

CARTA DEI PRODOTTI DELLA LOMBARDIA



Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Strachitunt, Taleggio, Valtellina Casera, Silter.

Bresaola della Valtellina, Coppa di Parma, Cotichino Modena, Mortadella Bologna, Salame Brianza, Salame Cremona, Salame di Varzi, Salame d'Oca di Mortara, Salamini Italiani alla Cacciatora, Zampone Modena.

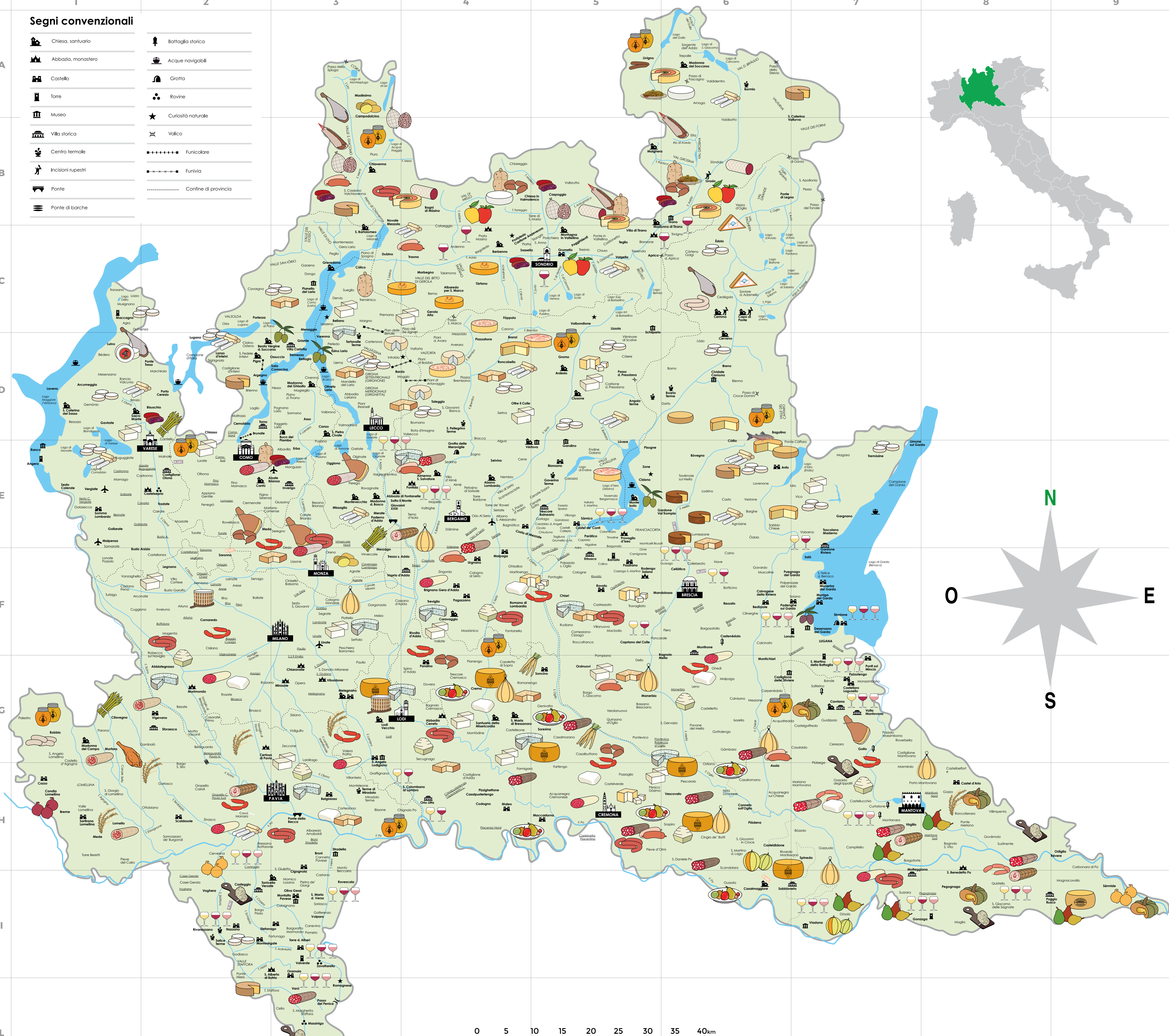
Pizzoccheri della Valtellina, Olio Extravergine di Oliva Garda, Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi, Mela di Valtellina, Pera Mantovana, Melone Mantovano, Asparago di Cantello, Salmerino del Trentino, Trota del Trentino, Miele Varesino.



La Lombardia, estesa su 23.860 km2, ha un territorio che spazia dagli alti pascoli alle pianure alluvionali, dalle grandi foreste ai frutteti, dalle colline punteggiate dai filari dei vigneti agli ambienti mediterranei dei suoi grandi laghi. Favorita dal ricco patrimonio idrologico, dalla variabilità degli ambienti e dalla fertilità del terreno, oltre che dalla professionalità e dall'intraprendenza degli operatori agricoli, può vantare un'agricoltura moderna, altamente produttiva e competitiva, sia a livello italiano che nel contesto europeo, senza però perdere di vista le modalità produttive legate alla tradizione rurale. Numerose sono infatti le produzioni artigianali che, fedeli custodi dei più schietti sapori del passato, offrono una grande e singolare varietà di prodotti tipici di altissimo livello qualitativo: formaggi, salumi, frutta, ortaggi, olio di oliva, miele, prodotti ittici e paste alimentari. Occorre qui fare una distinzione: sono sicuramente locali i prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il marchio di tutela DOP e IGP. Accanto a questi autentici testimoni della tradizione gastronomica lombarda, vi è anche un'altra grande, spesso sconosciuta, varietà di produzioni tradizionali: 249 prodotti che vantano metodi di lavorazione consolidati nel tempo, raccontano una terra ricca di risorse e suggeriscono "itinerari del gusto" dedicati ai formaggi, ai salumi, alla gastronomia. I grandi vini DOC e DOCG - rossi, bianchi, freschi e festosi spumanti - che la Lombardia offre in abbondanza in ogni occasione, sono poi il filo conduttore dei percorsi delle Strade dei Vini e dei Sapori. L'ambizione di questa "Carta" è quella di offrire spunti di ricerca golosa sul territorio e di suscitare l'irresistibile desiderio di mettersi in viaggio per scoprire lo straordinario patrimonio enogastronomico lombardo.

Buon viaggio e buona Lombardia!
www.buonalombardia.it

- ### Segni convenzionali
- Chiesa, santuario
 - Abbazia, monastero
 - Castello
 - Torre
 - Museo
 - Villa storica
 - Centro termale
 - Incisioni rupestri
 - Ponte
 - Ponte di barche
 - Battaglia storica
 - Acque navigabili
 - Grotta
 - Rovine
 - Curiosità naturale
 - Valico
 - Funicolare
 - Furvia
 - Confine di provincia



FORMAGGI

| | | | |
|--|---|--|--|
| Asiago - Valle del Caffaro D 7 | Formaggella - Valle Brembana D 4/5 | Nostrano - Alpi Prealpi Ortopi Pavese DE 1/7 | Siber DOP - Biava Val Camonica D 6 |
| Bitto DOP - Valtellina AC 3/7 | Formaggella del Luinese DOP - Luinese D 1 | Nostrano Valtrompia DOP - Val Trompia Comune Gorgonzola F 6 | Strachitunt DOP - Valle Brembana D 4 |
| Branzi - Valle Brembana D 4/5 | Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP - Alta Valle Brembana D 4/5 | Parmigiano Reggiano DOP - Emilia Romagna D 3/4 | Taleggio DOP - Prealpi Pavese D 1/7 |
| Capri - Valtellina AC 3/7 | Gorgonzola DOP - Pianura Padana R 1/10 | Parmigiano Reggiano DOP - Emilia Romagna D 3/4 | Valtellina Casera DOP - Valtellina AC 3/7 |
| Casol - Val Camonica CD 4/7 | Grana Padano DOP - Pianura Padana R 1/10 | Provolone Valpadana DOP - Pianura Padana R 1/10 | Valtellina Scemadin - Valtellina AC 3/7 |
| Cremona - Pianura Padana R 1/10 | Mascarpone - Pianura Padana R 1/10 | Quartirolo Lombardo DOP - Prealpi Pavese DE 1/7 | Salva Cremasco DOP - Cremonese E 4/5 |

SALUMI

| | | | |
|--|---|--|--|
| Bresaola della Valtellina IGP - Valtellina AC 3/7 | Prosciutto crudo - Brianza Mantovano EF 3 | Salame d'Oca - Lomellina H 1/2 | Silvage - Valtrompia AC 3/7 |
| Calceolaro - Valtellina AC 3/7 | Prosciutto di craca e altre specialità - Lomellina H 1/2 | Salame di Mortara - Mantovano H 8/10 | Verdini - Pianura Padana R 1/10 |
| Cremonese della bergamasca - Bergamo AC 3/7 | Salami 'la duja - Lomellina H 1/2 | Salame Mantovano - Mantovano H 8/10 | Vialone - Valtrompia AC 3/7 |
| Luganega - Valtrompia H 8/10 | Salame Milano DOP - Brianza EF 3 | Salame Milano - Pianura Padana R 1/10 | Val Camonica DOP - Val Camonica CD 4/7 |
| Mortadella di legolo - Mantovano DE 2/3 | Salame Cremona IGP - Cremonese H 5/6 | Salamini - Comasco DE 2/3 | Salamini italiani alla cacciatora DOP - Brianza Valtellina AC 3/7 |
| Pancetta - Mantovano H 8/10 | Salame della bergamasca - Bergamo E 4/5 | Salamini italiani alla cacciatora DOP - Brianza Valtellina AC 3/7 | Salmerino del Trentino - Val Camonica CD 4/7 |
| Prosciutto di Valtellina - Valtellina AC 3/7 | Salame di Varzi DOP - Valle Staffora 1/2/3 | Silvage - Valtrompia AC 3/7 | |

FRUTTA, OLI, ORTAGGI, altri prodotti

| | | | |
|---|--|---|--|
| Asparagi - Comello IGP E 2 | Olio Extravergine di Oliva Garda DOP - Lago di Garda EF 7/8 | Tarfuga - Ortopi Pavese E 2/3 | Pera Mantovana IGP - Ortopi Mantovano 18/9/10 |
| Carote - Serride E 1/10 | Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP - Lago di Como Lago d'Inno CD 3/4 | Zecca Mantovana - Mantovano H 8/10 | Radici di Sanico - Sanico Cremonese G 5 |
| Pizzoccheri della Valtellina IGP - Valtellina AC 3/7 | Falate - Campodolice Cremona B 3 | Mela di Valtellina IGP - Valtellina AC 3/7 | Riso - Milanese Lomellina H 1/2 |
| Miele Varesino DOP - Alpi Prealpi Pavese AC 1/7 | Mortadella - Mantovano H 8/10 | Melone Mantovano IGP - Valtrompia 1/7 | |

PRODOTTI ITTICI

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Trote - Bagnolino D 6 | Salmone - Bagnolino D 6 |
|------------------------------|--------------------------------|

VINI

| | | | |
|---|--|--|--|
| VINI VALTELLINA Valtellina Superiore DOCG: Sassetta, Chiumello, Ireno, Valgò, Aranzogno Sforzato di Valtellina DOCG (Sforzato) Rosso di Valtellina DOP | Garda Classico DOC : Bianco, Rosso, Superiore, Chianti, Caspale, Gruppo Riva, Novello S. Martino della Battaglia DOC : Bianco, Lubovino | VINI BERGAMASCHI Valcuvia DOC: Rosso, Rosso Riva, Bianco, Moscato Teno del Caltone DOC : Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Nero, Riesling, Cabernet, Merlot, Moscato Moscato Mantovano DOC | VINI MANTOVANI Garda DOC: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot Lambrusco Mantovano DOC VINI SAN COLOMBANO San Colombano DOC: Rosso, Rosso Riva, Bianca di Pozzolo, Bianco, Bianca Vigna |
| VINI BRESCIANI Franciacorta DOCG: Non doc, Extra brut, Brut, Extra dry, Sec, Demi sec, Spumante, Rose Cortina DOC: Bianco, Rosso Lugana DOC: Bianco, Superiore, Spumante Botticino DOC: Rosso, Rosso Riva Cappano del Colle DOC: Bianco, Bianco Superiore, Rosso Cassola DOC: Bianco, Rosso, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Nero, Riesling, Cabernet, Merlot, Moscato Cavallina DOC: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling, Cabernet, Merlot, Moscato | VINI OLTREPO PAVESI Oltrepò Metodo Classico DOCG: Oltrepò Classico DOCG Piantone dell'Oltrepò Pavese DOC Oltrepò Pavese DOC Rosso Oltrepò Pavese DOC Bianco Bullina dell'Oltrepò Pavese DOC Oltrepò Pavese DOC Rosso Sampere di Giudeo dell'Oltrepò Pavese DOC Oltrepò Pavese DOC Moscato | | |



Dove trovarli e come scoprire i loro segreti: formaggi, salumi, frutta, oli, ortaggi, vini e prodotti tradizionali.



Regione Lombardia
 Regione Lombardia
 Piazza Città di Lombardia 1 - 20124 Milano
 www.regione.lombardia.it
 www.buonalombardia.it
 www.agriturismo.regione.lombardia.it



ERSAF
 ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE
 Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste
 Via Pola 12 - 20124 Milano
 www.ersaf.lombardia.it

Consorzi di Tutela DOP

| | |
|---|--|
|  Valtellina Casera e Bitto www.vtcbit.it |  Formaggella del Luinese info@consorzio-rl.it |
|  Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana www.formaidemut.it |  Gorgonzola www.gorgonzola.com |
|  Nostrano Valtrompia www.nostrano-valtrompia.it |  Parmigiano Reggiano www.parmigiano-reggiano.it |
|  Quartirolo Lombardo www.quartirolo.com |  Salva Cremasco www.salvacremasco.com |
|  Strachitunt www.strachitunt.it |  Salamini Italiani alla Cacciatora www.salamincacciatori.it |
|  Grana Padano www.granapadano.it |  Miele Varesino www.mielevaresino.it |
|  Olio Extravergine d'Oliva Garda www.olioextravergineolivagarda.it |  Provolone Valpadana www.provolonevalpadana.it |
|  Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi www.olioextravergineolivalaghi.it |  Silter www.siliter.it |
|  Taleggio www.taleggio.it |  Salame Brianza www.salamebrianza.it |
|  Salame di Varzi www.consorziavarzi.it | |

IGP

| | |
|--|--|
|  Bresaola della Valtellina www.bresaoladellavaltellina.it |  Coppa di Parma www.coppadiparma.com |
|  Pizzoccheri della Valtellina www.pizzoccheridellavaltellina.eu |  Asparago di Cantello www.cantello.it |
|  Zampone di Modena www.zampone.com |  Mortadella Bologna www.mortadella.com |
|  Salame Cremona www.salamecremona.com |  Melone mantovano www.melonemantovano.com |
|  Salame d'Oca di Mortara www.salamedoca.com |  Mela di Valtellina www.meladivaltellina.it |
|  Trote e Salmerino del Trentino www.trote.com |  Pera Mantovana www.peramantovana.com |

Strade dei Vini e dei Sapori

| | |
|---|--|
|  Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina www.stradadelvinovaltellina.com |  Strada del Tartufo Mantovano www.stradadeltartufo.it |
|  Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio www.valcalepio.org |  Strada del Gusto Cremonese nella Terra dei Stradivari www.stradadegustocremonese.it |
|  Strada del Vino Franciacorta www.stradadelfranciacorta.it |  Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani info@stradadesaporilodigiani.it |
|  Strada del Vino Colli dei Longobardi www.stradadelvinocolldelongobardi.it |  Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese www.stradadesaporioltrepove.it |
|  Strada dei Vini e dei Sapori del Garda www.stradadelvini.it |  Strada dei Sapori delle Valli Varesine www.stradadesaporivallivaresine.it |
|  Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani www.mantovastrada.it |  Federazione Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia www.vinestrade.lombardia.it |
|  Strada del Riso e dei Risotti Mantovani www.stradadesaporimantovano.it | |

La Lombardia può vantare una grande storia nella produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari. La sua particolare conformazione territoriale e le capacità tecniche e organizzative delle sue imprese accompagnate da una grande tradizione e cultura della qualità alimentare hanno consentito l'affermarsi di Regione Lombardia ai vertici del comparto agroalimentare a livello europeo. I prodotti di qualità regionali diventano così espressione di un territorio, il terreno e il clima che favoriscono la riuscita di ortaggi e frutta, oppure le caratteristiche di pascoli e alpeggi che danno un particolare sapore a latte e formaggi, o ancora l'umidità e i venti per la perfetta stagionatura di certi salumi, così come l'esposizione o la pendenza dei vigneti per la maturazione delle uve. Ai fattori naturali, bisogna poi aggiungere le tecniche di lavorazione che sono un altro elemento di tipicità e creano prodotti unici: dagli strumenti utilizzati, all'abilità e all'esperienza dell'artigiano, ai tempi e modi delle operazioni. I prodotti agroalimentari di qualità sono dunque il risultato di una lunga elaborazione che ha cercato di trarre il massimo da ciò che era disponibile in loco, affinandosi, adattandosi ed evolvendosi.

Oggi l'agricoltura e i processi di trasformazione si sono industrializzati. Il raffronto con un mercato non solo nazionale, ma anche comunitario e mondiale, sta portando le produzioni verso l'uniformità e la standardizzazione. Occorre invece mantenere e difendere quella cultura tradizionale che, nei secoli, generazioni di contadini e di allevatori si sono tramandati e di cui i prodotti locali sono una forte espressione. A partire dagli anni '50, i paesi europei cominciarono a porsi il problema della tutela dei prodotti locali. 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

DOP Denominazione di Origine Protetta

La varietà del territorio lombardo offre un'ampia produzione di formaggi che si contraddistinguono per bontà e certificazione DOP, sinonimo inequivocabile di qualità. Alle porte di Milano si scoprono le origini antichissime del **Grana Padano**, dolce e delicato, saporito e deciso, ricco e fragrante a seconda della stagionatura. A pochi chilometri, nell'omonimo paese nasce il **Gorgonzola** la cui erborinatura conferisce dolcezza o piccantezza alle sue note. Nella Valle Bergamasca dalla quale prende il nome è famoso il **Taleggio**, un formaggio dall'odore caratteristico da gustare solo o come arricchimento per paste, risotti e zuppe. Ideale per i risotti e proveniente dalla stessa zona è anche lo **Strachitunt**, dal sapore intenso e piccante. Un formaggio che contiene fino al 10% latte caprino è il **Bitto** la cui stagionatura può durare fino a 10 anni. Dal latte di capra è prodotta anche la **Formaggella del Luinese** dal sapore delicato che s'intensifica con l'avanzare della stagionatura. Il **Valtellina Casera** che trae il nome dalle tradizionali "caseere" della provincia di Sondrio, rispecchia il sapore delle sue terre dolci, delicate e ricche di sfumature. Anche il sapore del **Salva Cremasco** è modellato dal suo territorio: gli aromi intensi della pianura cremasca. Una perfetta sinfonia di gusti è offerta dal **Formai de Mut** dell'alta Valle Brembana dal sapore delicato e poco salato che porta il ricordo degli alpeggi d'alta quota. Prodotto con oltre il 70% di sostanze nutritive, sua maestà **Parmigiano Reggiano** che, con una lavorazione di tramandata da più di nove secoli, arricchisce i piatti della tradizione mantovana. A pasta filata, con un'ampia varietà di forme e un sapore che rivela l'anima dolce e piccante, è il **Provolone Valpadana** che differisce per tipologia e provenienza dal **Nostrano Valtrompia**, prodotto invece con latte crudo e l'aggiunta di zafferano. Una straordinaria duttilità in cucina è offerta dal **Quartirolo Lombardo** che da secoli arricchisce la tavola

italiana. L'abbinamento con l'**Olio Extravergine di Oliva Garda** e **Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi** è perfetto per assaporarne ogni sfumatura. Un formaggio a bassa stagionatura che prende il nome dal riparo nel quale veniva lasciato a stagionare è il **Silter** che trova perfetta sintonia con i salumi della tradizione. Il **Salame Brianza**, il **Salame di Varzi** e i **Salamini Italiani alla Cacciatora**. Per accompagnare i formaggi è ottimo per la preparazione di dolci è il **Miele Varesino** di acacia, dal sapore leggero e delicato.



dei prodotti agroalimentari, 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.

Per i prodotti agroalimentari, con i Regolamenti comunitari (CE) 510 e 1898 del 2006, sono stati istituiti due tipi di protezione.
DOP - Denominazione di Origine Protetta
 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.
IGP - Indicazione Geografica Protetta
 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.

I vini
 Per il settore vitivinicolo le denominazioni utilizzate sono diverse, anche se recentemente la legislazione ha equiparato i vini alle norme che riguardano i prodotti locali e quindi ai marchi comunitari DOP e IGP. Rimangono comunque in vigore anche le menzioni specifiche tradizionali italiane, DOC, DOCG e IGT, che vengono indicate in etichetta da sole o assieme alla corrispondente espressione europea.
 DOC - Denominazione di Origine Controllata
 Appartengono a questa categoria i vini prodotti con uve raccolte in determinate zone geografiche, particolarmente vocate, e nel rispetto di uno

CARTA DEI PRODOTTI DELLA LOMBARDIA

IGP Indicazione Geografica Protetta

La Lombardia offre la sua produzione anche al di fuori dei confini regionali per la lavorazione dei prodotti d'eccellenza IGP. Alcuni di questi hanno origini antichissime, come il **Salame d'Oca di Mortara**, dal gusto dolce e delicato e dal colore rosso porpora, protagonista, fin dal Medioevo, delle tavole lombarde. Frutta di una lunghissima tradizione è anche il **Salame Cremona**, prodotto dalla carne di maiale, che si contraddistingue per la consistenza morbida e per il suo colore rosso porpora. Dalle carni suine si producono anche la **Coppa di Parma**, il **Cotechino Modena**, lo **Zampone Modena** e la **Mortadella Bologna** dal gusto e dal profumo inconfondibile. Ma il marchio IGP abbraccia anche i prodotti ittici, come il **Salmerino del Trentino** e le **Trote del Trentino** la cui produzione, in Lombardia, si estende fino al comune di Bagolino, nella provincia di Brescia. Tuttavia, il settore agroalimentare è tradizionalmente molto forte in Valtellina e il fiore all'occhiello della produzione IGP è la **Bresaola della Valtellina** dall'inconfondibile colore rosso scuro della sua carne bovina, delicata e di facile digeribilità. Altro vanto sono i **Pizzoccheri della Valtellina** il clima della Valtellina, tendenzialmente continentale e con una forte presenza di microclimi, ha favorito la coltivazione della **Mela di Valtellina** che si contraddistingue per colore e sapore particolarmente accentuati e per la sua polpa compatta. A sud-est della Lombardia, precisamente nel territorio mantovano si fa spazio la coltivazione della **Pera Mantovana**, famosa per la sua dolcezza e la sua succosità. L'elevata vocazione di questo territorio consente non solo di ottenere frutti dalle ottime caratteristiche organolettiche, ma anche una coltivazione naturale che limita al massimo i concimi, come quella del **Melone Mantovano**, reso unico dall'inconfondibile polpa arancione e dal sapore zuccherino. A nord-ovest, invece, spunta il pregiatissimo **Asparago di Cantello** che si contraddistingue, oltre che per il gusto, per il suo colore bianco o rosato.



specifico disciplinare di produzione, approvato con decreto ministeriale.
 DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita
 Questo marchio viene attribuito ai vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni, che siano ritenuti di particolare pregio.
 IGT - Indicazione Geografica Tipica
 Comprende i vini da tavola prodotti in determinate regioni o aree geografiche, autorizzate per legge, talvolta secondo un generico disciplinare di produzione.

I prodotti tradizionali
 Accanto ai prodotti agroalimentari che vantano il riconoscimento dei marchi europei, esiste per ciascuna regione italiana un elenco dei prodotti tradizionali.
 I requisiti essenziali per poter far registrare un prodotto tra quelli tradizionali sono che sia ottenuto con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura omogenei per tutto il territorio interessato e secondo regole tradizionali, consolidate nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.
 Questo riconoscimento ha un duplice obiettivo: consentire la sopravvivenza di alcuni prodotti a base di latte tramite l'accesso a deroghe igienico-sanitarie previste dalla regolamentazione comunitaria e riconoscere e valorizzare la ricchezza del patrimonio enogastronomico del territorio.
 L'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, aggiornato a Novembre 2016, comprende 249 prodotti, raggruppati in dieci comparti: bevande alcoliche, distillati e liquori; birra; carni fresche e loro preparazioni; formaggi; grassi; prodotti vegetali allo stato naturale e trasformati; paste fresche; prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria; prodotti ittici; prodotti della gastronomia; prodotti di origine animale.

Prodotti tradizionali

La Lombardia presenta una ricca rassegna di prodotti che rendono la sua cucina improntata sulla tradizione. I prodotti tradizionali lombardi sono ideali per arricchire ogni piatto, pregiati come il **tartufo nero** della provincia di Pavia e il **tartufo bianco** della zona d'Oltrepò, o semplici e genuini come il **pane rosetta**, simbolo delle tavole milanesi e ottimo per accompagnare i salumi. Sul podio milanese, però, si aggiudica il primo posto il **panettone**, dolce soffice a lievitazione naturale, preparato con l'antica ricetta che prevede l'aggiunta di uvette e canditi. A Mantova invece, guadagna il primo posto la **sbrisolona**, una torta friabile con mandorle e burro. Sempre a Mantova, è famosa la **cipolla di Sermide** dal colore paglierino e dal sapore pungente se coltivata in terreni argillosi, e delicato se coltivata in terreni sabbiosi. Ma come tralasciare la **zucca mantovana** verde o marrone, dalla polpa pastosa e dalla forma globosa o allungata, che impreziosisce i piatti della tradizione come i **tortelli di zucca**, cavallo di battaglia dei mantovani, preparati con farina, uova, pangrattato, grana e **mostarda**. Quest'ultima, famosa a Mantova e a Cremona, è preparata con mele cotogne, zucchero e scorza di agrumi canditi. Ma come dolce della tradizione cremasca è noto il **torrone**, duro o morbido, ricoperto di cioccolato o al naturale, preparato con mandorle, miele, albume e zucchero. Un piatto tipico della tradizione cremonese sono i **marubini**, un tipo di pasta dalla forma quadrata o a mezza luna, ripiena di brasato, manzo, maiale, pesto di salame cremonese e grana, ottimi in brodo. Mentre famosi nella provincia di Bergamo sono i **casoncelli**, una pasta fresca ripiena di carne bovina, suina, amaretti e uvette, ideali con burro e salvia. Nelle valli varesine, dove i pascoli sono numerosi, si produce il pregiatissimo **violino di capra**, prosciutto di capra a forma di violino dedicato agli intenditori. Ma in generale i pascoli sono molto diffusi in tutta la regione, per questo è nota la produzione di formaggi lombardi, come i **caprini** dal basso contenuto di colesterolo, ottimi con miele e marmellate, la **eresenza** dalla morbida consistenza, ideale per arricchire insalate o focacce, o il **pannerone** di latte vaccino, utilizzato in gastronomia per la preparazione di risotti e dessert. Inoltre, i numerosi laghi lombardi offrono l'habitat ideale per la fauna ittica, in particolare per l'**agone**, che essiccato e passato in salamoia diventa un ottimo missoltino da gustare **con la polenta**.



Le produzioni biologiche
 Le produzioni biologiche vengono ottenute nel rispetto degli equilibri naturali e della biodiversità. Si basano su tecniche che valorizzano la capacità produttiva del suolo e delle piante e che escludono l'impiego di concimi e fitofarmaci. L'allevamento degli animali è estensivo e basato sul benessere degli animali, i quali vengono alimentati con prodotti biologici. Nella lavorazione e nella trasformazione si usano esclusivamente sostanze consentite dal Regolamento comunitario ed in tutte le fasi produttive è vietato l'utilizzo di OGM. Il logo dell'UE per i prodotti biologici consente una maggiore riconoscibilità degli stessi sul mercato. In Lombardia le imprese biologiche sono circa 2.200 di cui il 46% sono aziende di produzione, il 14% sono aziende di produzione e trasformazione, il 40% sono aziende di trasformazione e commercializzazione di prodotti biologici. Le principali produzioni vegetali biologiche sono rappresentate da cereali, in particolare riso, vite, colture foraggere e orticole, mentre tra le produzioni animali troviamo al primo posto il latte, i latticini ed i formaggi sia bovini che caprini, e a seguire, mieli di varia tipologia e prodotti dell'allevare.

Le eccellenze agroalimentari della Lombardia
 La Lombardia è una regione particolarmente ricca di prodotti agroalimentari e di vini riconosciuti con i marchi comunitari (DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT). Per alcuni di questi la denominazione, la zona d'origine, il metodo di produzione appartengono storicamente anche ad aree limitrofe, tanto che l'area geografica di produzione comprende oltre alla Lombardia, altre regioni confinanti.
Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
 Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Strachitunt,

Vini - DOC, DOCG e IGT

La Lombardia offre interessanti itinerari per degustare un frutto della terra modellato dai più antichi saperi dell'uomo: il vino. Le dolci colline a sud del Po accolgono vitigni d'eccezione come l'**Oltrepò Pavese DOC** e **DOCG** dal perlage fine e persistente e dalla sorprendente complessità aromatica. La pianura padana, che modella vini fermi, spumanti e passiti, dona i natali al frizzantino **Lambrusco Mantovano DOC** e al corposo **San Colombano DOC**. Il clima mite del Lago di Garda offre un'infinità di sapori frutto di tradizioni secolari, tra cui le note minerali del **Garda Classico DOC**, le note aromatiche ben equilibrate dei rossi **Botticino DOC**, **Capriano del Colle DOC** e **Valtènesi DOC**, fino ad arrivare alle note amarognole del **Cellatica DOC**, perfetto per la selvaggina. Mentre le punte delicate del bianco **Lugana DOC** sono ideali per piatti a base di pesce e il gusto ricco di contrasti del **San Martino della Battaglia DOC** è la ciliegina sulla torta da gustare a fine pasto. Proseguendo sui colli si assaporano le varietà vitivinicole del prelibato **Franciacorta DOCG** e dei passiti **Valcalepio DOC** e **Moscato di Scanzo DOCG** dalle straordinarie ricchezze aromatiche. E lungo le pendici di Alpi e Prealpi si degustano le differenze di territorio che danno origine a profumi e sapori variegati: l'intensità e la rotondità del **Valtellina Superiore DOCG**, la vivacità aromatica dei vini della **Terre Lariane IGT** e le punte floreali e fruttate dei bianchi **Ronchi Varesini IGT**.



Taleggio, Valtellina Casera, Silter, Salame Brianza, Salame di Varzi, Salamini Italiani alla Cacciatora, Olio Extravergine di Oliva Garda, Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi.
Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)
 Bresaola della Valtellina, Coppa di Parma, Cotechino Modena, Mortadella Bologna, Salame Cremona, Salame d'Oca di Mortara, Zampone di Modena, Pizzoccheri della Valtellina, Pera Mantovana, Mela di Valtellina, Melone Mantovano, Asparago di Cantello, Salmerino del Trentino, Trote del Trentino, Miele Varesino.

Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
 Franciacorta, Sforzato di Valtellina, Valtellina Superiore, Oltrepò Metodo Classico, Moscato di Scanzo.
Vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC)
 Valcalepio, Terra dei Colloeni, Curtefranca, Lugana, Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Garda, Garda Classico, San Martino della Battaglia, Valtènesi, Garda Colli Mantovani, Lambrusco Mantovano, San Colombano, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Barbera, Oltrepò Pavese Rosso, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Riesling, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Moscato, Rosso di Valtellina.
Vini a Indicazione Geografica Tipica (IGT)
 Bergamasca, Benaco Bresciano, Montenetto di Brescia, Ronchi di Brescia, Sebino, Valcamonica, Terre Lariane, Provincia di Mantova, Sabbioneta, Quistello, Alto Mincio, Collina del Milanese, Provincia di Pavia, Terrazze Retiche di Sondrio, Ronchi Varesini.