Monza e Brianza).

Definizione

Patata a pasta bianca a maturazione medio tardiva.

Materie prime

Tuberi seme certificati, principalmente della varietà Kennebec.

Descrizione del prodotto

Tuberi di forma allungata, anche se tondeggianti, di pezzatura medio grossa e di peso compreso tra 100-600g. Buccia liscia di colore gialla, polpa bianca.

Caratteristiche sensoriali, da determinare previa cottura, sono: struttura (da soda a farinosa) e sapore (aroma di terra, cotto, erba, fruttato, castagna). Individuazione del terreno (valutando rotazione e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta varietà e tipo di impianti - Taglio dei tuberi - Semina - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta.



Ricetta

La mostarda (mele, pere, fichi, zucche, pesche, 350g di miele, 1/4 di vino bianco, 2 albumi montati a neve, 70g di senape in polvere)

Tagliare e pelare frutta e verdura e bollire tutto fino ad essere tenero al tatto. Scolare ed esporre tutto su una grata ad essiccare. Far bollire miele e vino e mescolare gli albumi. Unire la senape e versare lo sciroppo sui frutti disposti in barattolo e chiudere.



Sagre ed eventi

Ogni due anni, a Oreno si tiene la Sagra della Patata. Una tradizione che continua dal 1968.

Patata comasca bianca

Territorio

Provincia di Como.

Definizione

Tubero a pasta bianca farinosa.

Materie prime

Tuberi di prima produzione appartenenti a varietà a pasta bianca non modificati geneticamente.

Descrizione del prodotto

Tuberi di forma ovale, allungata, di dimensioni medio piccole, di colore giallo oro e pasta bianca e Farinosa. Il terreno di preparazione è concimato con letame o concime minerale. I tuberi seme sono messi a dimora a 8-10 cm di profondità. Seguono poi interventi agronomici e trattamenti fitosanitari, operazioni di zappatura e rincalzatura e la rimozione della parte aerea. I tuberi raccolti sono trasportati in magazzini di stoccaggio e mantenuti alla temperatura di 5°C; di seguito spazzolati e insacchetati per la vendita.

Patate di Campodolcino

Territorio

Frazione Starleggia (1565 metri) e Campodolcino (Sondrio).

Definizione

Patate tardive, di montagna.

Descrizione del prodotto

Le Patate di Campodolcino hanno una pezzatura medio-piccola. Sono farinose e a pasta gialla. La loro produzione è tipicamente contadina. Viene seminata in tarda primavera, raccolta in tarda estate, senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche climatiche favorevoli. Sono ormai pochi i produttori locali. Il consumo di questa qualità è per lo più ad appannaggio dei produttori stessi.

Pesche allo sciroppo del Lago di Monate

Sinonimo

Perzic de Munà.

Territorio

Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Carezzate (Varese).

Definizione

Pesche sciroppate.

Materie Prime

Pesche, acqua e zucchero.

Descrizione del prodotto

Per la loro preparazione le pesche dopo la raccolta vengono lavate, tagliate in due parti (una più grande e una più piccola) e denocciate. Dopo la pelatura a mano, le mezze pesche vengono collocate nei barattoli di latta con aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero. Si chiude poi ermeticamente il barattolo e si procede alla cottura e sterilizzazione per un periodo di ebollizione variabile tra 10 e 15 minuti.



Curiosità

La patata comasca bianca presenta un elevato contenuto di amido che ha effetti fisiologici simili a quelli delle fibre. Sono inoltre ricche di vitamine, sali minerali, carotenoidi e polifenoli, importanti antiossidanti naturali.



Tradizioni

Si dice che Starleggia fosse il paese più povero della vallata. Non rimaneva altro che emigrare o piantare patate sperando nella buona sorte del raccolto.



Curiosità

La leggenda che diede origine al Lago di Monate narra dell'ira di Bianca, punita da un feudatario respinto. La sua maledizione portò il pozzo del castello del ricco signore a straripare, fino ad allagare tutti i suoi possedimenti e a dar vita al bacino lacustre.

Pisello di Miradolo Terme

Territorio

Comune di Miradolo Terme.

Definizione

Frutto della pianta leguminosa, sferico e di colore verde, ricco di sali minerali.

Materie prime

Sementi denominate generoso, rondo e telefono.

Descrizione del prodotto

Struttura esterna del baccello fibrosa, elastica e fisiche schioccante. Seme di forma sferica liscio e lucido. Seme dal sapore dolce e consistenza tenera, ma sufficientemente consistenti. Non farinosi. Coltivazione a pieno campo. La semina tra febbraio e marzo avviene in piccole buche, tracciate in fila e distanti fra loro circa 120 cm. Dopo l'uscita del germoglio si piantano i paletti (circa 170 cm di altezza) su cui tirare corde o reti per sostenere le piante. La raccolta inizia a fine aprile-seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno ed è scalare, come la fioritura, si fa riferimento cioè al 1°, 2° e 3° fiore partendo dalla base e risalendo verso l'apice vegetativo.

Radici di Soncino

Territorio

Soncino (Cremona).

Definizione

Insalata.

Descrizione del prodotto

Sono di dimensioni diverse e colore paglierino, leggermente amarognole e inodori. La lunghezza è di circa 40 cm e il diametro di 2-3 cm. Le radici vengono utilizzate per bolliti, come contorno, macedonia di verdure, risotto con soncino e pancetta, radici caramellate con aceto balsamico, puree di radici con salame da pentola, contorno classico ai secondi piatti. Il prodotto sembra indicato per il mantenimento della flora microbica intestinale, per coadiuvare l'assorbimento del ferro ed aiutare nei problemi intestinali.



La Rocca di Soncino

Estremo baluardo milanese ad oriente, la Rocca di Soncino è ben conservata. Anche per questo è richiesta spesso dai registi di film storici. Tra le pellicole girate tra le Mura si annoverano *Lady Hawk* (con Michelle Pfeiffer) e *Il Mestiere delle Armi* (di Ermanno Olmi).



Ricetta

Riso e bisi
(500g riso, 700g piselli,
80g burro, 40g pancetta,
1 cipolla, prezzemolo,
60g Grana grattugiato,
brodo, sale, pepe)
Rosolare in metà burro
cipolla, prezzemolo e
pancetta. Unire i piselli,
aggiungere un po' di brodo,
versare il riso. Cuocere per
15 minuti, mescolando e
aggiungendo brodo. Salare,
unire burro, Grana e pepe.



Sagre ed eventi

Alla fine del mese di gennaio presso lo storico borgo di Soncino si festeggia la ricorrenza della Beata Stefania Quinzani.

Rosmarino di Montevecthia

Territorio

Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecthia, in provincia di Lecco.

Definizione

Il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. È una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae Lindl.

Materie prime

Piantine di rosmarino, ottenute per talea da piante madri. Tre varietà botaniche con numerose cultivar.

Descrizione del prodotto

È un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 m. Le foglie (2-2,5 cm) sono opposte, sessili, lineari, coriacee, lucide di colore verde lucente sulla parte superiore e bianco-tomentose su quella inferiore. Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 cm, ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante. Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantazione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita difetta

Salvia di Montevecthia

Territorio

Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecthia, in provincia di Lecco.

Definizione

Piccola pianta sempreverde arbustiva (*Salvia officinalis*), largamente coltivata come aromatica e naturalizzata nel sud e centro-sud Europa.

Materie prime

Piantine di salvia, in particolare giovani rametti apicali e foglie.

Descrizione del prodotto

Gli arbusti, sempreverdi e rustici, possono raggiungere il metro di altezza. Le foglie hanno forma ovale lanceolata, colore grigio verde con riflessi argentei. La parte superiore è spessa e vellutata, quella inferiore ruvida con nervature pronunciate. Contiene un olio essenziale, oltre a flavonoidi, glucosidi e composti fenolici, che contribuisce a stimolare la secrezione biliare. Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantazione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione (1-2 giorni al massimo) - Vendita diretta.



Curiosità

Il rosmarino si utilizza in prevalenza per aromatizzare carni e arrostiti, ma è ottimo anche per insaporire focacce, grissini e schiacciate. Gli effetti benefici di questa pianta aromatica la rendono ottima per tisane e infusi.



Ricetta

Polenta con la salvia
(350g farina di mais,
1 cipolla, 60g salvia,
prezzemolo, 3 acciughe
salate, 120g funghi
secchi)
Cuocere la polenta.
Soffriggere cipolla,
prezzemolo, salvia e
acciughe e aggiungere
i funghi già ammollati
in acqua. Servirli con
la polenta.

Sugolo

Sinonimo

Sugol, carpada.

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Conserva di mosto d'uva.

Materie prime

Mosto d'uva di lambrusco, farina bianca (facoltativo: zucchero).

Descrizione del prodotto

Ha la consistenza del budino, il sapore amaro e d'uva. Ci sono due tipi di sugolo: uno ottenuto dal mosto d'uva e uno ottenuto da uva cotta.

Il primo è di colore biondo, il secondo più scuro. Si setaccia la farina bianca e si diluisce in 1 litro di mosto d'uva, si aggiunge lo zucchero, si cuoce per 10 minuti, si mescola, si lascia raffreddare e si versa nelle scodelle.

Da servire come dessert, come sorbetto o con la ricotta.

Le colline moreniche mantovane

La fascia collinare a Sud del Benaco riesce a beneficiare della mitezza del clima del maggior lago italiano. Tra Castiglione delle Stiviere e Monzambano, passando per Solferino e Castellaro, il paesaggio è movimentato da vigne e antiche corti rurali.



Tartufo

Sinonimo

Triful.

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Fungo ipogeo.

Descrizione del prodotto

Ha forma globosa e tondeggiante. Il peso può variare da pochi grammi al chilo. La consistenza è tenera e compatta. Viene cresciuto in tartufo spontanee nel periodo tra settembre e ottobre. In gastronomia si utilizza nei risotti, con carpaccio e filetto, sulle uova e i tagliolini al tartufo.

È presente in 2 forme: nero (zona montana della provincia di Pavia - Varzi) e bianco (zona Oltrepo - Casteggio).

Tra Casteggio e Montalto

Una delle più piacevoli strade del vino pavese si percorre salendo da Casteggio in direzione di Montalto Pavese. Qui un imponente castello domina da un lato le vigne e dall'altro la pianura. Il paesino rivela ancora tracce di un passato fortificato. La chiesa stessa, leggermente discosta nella vallata, è addossata ad una costruzione di probabile origine medievale. Ogni domenica, sulla piazza del paese i contadini propongono vino, formaggele e salumi.



Ricetta

Mosto d'Uva
(mosto d'uva bianca o rossa, farina bianca in proporzione di 1 cucchiaino per ogni bicchiere di mosto, zucchero, buccia di limone)
Raccogliere l'ultimo mosto che esce dalla bigoncia, filtrarlo e amalgamarlo con la farina.

A gusto, aggiungere zucchero stemperando bene e un pezzo di limone. Versare il tutto in casseruola e far cuocere a fuoco lento per 30 minuti.



Tradizioni

Pare che le origini dell'uso del tartufo in cucina siano antichissime. I sumeri, i greci e i romani lo includevano spesso nelle loro diete.

Tartufo nero

Sinonimo

Trifola.

Territorio

Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia e Sondrio.

Definizione

Fungo ipogeo.

Descrizione del prodotto

Ha forma irregolare di colore variabile a seconda della tipologia e della fase di maturazione. A seconda della varietà assume un gusto da delicato a dolce sino ad amarognolo. Il profumo è intenso. Esiste in tre varietà dette: Scorzone o estivo, Uncinato e Nero pregiato o Melanosporum.

La produzione è sempre stata di carattere naturale come per i funghi, ma da alcuni anni a questa parte si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere.

Gli usi sono molteplici. Il miglior modo per apprezzarlo è di consumarlo tagliato a fettine con l'olio e un pizzico di sale e di pepe dopo averlo sbucciato e ridotto in scaglie. Può essere usato in ogni piatto dall'antipasto al dessert ed anche sulla pizza.

Zucca Mantovana

Territorio

Provincia di Mantova.

Varietà

Cucurbita maxima, Cucurbita Moschata, Marina di Chioggia, Piacentina, Mantovana, Americana, Giapponese e Delica.

Descrizione del prodotto



La zucca può presentarsi con la forma globosa schiacciata ai poli di colore verde-grigio, (a cappello di prete); oppure, allungata, di colore marrone.

Il peso può variare da 1 a 8 kg. Ha sapore dolce con polpa pastosa e dura. Si semina in aprile e la raccolta avviene a fine settembre-ottobre. In gastronomia viene utilizzata in molti piatti, antipasti, primi (riso alla zucca, tortelli di zucca), secondi, dessert, gelati e sorbetti.

La zucca nella cucina mantovana

Le specialità culinarie della provincia attraversata dal Mincio valorizzano al meglio il prezioso e versatile ingrediente che la zucca rappresenta. La produzione abbondante e la creatività degli chef ne hanno prodotto una quantità di interpretazioni, dai primi (paste e tortelli) ai dolci (torte e confetture) passando per le varie portate. Seminata a primavera, la crescita dura l'intera estate: le dimensioni estremamente variabili dipendono dalle condizioni ambientali e non influenzano il gusto.



Curiosità

Come i funghi di superficie, anche il tartufo è sensibile alle condizioni climatiche: per una ricerca fortunata, una stagione piovosa e umida è da preferirsi ad una arida e torrida.



Curiosità

La coltivazione della zucca su uno stesso terreno prevede la rotazione con un'altra coltura per almeno un anno (frumento e mais).



Capunsei

Territorio

Colline moreniche del Garda.

Definizione

Gnocchetto di pane grattugiato a forma ovoidale.

Materie prime

Pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, formaggio grana, uova, spezie, erbe aromatiche.

Descrizione del prodotto

Gnocchetto di forma ovoidale allungata di circa 4-5 cm circa con consistenza dell'impasto morbida, umida e deformabile. Si preparano aggiungendo al pane grattugiato e setacciato brodo caldo e burro fuso e impastando il tutto. Si formano poi degli gnocchetti a forma ovoidale allungata.

Casoncelli della bergamasca

Sinonimo

Canunsei, Casonsei.

Territorio

Bergamo e provincia.

Definizione

Pasta fresca ripiena.

Materie prime

Pasta fresca: farina, uova, acqua e sale.

Ripieno: Grana grattugiato, pane grattugiato, uova, carne bovina, carne suina, amaretti, uvetta, aglio e prezzemolo.

Descrizione del prodotto

Elementi di pasta di dimensioni variabili, ma di circa 5-6 cm l'uno, a forma di semicerchio, di colore giallo.

Il gusto è dolce misto a carne, molto particolare e gradevole.

Usato in cucina come primo piatto condito con burro fuso e salvia.

Gnocchi di Zucca

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Pasta fresca a base di zucca mantovana.

Materie prime

Zucca cotta, farina bianca e sale.

Descrizione del prodotto

Forma rotondeggiante tipica dello gnocco, dal sapore di zucca.

La preparazione inizia con la cottura della zucca, che una volta lasciata raffreddare viene passata al setaccio e, con l'aggiunta di farina, rovesciata sul un tagliere. Completato l'impasto si passa alla formatura vera e propria degli gnocchi. Gli gnocchi di zucca vengono utilizzati in gastronomia come primo piatto e spesso proposti conditi con burro fuso.



Tradizioni

I capunsei si esaltano conditi con burro fuso aromatizzato con qualche fogliolina di salvia e formaggio grattugiato e accompagnati da vino Chiaretto o Rubino dei colli morenici mantovani.



Curiosità

Hanno fatto la trasvolata dell'Atlantico i Casonsei: nel ristorante bergamasco di Palo Alto (California) gli americani sono disposti a settimane di prenotazione anticipata pur di assaporare la specialità sapientemente preparata dagli chef orobici.



Curiosità

Le dimensioni delle zucche variano molto, a secondo del tipo: dai 5 cm della Baby Boo, ai 100 kg della zucca comune, ai 224 per 3 metri di circonferenza della specie Atlantic Giant adatta per torte.

Marubini

Sinonimo

Marubeen.

Territorio

Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco.

Definizione

Pasta ripiena.

Materie prime

Ripieno: carne di brasato, manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco e Grana Padano (fondamentali) più noce moscata e uova.

Pasta: farina bianca 00, uova fresche, olio di oliva e sale.

Descrizione del prodotto

Pasta di forma quadrata, rotonda, a mezzaluna, data a mano con pressatura all'incrocio, peso variabile (secondo il tipo di tortellini) e consistenza compatta. Sono di colore giallo paglierino brillante, il sapore è di pesto di salame e noce moscata.

Il Casalasco

Allorché il Po compie la sua ultima ansa in provincia di Cremona, i campanili di Casalmaggiore sventano sopra gli argini lasciando intuire l'esistenza di un paese dalle dimensioni ragguardevoli. Il ponte sul fiume è il primo dopo una ventina di chilometri e il tratto di Po precedente ha molto del selvaggio: rivela una forza difficilmente imbrigliabile tra gli argini e si ramifica tra molti isolotti.

Pizzoccheri della Valtellina

Territorio

Valtellina, Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Tagliatelle o gnocchetti di varia dimensione.

Materie prime

Sfarinati di grano duro e/o tenero e o altri sfarinati, con farina di grano saraceno, acqua e sale.

Descrizione del prodotto

Tagliatella di colore scuro o a forma di gnocchetti, di dimensioni variabili in base ai residui. Aroma tipico del grano saraceno. La preparazione avviene a stadi successivi: impasto degli ingredienti, (tiratura della sfoglia per prodotto fresco), estrusione, formatura (trafilatura) con taglio ed essiccazione, confezionamento. La ricetta tipica prevede la cottura dei pizzoccheri insieme a patate, verze, coste o spinaci, conditi con formaggio semigrasso (Latteria o Valtellina Casera), burro fuso, salvia, aglio, formaggio grattugiato e pepe.



Il toponimo "Valtellina"

La Valtellina deve il proprio nome al promontorio di Teglio, tra i primi luoghi abitati stabilmente nella vallata. Vanto del paese (forse più vicino alla leggenda che non alla storia) è quello di aver inventato i pizzoccheri.



Sagre ed eventi

Carnevale vale sicuramente una visita alla cittadina di Casalmaggiore che ospita una delle sfilate più variopinte dell'intera provincia.



Curiosità

Pur condividendo lo stesso impasto, i pizzoccheri a tagliatelle sono tipici della Valtellina, mentre quelli a gnocchetti sono propri della Valchiavenna.

Scarpinocc

Sinonimo

Betòi.

Territorio

Comune di Parre (Bergamo).

Definizione

Pasta fresca ripiena.

Materie prime

Pasta: 5 uova per kg di farina, acqua e sale.

Ripieno: grana grattugiato, pane grattugiato, burro fuso, latte, uova, sale, aglio, prezzemolo tritato finemente e spezie varie.

Descrizione del prodotto

È una pasta ripiena lunga 5-6 cm e alta 3 cm. La forma ricorda le antiche scarpe di panno che si usavano nella bergamasca. Dopo la cottura hanno un gusto molto gradevole, delicato e leggermente speziato. Si preparano in casa. La pasta si ottiene mescolando farina ed uova, aggiungendo un po' d'acqua tiepida e sale. Il ripieno, invece, si compone con formaggio grana (75%), pane grattugiato, burro fuso, latte, uova e spezie varie.

La cottura si ottiene in abbondante acqua salata per circa 20-25 minuti. Si condiscono con burro e salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di Grana grattugiato misto a spezie. Si consuma come primo piatto.



Curiosità

Ogni estate i pastori bergamaschi erano soliti condurre le mandrie anche oltre le loro montagne. Erano chiamati "bergamini" e, dove andavano, lasciavano traccia del loro passaggio. Anche nella gastronomia: per questo motivo, piatti come gli Scarpinocc, sono diffusi fino in Valsassina.

Tortelli cremaschi

Sinonimo

Turtei cremasch.

Territorio

Crema e zone limitrofe.

Definizione

Pasta fresca ripiena.

Materie prime

Pasta: farina, uova, acqua tiepida e sale. Ripieno: amaretti, cedro candito, formaggio grana e pane grattugiato, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne e pera scioppata.

Descrizione del prodotto

Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura della pasta. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza degli amaretti. Il gusto è dolce ma delicato e l'amaretto caratterizza il prodotto. In gastronomia vengono utilizzati come primo piatto.

Crema

Pur inclusa nella provincia cremonese, l'area cremasca ha una propria identità e si distingue dal capoluogo, a partire dalle tradizioni commerciali del grande mercato. Il Duomo è in stile gotico-lombardo, risale al 1300 ed è simbolo della ricostruzione cittadina dopo il danno del Barbarossa.



Sagre ed eventi

La quinta domenica precedente il Natale, Crema onora con una festa il crocefisso del XIV secolo conservato all'interno del Duomo.

Tortelli di zucca

Sinonimo

Turtei de soca.

Territorio

Mantova e mantovano.

Definizione

Pasta fresca ripiena.

Materie prime

Farina, uova, zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pan grattato, Grana Padano.

Descrizione del prodotto

Assumono forme diverse a seconda della chiusura a mano.

La forma classica è quella a cappellaccio. Hanno sapore dolciastro di zucca e amaretto. Per il ripieno: si cuoce la zucca, (aggiunta di mostarda), si trita tutto con gli amaretti, si aggiunge la scorza di limone, la noce moscata, il pane grattato e il Grana. Si prepara la sfoglia di pasta ritagliandola in quadretti, si riempiono e chiudono a tortello. Si consumano come primo piatto conditi con burro fuso (e salvia) o sugo, pomodoro e porcini o profumo di timo. Le zucche utilizzate provengono da Viadana in quanto più sugose e saporite.



Curiosità

I tortelli sono il piatto forte della città, proposti in ogni ristorante e a prezzo quasi "politico", come se nessuno potesse transitare per Mantova senza averli degustati.



Tortello Amaro di Castel Goffredo

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Tortello amaro perché preparato con erba amara (balsamita).

Materie prime

Per il ripieno: erbetto, formaggio, pane grattugiato, uova, noce moscata, salvia, cipolle, aglio, erba amara, sale.

Pasta: farina, uova

Descrizione del prodotto

Tortello dalla forma triangolare derivata dal ripiegamento di un quadrato di pasta all'uovo farcita con il ripieno, che viene schiacciato in modo caratteristico, tipico della pasta fresca all'uovo ripiena. Esso possiede una particolare nota di sapore e retrogusto caratteristiche della balsamita.

La pasta fresca tradizionale (10 uova per 1 kg di farina) viene farcita con il ripieno, ripiegata e rifinita manualmente.



Curiosità

La balsamita (o erba di San Pietro), ingrediente base del tortello di Castel Goffredo, deve il suo nome al fatto che fiorisce a fine Giugno, in concomitanza con la festa di San Pietro e Paolo. Le foglie di questa erba un tempo erano anche chiamate foglie della Bibbia, poiché venivano spesso utilizzate come segnalibro per il testo sacro.



Il castello di Mantova



Amaretti di Gallarate

Territorio

Comune di Gallarate.

Definizione

Biscotto a base di mandorle e armelline.

Materie prime

Mandorle pelate, zucchero semolato, bianco d'uovo, armelline, farina 00.

Descrizione del prodotto

Biscotto dalla forma irregolare, di colore bruno-dorato, con crosta croccante e interno morbido con equilibrio dolce/amaro. Miscelati gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza adeguata, si scaldano a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, si lascia riposare per 12 ore a temperatura ed umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo pezzo conferendo la caratteristica forma al prodotto a "montagnetta" e si cuoce in forno a 220°C per 8 minuti.

Da visitare

La basilica di S. Maria Assunta sorge su piazza della Libertà e risale alla seconda metà dell'Ottocento; l'interno, a navata unica, è sormontata da una grande cupola. Tra i dipinti sono da segnalare lo Sposalizio della Vergine e la Natività della Vergine. Accanto alla basilica, il Museo di Arte sacra custodisce dipinti, arredi e oggetti liturgici di varie epoche.

Anello di Monaco

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Dolce da forno.

Materie prime

Pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia. Ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala.

Descrizione del prodotto

Si presenta con forma di fungo con un foro centrale.

È un dolce farcito, di consistenza soffice, con la sommità ricoperta da una glassa bianca. Ha un gradevole profumo e sapore di nocciole, mandorle e burro. Il suo procedimento di preparazione è complesso poiché prevede 4 fasi di impasto dei diversi ingredienti, alternati a 4 fasi di lievitazione che fanno aumentare notevolmente il volume dell'impasto. Il ciclo di lavorazione procede con la farcitura, la formatura ad anello e la cottura in forno.

"Una città a forma di palazzo"

Così è stata definita Mantova da Baldassarre Castiglioni. La città, piccola e ben disegnata, è un'originale connubio tra storia e arte, considerata scrigno di tesori firmati da Mantegna, Pisanello, Giulio Romano e Leon Battista Alberti. Gli oltre quattro secoli della dominazione dei Gonzaga si manifestano nella magnificenza del Palazzo Ducale.



Ricetta

L'amaretto fatto in casa (mandorle, armelline, zucchero, albumi, zucchero a velo). Montare mandorle, armelline, zucchero e albumi non montato. Cospargere la teglia con lo zucchero a velo e fare riposare per 2 ore a temperatura ambiente. Cuocere a 180-200°C con lo sportello del forno leggermente aperto per 15-20 minuti.



Tradizioni

L'anello di Monaco (Nusskrantz) è un dolce a base di pasta lievitata, arrivato a Mantova dalla Germania (Monaco, appunto). È uno dei discendenti del Kugelhupf, di cui conserva la forma a ciambella, farcito con un impasto a base di noci.

Baci del Signore

Territorio

Pavia.

Definizione

Piccoli dolci farciti di marmellata di arance.

Materie prime

Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance e cioccolato fuso.

Descrizione del prodotto

I Baci del Signore sono piccoli dolcetti a forma di bottoni del peso di circa 20 g ciascuno.

Hanno il sapore dolce del cioccolato e della marmellata di arance.

Si preparano impastando gli ingredienti e fomando dei dischetti.

Dopo la cottura viene aggiunta della marmellata per unire i dischetti a due a due come una farcitura. Particolarmente adatti con il tè.



Miradolo Terme

Ai piedi dell'unica collina pavese situata a Nord del Po (condivisa con la provincia di Milano), Miradolo è celebre per i suoi stabilimenti termali e per la "Festa delle Ciliege". Nel mese di maggio i produttori locali convergono nel piccolo abitato per proporre i frutti e i loro derivati.

Baci di Cremona

Sinonimo

Bazeen de Cremuna.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Biscottino accoppiato.

Materie prime

Nocciole tostate in farina, burro, zucchero e farina tipo 00.

Ripieno: marmellata o cioccolato.

Descrizione del prodotto

Biscotto costituito da due emisfere accoppiate, con un peso di circa 15-25 g, consistenza friabile, colore nocciola chiaro, sapore dolce e profumato di nocciole tostate. Si prepara mediante impasto, riposo, porzionamento, formatura delle palline in forno (con la cottura diventano semisfere) a circa 160°C per 15 minuti, accoppiamento tramite ripieno.

La liuteria

A Cremona esiste la scuola liutaia più prestigiosa del mondo. Pur non riuscendo a risalire con precisione al primo liutaio, il più famoso fu Antonio Stradivari (Cremona, 1643-1737). Allievo dell'Amati, costruì oltre 1100 strumenti musicali, alcuni conservati nel museo della città.



Sagre ed eventi

A Santa Maria della Versa, capitale vinicola dell'Oltrepò Pavese, la Fiera dell'Angelo è un importante mercato del bestiame e delle attrezzature agricole, arricchito anche dalla presenza di numerosi stand gastronomici.



Curiosità

La nocciola, frutto di una pianta generalmente diffusa in tutta la Pianura Padana, è un ingrediente ricorrente nei dolci e nei condimenti.



Bisciola

Territorio

Valtellina (Sondrio).

Definizione

Dolce superlievitato e farcito.

Materie prime

Farina di grano tenero tipo 00, noci, fichi, uva sultanina, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale (madre), bucce d'arancia e cedro candite, miele e latte.

Descrizione del prodotto

Prodotto a lievitazione naturale dalla forma schiacciata e peso di circa 600 g. Meno morbido del panettone e più consistente; il gusto è in funzione degli ingredienti utilizzati.



Sagre ed eventi

Durante l'estate a Sondrio si tengono numerosi mercatini tipici in cui le bancarelle propongono manufatti artigianali e specialità gastronomiche.



Leonardo in Valtellina

Voltolina, com'è detto valle circondata da alti e terribili monti...che non ci si può montare se non a quattro piedi... Vannoci i villani a tempo delle nevi con grande ingegno per far traboccare gli orsi giù per esse ripe. Leonardo si addentrò in valle rimanendone affascinato e probabilmente traendone ispirazione sia per la sua vena artistica (i paesaggi montani che spesso costituiscono lo sfondo dei suoi dipinti) sia per quella scientifica (lo studio delle acque).

Biscotin de Prost

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Biscotto di pasta frolla.

Materie prime

Farina tipo 00, burro e zucchero.

Descrizione del prodotto

Biscotto untuoso, friabile, di colore dorato (caramellizzato), di circa 4 cm di diametro e uno di altezza, peso di circa 15 g.

Si miscelano i tre ingredienti, per ultimo il burro, nell'impastatrice. Quindi si formano salsicciotti di circa 4 cm di diametro; con il coltello si tagliano dischi di circa 1 cm di spessore. I biscotti vengono disposti a mano su teglia e cotti fino a che assumono un aspetto lucido esternamente e più ruvido internamente. Vengono confezionati a mano in pacchetti da 250, 500 e 1000 g. Adatti per il tè, sono utilizzati nei crotti come dolcetto.

Curiosità

Nel 1600 una frana di dimensioni colossali cancellò improvvisamente la vecchia e fiorente Piuro, obbligando alla ricostruzione.



Le cascate dell'Acqua Fraggia

Le più note della Valtellina, sono anche le più facili da raggiungere. Visibili dalla strada tra Chiavenna e il Passo del Maloja, un breve sentiero ne consente l'avvicinamento.

Se in estate sono un invito all'arcobaleno, in inverno costituiscono un castello di colonne di ghiaccio.



Brasadella (dolce)

Territorio

Valtellina di Teglio e Tirano (Sondrio).

Definizione

Ciambella dolce.

Materie prime

Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale e lievito.

Descrizione del prodotto

Ciambella dolce con diametro esterno di 20 cm, interno di 8 circa.

Pesa circa 300 g.

L'aspetto è scuro all'esterno mentre all'interno ha una pasta di colore più chiaro. La preparazione della Brasadella avviene con l'impastamento, la formatura e una seconda lievitazione. Vengono aggiunti uovo e zucchero prima della cottura.

La Val Belviso

Il territorio di Teglio comprende anche la Val Belviso, sul versante orobico della Valtellina. Si raggiunge la valle risalendo in direzione del passo dell'Aprica ed imboccando la stretta strada in discesa a destra prima di Aprica. Continuando fino ad un bivio dopo un ponte, a sinistra si procede tra boschi e radure. L'alta valle (solo pedonale) è occupata dal grande lago artificiale.

Sagre ed eventi

Villa Visconti Venosta a Grosio ospita, in agosto, una settimana di folklore all'insegna delle più genuine tradizioni telline.



Braschin

Territorio

Valle Albano (Como).

Definizione

Focaccia dolce e guarnita di frutta.

Materie prime

Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci e uvette.

Descrizione del prodotto

Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare, di circa 600 g.

Ha colorazione brunita all'esterno, con evidenti pezzi di frutta che emergono dalla pasta.

Si prepara amalgamando l'impasto (un tempo con lardo al posto del burro, e ciccioli per l'uvetta). Si forma una palla, si lascia a riposo per la prima lievitazione, si schiaccia, si aggiunge burro a riccioli, segue la seconda lievitazione. Si cuoce in forno a 230°C per 15 minuti (30°C meno del pane).

Prodotto da consumarsi in giornata.

Il tesoro del Barbarossa

Il borgo di Gravedona è conosciuto per la presenza di Palazzo Gallio e la chiesa di Santa Maria del Tiglio ma anche per una leggenda. Si dice che le navi del Barbarossa stessero veleggiando in direzione nord, cariche del bottino conquistato in Italia, quando i gravedonesi riuscirono a far attraccare i vascelli e deprenderli dal carico prezioso. Da qui la frase dell'imperatore: "Perdono a tutti i comuni lombardi ma non ai perfidi gravedonesi".

Curiosità

La valle del Torrente Albano è tra le meno abitate del territorio comasco. L'ultima località raggiunta dalla strada (il Ponte delle Seghe) coincide con l'inizio dei sentieri usati in passato dai contrabbandieri per sconfinare nel vicino territorio elvetico.



Brutti e buoni

Territorio

Gavirate e Gallarate (Varese).

Definizione

Biscotti.

Materie prime

Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo e zucchero.

Descrizione del prodotto

Biscotti dalla forma rotonda, del peso di 8-10 g: sono croccanti, al sapore di mandorla e nocciole.

Si preparano montando a neve gli albumi d'uovo con lo zucchero, a cui si devono aggiungere nocciole e mandorle macinate, zucchero a velo e vanillina. Con questa miscela di riempie una siringa e dopo la formatura, si cuociono in forno. Vengono confezionati incartati in coppia e poi insacchettati. Sono utilizzati principalmente come dolcetti da tè.

Tra treni e torri

Sul Verbanò, il promontorio di Angera è dominato dalla Rocca Borromea, imponente fortificazione creata per proteggere il confine Nord-occidentale dei territori milanesi. Percorrendo la strada litorea che risale in direzione Nord, Ranco si distingue per un originalissimo museo. In un'ambientazione da stazione, vecchi treni, bus e mezzi di trasporto sono esposti e visitabili dal pubblico grazie alla passione del collezionista Ogliari.

Bunbunenn

Sinonimo

Bunbuneeen.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Frollini, biscotti secchi.

Materie prime

Farina di tipo 00, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina.

Descrizione del prodotto

Biscotti dalle forme fantasia, friabili con peso di 10 g circa, dal sapore dolce e di colore nocciola chiaro. Sono confezionati mediante impasto tipo pasta frolla lasciato a riposo, tiratura di 3-4 mm, formatura con stampini, cottura a circa 180°C per 10-12 minuti.

Un Parco sul Serio

La porzione cremasca della provincia cremonese è attraversata dal Fiume Serio, le cui sponde sono protette dal Parco Naturale Regionale. Provenendo dalla bergamasca, prima di gettarsi nell'Adda il fiume propone scorci incontaminati dell'antica pianura.



Sagre ed eventi

Una tra le più antiche sagre del Varesotto è la Festa di Sant'Eusebio, tenuta regolarmente in luglio a Casciago, intorno alla chiesetta romanica dedicata al santo.



Sagre ed eventi

A Capralba, a novembre, nei giorni di San Martino si festeggia la ricorrenza con una fiera agricola, specializzata in derivazioni dei cereali e dell'industria suinicola.



Buscel di fich

Territorio

Valtellina di Tirano (Sondrio).

Definizione

Filoncino con fichi.

Materie prime

Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale e lievito di birra.

Descrizione del prodotto

Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 cm di diametro, raggiunge un peso di 300 g circa. È un dolce con la caratteristica nota dei fichi, di colore scuro e morbido da fresco, più consistente con il passare del tempo.

Per la preparazione i componenti, esclusi i fichi, vengono miscelati e lasciati riposare per circa 30 minuti; si aggiungono i fichi tagliati a pezzettini e si lascia riposare altri 30 minuti; si formano i filoncini e si inforna a 230°C per 20-25 minuti.



Dolce di fichi

Il cibo degli dei

I fichi erano considerati dalla mitologia come il cibo preferito dagli dei. In Valtellina si combinano perfettamente con i formaggi (sia stagionati sia a pasta molle) e le bresaole. In forma di marmellata e amalgamati con mascarpone, diventano una prelibata crema pasticcera.



Sagre ed eventi

I pittori di ogni parte d'Europa convergono su Bormio a giugno in occasione del Premio Contea di Bormio, durante il quale il centro viene agghindato a festa.



Bussolano

Sinonimo

Busolan, buslan.

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Prodotto da forno a forma di ciambella o di "esse".

Materie prime

Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi e lievito per dolci.

Descrizione del prodotto

Dolce a forma di ciambella o di "esse", dal peso di 600-800 g e diametro di 40-50 cm, ha colore giallo paglierino con superficie dorata, sapore di burro e vaniglia. Gli ingredienti impastati, dopo esser messi in forma, vengono spennellati con albume d'uovo, glassati e coperti da granella di zucchero. Cuociono in forno a 250°C per 20 minuti. Sono usati come dolce, dessert, o tinti nel vino.



Fiori di Loto

Nel 1921 una giovane laureata metteva a dimora pochi rizomi di fiori di loto a Mantova. L'habitat si rivelò talmente favorevole che oggi la pianta è ampiamente diffusa nel mantovano.



Sagre ed eventi

La più importante rassegna agromeccanica della Regione Lombardia si tiene a Gonzaga in occasione della Natività della Beata Vergine, l'8 settembre.

Bussolano di Soresina

Sinonimo

Busolan, Buslan.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Dolce da forno.

Materie prime

Farina bianca 00, burro, uova, latte, lievito (chimico), zucchero e cacao.

Descrizione del prodotto

Caratteristica forma a ciambella di colore marmorizzato, dovuto alla presenza del cacao aggiunto all'impasto già pronto. In superficie si guarnisce con la granella di zucchero. Ha grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile. Si addice come merenda o a fine pasto. Può essere intinto nel vino.

Ricostruzioni romantiche

Nella campagna cremonese l'architetto Luigi Voghera, originario della provincia, firmò su commissione una serie di edifici in stile romantico, alcuni dei quali ispirati ai castelli medievali.

A San Lorenzo de' Picenardi, Villa Somma Picenardi combina merli e torri con ispirazioni neoclassiche, mentre nella vicina Cicognolo il Castello Manfredi estende le suggestioni con la presenza di un fossato che circonda l'edificio.

Carcent

Territorio

Livigno (Sondrio).

Definizione

Pane tipico di Livigno.

Materie prime

Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale e farina maltata.

Descrizione del prodotto

Pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate.

Ha la forma a ciambella di diametro di circa 22 cm e il peso di 200-300 g; è di colore nocciola e ha il gusto amarognolo delle rape.

Si prepara con le rape raccolte d'autunno, delle quali le più piccole vengono essiccate, bollite per 2 ore e tritate; miscelate con l'impasto del pane si cuociono con i tempi della panificazione. Il dolce viene utilizzato come sostitutivo del pane, come merenda e con il latte.

Il passo segreto

Livigno è collegato alla Valle di Fraele (Valdidentro) attraverso un passo pedonale che dalla conca di Livigno immette in Val Alpisella (sorgenti dell'Adda). Dalla sponda del lago opposta alla statale si segue il Canal Torto fino alle indicazioni, a sinistra, per il Passo Alpisella.



Sagre ed eventi
Frutta, dolci angurie e meloni sono le portate forti della festa di San Pietro in Cremona, appuntamento dell'ultimo fine settimana di giugno.



Sagre ed eventi
Art on Ice è una manifestazione che trasforma Livigno in un galleria a cielo aperto. Nel mese di dicembre, gli scultori manifestano la loro creatività lavorando enormi sculture di ghiaccio nei prati innevati all'ingresso del paese.

Castagnaccio

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Prodotto dolce di consistenza morbida-compatta, confezionato in vassoi.

Materie prime

Farina di castagne - acqua - zucchero.

Descrizione del prodotto

Forma parallelepipeda, alto 2-3 cm. Consistenza compatta, sapore moderatamente dolce, aroma tipico della farina di castagne. Presenta una superficie con pellicola nera chiamata "vescica". Si dosano gli ingredienti e si miscelano. Con l'impasto si riempiono le teglie. La cottura avviene in forno. Il prodotto viene quindi fatto raffreddare e confezionato per la vendita.

Caviadini

Sinonimo

Gabiadini.

Territorio

Valsassina (Lecco).

Definizione

Biscotti ricoperti di granella di zucchero.

Materie prime

Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina.

Descrizione del prodotto

A forma romboidale dello spessore inferiore ad 1 cm e dimensioni di circa 6x8 cm. Peso di circa 5 g. La sua pasta friabile risulta scura all'esterno e più chiara internamente; viene confezionato in sacchetti.

Crocante

Sinonimo

Crucaant.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Dolce tipico con aroma di zucchero leggermente caramellato.

Materie prime

Zucchero, mandorle o nocchie leggermente tostate sia intere che in grana e succo di limone.

Descrizione del prodotto

Dolce di forma rettangolare, dal peso variabile tra gli 80 e i 100 g a secondo delle porzioni. Ha consistenza dura-crocante, colore bruno chiaro, aroma di caramello e del frutto usato; ha sapore dolce un po' amarognolo. Per prepararlo si usa solo un tipo di frutta secca e non una miscela. È il dolce tipico delle fiere di paese. Si usa nei mesi freddi.



Curiosità
La presenza del rosmarino deriva dalla superstizione che le attribuiva un significato amoroso: se un giovane avesse mangiato questo dolce offerto da una ragazza, se ne sarebbe innamorato.



Tradizioni
Oltre alla "classica" passeggiata sul lungolago o tra gli stretti vicoli del centro, Lecco merita una visita presso i famosi luoghi manzoniani o la Torre Viscontea.



Sagre ed eventi
A Persico Dosimo, alla fine di agosto, la festa di Santa Colomba prevede una processione e la degustazione della gastronomia locale nelle trattorie del paese.

Cupeta

Sinonimo

Copetta.

Territorio

Valtellina (Sondrio).

Definizione

Cialde farcite con miele (valtellinese) e noci.

Materie prime

Miele vergine, noci e ostie.

Descrizione del prodotto

Dolce con note del miele e delle noci, ha una forma rettangolare di 5x6 cm e un'altezza di 10-15 mm. Si prepara impastando miele e noci che si stendono su ostie; in seguito si taglia in porzioni



Focaccia di Gordona

Territorio

Comune di Gordona (Sondrio).

Definizione

Focaccia salata.

Materie prime

Farina bianca, farina gialla, acqua, sale fino, latte, burro, lievito di birra.

Descrizione del prodotto

Focaccia di forma ovale o rettangolare, schiacciata, di grandezza e spessore variabili. Focaccia morbida, salata di colore brunito, che può essere consumata calda o fredda. Per la sua preparazione si impastano manualmente gli ingredienti e poi si stende l'impasto morbido col mattarello sulla "piota" (pietra), precedentemente scaldata; la pasta viene poi forata con una forchetta e fatta cuocere su tale pietra collocata in posizione verticale davanti al fuoco e girata più volte, per ottenere una cottura uniforme.



Sagre ed eventi

Ogni anno Chiavenna si anima con la Sagra dei Crotti, cavità tipiche di questa zona, ottime per la conservazione e la manutenzione del vino e di altri prodotti gastronomici.

Frittella

Sinonimo

Farso.

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Frittella a forma sferica irregolare, tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe.

Materie prime

Farina, zucchero, lievito, scorza di limone e uova.

Descrizione del prodotto

Dolce dalla forma sferica irregolare, dal colore ambrato-dorato e dal sapore dolce di fritto. La preparazione avviene impastando gli ingredienti e suddividendo la pasta in sfere che vengono fritte in olio per 6-7 minuti. È diffusa anche la variante con eventuale farcitura di crema pasticcera.



Sagre ed eventi

Il 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio, in tutto il territorio pavese si provvede alla benedizione degli animali durante la messa. Ripuliti e ornati con nastri vengono accompagnati sul sagrato, dove il curato procede alla cerimonia.

Graffioni

Sinonimo

Gran Fignoon.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore.

Materie prime

Ciliege snocciate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino e copertura di cioccolato fondente.

Descrizione del prodotto

Sorta di boero dalle dimensioni di circa 3 cm, rotondo, con i caratteristici graffi in superficie. Dolce dal forte gusto di cioccolato fondente, al suo interno si apprezza il liquore e l'aroma maraschino. Il colore è ambrato scuro, la consistenza morbida. È un prodotto fresco e si consiglia di consumarlo in pochi giorni per apprezzarne al meglio le caratteristiche.

Una lunga bonifica

Un lungo e impegnativo lavoro di bonifica fu iniziato dagli ordini monastici nell'Alto Medioevo. Con il suo procedere si è andato completando un preciso sistema di irrigazione.

Dall'Oglio si captano il Canale Pallavicino e il Naviglio Civico, che da Calcio attraversa la pianura compresa tra Adda e Oglio per cingere la città di Cremona e fluire nel Po. Serio Morto e Molbasco completano il sistema irriguo.

Grissini dolci

Territorio

Broni (Pavia).

Definizione

Grissini dal sapore dolce.

Materie prime

Farina, zucchero, lievito, burro e sale.

Descrizione del prodotto

Grissini dolci e croccanti dalla lunghezza di 30-40 cm.

La preparazione avviene con l'impasto degli ingredienti lasciato a riposo per 20 minuti e fatto passare successivamente su una macchina a rulli.

Da qui si procede con la messa in forma e la tiratura a mano dei grissini.

La cottura in forno dura 20 minuti. I grissini dolci solitamente vengono utilizzati per accompagnare le degustazioni dei vini dolci dell'Oltrepò, in particolare quelle del Moscato e del Passito.



Broni

Completamente circondato da vigneti, il piccolo borgo è adagiato alla base di due colline attraversate dalla antica Via Emilia.

Nella parrocchiale del paese si conserva un'originale urna con le spoglie di San Contardo, patrono della comunità.



Curiosità

La raccolta delle ciliege era un evento festoso per tutta la cascina. Gli anziani, per evitare che i marmocchi sugli alberi facessero scorpacciate di frutti a discapito loro, li invitavano a cantare a voce alta.



Curiosità

A marzo, quando i primi tepori anticipano la primavera, è il momento di iniziare a potare le viti e di presentare il vino novello, che viene portato alle cantine sociali.

Masigott

Territorio

Erba (Como).

Definizione

Dolce con farcitura.

Materie prime

Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio).

Descrizione del prodotto

Prodotto di pasticceria rustico dalle dimensioni ovali (pagnottella), misura 22x15 cm (o anche più piccola), pesa 500 g. È friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone, arancio. Il nome deriva dal nomignolo dato persona goffa e malvestita a cui si tirava un dolce di non eccelsa fattura. Ora si è passati ad una produzione di un dolce dalle caratteristiche peculiari.

Tra preistoria e il viceré

Erba si trova a mezza via tra Como e Lecco, ai piedi della fascia montana del triangolo lariano. Da Erba, spostandosi in direzione di Albavilla, si imbecca la strada in direzione dell'Alpe del Viceré (dal titolo del viceré d'Austria, che usava trascorrere qui le estati in compagnia della corte).

Prima della curva precedente il parcheggio, presso una trattoria, uno sterrato in discesa conduce alla grotta del Buco del Piombo, celebre sito preistorico nel luogo di una cavità carsica.

Meascia dolce o salata

Territorio

Alto Lario occidentale (Como).

Definizione

Torta casalinga alla frutta.

Materie prime

Pane, latte, uova, sale, mele, zucchero, uvetta, cioccolato e cacao.

Per la variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe e alloro.

Descrizione del prodotto

Focaccia rotonda o rettangolare. Pesa circa 1,5 kg. La pezzatura è variabile se prodotto in casa. Ha un colore esterno scuro, la pasta leggermente più chiara. Il sapore è dolce con le note caratteristiche della frutta. Si prepara versando l'impasto in una teglia foderata o unta e si cuoce in forno a 210°C per 20-25 minuti. Salata è alta al massimo 1-1,5 cm e deve essere consumata calda. Dolce risulta più alta, intorno ai 2-3 cm. Non ne viene fatto molto commercio perché la produzione è quasi esclusivamente familiare.

Un tesoro a Dangri

Risalendo la Valle di Livo, tra fitti castagneti si supera l'abitato e si raggiunge la località Dangri.

Qui, le limpide vasche in roccia del torrente sono scavate da un ponte in pietra a campata unica che, si dice, risalga all'età romana. Di certo, il sentiero della vallata era utilizzato per aggirare la parte superiore del Lario, spesso impraticabile per il terreno un tempo paludoso.



Sagre ed eventi

A fine gennaio, in alta Brianza si festeggia la Festa della Giubiana presso le cittadine di Albavilla e Cantù.

Miccone

Sinonimo

Mica.

Territorio

Oltrepo Pavese (Pavia).

Definizione

Grossa forma di pane a pasta dura.

Materie prime

Farina di grano, acqua, sale e lievito.

Descrizione del prodotto

Pane di consistenza croccante dalla lunghezza di 40-50 cm e con un peso di 600-700 g. La preparazione inizia con l'impasto rinnovato, dopo 6 ore, con l'aggiunta di farina e acqua, e dopo altre 3 ore con l'aggiunta di acqua, farina e sale; seguono la formatura e la lievitazione. La cottura in forno è di 1 ora e 30 minuti. Si conserva una settimana.



Sant'Alberto di Butrio

Affacciato al quieto panorama della Val di Nizza, il convento di Sant'Alberto di Butrio propone un interessante ciclo di affreschi e l'imponente basamento di una torre originariamente molto più alta. Una leggenda narra che nell'abbazia trovino riposo le spoglie di un re d'Inghilterra.

Nocciolini

Territorio

Canzo (Como).

Definizione

Biscottino friabile.

Materie prime

Nocciole, albume fresco e zucchero.

Descrizione del prodotto

Biscotti costituiti da emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Pesano circa 2 g. Sono dolcetti di colore beige al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale. I nocciolini si ottengono dallo sminuzzamento delle nocciole con raffinatrice e l'aggiunta di zucchero dopo il primo spezzettamento. Si miselano con planetaria e successivamente si procede alla colatura e alla cottura in forno. Possono essere consumati da soli nei fuori pasto, oppure come guarnizione delle torte.



La fonte miracolosa

Da Canzo, svoltando nel centro dell'abitato e continuando fino al torrente, una strada risale in direzione della vallata di San Miro. Parcheggiata l'auto, con una camminata di circa venti minuti si raggiunge la chiesetta costruita di fronte alla grotta che il Santo scelse come luogo di eremitaggio. L'acqua che vi sgorga pare abbia il potere di preservare la salute di chi la assaggia.



Curiosità

Il mercato di Varzi è il maggior punto di scambio dell'Oltrepo Pavese. Come il paese che lo ospita, deve la propria fortuna alla posizione lungo l'antica via del sale tra il Tirreno e la Pianura Padana.



Curiosità

Nelle acque tra Dongo e Gravedona il vento teso richiama appassionati di vela e windsurf da tutta Europa.



Curiosità

La vegetazione caducifoglie del triangolo lariano trova nel nocciolo la specie d'albero più diffusa.

Pan da cool

Territorio

Livigno (Sondrio).

Definizione

Pane bianco con aggiunta di colostro.

Materie prime

Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale e lievito naturale.

Descrizione del prodotto

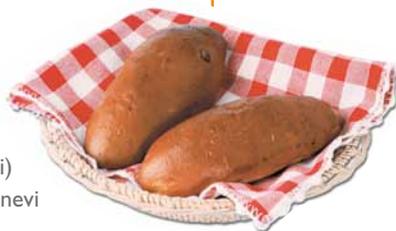
Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite ed un peso di circa 200-250 g. Ha un gusto dolce e un aspetto bianco-giallogno-lio con un aroma tipico del colostro.

Per la preparazione i diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene così un pane dolce. Piace ai piccoli e ai giovani.

Si consuma da settembre fino a primavera.

La neve più lunga

Tra le località sciistiche alpine, Livigno ha fama di essere quella dove si scia meglio (ha due versanti di piste opposti) e più a lungo (il microclima isolato oltre i passi conserva le nevi fino a primavera).



Sagre ed eventi

A dicembre, la Sgambèda apre il circuito internazionale delle granfondo con una competizione che si dipana su tutta la vallata del Livignasco.



Pan di segale

Sinonimo

Brazadei.

Territorio

Valtellina (Sondrio).

Definizione

Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.

Materie prime

Farina 00 di segale, lievito naturale, sale e acqua.

Descrizione del prodotto

Ciambella dal gusto e fragranza della segale, da cui prende un colore scuro. Il diametro esterno è di 20 cm, interno di 8 circa; il peso di circa 300 g. L'impasto con lievito viene preparato la sera precedente e in seguito rinfrescato per la seconda lievitazione. La cottura è in forno a legna, per circa 2 ore complessive, con 4 infornate, a circa 180°C.

Tempra forte

Non è un caso se in Valtellina, come nelle località di montagna in genere, sia diffusa la coltivazione del grano saraceno e della segale. Le due specie sono molto resistenti al freddo e attecchiscono su terreni non particolarmente fertili. Inoltre, gli alimenti confezionati con i due ingredienti hanno la caratteristica di conservarsi più a lungo. La segale, poi, opportunamente "sbattuta" in modo da rendere più morbida la fibra senza interrompere i filamenti che la compongono, si presta ad essere trasformata in imbottitura per giacigli, tela per sacchi e teloni per proteggere dal freddo.

Sagre ed eventi

In febbraio, durante la Sagra di San Bello a Berbenno vengono offerte galline lesse. Da cui il nome di "sagra dei polli".



Pan Meino

Territorio

Province di Lecco, Como e Milano.

Definizione

Focaccia aromatizzata.

Materie prime

Farina gialla, fiori di sambuco (essiccati), zucchero, farina bianca, lievito burro e uova.

Descrizione del prodotto

Focaccia tipica di colore brunito scuro, con caramellizzazione esterna, pasta gialla e aroma di sambuco. Il peso varia dai 500 agli 800 g. I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati e, dopo esser lievitati vengono messi in formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e cotti in forno. In gastronomia viene usato come dolce, imbevuto nel latte si esalta in particolare il gusto del sambuco.



Il Lago di Alserio

I laghi di Milano

Oggi si è abituati a distinguere tra i territori di diverse province ma un tempo, e ancora per chi proviene da molto lontano, Milano è una città con laghi straordinari. Chi iniziava il *Grand Tour* dalla Lombardia (come Stendhal) considerava "i laghi del milanese" luoghi di rara bellezza.

Pane comune

Sinonimo

Pan, michin, ruseta.

Territorio

Province di Pavia e Milano.

Definizione

Pane di varie forme: rosetta, filone e tartaruga.

Materie prime

Farina, lievito, sale e acqua.

Descrizione del prodotto

Pane di forma varia dal sapore croccante, ha un peso che può variare dai 30 ai 50 g. Si prepara con un impasto diretto o fatto dal mattino precedente. Seguono la tranciatura, la stampatura (rosetta, tartaruga ecc.) e la cottura. Il pane comune è molto utilizzato con i salumi. Deve essere consumato in giornata.

Buono come il pane

La michetta o rosetta (per la forma di fiore quando la si osserva dall'alto) è un simbolo delle tavole milanesi e della zone circostanti. L'industria cinematografica e quella pubblicitaria hanno cavalcato la popolarità di questo pane (inesistente altrove) proponendolo dove si volesse trasmettere l'idea di bontà e di esaltazione dei gusti.



Sagre ed eventi

Nel cuore della fiorentissima pianura lodigiana, il capoluogo propone a gennaio la festa di San Bassiano, patrono della città.



Sagre ed eventi

Tra le montagne circondate dai rami del Lago di Como, Asso ospita a metà febbraio la festa di Santa Apollonia, a cui si abbina una sagra di prodotti locali.



Pane di pasta dura

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Panini piccoli, senza olio né latte.

Materie prime

Farina di grano, acqua e sale.

Descrizione del prodotto

La pasta dura è un pane croccante che si presenta in panini di diverse forme di 20-30 g ciascuno. La produzione avviene preparando un primo impasto (farina, acqua, pasta del giorno prima) che viene rinnovato dopo 6 ore con l'aggiunta di farina e acqua, e dopo altre tre 3 ore con acqua, farina e sale. Segue la formatura e la lievitazione. La cottura dura 30 minuti. Il pane di pasta dura è molto utilizzato con i salumi e può essere conservato per due o tre giorni.



Curiosità

Un classico rito natalizio pavese era quello dell'accensione del ceppo: il capofamiglia radunava tutti i suoi e, pronunciando preghiere, versava vino leggero sul legno, su cui si appoggiava anche un ramoscello di ginepro.



L'anima di Pavia

Il cuore segreto di Pavia è fatto di intimità e vicoli in mattone velati dalle brume che dal Ticino risalgono nella città. Tra le numerose torri medievali, di fronte alle chiese antiche, nella penombra dei portici, il capoluogo pavese emana il fascino dell'antica capitale che è.

Pane di riso

Sinonimo

Micon ad pan ad ris.

Territorio

Lomellina (Pavia).

Definizione

Pane con farina di riso.

Materie prime

Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.

Descrizione del prodotto

Pane di forma ovale con il disegno di spiga sulla superficie superiore. Ha una lunghezza di 25-30 cm e un peso di 300 g. Il sapore è delicato e la consistenza morbida. È ricavato da un impasto con farina di grano fatto lievitare, a cui si aggiungono farina di riso, sale, lievito e olio. Si lascia a riposo per 30 minuti, si mette in forma e si lascia riposare ancora per un'ora. Dopo aver inciso la spiga sulla superficie si mette in forno.



Curiosità

Il riso completo della pellicina (pula) che riveste la parte esterna del chicco si definisce integrale ed è un componente essenziale delle diete macrobiotiche.

Il riso

Il riso è pianta alimentare coltivata in Cina fin dal 3000 a.C. Fu portato in Europa da Carlo Magno, la cui spedizione arrivò fino al Fiume Indo. I romani lo usavano per scopi medici o cosmetici. L'utilizzo alimentare in Europa fu introdotto dagli arabi in Spagna e in Sicilia. Di commercio in commercio, la cultura del riso arrivò in Pianura Padana all'epoca degli Sforza. Ludovico il Moro ne incentivò la produzione durante i lavori di regolamentazione delle acque.

Pane di San Siro

Sinonimo

Sansir.

Territorio

Pavia.

Definizione

Dolce di crema, cacao e liquore.

Materie prime

Zucchero, uova, fecola, farina, rhum, cacao, burro e pasta di nocciola.

Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.

Descrizione del prodotto

Pane di forma rotonda con peso che varia da 80 a 1000 g.

Ha sapore di liquore e cioccolato e viene usato come pasticcino.

Si prepara imbevendo di rhum il pan di spagna al cacao, si farcisce con crema al burro e nocciola e si ricopre di glassa lucida con la scritta San Siro. Si trova in vendita da metà novembre a metà dicembre.



Sagre ed eventi

Ogni prima domenica del mese, Pavia ospita un mercatino dell'antiquariato in Piazza della Vittoria.



Il ponte coperto

Borgo Ticino

Anche Ugo Foscolo vi abitò, nel 1808. La compatta fila di casette al di là del ponte coperto (copia di quello distrutto dai bombardamenti) non ha subito i mutamenti conosciuti dal profilo della sponda cittadina, dove le costruzioni moderne sfidano l'anzianità dei campanili.

Pane giallo

Sinonimo

Pan giald.

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento.

Materie prime

Farina di granoturco 70%, farina di frumento 30%, acqua, sale e lievito.

Descrizione del prodotto

Forma di pane rotonda con un peso di circa 700 g. Croccante esternamente e morbido all'interno, è di colore giallo internamente.

Risulta ruvido al palato. Si prepara con l'impasto degli ingredienti, la formatura e lievitazione del composto per 20 minuti. La cottura avviene a forno aperto. Particolarmente indicato caldo accompagnato alla pancetta.



Sagre ed eventi

All'inizio di settembre, in Sartirana si tiene la Festa della Rana, durante la quale è possibile degustare specialità gastronomiche preparate utilizzando l'anfibio.



Il Castello di Sartirana

Cremlino in Lomellina

Il castello di Sartirana si distingue già da lontano per la mole della torre rotonda che lo domina. Iniziato nel XIV secolo, il suo progettista Bartolomeo Fioravanti fu poi chiamato a Mosca per contribuire alla costruzione del Cremlino.

Pane mistura

Sinonimo

Pan mastura, pan mistura.

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco.

Materie prime

Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%, acqua, sale e lievito.

Descrizione del prodotto

Forma di pane rotonda con un peso di circa 700 g.

Croccante esternamente, internamente morbido e di colore giallo.

Si prepara con l'impasto degli ingredienti, la formatura e lievitazione del composto per 30 minuti. La cottura avviene a forno aperto.



Le campagne pavese

Sagre ed eventi



Al termine di giugno, Cilavegna (in Lomellina tra Vigevano e Mortara) propone la sua festa paesana.

Panettone di Milano

Sinonimo

El Panetton.

Territorio

Milano e provincia.

Definizione

Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale.

Materie prime

Farina 00, zucchero, burro, burro di cacao, tuorli d'uovo, acqua, uva sultanina, arancia candita, cedro candito, lievito naturale. (Facoltativi: miele, sale, malto, vaniglia e aromi naturali).

Descrizione del prodotto

Dolce soffice dal sapore di uvetta sultanina e di canditi (cedro, arancia), a forma cilindrica con il taglio a croce. Il peso varia da 0,5 a 2 kg.

La produzione del Panettone di Milano viene fatta con lievito naturale, tre impasti, l'aggiunta degli ingredienti, la formatura, la spezzatura, la deposizione nei pirottini e la lievitazione finale. Dopo la cottura e il raffreddamento viene confezionato in carte trasparenti, decorate, di cartone o metallo. In pasticceria si trova farcito con crema o con gelato e decorato.



Curiosità



Per gustare al meglio il panettone, basta appoggiarlo su un termosifone lasciandolo nella confezione, 30 minuti prima della consumazione. Il tepore ammorbidirà il burro contenuto esaltandone la fragranza.

Panun

Sinonimo

Panon.

Territorio

Valtellina (Sondrio).

Definizione

Pane dolce e farcito.

Materie prime

Pan di segale, fichi, noci, uvetta e nocciole, (ev. uva e castagne).

Descrizione del prodotto

Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente.

Può assumere la forma a ciambella, a pagnotta o a filoncino.

Il peso varia da 300 a 1000 g.

Si prepara amalgamando l'impasto del Pan di Segale con la frutta.

Cottura di circa 30 minuti.

Un castello sopra Sondrio

A Montagna di Valtellina, sul versante retico a monte di Sondrio, si annovera uno tra gli edifici più caratteristici del territorio: Castel Grumello (che prende il nome del dosso sul quale è costruito).

Realizzato nel XIV secolo dalla famiglia De Piro, è un esempio raro di castello gemino, ossia costituito da due corpi distinti, dei quali uno destinato all'uso residenziale e l'altro all'uso bellico e difensivo.

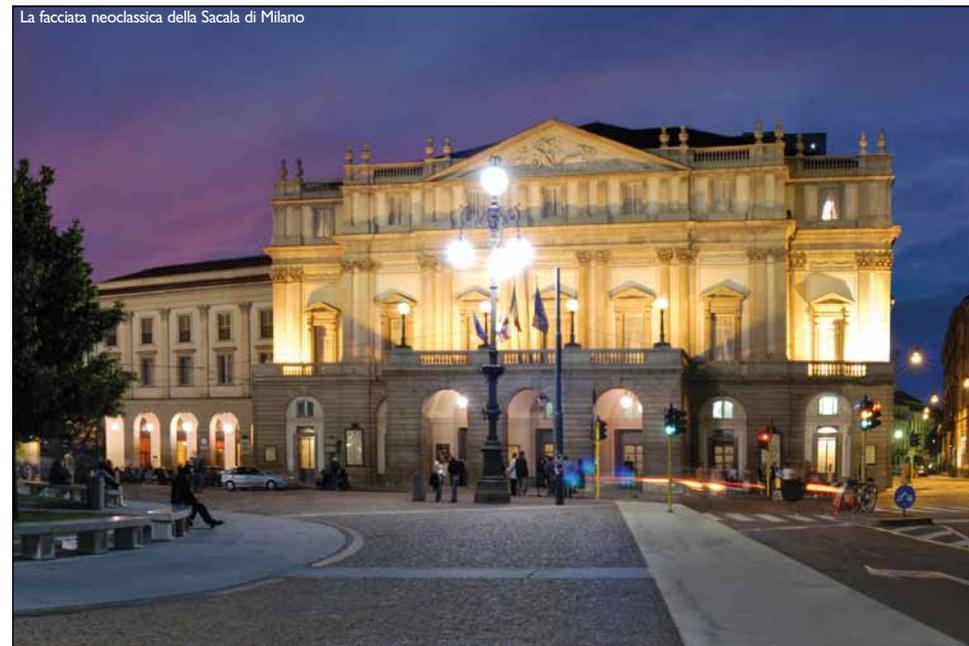


Sagre ed eventi



In settembre, la "Sagra dei Funghi" di Bema, paese tra le due Valli del Bitto, propone diverse specialità a base del gustosissimo ingrediente che dà il nome alla manifestazione.

La facciata neoclassica della Sacala di Milano



Pazientini

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Piccoli biscotti a forma di bastoncini.

Materie prime

Farina, zucchero a velo e bianco d'uovo.

Descrizione del prodotto

I Pazientini sono biscotti di forma allungata che hanno una lunghezza tra i 2 e i 4 cm. Il gusto è dolce, sono croccanti e hanno un aspetto simile alle lingue di gatto.

Si preparano miscelando zucchero a velo, bianco d'uovo e farina. La messa in forma dei bastoncini avviene utilizzando una siringa.

La cottura deve essere effettuata a 230°C per 15 minuti. Si lasciano raffreddare e sono pronti per essere consumati.

Si accompagnano ottimamente con il gelato.



Il castello di Pavia

Costruito dai Visconti tra il 1360 e il 1365 al margine orientale della città, faceva un tempo parte della cinta muraria. Fu volutamente realizzato nella parte di città opposta al fiume, che era già un ostacolo naturale ad ogni eventuale assedio.

Pesce d'Aprile

Territorio

Provincia di Pavia.

Definizione

Dolce farcito a forma di pesce.

Materie prime

Zucchero, farina, fecola, marmellata d'albicocche, rhum e pasta di mandorle.

Descrizione del prodotto

Dolce a forma di pesce lungo 1 metro e del peso di 15 kg. Gusto molto ricco di liquore e di marmellata.

Si prepara tagliando un pan di spagna in 3 strati, si imbeve di rhum e si aggiunge la marmellata di albicocche in ogni strato (a forma di pesce).

Si ricopre di pasta di mandorle con la realizzazione dei decori delle pinne e squame (cedro) e della bocca con i denti (mandorle pelate).

Normalmente viene venduto in tranci durante la quaresima, alla fine di marzo e i primi giorni di aprile.

Tempra forte

Nel III e IV secolo a.C., il porto di Pavia era tra i meglio riforniti. La stessa città divenne sede della Zecca di Stato, trasferita qui da Milano, e di una fabbrica d'armi. Per questo, la città resse bene alla crisi generalizzata che invece interessò il resto del territorio dell'Impero Romano d'Occidente. Pace e relativa prosperità durarono fino al 452, anno in cui Attila mise a ferro e fuoco la città.



Storia

Originariamente chiamata Ticinum, solo in periodo tardo-gotico, la città assunse il nome di Pavia, da cui il nome odierno.



Tradizioni

Questo caratteristico dolce non ha un'origine ben precisa, probabilmente nasce dalla volontà di messaggio augurale alla vigilia delle feste di primavera.

Polenta e uccelli dolce

Sinonimo

Polenta e osei.

Territorio

Bergamo e provincia.

Definizione

Dolce di marzapane tradizionalmente fatto a mano.

Materie prime

Per il pan di spagna: zucchero, uova, tuorli, farina, fecola e lievito.

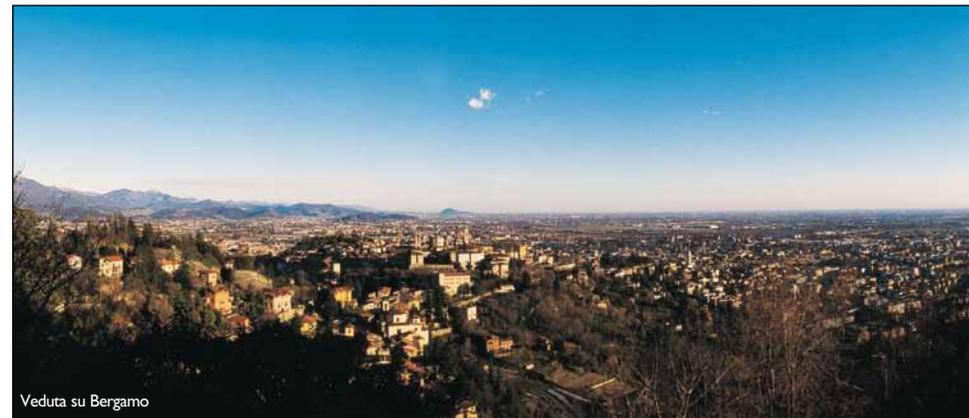
Per la crema di burro al cioccolato: burro, cioccolato bianco fuso, pasta di nocciole e rum. Per la crema di burro: zucchero, burro ed alcool. Passata di albicocche, curaçao.

Descrizione del prodotto

Ha peso variabile e si trova anche in monoporzioni; di tonalità gialla e, nella parte superiore, colore della marmellata. Gusto dolce, con punta di mandorle e profumo molto delicato di mandorle.

Per la preparazione si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per dar vita alla crema di burro al cioccolato e nocciola, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spumoso e quindi si aggiungono il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cuocendo fino a 120°C.

Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburati a forma di mezza luna; una volta cotto a 200°C per circa 25 minuti, si taglia a metà la semisfera di pan di spagna, si bagna leggermente con curaçao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricompone quindi la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, ricoprendo poi il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera infine la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternandoli con "pancetta" di marzapane composta di strati bianchi e rosa. Si trova in vendita in confezioni da pasticceria.



Veduta su Bergamo



Curiosità

Passeggiando per le vie di Bergamo Alta, ogni panificio o pasticceria ha le vetrine caratterizzate dai toni del giallo, tipico colore delle pagnottine di Polenta e Osei in vendita.

Resta

Sinonimo

Resca.

Territorio

Como.

Definizione

Dolce superlievitato simile al panettone con tipica forma e bastoncino d'ulivo infilato al centro. Ora non viene più utilizzato il bastone.

Materie prime

Farina, zucchero, uova, uva sultanina, burro, macedonia di cedro e arancio canditi, aroma e lievito naturale.

Descrizione del prodotto

Focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla.

La produzione richiede tre impasti: il primo funge da base con acqua, farina e lievito per 12 ore; la prima lievitazione si fa con aggiunta di burro, sultanina e macedonia di frutta candita; dopo altre 6 ore si procede con il secondo impasto. Seguono la spezzatura, l'arrotolamento sulla canna e la messa in teglia per 4 ore di lievitazione. Dopo aver effettuato il taglio longitudinale e trasversale con lama e la lucidatura con tuorlo si cuoce in forno a 160-180°C per circa un'ora. Le pezzature vanno da 0,5 a 5 kg. In gastronomia si consuma con il tè o anche come dessert da abbinare a vino dolce o Porto. Può inoltre essere guarnito con aggiunta di panna montata, crema pasticcera e cioccolato.

La galleria dei personaggi

Como e il lago che lo fronteggia hanno saputo incantare molti personaggi storici che, transitandovi, ne sono rimasti affascinati al punto da decidere di fermarsi per un soggiorno.

Tra questi, imperatori come Cesare, il Barbarossa e Napoleone, i duchi di Sassonia, Pilinio il Vecchio, Eugenio di Beauharnais e Churchill. Per accennare solo ad alcuni artisti: Shelley, Byron, Foscolo, Stendhal, Rossini e Bellini.

Ricciolino

Sinonimo

Risolen.

Territorio

Mantova e provincia.

Definizione

Biscotto.

Materie prime

Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca (facoltativo), uvetta (facoltativo) e vino bianco.

Descrizione del prodotto

Biscotti di forma allungata con il bordo dentellato e lunghezza 5 cm.

Hanno sapore dolce e di burro.

Si preparano miscelando gli ingredienti e cuocendo in forno.



Curiosità

Ricetta e tradizione storica tramandata scritta all'inizio del '900. Dolce della Domenica delle Palme, Resca viene erroneamente confuso con un pesce. Ora la produzione è settimanale.



Storia

Nel 1524 si stabilisce a Mantova Giulio Romano, allievo di Raffaello. Vi rimarrà fino alla morte, lasciando capolavori nelle architetture e nella pittura. Tra le sue opere Palazzo Te.

Sbrisolona

Sinonimo

Sbrisulusa.

Territorio

Province di Mantova e Cremona.

Definizione

Dolce da forno.

Materie prime

Farina bianca, farina di mais, mandorle, zucchero, burro, uova, marsala (facoltativo), lievito e aromi.

Descrizione del prodotto

Torta rotonda di dimensioni varie con un peso di circa 500 g, ha sapore di mandorle e di burro. È friabile. L'impasto viene messo in stampi senza schiacciare e poi cotto per 20 minuti a 250°C. È una torta che si accompagna con il tè e con il cognac.

Potere e gusto dei Gonzaga

Tra le residenze gonzaghesche disseminate nella pianura mantovana, quella di Revere rappresenta il Primo Rinascimento nell'area padana. La si scorge già transitando sul ponte del Po provenendo da Nord ma ancora meglio la si ammira dall'argine che le passa vicino, compiendo una curva e permettendo di ammirarne il corpo quadrilatero con le torri angolari. Con l'edificio, era intento del committente Ludovico Gonzaga di esprimere un modello, di potere e gusto.



Schiacciatina

Sinonimo

Chisulina.

Territorio

Basso mantovano (Mantova).

Definizione

Prodotto da forno.

Materie prime

Acqua, farina, sale e strutto.

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno salato di forma rettangolare. Ha sapore di strutto e di crosta di pane, la consistenza è croccante. Si prepara con un impasto di acqua, sale, farina 0 e strutto che viene tirato in un foglio sottile sulla teglia per essere messo a cottura. La schiacciatina viene venduta a pezzi e consumata come snack e come stuzzichino.

Le architetture più originali

A Mantova lasciarono la loro impronta importanti artisti chiamati alla corte dei Gonzaga. Tra le più originali la casa di Andrea Mantegna, al limite del centro storico (un tempo periferia della città) impostata su schemi geometrici e matematici del nuovo umanesimo. Non di pari singolarità ma originale e di sicuro effetto, lo scalone di Palazzo Canossa è una composizione spaziale modellata e arricchita da una serie notevole di statue.



Sagre ed eventi

In luglio la fiera mercato di Villimpenta è una piazza importante per lo scambio di merci e bestiame.



Sagre

Nella seconda quindicina di settembre, a Virgilio si celebra la Festa di Fine Estate.



Spongarda di Crema

Territorio

Crema.

Definizione

Dolce a base di miele e frutta secca.

Materie prime

Farina, zucchero, burro, miele, cannella e/o altre spezie, mandorle tritate, nocciole o noci, uvetta e cedro.

Descrizione del prodotto

Dolce cilindrico, dal diametro di circa 15 cm e spessore di 2 cm circa, con gusto di miele e mandorle, retrogusto speziato.

La preparazione inizia con l'impasto degli ingredienti e la cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato che la caratterizza.

La storia della spongarda risale ad alcune centinaia di anni fa ed il nome può trarre in inganno, poiché spongarda deriva dal vocabolo "sponga", che significa spugna. Si dovrebbe trattare dunque di una focaccia dolce e soffice, ma in realtà non è così. Lo storico Pietro Terni descrive con grande attenzione ai particolari la famosa cena offerta in Crema nel 1526 da Malatesta Baglioni ed accenna anche ai dolci, quali: marzapane cum malvasia, torta bianca, torta de peri, torta de herbe, sfogliata de zucharo, butiro e cinamono, offelle, pigochate, mandorlate, torta de pistacchi e di zucharo. Nella torta bianca fatta con farina, zucchero, spezie e burro si vuol vedere l'antico dolce dal quale derivò la spongarda. Essa assunse lo spessore e la solidità che ha al presente quando, a partire dalla seconda metà del Settecento, onde arricchire la soffice focaccia, le si aggiunsero nell'impasto, miele e mandorle triturate.

Tra Crema e Lodi

L'Adda scorre placido tra le campagne cremasche e lodigiane fino ad incontrare il Po poco più a valle. Qui, dopo un percorso di 313 km, il più lungo fiume interamente lombardo defluisce placidamente nel fiume principale.

Tirot

Territorio

Basso mantovano: Felonica e Sermide (Mantova).

Definizione

Schiacciata con cipolle.

Materie prime

Farina bianca tipo 0, cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno di forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri. Ha il gusto di pane e di cipolle cotte e colore dorato e paglierino. La consistenza è morbida (tirot di Felonica) o secca (tirot di Sermide). Si usa come spuntino o stuzzichino. Sarebbe meglio utilizzare le cipolle di Sermide ma data la scarsa produzione si usano cipolle dorate dolci.



Curiosità

Vittima per secoli delle contese comunali tra Milano e Cremona, oggi Crema è dopo il capoluogo la città più popolosa, un florido centro industriale e agricolo.

Torrone di Cremona

Sinonimo

Turu.

Territorio

In origine nel Cremasco, oggi un po' ovunque.

Definizione

Dolce di mandorle e miele.

Materie prime

Miele, zucchero e/o sciroppo di zucchero invertito, mandorle o nocciole e albume d'uovo.

È consentita l'aggiunta di aromi naturali, ostie, sciroppo di glucosio e amido. Cioccolato esclusivamente fondente per i tipi ricoperti.

Descrizione del prodotto

Viene prodotto a stecche e tavolette a sezione rettangolare con pezzatura da 8-9 g fino a 400 g.

Il gusto è dolce, con sapore di mandorla. Duro e friabile il tipo classico, morbido e fondente il tipo tenero.

Si presenta sempre bianco sulle superfici superiore ed inferiore per la presenza dell'ostia. La pasta è biancastra, con mandorle o nocciole.

Il torrone viene ottenuto facendo cuocere ed amalgamare l'impasto di miele ed albume, al quale vengono aggiunti zucchero e mandorle. Il composto ottenuto viene quindi fatto raffreddare e tagliato nelle dimensioni volute. Dopo un periodo di stagionatura viene confezionato.

La conservabilità del prodotto è di 18-24 mesi.

Viene confezionato in cartoncino o carta stampata.

Caratteristiche organolettiche: il torrone classico deve presentare caratteristiche di durezza unite a friabilità, deve infrangersi, alla caduta su di un corpo duro, in tanti pezzetti o schegge come il cristallo e deve sciogliersi in bocca sotto il dente senza lasciarvi grumi. Gli aromi naturali devono essere usati in quantità tale da non alterare mai il sapore del torrone.



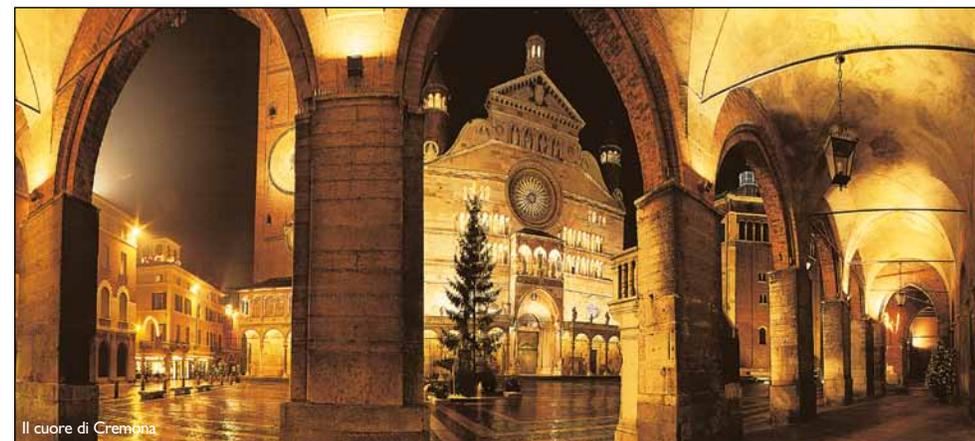
Curiosità

Morbido o duro, ricoperto di cioccolato o naturale, Cremona vanta la paternità del torrone. Solo in Spagna esiste una quantità di varianti superiori per numero a quella cremonese, che comunque rimane l'unica a mantenere l'originale proporzione tra gli ingredienti.



Sagre ed eventi

La prima domenica di settembre, sagra di Malavicina e di Castiglione a Roverbella.



Il cuore di Cremona

Torta Bertolina

Sinonimo

Turta Bertulina.

Territorio

Crema e cremasco.

Definizione

Dolce lievitato con uva fragola.

Materie prime

Farina 0, farina di mais, zucchero, zucchero a velo, burro, olio, uova, vaniglia, uva fragola e lievito di birra (o di pane o chimico).

Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, peso di circa 1,5 kg, colore marroncino. In superficie viene cosparsa di zucchero a velo che la colora di bianco ma si vede una crosta bucherellata non uniforme e ruvida, perchè l'uva fragola in cottura scoppia e forma dei piccoli crateri.

Dolce, delicata, con il caratteristico gusto dell'uva fragola.

Viene prodotta con un normalissimo impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia ed uva, al quale si aggiunge solitamente il lievito di birra, che sembra essere il più indicato per la confezione, anche se in alcuni casi, per motivi di velocità di produzione si usa il lievito chimico. Si inforna in forno già caldo e si cuoce fino ad ottenere lo scoppio degli acini dell'uva ed il bel colore marroncino-dorato.

Viene confezionata in scatole da pasticceria al momento dell'acquisto.

È un prodotto da "pasticceria" e quindi fresco e va consumato nell'arco di pochi giorni come si fa per le normali torte di pasticceria.

Classico dolce della tradizione autunnale, si produce anche in casa.

Curiosità

L'uva era, tra i frutti, quello più facile da conservare, senza elaborazioni.

Lasciata essiccare su graticci, poteva durare mesi e fornire energia anche a molta distanza dalla raccolta.



Cascina nel cremasco

Torta del Donizetti

Sinonimo

Turta del Dunizet.

Territorio

Bergamo e provincia.

Definizione

Ciambella dedicata al grande compositore bergamasco.

Materie prime

Farina, burro, zucchero, zucchero al velo, uova, albicocche ed ananas candite, fecola, vaniglia e maraschino.

Descrizione del prodotto

Ciambella di colore dorato, con zucchero a velo in superficie, peso di circa 1 kg. Delicata e molto gradevole. Si prepara come una normale ciambella aggiungendo i canditi ed il maraschino, con la vaniglia. Cuoce in forno a 180°C per circa 40 minuti. Si lascia raffreddare e si spolvera con zucchero a velo.

Votati alla musica

Antonio Stradivari, Gaetano Donizetti e Amilcare Ponchielli furono tre personaggi che, in epoche diverse, condivisero la passione per la musica e le origini nella pianura lombarda. Non se ne dimenticarono mai i residenti in città e in provincia, che non persero occasione per manifestare interesse per quella musa, sia nel costruire che nel frequentare i teatri.



Sagre ed eventi

Nell'ultima settimana di agosto, i Castelli di Cavernago vengono bardati per la ricorrenza de "I Castelli in Festa".

Torta del Paradiso

Sinonimo

Turta Vigon.

Territorio

Province di Pavia e Mantova.

Definizione

Torta tipica della tradizione di Pavia.

Materie prime

Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola e aromi.

Descrizione del prodotto

Torta tonda di diverse dimensioni, varia da 10 a 38 cm di diametro, e da 50 g (snack) sino a 2 kg di peso. Ha un intenso sapore di burro.

Si realizza con una miscela di burro, zucchero ed uova con l'aggiunta di farina e fecola setacciata. L'impasto è soffice ma sostenuto. Dopo la cottura ha bisogno di asciugare una giornata. Viene confezionata in carta alluminio e si guarnisce con zucchero a velo.

Topografia medievale

In San Teodoro, il ciclo di affreschi del Lanzani raffigura, con notevole dettaglio, due assonometrie a volo d'uccello della città medievale. Quasi due istantanee della Pavia del XIII secolo, costituiscono le prime rappresentazioni attendibili della città.

Nel 1500 il borgo era cinto da poderose mura tra cui svettavano numerose torri alcune delle quali sono tutt'oggi visitabili.



Curiosità

La torta paradiso, oggi nota in tutta la penisola è originaria di Pavia, dove fu ideata dal laboratorio di pasticceria Vigoni.



Torta di Fioretto

Sinonimo

Fugacia.

Territorio

Valchiavenna (Sondrio).

Definizione

Focaccia dolce.

Materie prime

Pasta del pane (come semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio selvatico).

Descrizione del prodotto

Focaccia ovale di aspetto traslucido di varia pezzatura. Ha crosta di colore dorato scura, guarnita con zucchero, burro e semi di fioretto; la pasta è bianca. Si confeziona in carta oleata e fiorata. Deve essere consumata entro 2 giorni, preferibilmente tiepida per valorizzarne la preparazione.

Il Paradiso a Chiavenna

Osservando le case affacciate sul torrente nel centro storico, si intuisce l'originaria struttura delle fortificazioni sforzesche che costituiscono il basamento attuale delle case. Altre strutture di difesa coeve si trovano nell'Orto Botanico Paradiso, ricavato sui terrazzamenti del colle a ridosso della cittadina, della quale si gode un ottimo panorama. Chiavenna, grazie alla sua posizione è rilevante zona turistica e storica. Nell'abitato valgono una visita Palazzo Balbiani e la Chiesa di San Lorenzo.

Torta di grano saraceno

Territorio

Valtellina (Sondrio).

Definizione

Torta casalinga.

Materie prime

Farina 00, farina di grano saraceno, zucchero, sale, lievito, (scorza di limone), uova, zucchero, noci e marmellata.

Descrizione del prodotto

Torta di aspetto scuro di varia forma: tonda o rettangolare, con peso di circa 1 kg. Ha sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura di colore scuro.

Si prepara miscelando e impastando gli ingredienti, che devono essere cotti in stampo a 180°C per 40 minuti. La farcitura con confettura può essere di vari gusti: albicocche, sambuco, ecc.

Pezzotti di Valtellina

Una comunità di bergamaschi emigrati in Valtellina attraverso i passi orobici, avviò la lavorazione degli scarti dei tessuti e delle pezze, raccolte di paese in paese. Riempiti i loro carretti, gli uomini tornavano ai laboratori (i primi pare fossero ad Arigna) per accantonare le merci nei magazzini. Mentre questi ripartivano per nuove ricerche, le donne lavoravano ai telai le fibre, cercando di abbinarle per accontentare qualcuno quando il pezzotto era su commissione, altrimenti procedendo di proprio gusto. Prima che pezzi di arredo, i pezzotti si usavano per i carri e gli animali.



Sagre ed eventi

In gennaio, l'antico ruolo di Chiavenna (il nome sarebbe da ricondurre a "chiave delle valli") rivive nella locale fiera delle merci e del bestiame.



Sagre

Negli ultimi giorni di febbraio, Festa del Risveglio della Primavera ad Aprica.



Torta di latte

Sinonimo

Turta dei paisan.

Territorio

Brianza (province di Milano, Monza e Brianza e Lecco).

Definizione

Torta ad impasto molle, a base di pane.

Materie prime

Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero.

Descrizione del prodotto

Torta di forma rotonda da 8 hg a 1 kg. Viene prodotta in altre forme in base alla ricorrenza (ad esempio a Pasqua a forma di campana). Ha sapore di cioccolato e latte, consistenza morbida e colore marrone scuro dato dal cacao. Si prepara mettendo pane e latte in ammollo per 2-3 ore, si aggiungono e si mescolano poi tutti gli altri ingredienti e si cuoce.

Il parco cintato più vasto d'Europa

Al margine meridionale della Brianza, Monza è celebre anche per il parco; esso nacque originariamente come riserva di caccia per il re. La recinzione permise di conservare la cacciagione ma anche di impedire che i tratti di campagna compresi all'interno fossero minacciati dal progresso. Oggi è il parco recintato più ampio d'Europa; al suo margine si trovano i Giardini e la Villa Reale.



Curiosità

In giugno, Monza festeggia la ricorrenza di San Gerardo con grandi fuochi d'artificio e una fiera del bestiame dove vengono presentate anche numerose specialità culinarie, come la celebre Torta Paesana.



Torta di mandorle

Sinonimo

Torta Cremona.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi spennellati da marmellata.

Materie prime

Zucchero, mandorle sbucciate, uova, farina 0, fecola, burro, lievito in polvere, pasta frolla, marmellata di albicocche, zucchero a velo, aroma vaniglia e mandorla amara.

Descrizione del prodotto

Torta rotonda, con spessore di 3-4 cm, consistenza buona ma friabile, diametro di 25-30 cm, peso di 1 kg circa, colore nocciola profumo e sapore di mandorle leggermente sull'amaro.



Ritmi d'inizio d'anno

Nelle campagne cremonesi il rispetto dei cicli scatenava in ognuno riti e superstizioni, legate alla potatura, alla castratura di animali, alla concimazione, fino all'accoppiamento del bestiame.



Sagre ed eventi

Le mandorle, ingrediente comune della Torta Cremona, del torrone e di altri dolci lombardi, avevano il vantaggio di poter essere conservate molto a lungo senza comprometterne il sapore.



Torta di San Biagio

Territorio

Cavriana (Mantova).

Definizione

Dolce.

Materie prime

Pasta: farina bianca, burro, zucchero, vanillina, scorza di limone;
Ripieno: mandorle sbucciate, zucchero, uova, cioccolato fondente.

Descrizione del prodotto

Torta di forma circolare, non lievitata, di consistenza friabile, che presenta in superficie un ripieno di mandorle e cioccolato tra strisce di pasta che disegnano dei rombi. Il sapore e il profumo sono quelli di mandorle e cioccolato.

Per la sua preparazione si foderà una tortiera con 2/3 della pasta, si farcirà con il ripieno preparato con le mandorle tritate e gli altri ingredienti amalgamati tra loro e si copre con la rimanente pasta tagliata a striscioline.

È così pronta per essere cotta in forno.

Torta di tagliatelle

Sinonimo

Turta Tajadina.

Territorio

Mantova.

Definizione

Dolce di mandorle.

Materie prime

Farina bianca, zucchero, burro, uova, aromi, liquore dolce, farina di mandorle.

Descrizione del prodotto

Torta rotonda di colore giallo paglierino con sfumature brune che contiene all'interno le tagliatelle; ha sapore di mandorle e di liquore dolce.

La consistenza è secca e tendente allo sfaldamento.

La torta di tagliatelle è meno conosciuta della sbrisolona e viene servita come dessert.

L'eccellenza a tavola

Le *fojåde con la trifola* sono le tagliatelle mantovane diffuse in tutto il territorio della provincia. Reperibili normalmente nei ristoranti, alcuni chef hanno cercato di estendere la tipicità del taglio di pasta ad altre combinazioni. Ne è nata la Torta di tagliatelle, all'altezza della ristorazione mantovana, insignita internazionalmente con i riconoscimenti delle più prestigiose guide europee.



Sagre ed eventi

Dura 4 giorni, dal 2 al 6 del mese di febbraio, la fiera di San Biagio a Cavriana. Una cinquantina di bancarelle accompagnano la festa per il santo, patrono della località.



Curiosità

A San Benedetto Po, collegata a Mantova da un servizio di navigazione, la prima domenica del mese di ottobre si tiene la "Sagra del Nedar".

Torta Mantovana

Territorio

Provincia di Mantova.

Definizione

Dolce da forno, pasticceria.

Materie prime

Fecola, burro, zucchero, mandorle tritate, farina, uova, succo e buccia di limone, sale, lievito vanigliato, pinoli.

Descrizione del prodotto

Torta dal sapore di burro, limone, mandorle e pinoli. La sua consistenza è morbida e soffice ed ha un profumo gradevole di limone e di burro. Si lavora il burro ammorbidito con l'aggiunta dei tuorli, si uniscono zucchero, sale, limone, fecola e farina. Si montano a neve gli albumi incorporandoli poi all'impasto; infine si addiziona con il lievito. L'impasto viene posto nella tortiera e sopra vi si distribuiscono mandorle e pinoli. La cottura avviene in forno.

Torta sbrisolona

Sinonimo

Sbrisuluusa.

Territorio

Provincia di Cremona.

Definizione

Torta molto secca tagliata a piccoli rettangoli.

Materie prime

Farina bianca tipo 0, strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata e mandorle.

Descrizione del prodotto

Torta quadrata o rettangolare, con uno spessore di 2,5 cm e un peso porzione 80-100 g. Friabile, di colore nocciola chiaro, ha un profumo aromatico misto di zucchero e limone, il sapore è dolce. Impasto tipo frolla, stesura in teglia, pressatura, porzionatura, cottura (170°C per 40-45 minuti), porzionatura finale.

Tortionata

Sinonimo

Torta di Lodi.

Territorio

Lodi.

Definizione

Torta di mandorle.

Materie prime

Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle e scorza di limone.

Descrizione del prodotto

Torta di forma rotonda da 250 g a 1 kg. Ha un sapore di mandorle e burro, la consistenza è friabile. Si prepara un impasto di mandorle, burro e farina, con l'aggiunta di limone, si procede con la pezzatura e battitura (a mano) nello stampo, il riposo e la cottura. Viene confezionata con doppio incarto.



Sagre ed eventi

Ogni anno in settembre, Mantova diventa capoluogo mondiale della cultura per il festival della Letteratura: la città si barda a festa e i ristoranti propongono menu speciali.



Sagre ed eventi

La prima domenica di ottobre si festeggia la "Sagra dell'Uva" a Commessaggio; bancarelle, prodotti dalle vigne e lavorati (vini e dolci) trasformano l'abitato in una "passeggiata del sapore".



Curiosità

L'intera sponda lodigiana dell'Adda è compresa nel Parco Naturale Regionale Adda Sud.

Treccia d'oro di Crema

Territorio

Crema (Cremona).

Definizione

Dolce con uvetta a forma di treccia.

Materie prime

Farina bianca, zucchero, burro, uova, sale, lievito di birra, vanillina, uvetta e canditi. Glassa: zucchero al velo e albume d'uovo.

Descrizione del prodotto

Dolce di peso variabile da 1,2 kg a circa 2 kg. Una vera e propria treccia di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie, con glassa.

La pasta si presenta compatta, dorata, con molta uvetta ed alcuni canditi. Ha gusto dolce, con forte impronta data dall'uvetta, molto gradevole, simile alla pasta di una brioche ma più compatta. Si prepara partendo da una amalgama di farina con l'uvetta ed i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina ed il burro ammorbidito. Si impasta bene fino ad ottenere una pasta uniforme ed elastica, ma molle. A questo punto si conferisce al dolce una forma di palla e lo si lascia lievitare (25-30°C), ricoprendolo con un canovaccio umido per non farlo seccare. Una volta lievitato lo si divide in tre parti uguali e da ognuna si ricava un rotolo; si intrecciano i rotoli dando la forma voluta.

Prima di infornare si spennella la treccia con l'uovo e quindi si inforna per 45 minuti a 180°C. La superficie della treccia può essere leggermente glassata per migliorare la presentazione del prodotto finito.

Si completa il dolce con una spruzzata di zucchero al velo.



Curiosità

L'abitudine di aggiungere agli ingredienti dell'impasto l'uvetta, non è solo l'opportunità di aggiungere un gusto ulteriore ma ha significato di buon auspicio.

L'uvetta rappresenta infatti i soldi che potrebbero arrivare copiosi assaggiando il dolce in occasione delle ricorrenze.



Quattro province per un grande progetto

Le province rivierasche del Po lombardo hanno da qualche anno avviato un impegnativo progetto di valorizzazione del territorio attraverso una serie di risorse quali i percorsi lungo-argine, gli itinerari culturali a tema e il coordinamento delle forme di turismo ecologico in bici.

Turtel Sguasarot

Territorio

Comuni dell'Oltrepo Mantovano.

Definizione

Pasta ripiena frita o bollita con guazzo.

Materie prime

Farina, uova, castagne, fagioli, mostarda di mele cotogne, vino cotto, conserva di prugne.

Descrizione del prodotto

Grosso tortello rettangolare o quadrato, intenso e persistente, profumo fruttato. Sfoglia dolce all'uovo e latte molto morbida; ripieno di castagne secche ammolate e tritate, uva passa, marmellata di prugne, biscotti secchi; il tortello è fritto o bollito o cotto a fama e servito con un sugo di brodo di castagne, vino cotto, marmellata di prugne e biscotti.



Curiosità

Il ripieno un po' dolce e un po' salato rende questo tortello ideale per essere assaporato sia come primo piatto che come dessert.

Ufela

Territorio

Calvatone (Cremona).

Definizione

Prodotto da forno dolce o salato.

Materie prime

Farina di frumento tenero 00, acqua, burro, sale, zucchero, (albume).

Descrizione del prodotto

Biscotto dalla forma romboidale o a bastoncino, molto leggera, gonfia e fragile, con un peso che va dai 12 ai 18 g. Questo dolcetto fragrante e delicato prevede una lavorazione lunga, di circa 8-10 ore.

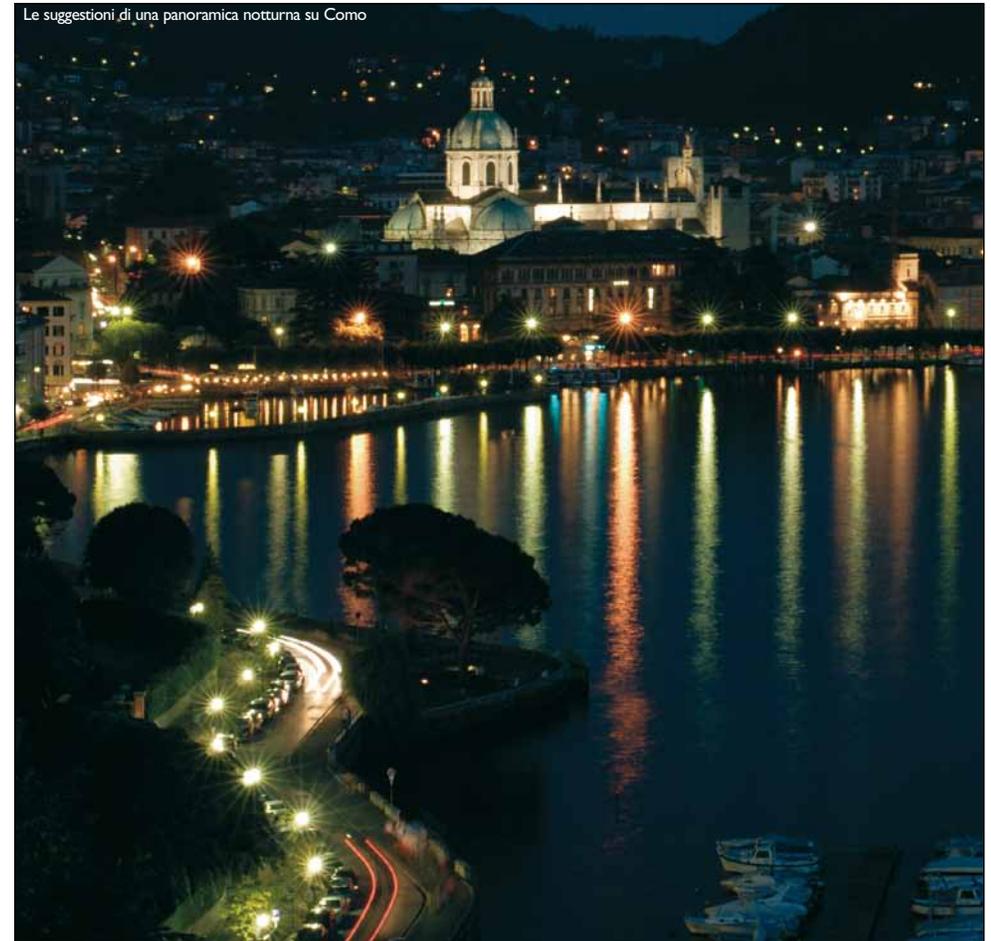
Esso è composto da due diversi impasti a freddo, poi uniti tra loro in tempi diversi, sempre a freddo. Dopo aver lasciato riposare l'impasto, si prepara l'impasto finale lavorandolo e tagliandolo a forma romboidale o di bastoncino e si pone su una teglia per procedere alla cottura.



Natura

Nel Parco Naturale Regionale dell'Oglio Sud, una delle zone umide più interessanti e di pregio è la riserva "Le Bine", tra i Comuni di Acquanegra sul Chiese e Calvatone.

Le suggestioni di una panoramica notturna su Como



Alborelle essiccate in salamoia

Territorio

Laghi del bresciano (Brescia).

Definizione

Pesce essiccato conservato in salamoia.

Materie prime

Alborelle e sale.

Descrizione del prodotto

Dimensioni variabili, a seconda del pesce ma di circa 5-7 cm; colore biancastro e gusto molto intenso, salato e forte. La produzione è essenzialmente estiva, perché si fonda sulla pesca delle alborelle.

Una volta pescati, i pesci vengono posti a seccare al sole su appositi sostegni che permettono un'ampia areazione velocizzando le fasi essiccatrici.

Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate "maturare" (circa 50 giorni dalla prima salatura).

Ovviamente nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto. Una volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia. In tavola si serve come accompagnamento di piatti o come antipasto.

Il Lago di Como



Coregone

Territorio

Lenno (Como).

Definizione

Conserva di pesce salata e/o affumicata.

Materie prime

Bondella (introdotta nel 1970), Lavarello (dal 1885) e sale.

Descrizione del prodotto

Pesce intero o filettato (più asciutto); lunghezza 20-25 cm.

Si tratta di un pesce affumicato, con basso tenore di grasso; il filetto affumicato ed essiccato ha un gusto più salato e deciso.

Una volta eviscerati si esegue la salagione (salamoia al 20% sale) per 6-7 ore in funzione della dimensione quindi si appendono ad asciugare per 2 ore e poi affumicati con segature di legno per 8-12 ore.

La cottura dura per 1 ora a più di 60°C; seguita dall'abbattimento di temperature e dal confezionamento. Si consuma secco con la polenta.



Curiosità

I porti del Garda ospitano oggi la più grande flotta peschereccia lacustre esistente in Italia.



Curiosità

L'accostamento tra pesce e polenta, un tempo di carattere e localizzazione esclusivamente lombardi, oggi è diffuso su molte tavole regionali italiane, anche marine.

Missoltino

Sinonimo

Missoltit, Missultit, Missoltin.

Territorio

Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda.

Definizione

Conserva di pesce salata ed essicata.

Materie prime

Agone, sale e alloro.

Descrizione del prodotto

Pesce eviscerato e aperto della lunghezza di 20-25 cm. È un prodotto salato, saporito e di colore grigio lucente. Si prepara cominciando dalla desquamazione del pesce che viene poi passato in salamoia (percentuale di sale variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità). Segue l'essicazione, appeso e la pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi. Si conserva anche per un anno. In cucina si accompagna ai piatti con polenta.

Pigo

Sinonimo

Squartoni.

Territorio

Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda.

Definizione

Conserva di pesce.

Materie prime

Pigo e sale.

Descrizione del prodotto

Pesce deliscato (Squartone) della lunghezza di 20-25 cm; saporito e salato è di colore grigio lucente. Si prepara iniziando dalla desquamazione del pesce che viene poi passato in salamoia (% variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità). Segue l'essicazione, appeso e la pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi. Si conserva anche per oltre un anno per la bassa percentuale di grasso. In gastronomia viene impiegato come secondo con la polenta. Come condimento si usa con soffritto d'aglio e prezzemolo.



Il Castello di Sirmione



Curiosità

Un'originale combinazione di marketing ha permesso al nome dei Missoltini di sfondare nella moda e nel design col marchio *Missoltin Zone*, ideato da ragazzi-imprenditori originari del Lago di Como.



Sagre ed eventi

In ottobre sagre del pesce a Goito in provincia di Mantova, a Gaggiano (Milano) e a Pinarolo Po nei pressi dell'omonimo fiume, nel pavese.

Le Denominazioni di Origine dei vini

Recentemente la legislazione comunitaria, analogamente a quanto avviene per gli altri prodotti agro-alimentari tipici, ha introdotto la distinzione tra vini a DO (Denominazione di Origine) e vini a IGP (Indicazione Geografica Protetta). Queste due indicazioni sono un segnale di riconoscimento "internazionale", valevole in tutta l'Unione Europea che indica e certifica la qualità delle produzioni tipiche a tutela del consumatore.

Inoltre ogni stato membro può utilizzare specifiche menzioni, approvate dalla UE, per definire le proprie produzioni vitivinicole; in Italia, alle definizioni comunitarie si possono dunque affiancare o sostituire le specifiche menzioni tradizionali che caratterizzano la produzione nazionale dei vini di qualità, ovvero DOCG, DOC e IGT.

Elenco dei vini DOCG - DOC - IGT

Provincia di Bergamo

VALCALEPIO DOC

Rosso, Rosso Riserva, Bianco, Moscato Passito

TERRA DEL COLLEONI DOC

Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Incrocio Manzoni Bianco, Moscato Giallo, Moscato Giallo Passito, Schiava, Merlot, Marzemino, Cabernet, Franconia, Incrocio Terzi, Novello, Spumante Moscato di Scanzo DOCG

Provincia di Brescia

FRANCIACORTA DOCG

Tipologie: Non dosato, Extra brut, Brut, Extra dry, Sec o Dray, DemiSec

Franciacorta DOCG Satèn

Franciacorta DOCG Rosè

CURTEFRANCA DOC

Bianco, Rosso

LUGANA DOC

Lugana, Lugana Superiore, Lugana Spumante

BOTTICINO DOC

Botticino, Botticino Riserva

CAPRIANO DEL COLLE DOC

Bianco, Bianco Superiore, Rosso, Rosso Riserva, Novello, Trebbiano, Marzemino

CELLATICA DOC

Cellatica, Cellatica Superiore

VALTENESI DOC

Valtenesi, Charetto

GARDA DOC

Vinificazione di diversi monovitigni (Marzemino, Barbera, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet, Merlot, Spumante, Frizzante e altri)

GARDA CLASSICO DOC

Bianco, Rosso, Rosso Superiore, Charetto, Gropello, Gropello Riserva, Novello

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC

San Martino della Battaglia, San Martino della Battaglia Liquoroso

Provincia di Mantova

GARDA COLLI MANTOVANI DOC

Charetto, Rubino, Bianco, Merlot, Cabernet, Chardonnay, Sauvignon. Lambrusco Mantovano DOC

Province di Milano e Lodi

SAN COLOMBANO DOC

Rosso, Rosso Riserva, Bianco, Bianco Vigna

Provincia di Pavia

OLTREPÒ METODO CLASSICO DOCG

Oltrepò Metodo Classico, Oltrepò Pavese Metodo Classico Cruasé

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

OLTREPÒ PAVESE DOC BONARDA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

OLTREPÒ PAVESE DOC ROSSO

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

OLTREPÒ PAVESE DOC RIESLING

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

OLTREPÒ PAVESE DOC MOSCATO

Provincia di Sondrio

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

ROSSO DI VALTELLINA DOC

IGT DELLA LOMBARDIA

Bergamasca (Bergamo)

Benaco Bresciano (Brescia)

Montenetto di Brescia (Brescia)

Ronchi di Brescia (Brescia)

Sebino (Brescia)

Valcamonica (Brescia)

Terre Lariane (Como, Lecco)

Alto Mincio (Mantova)

Provincia di Mantova (Mantova)

Quistello (Mantova)

Sabbioneta (Mantova)

Collina del Milanese (Milano, Pavia, Lodi)

Provincia di Pavia (Pavia)

Terrazze Retiche di Sondrio (Sondrio)

Ronchi Varesini (Varese)

Sebino (Brescia)

Terrazze Retiche di Sondrio (Sondrio)

Terre Lariane (Como, Lecco)

Valcamonica (Brescia)



Un progetto di percorsi del gusto

La Lombardia è stata una delle prime regioni italiane che ha sviluppato concretamente l'idea di Strade del Vino promuovendo la realizzazione del sistema Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia. Si tratta di veri itinerari del gusto il cui obiettivo è quello della valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici tipici e di qualità, inseriti però nella tradizione e nella cultura dei loro territori d'origine.

Attraverso la realizzazione dei "percorsi del gusto" è possibile intraprendere un'azione di salvaguardia e valorizzazione del territorio e della cultura rurale, in una logica di sviluppo integrato e turistico in grado di creare nuove professionalità.

Attualmente le Strade riconosciute dalla Regione sono dodici, di cui otto prettamente dei vini, riunite in una Federazione regionale, nata per uniformare e migliorare la qualità dell'offerta e per realizzare adeguate modalità di formazione degli operatori. Chi aderisce alle Strade che costituiscono la Federazione, si impegna a mantenere, oltre alla propria specificità e alle proprie caratteristiche, anche alti standard qualitativi nella produzione o nella propria vocazione ricettiva.

Il viaggiatore che percorre le Strade del gusto di Lombardia, appositamente segnalate da cartelli stradali uniformi su tutto il territorio, può visitare cantine, aziende agricole, agriturismo, enoteche, osterie e strutture ricettive che tengono alti i requisiti dei prodotti tipici regionali. Gli itinerari proposti sono quindi un mix di risorse paesaggistiche, siti d'arte, monumenti, palazzi, chiese e musei di cultura popolare, che insieme al buon mangiare e al buon bere il permetteranno al turista di portarsi a casa un pezzetto del territorio che ha visitato.

Le dodici strade sono:

- Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina (Sondrio)
- Strada dei Sapori delle Valli Varesine (Varese)
- Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio (Bergamo)
- Strada del Vino Franciacorta (Brescia)
- Strada del Vino Colli dei Longobardi (Brescia)
- Strada dei Vini e dei Sapori del Garda (Brescia)
- Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani (Mantova)
- Strada del Riso e dei Risotti Mantovani (Mantova)
- Strada del Tartufo Mantovano (Mantova)
- Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari (Cremona)
- Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani (Milano e Lodi)
- Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese (Pavia)

Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina

La Strada attraversa tutta la Valchiavenna e la Valtellina, terre di produzione dei grandi vini rossi di Valtellina DOC e DOCG e di altri grandi prodotti tipici e tradizionali agroalimentari.

Il territorio della Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina è stato suddiviso in cinque zone corrispondenti ai riferimenti geografici e storici: il Contado di Chiavenna (Chiavenna e dintorni), il Terziere di Sotto (Morbegno e dintorni), il Terziere di Mezzo (Sondrio e dintorni), il Terziere di Sopra (Tirano e dintorni) e la Magnifica Terra (Bormio e dintorni). Molto interessanti e suggestivi sono i circuiti tra i vigneti terrazzati sul versante retico della Valtellina, che possono essere percorsi in auto, in bicicletta o a piedi. Essi corrispondono ad altrettante zone di produzione del vino Valtellina Superiore DOCG. Si va dal Maroggia, in comune di Berbenno, al Sassella, tra i comuni di Castione Andevenno e Sondrio; dal Grumello, nella zona a nord-est di Sondrio, all'Inferno, tra i comuni di Poggirenti e Chiuro, la zona sicuramente più impervia. Tra il comune di Chiuro e quello di Teglio si snoda il percorso del Valgella. Nei pressi dell'abitato di Tirano si trova l'ultimo dei circuiti individuati, quello di Baruffini.

www.stradavinivaltellina.com

Strada dei Sapori delle Valli Varesine

La Strada dei Sapori delle Valli Varesine interessa l'intera porzione montana della provincia di Varese, andando a toccare i territori della Valceresio, Valcuvia, Valganna, Valmarchirolo e Valli del Luinese. Da visitare i borghi storici rivieraschi e i relativi lungolaghi, porti e darsene (Laveno Mombello, Luino, Maccagno, Gavirate, Lavena Ponte Tresa, Porto Valtravaglia, ecc.); i nuclei abitati dell'entroterra (ad esempio, il paese dipinto di Arcumeggia); le opere di fortificazione (Torre imperiale di Maccagno, Rocca di Angera); il parco Campo dei Fiori; le fortificazioni della Linea Cadorna; gli insediamenti produttivi sorti in relazione alla presenza di acqua (Maglio di Ghirla, Mulini di Piero a Curiglia); il sistema delle ville nobiliari (Villa della Porta Bozzolo a Casalzuigno); i musei (Museo Internazionale Design Ceramico di Laveno Mombello, Museo Floriano Bodini a Gemonio); i numerosissimi santuari, oratori e chiese (Pieve di Arcisate, Badia di San Gemolo).

La Strada, in parte percorribile su pista ciclabile, offre anche l'opportunità di usare la funivia Sasso del Ferro di Laveno, per godere di un'impagabile vista di tutti i laghi della provincia, e la funivia di Monteviasco, per scoprire un caratteristico paesino della Val Veddasca. Vengono proposti tre percorsi, che riescono ad integrare questo patrimonio con le altrettanto interessanti valenze culturali e gastronomiche del territorio.

www.stradasaporivallivaresine.it



Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio

La Valcalepio è il territorio collinare che si trova nella parte orientale della Provincia di Bergamo, alla destra orografica del fiume Oglio.

Il vino DOC di questa zona proviene dalle uve coltivate su circa 300 ettari a vigneto, posti ad altitudini differenziate sino ad arrivare a 600 metri sul livello del mare. La Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio si snoda su tre percorsi.

Il primo, denominato I Conventi, parte dall'uscita autostradale di Capriate S. Gervasio e termina a Bergamo; lungo il suo tragitto è possibile ammirare l'Abbazia di San Egidio a Sotto il Monte Giovanni XXIII, l'Abbazia di Pontida e la splendida Chiesa di San Tomè ad Almenno San Salvatore. Il secondo percorso, Il Cuore della Valcalepio, inizia da Bergamo per terminare a Grumello del Monte. Al suo interno è possibile ammirare, oltre alla città di Bergamo, l'Abbazia di San Paolo D'Argon, la Cappella di Santa Barbara, affrescata da Lorenzo Lotto, all'interno di Villa Suardi a Trescore Balnario e gli innumerevoli Castelli appartenuti alla famiglia del condottiero Bartolomeo Colleoni. Il terzo percorso denominato Il Lago, si snoda dall'uscita autostradale di Grumello del Monte per ritornarvi dopo aver toccato il Lago d'Isèo a Sarnico e aver incontrato il quattrocentesco Castel Dei Conti a Castelli Calepio.

www.valcalepio.org

Strada del Vino Franciacorta

Il nome Franciacorta, anfiteatro morenico che si trova a sud-ovest del lago d'Isèo ed è delimitato dal Monte Orfano, dal Monte Alto e dai fiumi Oglio e Mella, deriva dal latino *Francae curtes*, ossia le corti affrancate, le piccole comunità di monaci benedettini che durante il Medioevo erano svincolate dai dazi commerciali di trasporto a condizione che bonificassero e lavorassero la terra a loro affidata. Il percorso si snoda tra colline tappezzate di vigneti e il territorio è vocato alla viticoltura fin dai tempi dei Romani. Eredi di questa antichissima tradizione, i vignaioli d'oggi producono vini d'altissima qualità, fra cui primeggia il Franciacorta DOCG.

Da visitare, oltre alle cantine, il Monastero cluniacense di San Pietro in Lamosa (1083), affacciato sulla riserva naturale delle Torbiere del Sebino, un vero paradiso per i birdwatchers. A Rovato, sul Monte Orfano, si erge il Convento dell'Annunciata (1449) che conserva tra le altre opere un'Annunciazione di Gerolamo Romanino. L'Abbazia Olivetana di San Nicola (X sec.) a Rodengo Saiano rappresenta uno dei più imponenti complessi monastici d'Italia, caposaldo della presenza dei Benedettini in Franciacorta. Custodisce opere di Foppa, Moretto, Cossali, Romanino, Gamba. Ad Ome, in un antico edificio del '400, sopravvive un'antica fucina rimasta in attività fino al 1984, il Maglio Averoldi, tenuto in vita



da un gruppo di forgiatori volontari che vi producono delle preziose lame in damasco. Per concludere, non può mancare un'escursione sul lago d'Isèo con sosta a Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Europa, dove i pescatori mettono ad essiccare il pesce al sole e dove sopravvive una piccola produzione artigianale di barche e reti da pesca.

www.stradadelvinovalcalepio.it

Strada del Vino Colli dei Longobardi

L'itinerario della Strada del Vino Colli dei Longobardi parte da Brescia, città d'arte che mostra l'imponenza della civiltà romana, con il Foro Romano e via Musei, lo splendore medievale del Monastero Benedettino di Santa Giulia, fatto edificare da Desiderio ultimo Re longobardo, e le bellezze di Piazza della Loggia, Piazza Paolo VI, il Teatro Grande e delle Chiese del centro storico. Interessanti sono inoltre il Museo della Mille Miglia e la Pinacoteca Tosio Martinengo. Brescia, inoltre, è l'unica città al mondo ad avere un vigneto urbano produttivo, il vigneto Pusterla, ubicato ai piedi del Castello: è coltivato con uve invernengia, vendemmiate tardivamente per produrre il Pusterla Bianco, unico ed esclusivo vino della città. L'itinerario poi si dirige a sud in direzione Flero, per proseguire verso Poncarale e Capriano del Colle, dove alle pendici dell'altipiano Monte Netto, grazie alle favorevoli caratteristiche del terreno calcareo argilloso, si produce il Capriano del Colle DOC.

A Montichiari si trovano il Castello Bonoris, il Museo Archeologico con importanti reperti della necropoli longobarda di San Zeno, il Museo Bergomi e la Pinacoteca Pasinetti. Facendo ritorno verso Brescia, ci fermiamo a Castenedolo per visitare la chiesa parrocchiale e la Sala Civica dei Disciplini (sec. XVI) e a Montirone il Palazzo Lechi il più monumentale dei palazzi della pianura bresciana. Un'altra interessante tappa del percorso si può fare a Ciliverghe di Mazzano, dove nella Villa Mazzucchelli sono stati allestiti il Museo del Vino e dei Cavatappi.

Si prosegue per Rezzato e Botticino, con il suo Museo del Marmo e dove si produce l'omonimo vino DOC, per ritornare poi a Brescia passando per il sobborgo di Sant'Eufemia.

www.stradadelvinovalcolliedilongobardi.it

Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda si sviluppa nell'entroterra della sponda lombarda del Lago di Garda, unendo Limone con Peschiera e spandendosi nelle zone di produzione delle DOC Garda Classico, Lugana e San Martino della Battaglia. Scendendo lungo il percorso numerose sono le località da visitare, sia affacciate sul lago che all'in-



terno dove il paesaggio si arricchisce di colline e montagne boschive. Non può mancare a Gardone Riviera la visita al Vittoriale degli Italiani, la casa museo di Gabriele d'Annunzio. Altre tappe imperdibili sono la cittadina di Salò, la Rocca di Manerba e il suo Parco Naturale Archeologico, la Rocca di Lonato con la Fondazione Ugo Da Como. Da Lonato, sulle cime delle colline al margine meridionale della Valtenesi, attraverso Calvagese della Riviera si arriva a Polpenazze, che è l'epicentro attorno al quale ruota la produzione vitivinicola della sponda sud occidentale del lago di Garda. Lungo questo percorso molti sono i punti di spicco: dalla chiesa romanica di S. Pietro in Lucone del (IX secolo) di Polpenazze, al Castello di Soiano (IX secolo), fino ai resti di un villaggio palafitticolo nei pressi dei laghetti di Sovenigo, nel territorio di Puenago. Celebre anche S. Martino della Battaglia con la Torre Sacratio inaugurata nel 1893, per ricordare la vittoria di Piemontesi e Francesi sugli Austriaci nel 1859. Il turismo eno-gastronomico, si concilia qui, perfettamente con un patrimonio naturale e artistico supportato e valorizzato dal lago di Garda che con il suo clima mite e ventilato favorisce la pratica di tutti gli sport d'acqua.

www.stradadeivini.it

Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani

Se Mantova è una delle principali città italiane dell'arte, il suo territorio è celebre anche per la ricca gastronomia e per i prodotti della terra, tra i quali la vite occupa un posto privilegiato, affiancata dalle pere, dai meloni, dalle cipolle e dai cereali.

Attualmente sul territorio della DOC Garda Colli Mantovani sono più di mille gli ettari coltivati a vigneto; antica e fortunata è anche la secolare tradizione di cultura vitivinicola del comprensorio della DOC Lambrusco Mantovano. Il percorso della Strada incomincia dalle leggere ondulazioni attraversate dal Mincio che si affacciano sul Lago di Garda, i Colli Morenici Mantovani, e porta, per citare solo alcuni luoghi a Bande, frazione di Cavriana, che vanta di aver dato i natali a Virgilio e accoglie Villa Mirra Siliprandi, residenze tra le più care ai Gonzaga, ora sede del Museo Archeologico dell'Alto Mantovano; a Solferino dove è d'obbligo una visita al Museo del Risorgimento. La Strada tocca poi Castiglione delle Stiviere, la città di san Luigi Gonzaga, con il Museo della Croce Rossa. Volta Mantovana merita una sosta per le due residenze dei Gonzaga: Palazzo Cavriani e Villa Venier. Si trova poco distante Castellaro Lagusello, frazione di Monzambano, con l'omonima riserva naturale. Mantova, come punto di congiunzione tra le DOC Colli Morenici Mantovani e Lambrusco Mantovano, non ha bisogno di descrizioni perchè già



tappa celeberrima del turismo d'arte internazionale. Ricco di spunti suggestivi anche l'itinerario a sud del Po, con San Benedetto Po e il suo complesso monastico Polironiano, Gonzaga e Poggio Rusco; nella zona di confluenza tra l'Oglio e il Po, a sud ovest della provincia, si trovano poi Sabbioneta, patrimonio dell'Unesco, e Viadana, terra di Lambrusco e melone.

www.mantovastrada.it

Strada del Riso e dei Risotti Mantovani

Il paesaggio della piccola porzione di territorio mantovano compreso tra la sponda sinistra del fiume Mincio ed il confine con il Veneto, nel quale scorre il tragitto della Strada del Riso e dei Risotti Mantovani, è caratterizzato da una campagna piana, segnata da fiumi e da canali.

Questa è una terra dove la coltivazione del riso, grazie all'abbondante presenza dell'acqua, ha radici molto antiche e segna l'architettura rurale, con le sue corti risicole e le aie, gli approdi per i barconi, gli impianti di essiccazione e le pile. La gastronomia, attraverso il risotto alla pilota, ha reso unica la tecnica di preparazione del riso Vialone Nano, la pregiata varietà qui coltivata.

A Pontemerlano si trovano Villa Isabella d'Este e Villa Riesenfeldt, esempi di residenza patrizia in stile rococò, e lì vicino la riserva naturale della Vallazza. In direzione Ostiglia, si raggiunge Governolo, località in cui, secondo la tradizione storica, Papa Leone I fermò l'invasione di Attila, re degli Unni. Governolo conserva due importanti opere idrauliche: la Conca di Sostegno o Conca Vinciana, costruita su progetto del Pitentino (1198) ripreso poi dal Bertazzolo su disegni di Leonardo, che impedisce la risalita delle acque del Po e, più a valle, la Conca di San Leone che consente la navigazione tra le acque del Mincio e del Po, posti su livelli diversi. Tra gli abitati di Ostiglia e Revere, nell'alveo del Po, si trova la riserva naturale dell'Isola Boschina. Risalendo verso nord, dopo pochi chilometri si raggiunge Villimpenta, con il Castello Scaligero, della metà del '200, e la Villa Gonzagesca o Villa Zani attribuita a Giulio Romano. Castel d'Ario, infine, è celebre per aver dato i natali al leggendario pilota automobilistico Tazio Nuvolari (1892-1953), che D'Annunzio definì "il mantovano volante", e conserva le torri e parte della cinta muraria del castello.

www.stradadelrisomantovano.it

Strada del Tartufo Mantovano

La porzione estrema della provincia di Mantova al confine con l'Emilia, conosciuta come Oltrepò Mantovano, è una terra ricca di storia e tradizione, segnata dalla forte presenza del grande fiume Po, faro e guida della cultura locale. Per la sua posizione geografica, crocevia tra nord



e dei Risotti Mantovani



e sud e tra est e ovest, esso conserva grandi testimonianze di un glorioso passato. Dagli Etruschi ai Romani, da un fecondo Medioevo con i monaci benedettini e Matilde di Canossa al ducato gonzaghese che ha improntato di sé l'intero territorio, alle guerre d'indipendenza alle lotte contadine. La vocazione agricola ha prodotto una cucina che è stata definita di principi e di popolo: i salumi tipici, il Parmigiano Reggiano, i famosi tortelli di zucca, gli agnoli in brodo, i risotti, il tartufo, gli stracotti, la torta di tagliatelle sono soltanto alcuni dei piatti tipici che si possono gustare nei ristoranti e negli agriturismi della zona.

E qui, dove suolo, clima e habitat diventano lo scenario ideale per la nascita del *Tuber magnatum Pico* (il pregiatissimo tartufo bianco), si concretizza l'operato della Strada del Tartufo Mantovano, associazione nata alla fine del 2003 con lo scopo primario di incentivare lo sviluppo dell'area mediante la promozione di un'offerta turistica integrata, costruita sulla peculiarità dei prodotti tipici, sulle tradizioni gastronomiche e su un'adeguata qualità dei servizi. Il Tartufo, come sistema così inteso, trova il suo apice nel Tru.Mu, il Museo del Tartufo di Borgofranco sul Po, dove tra l'altro ha sede l'associazione, nel quale un percorso, dedicato ad adulti e bambini, porta il visitatore a scoprire dati scientifici e curiosità legati al prezioso fungo.

www.stradadeltartufo.org

Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari

Cremona, è un centro storico di alto interesse e conserva splendidamente la Cattedrale, il Battistero, la Loggia dei Militi, il Torrazzo e il Palazzo Comunale. Importante centro culturale, ospita ogni anno presso il Museo Civico Ala Ponzzone, grandi esposizioni d'arte. Cremona è inoltre patria di Stradivari e dei suoi famosi violini. Ancora oggi, è possibile visitare laboratori artigianali di liuteria.

Il territorio cremonese adagiato tra il fiume Po e il fiume Oglio, offre notevoli bellezze artistiche. Cicognolo è sede di Villa Manfredi, realizzata dall'architetto Voghera sulla preesistente rocca. Torre de' Picenardi ospita la settecentesca Villa Sommi-Picenardi e la piazza gonzaghese di Isola Dovarese conserva la sua originaria impostazione rinascimentale. Piadena ospita un museo archeologico che raccoglie una ricca collezione di reperti a testimonianza di antiche civiltà e culture della Pianura Padana.

A Casteldidone, invece, si trova Villa Mina della Scala. Da citare Casalmaggiore, con il Museo del Bijou e il Santuario della Madonna della Fontana, e Crema che riflette nella sua urbanistica, nelle numerose chiese e nei palazzi un passato ricco di storia.

Di particolare interesse sono il Duomo e la singolare decorazio-



ne plastica della facciata, la quattrocentesca Basilica di Santa Maria della Croce e Palazzo Terni-Bondenti di notevole suggestione scenografica. Pizzighettone, borgo fortificato sull'Adda, conserva una cortina muraria imponente che si snoda per circa due chilometri e ne rivela l'importante ruolo strategico.

A Soncino, roccaforte militare sull'Oglio, sono visitabili la Rocca sforzesca con possenti torrioni angolari, la Pieve di Santa Maria Assunta e il Museo della Stampa. Infine si segnala il Castello visconteo di Pandino pressoché intatto nel suo schema architettonico, assai semplice ma suggestivo.

www.stradadelgustocremonese.it

Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani

La Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani è un percorso di circa 120 km lungo il quale al turista del gusto viene offerto, a poca distanza da Milano, un territorio ricco di borghi, ville e luoghi dove cultura arte e storia si accompagnano a una notevole qualità dei vini e dei prodotti tipici. Ricche e variegata anche le attività artigianali che hanno reso conosciuta la zona, come per esempio le lavorazioni della ceramica a Lodi e orafa a Graffignana. Il percorso parte da Milano, attraversa Chiaravalle con la famosa Abbazia cistercense fondata nel 1135, Sant'Angelo Lodigiano, con le sue strutture museali, tocca San Colombano al Lambro, per giungere poi a Lodi. Esercitano il loro indiscutibile fascino sul visitatore i centri storici della zona, come il borgo insigne di San Colombano dove si trova



la Chiesetta di San Rocco del XVI sec., un gioiello architettonico con pianta ottagonale ancora oggi in perfette condizioni.

La collina di San Colombano, su cui si produce l'omonimo vino, è un affioramento pliocenico ricco di fauna fossile che attesta l'antica presenza del mare nel territorio dell'attuale Pianura Padana.

L'itinerario porta quindi a Lodi, città da sempre legata al capoluogo lombardo grazie alla presenza dei Visconti, dove l'offerta artistica è ricca e varia. Sulla piazza centrale si affaccia la Cattedrale, tra le più vaste della Lombardia in stile romanico, dalla facciata asimmetrica per la presenza del portale vicino al campanile, con bifore e rosone del XVI sec; lì vicino si trova la chiesa di S. Francesco, con un'alta monofora e una bifora a "tutto cielo", un particolare lodigiano negli scomparti laterali, studiato apposta per dare leggerezza alla struttura frontale. Si conclude il tour della città con il Santuario dell'Incoronata, sorto nel 1488 e completato con una loggia ottocentesca. All'interno, nella cappella di San Paolo sono ospitate pregevoli tavole del Borgognone.
www.stradasaporilodigiani.it

Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese

L'Oltrepò Pavese è una delle zone più turistiche, accoglienti e ricche di storia della provincia di Pavia; si snoda su una superficie di circa 1100 chilometri quadrati, a sud del fiume Po, e comprende 78 comuni. L'aspetto del territorio è gradevolmente vario, la porzione pianeggiante prossima alla riva del Po, al tratto collinare, regno della coltivazione della vite, che si estende su una superficie di 16.000 ettari, interrotta solo occasionalmente da boschi di acacie e querce.

L'Oltrepò Pavese è terra di castelli, che ne riflettono la complessa e articolata storia feudale; per citarne alcuni a Montalto Pavese, Calvignano, Borgo Priolo e Mornico Losana. Grande valore sul territorio riveste anche la musica delle quattro province confinanti, tradizionalmente eseguita con il piffero dell'Appennino, *müsa* (cornamusa a un solo bordon) e fisarmonica. Molte le sagre e le feste patronali che coincidono con rievocazioni storiche. Da Voghera, capoluogo geografico dell'Oltrepò Pavese, si possono raggiungere centri importanti come: Casteggio con il suo castello e il borgo antico, Broni, di origini medievali, Stradella, con la sua torre merlata, il duomo neoclassico e il rinomato museo dedicato alla fisarmonica di Stradella, Varzi e Salice Terme attraversato dal torrente Staffora, che con le sue acque salsobromoiodiche e solforose hanno reso famosa la località termale in tutta Italia.

Tra le principali coltivazioni spicca la vite, con le ricche produzioni di vini DOC e DOCG, essendo l'Oltrepò Pavese la terza Denominazione italiana per ettari in produzione e la prima realtà nazionale per il Pinot nero.

info@vinoltrepò.it



I Consorzi di Tutela

I Consorzi di Tutela rappresentano la grande maggioranza dei produttori di una specifica DOP o IGP, e in alcune realtà ne raccolgono la totalità.

Non perseguono scopi di lucro ed esercitano tutte le funzioni necessarie e opportune per la cura degli interessi generali del prodotto tutelato.

In particolare svolgono le seguenti funzioni:

- tutelare la denominazione da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio ed altri comportamenti vietati dalla legge specifica;
- promuovere ogni utile iniziativa che incrementi notorietà e consumo;
- valorizzare il prodotto DOP e IGP o DOCG, DOC, IGT;
- diffondere presso i consumatori la conoscenza del prodotto da loro tutelato;
- curare gli interessi generali relativi alle denominazioni riguardanti il proprio prodotto.

Per svolgere tali funzioni i Consorzi di Tutela debbono essere riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Tra l'altro possono anche proporre modifiche al disciplinare di produzione al fine di migliorarne gli aspetti tecnici e qualitativi per la salvaguardia delle caratteristiche tipiche del prodotto.

Nella cura generale degli interessi della denominazione è facoltà dei Consorzi dei prodotti lattiero caseari, intervenire in funzione del mercato con un piano di programmi previsionali produttivi.

I Consorzi di Tutela con l'ausilio di agenti vigilatori, collaborano con il suddetto Ministero nell'applicazione del sistema di vigilanza, in particolare quando il prodotto entra nella fase di commercializzazione sul

mercato e per il confezionamento di porzioni (affettati, grattugiati). I Consorzi di Tutela, sempre nel rispetto delle loro funzioni nei confronti della denominazione, si occupano inoltre di Ricerca e Sviluppo, dell'Attività di Formazione, Marketing, Ammassi e Svincoli.

Ulteriore attività è quella di assistenza (tecnica, legale e organizzativa) su richiesta dei propri soci, per problematiche legate alla produzione e commercializzazione del prodotto tutelato.



Antica cascina a Carpaneta

I progetti di educazione alimentare

In attuazione del D.P.R. 616/77 - che delega alle Regioni le attività di promozione ed orientamento dei consumi alimentari - e della Legge Regionale n. 42 del 1979 e successive modificazioni, che definisce le competenze dei vari Assessorati, la Direzione Agricoltura, fin dal 1979, realizza un'attività di informazione e di educazione alimentare, sviluppando propri progetti indirizzati principalmente all'ambito scolastico, ai consumatori in genere e agli operatori del settore agroalimentare.

L'approccio adottato per affrontare la tematica alimentare è di tipo interdisciplinare, che tiene conto del valore culturale del cibo e soprattutto dell'atto di alimentarsi. In questo senso la riflessione su come scegliamo i nostri alimenti e come li portiamo in tavola ci porta a toccare aspetti economici, psicologici, antropologici e sociali. L'obiettivo è di avvicinare alla complessità del tema, assumendo un approccio maggiormente esperienziale e meno contenutistico, al fine di favorire scelte di consumo consapevoli.

Si vuole diffondere la conoscenza del percorso "dal campo alla tavola", i prodotti del proprio territorio, l'educazione al gusto e approfondire il legame del cibo con l'ambiente, incentivando la partecipa-



zione dei ragazzi e dei cittadini in genere ad attività in cui possano anche esprimere il loro sentire per tutto ciò che riguarda il rapporto con il cibo. Anche attraverso percorsi didattici che sottolineino la "scientificità" e la "professionalità" del mondo agricolo e delle attività che ad esso si riferiscono. Importante è anche il rapporto diretto dei piccoli con il cibo: imparare a cucinare, ad esempio, ha valore, perché si associano nozioni utili all'apprendimento scientifico e si impara a cooperare, a riflettere, oltre ad accrescere la propria autostima.

Annualmente la Direzione Regionale Agricoltura attua un programma di livello regionale che consiste nella realizzazione di corsi di formazione per insegnanti e formatori, produzione di materiale didattico cartaceo e/o multimediale, organizzazione di momenti di coinvolgimento di scuole di ogni ordine e grado.

Gli obiettivi del programma di educazione alimentare della Regione Lombardia, si possono così sintetizzare:

1. promuovere la conoscenza e l'importanza dell'agricoltura e più precisamente del sistema agroalimentare attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e sostenibilità e salvaguardia dell'ambiente;
2. favorire il conoscere e il saper riconoscere i prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti secondo disciplinari di produzione legati alla tradizione e alla cultura del territorio rurale secondo metodologie rispettose dell'ambiente;
3. favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali attraverso chiari punti guida: mangiare bene e in modo vario, non trascurare alcun nutriente, favorire il movimento e l'attività fisica;
4. promuovere l'interdisciplinarietà dell'educazione alimentare, informando sugli aspetti storici, culturali, antropologici che possono coinvolgere tutta la comunità educativa, nell'ottica di Expo 2015;
5. promuovere l'educazione al gusto

Ogni anno vengono concessi da Regione Lombardia contributi finanziari alle singole Province lombarde per attuare programmi di educazione alimentare che meglio rispondano alle specifiche richieste ed esigenze del territorio.

I progetti di particolare rilievo sono le Fattorie Didattiche e Verso Expo 2015- Percorsi di Educazione Alimentare, che vedono gli agricoltori e le scuole impegnate nell'educazione alimentare.

Verso Expo 2012 - Percorsi di educazione alimentare

Il tema di Expo 2015 “Nutrire il pianeta, energia per la vita” comprende sicuramente tutto quel filone di argomenti che va sotto il nome di “Educazione alimentare” e che si inquadra in un contesto ampio e complesso legato al vivere della persona, della sua famiglia, della società in cui vive. In questo ambito la Direzione Generale Agricoltura di Regione Lombardia ha dato avvio ad un lavoro interistituzionale sottoscrivendo nel maggio 2010 un protocollo d'intesa “Verso Expo 2015 – Percorsi di Educazione Alimentare”, per l'attuazione del quale opera un Gruppo di lavoro interistituzionale. Questo

PERCORSI DI
EDUCAZIONE
ALIMENTARE
verso EXPO2015

Agricoltura Sostenibile
Alimentazione Consapevole



gruppo coinvolge esperti di vari enti e istituzioni che condividono la necessità di convogliare competenze e risorse verso “percorsi” coerenti e integrati in tema di Educazione Alimentare.

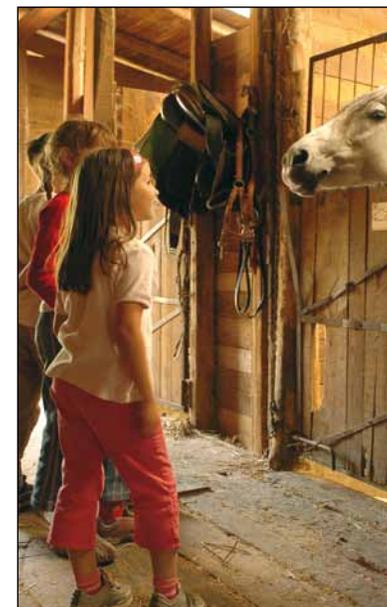
Molti progetti sono nati sotto l'egida del gruppo di lavoro, primo fra tutti quello realizzato con la Facoltà di Scienze della formazione dell'Università Bicocca. Il progetto *Ricerca-formazione per l'educazione alimentare Verso Expo 2015* mette a punto un nuovo modello metodologico per la realizzazione di percorsi didattici efficaci relativi all'educazione alimentare nella scuola primaria, trattando temi come “Cibo, cultura e identità”, “Dalla terra alla tavola – metodi sostenibili per la produzione di cibo” e “Dalla tavola alla terra – La scuola in campo”.

Progetto Fattorie Didattiche

Come si fa il formaggio? Come si allevano gli animali? E ancora, come si coltiva la terra? Forse chi vive nei piccoli centri di campagna o nelle valli montane conosce gli antichi gesti della tradizione contadina, ma per chi vive in città, e soprattutto per le più giovani generazioni, queste attività sono spesso sconosciute. Sono sempre più numerose le aziende agricole e agrituristiche che in Lombardia si aprono al pubblico e che decidono di ospitare nelle loro cascine attività didattiche per i ragazzi.

Dedicate a tutte le classi scolari dalle elementari alle superiori, le oltre 180 Fattorie Didattiche della Lombardia sono un utile sistema per far riscoprire ai più giovani il rapporto dell'uomo con l'ambiente e il legame antico con la terra e le tradizioni. Guidati da veri agricoltori, i più piccoli imparano giocando a conoscere la campagna e ad entrare in contatto con gli animali della fattoria; i più grandi iniziano a conoscere i valori della cultura contadina, del percorso dalla terra alla tavola, dell'importanza delle tradizioni e delle produzioni tipiche o tradizionali, comunque legate al territorio. Per tutti è un'occasione per imparare a dare il giusto valore alle cose più semplici, realizzate con amore e rispetto per la natura e a gustare il vero sapore dei prodotti di campagna.

Ogni informazione sull'Educazione Alimentare, la rete delle Fattorie Didattiche e Verso Expo 2015 è su www.buonalombardia.it e su www.agricoltura.regione.lombardia.it



a	
Agnello razza brianzola	36
Agri di Valtorta	76
Alborelle essiccate in salamoia	166
Amarene d'Uschione	116
Amaretti di Gallarate	134
Anello di Monaco	134
Asparago di Cantello	116
Asparago di Cilavegna	117
Asparago di Mezzago	117
b	
Baci del Signore	135
Baci di Cremona	135
Bagoss	76
Bastardei	36
Bernardo	77
Bisciola	136
Biscotin de Prost	136
Bitto DOP	16
Borzat	37
Branzi	77
Brasadella (dolce)	137
Braschin	137
Bresaola affumicata	37
Bresaola della Valtellina IGP	23
Bresaola di cavallo	38
Brutti e buoni	138
Bunbunenn	138
Burro	78
Burro di montagna	78
Buscel di fich	139
Bussolano	139
Bussolano di Soresina	140
c	
Cacciatori d'oca	38
Cadolet di capra	79
Capretto da latte pesante	39
Caprino a coagulazione lattica	80
Caprino a coagulazione presamica	80
Caprino vaccino	81

Capunsei	128
Carcent	140
Carne secca	39
Casatta di Corteno Golgi	81
Casolet	82
Casoncelli della bergamasca	128
Casoretta	82
Castagnaccio	141
Castagne secche	118
Caviadini	141
Ciccioli	40
Ciccioli d'oca	40
Ciccioli mantovani	41
Cipolla di Sermide	118
Cipolla dorata di Voghera	118
Cipolla rossa	119
Conserva senapata	119
Coregone	166
Cotechino bianco	41
Cotechino cremonese vaniglia	42
Cotechino della bergamasca	42
Cotechino pavese	43
Cotognata	119
Crescenza	83
Crocante	141
Cupeta	142
Cuz	43
d	
Durelli d'oca	44
f	
Fagiolo bortolotto di Gambolò	120
Farina di grano saraceno	72
Farina per polenta della bergamasca	72
Fatuli	84
Fegato d'oca grasso	44
Fiorone della Valsassina	85
Fiuri o Fiurit	85
Focaccia di Gordona	142
Fontal	86

Formaggella del Luinese DOP	16
Formaggella della Val Sabbia	88
Formaggella della Val Trompia	89
Formaggella della Valle Brembana	87
Formaggella della Valle Camonica	90
Formaggella della Valle di Scalve	88
Formaggella della Valle Seriana	89
Formaggella di Menconico	86
Formaggella Tremosine	90
Formaggio d'alpe grasso	91
Formaggio d'alpe misto	91
Formaggio d'alpe semigrasso	92
Formaggio Valle Seriana	92
Formai de Livign	93
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	17
Frittella	142
Frumagit di Curiglia	93
Furmag de Segia	94
g	
Garda Tremosine	94
Gnocchi di zucca	128
Gorgonzola DOP	17
Graffioni	143
Grana Padano DOP	18
Granone Iodigiano	95
Grasso d'oca	45
Greppole	45
Grissini dolci	143
i	
Italice	95
l	
Latteria	96
Lattecrudo di Tremosine	96
Luganega	46
Luganega di cavallo	46
Lughenia da passola	47

m	
Magnoca	97
Magro	97
Magro di latteria	98
Magro di piatta	98
Marroni di Santa Croce	120
Marubini	129
Mascarpin de la calza	99
Mascarpone artigianale	99
Mascherpa d'alpe	100
Masigott	144
Matusc	100
Meascia dolce o salata	144
Mele di Valtellina IGP	27
Melone Mantovano	121
Miccone	145
Miele	112
Missoltino	167
Mortadella di fegato al vin Brulé	47
Mostarda di Cremona	121
Mostarda di Mantova	122
Moteli	101
n	
Nisso	101
Nocciolini	145
Nostrano grasso	102
Nostrano semigrasso	102
Nostrano Valtrompia DOP	18
o	
Olio Extravergine di Oliva Garda DOP	26
Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP	26
p	
Pan da cool	146
Pan di segale	146
Pan Meino	147
Pancetta con filetto	48
Pancetta della bergamasca	48

Pancetta pavese	49
Pane comune	147
Pane di pasta dura	148
Pane di riso	148
Pane di San Siro	149
Pane giallo	149
Pane mistura	150
Panettone di Milano	150
Pannerone	103
Panun	151
Parmigiano Reggiano DOP	19
Patata bianca di Oreno	122
Patata comasca bianca	123
Patate di Campodolcino	123
Paté di fegato d'oca	49
Pazientini	152
Pera Mantovana IGP	27
Pesce d'Aprile	152
Pesche allo sciroppo del Lago di Monate	123
Petto d'oca stagionato	50
Pigo	167
Pisello di Miradolo Terme	124
Pisto	50
Pizzoccheri della Valtellina	129
Polenta e uccelli dolce	153
Pollo brianzolo	51
Prosciuttini della Valtellina	51
Prosciuttini della Valtellina al pepe	52
Prosciuttino d'oca stagionato	52
Prosciutto cotto	53
Prosciutto crudo bergamasco "Il Botto"	53
Prosciutto crudo Marco d'Oggiono	54
Prosciutto mantovano	54
Provolone Valpadana DOP	20
q	
Quartini d'oca sotto grasso	55
Quartiolo Lombardo DOP	19

r	
Radici di Soncino	124
Resta	154
Ricciolino	154
Ricotta artigianale	103
Riso	73
Robiola bresciana	104
Robiola della Valsassina	104
Rosmarino di Montevicchia	125

s	
Salam Casalin	55
Salame Brianza DOP	23
Salame con lingua	56
Salame Cremona IGP	25
Salame crudo del basso pavese	56
Salame d'oca crudo	57
Salame d'Oca di Mortara IGP	24
Salame d'oca ecumenico	57
Salame da cuocere	58
Salame della bergamasca	58
Salame di filzetta	59
Salame di Monte Isola	59
Salame di testa	60
Salame di Varzi DOP	24
Salame mantovano	61
Salame Milano	62
Salame pancettato	63
Salame sotto grasso	63
Salamelle di Mantova	64
Salamina mista	64
Salamini di capra	65
Salamini di cavallo	65
Salamini di cervo	66
Salamini magri o maritati	66
Salsiccia di castrato ovino	67
Salva Cremasco DOP	20
Salvia di Montevicchia	125
Sanguinaccio o marzapane	67
Sbrisolona	155
Scarpinocc	130
Schiacciata	155

Semuda (CO)	105
Semuda (SO)	105
Silter	106
Slinzega bovina	68
Slinzega di cavallo	68
Soppessata bresciana	69
Spongarda di Crema	156
Stàel	106
Stracchino Bronzone	107
Stracchino della Valsassina	107
Stracchino Orobico	107
Stracchino tipico	108
Strachet	108
Strachitunt	109
Sugolo	126

t	
Taleggio DOP	21
Tartufo	126
Tartufo nero	127
Tirot	156
Tombea	109
Torrone di Cremona	157
Torta Bertolina	158
Torta del Donizetti	159
Torta del Paradiso	159
Torta di Fioretto	160
Torta di grano saraceno	160
Torta di latte	161

Torta di mandorle	161
Torta di San Biagio	162
Torta di tagliatelle	162
Torta Mantovana	163
Torta Orobica	110
Torta sbrisolona	163
Tortelli cremaschi	130
Tortelli di zucca	131
Tortello Amaro di Castel Goffredo	131
Tortionata	163
Treccia d'oro di Crema	164
Turtel Sguasarot	164

u	
Ufela	165

v	
Valtellina Casera DOP	21
Valtellina Scimudin	110
Verzini	69
Violino	70
Violino di capra (SO)	70
Violino di capra (VA)	71

z	
Zincarin	111
Zincarin de Vareés	111
Zucca Mantovana	127



Termine Definizione

Brolo	Orto o giardino attiguo alla casa; frutteto. Ghirlanda, corona di fiori.
Cagliata	Prodotto della coagulazione del latte per effetto del calcio, da cui si fa il formaggio.
Casera	Casa di montagna dove in estate, durante l'alpeggio, si producono formaggi. Nei caseifici, magazzino destinato alla stagionatura dei formaggi.
Crotto	Cantina, osteria.
Fascera	fascia di legno o di metallo di forma per lo più circolare o quadrangolare, in cui si colloca la cagliata perché espella il siero e assuma la forma propria del tipo di formaggio desiderato.
Ircino	Di caprone; caprino.
Mais vitreo	Granoturco a consistenza vitrea e colore intenso utilizzato per la alimentazione umana e in avicoltura.
Marna	Roccia sedimentaria grigio-giallastra a grana fine, formata da calcare e argilla e usata per la preparazione di cementi, di calci idrauliche e in agricoltura per la correzioni di terreni poveri di calcio o argilla o caratterizzati da eccessiva acidità.
Mossa	Azione dell'addetto al caseificio o al salumificio di movimentazione del prodotto durante la fase di preparazione o stagionatura dello stesso.
Ramino	Tipo di ramaiolo bucherellato che serve per togliere la panna al latte.
Scalzo	Faccia laterale della forma di formaggio; può essere diritto, convesso o concavo.
Sineresi	Separazione spontanea del solvente da massa colloidale con conseguente raggrinzimento di questa.
Spannarola	Nei caseifici sorta di grande mestolo o bacinella molto piatta, che serve a raccogliere la panna di affioramento.
Spino	Utensile usato nei caseifici per l'operazione della spinatura (nella lavorazione industriale del formaggio, riduzione

	della cagliata in grani uguali la cui grandezza varia a seconda del tipo di formaggio).
Sugna	Grasso del maiale da cui si ricavano lo strutto da cucina e altri grassi per pomate e saponi. Lo strutto stesso
Termoretraibile	Si dice di materiale che si restringe per effetto del calore.
Torcione	Canovaccio da cucina.
Uperizzazione	Lo stesso che ultrapastorizzazione (trattamento di sterilizzazione del latte. Consiste nel sottoporlo per un periodo di tempo inferiore ad un secondo alla temperatura di 150°C; non ne altera le proprietà organolettiche e nutritive e serve per ottenere latte a lunga conservazione).
Violino	Detto di insaccato che per il taglio viene posizionato e tenuto come lo strumento musicale durante.



Regione Lombardia

Piazza Città di Lombardia 1 – 20124 Milano

www.regione.lombardia.it

www.buonalombardia.it

ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste

Via Pola 12 – 20124 Milano

www.ersaf.lombardia.it

Printed in Italy

Tutti i diritti sono riservati e di proprietà di Regione Lombardia ed ERSAF

© Regione Lombardia

Quarta edizione: marzo 2013

Progetto grafico, impaginazione e immagini:

Sole di Vetro s.r.l.

Via Donizetti, 50 - 20052 Monza

www.soledivetro.it

www.regione.lombardia.it

www.buonalombardia.it

**L'AGRICOLTURA
CAMBIA FACCIA
ALLA TUA VITA**

