Per saperne di più vai sul sito
regione.lombardia.it
buonalombardia.it

Regione Lombardia

Atlante dei prodotti della Lombardia



ERSAF

Regione Lombardia

Atlante dei prodotti della Lombardia

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

Tutti i diritti sono riservati e di proprietà
di Regione Lombardia ed ERSAF

©Regione Lombardia
Giugno 2017

Atlante dei prodotti della Lombardia



ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE

Regione Lombardia

La Lombardia vanta un’eccellente tradizione nella produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari, che deriva dalla particolare conformazione territoriale, da una forte capacità tecnica e organizzativa delle imprese, ma soprattutto da un solido radicamento della cultura della qualità.

La Presidenza di Regione Lombardia ha ritenuto di confermare tra gli obiettivi delle politiche di governo quello di difendere e valorizzare le tipicità regionali, promuovendo le pregevolezze locali anche attraverso la realizzazione di strumenti capaci di raccogliere e raccontare la ricchezza e la varietà di offerta del nostro patrimonio enogastronomico.

Aggiornato e ampliato nei contenuti e nella grafica, questo Atlante dei Prodotti Tipici e Tradizionali traccia la mappa del sistema agroalimentare lombardo: 34 prodotti a marchio DOP e IGP e 250 prodotti tradizionali. Anche il settore vitivinicolo è caratterizzato dall’eccellente qualità testimoniata da 5 DOCG, 22 DOC e 15 IGT che spaziano dall’Oltrepò Pavese alla Franciacorta, dalla Valtellina fino al Lago di Garda.

La ricerca sottesa alle schede dei prodotti descritti in questa pubblicazione, originariamente curata da ERSAF, è stata approfondita e capillare, anche grazie a una costante verifica sul territorio regionale. Abbiamo 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 naturalmente quello di approfondirne la conoscenza direttamente nelle zone di provenienza, compiendo un fantastico viaggio che si snoda tra le meraviglie paesaggistiche e i sapori della tradizione, coniugando il piacere del palato con quello della scoperta o della riscoperta degli innumerevoli affascinanti angoli della nostra regione.

Assessore all’Agricoltura
Regione Lombardia



Sommario

Prodotti DOP e IGP
Pagina 7

Formaggi
Pagina 14

Salumi
Pagina 22

Oli e grassi
Pagina 25

Ortofrutticoli
Pagina 26

Altri prodotti
Pagina 28

Ai confini della Lombardia
Pagina 29

Prodotti tradizionali
Pagina 31

Carne e derivati
Pagina 34

Formaggi
Pagina 74

Grassi
Pagina 110

Prodotti vegetali
Pagina 112

Paste fresche, forno e pasticceria
Pagina 128

Prodotti di origine animale
Pagina 164

Prodotti ittici
Pagina 166

Gastronomia
Pagina 168

Bevande analcoliche, distillati e liquori
Pagina 170

Birre
Pagina 171

Vini
Pagina 172

Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia
Pagina 176

I Consorzi di Tutela
Pagina 185

Indice dei prodotti
Pagina 186


VALPADANA
PROVOLONE
FORMAI DE MUT
D.O.P.
DELL'ALTA VALLE BREMBANA
Garda DOP
Garda DOP
BITTO
BITTO
BITTO

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 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 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.

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012, ha istituito tre tipi di protezione che si estendono a tutto il territorio dell’Unione Europea e ai Paesi terzi.

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.

Il Regolamento inoltre introduce le Indicazioni Facoltative di Qualità, che favoriscono la comunicazione, da parte dei produttori, delle caratteristiche o peculiarità dei prodotti agricoli, che conferiscono a questi ultimi un giusto valore aggiunto. A titolo di esempio si può citare l’indicazione “Prodotto di Montagna”, definita successivamente dal Regolamento di Esecuzione della Commissione n. 665/2014.

Atlante dei prodotti della Lombardia
Prodotti DOP e IGP

Per il settore vitivinicolo le denominazioni utilizzate sono diverse, anche se recentemente la legislazione ha equiparato i vini alle norme che riguardano i prodotti tipici 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.

La **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** appartengono a questa categoria i vini prodotti con uve raccolte in determinate zone geografiche, particolarmente vocate, e nel rispetto di uno specifico disciplinare di produzione, approvato con decreto ministeriale.

La **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)**
Questo marchio viene attribuito ai vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni, che siano ritenuti di particolare pregio.

L’**Indicazione Geografica Tipica (IGT)**
Comprende i vini da tavola prodotti in determinate regioni o aree geografiche, autorizzate per legge, talvolta secondo un generico disciplinare di produzione.

Naturalmente non tutti i prodotti locali 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.

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.

I prodotti DOP e IGP in Lombardia

La Lombardia può vantare una grande storia nella produzione e trasformazione dei prodotti locali. 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.

Numerosi infatti sono i prodotti agroalimentari e i vini lombardi riconosciuti con i marchi comunitari (DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT). Alcuni hanno acquisito notorietà a livello nazionale e internazionale, basti pensare al Grana Padano o al Gorgonzola, altri si trovano in una posizione intermedia, stimati e apprezzati da molti consumatori regionali e nazionali, altri ancora noti in un più ristretto ambito locale, con produzioni limitate, ma apprezzati da consumatori appassionati.



Per alcuni prodotti la denominazione, la zona d'origine e il metodo di produzione appartengono storicamente anche ad aree limitrofe, tanto che l'area geografica di produzione comprende oltre alla Lombardia, altre regioni confinanti.

Atlante dei prodotti della Lombardia
Prodotti DOP e IGP



Quanti sono i prodotti a marchio europeo
in Italia e in Lombardia

PRODOTTI DOP, IGP e STG RICONOSCIUTI IN ITALIA

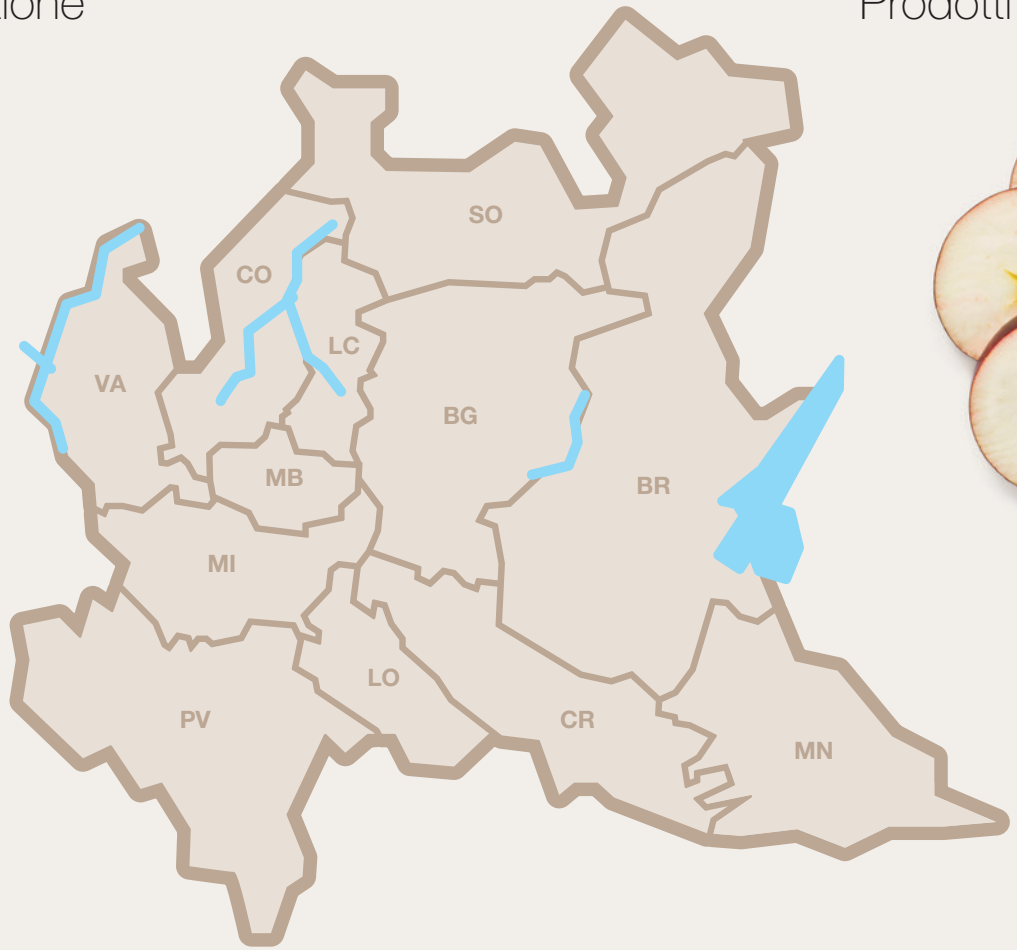
Formaggi	51	
Prodotti a base di carne	46	
Oli e grassi	45	
Ortofrutticoli e cereali	110	
Prodotti di panetteria, pasticceria, paste alimentari	18	
Altri prodotti	19	TOTALE 291
Prodotti STG	2	

PRODOTTI DOP E IGP RICONOSCIUTI IN LOMBARDIA

Formaggi	14	
Salumi	10	
Oli e grassi	2	
Ortofrutticoli	4	TOTALE 34
Altri prodotti	4	

Dati MIPAAF al 30/3/2017

Zone di Produzione



Lecco (LC)
- Gorgonzola DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salva Cremasco DOP
- Taleggio DOP
- Salame Brianza DOP
- Salame Cremona IGP
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP

Varese (VA)
- Formaggella del Luinese DOP
- Gorgonzola DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salame Cremona IGP
- Asparago di Cantello IGP
- Miele Varesino DOP

Como (CO)
- Gorgonzola DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Taleggio DOP
- Salame Brianza DOP
- Salame Cremona IGP
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP

Milano (MI)
- Gorgonzola DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salva Cremasco DOP
- Taleggio DOP
- Salame Brianza DOP
- Salame Cremona IGP

Pavia (PV)
- Gorgonzola DOP
- Grana Padano DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Taleggio DOP
- Salame Cremona IGP
- Salame di Varzi DOP
- Salame d'Oca di Mortara IGP

Lodi (LO)
- Gorgonzola DOP
- Grana Padano DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salva Cremasco DOP
- Taleggio DOP
- Salame Cremona IGP

Prodotti DOP e IGP



Cremona (CR)
- Gorgonzola DOP
- Grana Padano DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salva Cremasco DOP
- Taleggio DOP
- Salame Cremona IGP
- Melone Mantovano IGP

Mantova (MN)
- Grana Padano DOP
- Parmigiano Reggiano DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Salame Cremona IGP
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- Melone Mantovano IGP
- Pera Mantovana IGP

Brescia (BR)
- Gorgonzola DOP
- Grana Padano DOP
- Nostrano Valtrompia DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salva Cremasco DOP
- Silter DOP
- Taleggio DOP
- Salame Cremona IGP
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP

Sondrio (SO)
- Bitto DOP
- Valtellina Casera DOP
- Bresaola della Valtellina IGP
- Salame Cremona IGP
- Mela di Valtellina IGP
- Pizzoccheri della Valtellina IGP

Monza e Brianza (MB)
- Gorgonzola DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salame Brianza DOP
- Salame Cremona IGP

Bergamo (BG
- Bitto DOP
- Fomai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Gorgonzola DOP
- Grana Padano DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Salva Cremasco DOP
- Strachitunt DOP
- Taleggio DOP
- Salame Cremona IGP
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP



Curiosità
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; il nome Bitto Bitu, che significa perenne, si fa risalire ai Celti.



Bitto DOP

Territorio Provincia di Sondrio e alcuni comuni dell'Alta Valle Brembana.
Definizione Formaggio a pasta cotta prodotto con latte intero proveniente da vacche di razze tradizionali della zona, eventualmente miscelato con una piccola quantità di latte caprino.
Materie prime Latte vaccino intero, latte caprino (massimo 10%), caglio, sale.
Descrizione del prodotto Il Bitto ha forma cilindrica regolare e un peso medio che varia tra 8-25 kg. La crosta è sottile, di color giallo paglierino; la pasta compatta presenta occhiatura rada a "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. Il latte viene lavorato appena munto nelle malghe e le forme vengono poi trasportate nelle casere situate al centro di zone di pascolo, dove rimangono a stagionare su assi di legno per due o tre mesi, fino a quando i pastori con le mandrie ritornano a fondo valle. La maturazione dura un minimo di 70 giorni e in alcuni casi si può protrarre anche fino a 8-10 anni.
www.ctcb.it



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



Formaggella del Luinese DOP

Territorio Valli del Luinese e alto territorio montano della provincia di Varese.
Definizione Formaggio a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra, a breve stagionatura.
Materie prime Latte di capra, caglio, sale.
Descrizione del prodotto La forma è cilindrica, con diametro di 13-15 centimetri e peso medio di 700-900 grammi. La pasta è morbida, compatta, di colore prevalentemente bianco; il sapore è gradevole e dolce, l'aroma è delicato e si intensifica con la stagionatura. Si ottiene dal latte di capra crudo, che viene riscaldato, con l'aggiunta di caglio naturale, per 30-40 minuti. La salatura può essere eseguita a secco o in salamoia, seguita da asciugatura a temperatura ambiente; la stagionatura, che deve protrarsi per almeno 20 giorni, viene effettuata in celle con umidità controllata a una temperatura massima di 15 gradi, oppure in cantine a umidità naturale. La Formaggella del Luinese viene identificata da un'etichetta circolare, con rappresentata una testa di capra Nera di Verzasca su sfondo rosso.
info@consorzio-fdl.it



Curiosità
Il Formai de Mut nasce nell'Alta Valle Brembana, una delle valli delle Alpi Orobiche in provincia di Bergamo: è qui che alcuni secoli fa ebbe origine la produzione di questo formaggio. Gli alpeggi dell'Alta Valle Brembana, chiamati "mut" nel dialetto locale, forniscono foraggi di ottima qualità per il bestiame di razza Bruna Alpina, tipico della zona.

Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP

Territorio 21 comuni dell'Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo.
Definizione Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture.
Materie prime Latte vaccino intero, caglio, sale.
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 a "occhio di pernice". La maturazione dura un minimo di 45 giorni, ma può essere protratta anche per diversi anni. Il sapore è delicato, fragrante, non piccante, dall'aroma caratteristico dei pascoli dell'Alta Valle Brembana. Le forme, di stampo cilindrico, hanno un peso dagli 8 ai 10 chilogrammi. Durante la stagione estiva il latte degli alpeggi viene lavorato nelle casere, cioè nelle baite attrezzate per la produzione e la prima stagionatura dei formaggi; a settembre 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.
www.formaidemut.info





Curiosità
Si dice sia nato nel IX secolo, nell'omonima cittadina lombarda alle porte di Milano; il primo vero nome fu "stracchino di Gorgonzola", meglio definito poi dal suo sinonimo "stracchino verde".

Gorgonzola DOP

Territorio Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese in Lombardia e province di Biella, Cuneo, Novara, Vercelli, Verbano Cusio Ossola e il territorio di Casale Monferrato in Piemonte.
Definizione 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 determina il caratteristico gusto, colore e l'aspetto inconfondibili. Esistono due tipi di Gorgonzola: il "dolce", cremoso e con modesta presenza di muffe, e il "piccante", più stagionato e consistente, caratterizzato da diffuse venature dal sapore piccante. Il tipo dolce ha un periodo di maturazione di almeno 50 giorni e le forme, di peso medio di circa 12 kg, vengono spesso vendute tagliate a metà in senso trasversale. Il tipo piccante, invece, ha un periodo di maturazione di oltre 80 giorni e le forme hanno un peso medio di circa 6 kg.
www.gorgonzola.com



Curiosità
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 cui nome deriva dalla granulosità della sua pasta.

Grana Padano DOP

Territorio Viene prodotto in una vasta area che si estende tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Emilia Romagna, ma la produzione effettiva è oggi concentrata in 13 province: Cremona, Brescia, Bergamo, Lodi, Mantova, Pavia, Rovigo, Padova, Vicenza, Verona, Trento, Piacenza, Cuneo.
Definizione Formaggio a pasta dura cotta, prodotto con latte di vacca proveniente da due mungiture, parzialmente decremato per affioramento.
Materie prime Latte vaccino parzialmente decremato, 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, sotto la pressione della lama si rompe in scaglie ed è caratterizzato dalla tipica granulosità della pasta. L'aroma è fragrante, il sapore deciso ma al tempo stesso delicato, mai piccante. La stagionatura, effettuata in ambienti dotati di moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'areazione, si protrae dai 9 ai 16 mesi, fino a oltre 20 mesi per il Riserva e le forme hanno un peso compreso tra 24 e 40 kg. Il marchio a fuoco Grana Padano, viene impresso sulle forme dopo gli attenti controlli effettuati dal Consorzio di Tutela, e deve comparire anche sulle confezioni di grattugiato e porzionato.
www.granapadano.it





Nostrano Valtrompia DOP



Territorio Comuni della provincia di Brescia, ricadenti nella Val Trompia e la zona montana del Comune di Gussago.
Definizione Formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire dal latte crudo.
Materie prime Latte vaccino, zafferano, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Si presenta di forma cilindrica, con diametro tra i 30 e i 45 cm, altezza variabile tra 8 e 12 cm e peso tra 8 e 18 kg. La crosta è dura, con un colore che va dal giallo bruno al rossastro; la pasta, dura e giallo paglierino per l'aggiunta di zafferano, può presentare occhiatura media o fine. Il gusto e l'aroma sono pieni e intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima, più pungente se molto stagionato. La stagionatura deve durare almeno 12 mesi, durante i quali sono previsti alcuni importanti procedimenti, quali il rivoltamento delle forme, la raspatura e l'oliatura della crosta con olio di lino. www.nostrano-valtrompia.it



Curiosità
Ricca è la documentazione storica che testimonia la produzione di formaggi in Valle Trompia, fin dal 1484, come riportato negli Annali di Pietro Voltolino. Il modo di produrre il formaggio ancora oggi praticato, con il mantenimento della transumanza del bestiame dal fondo valle agli alpeggi rappresentano comunque la miglior prova che il prodotto è originario della zona e documentano la continuità con una tradizione secolare.

Parmigiano Reggiano DOP



Territorio Province di Mantova (destra Po), Bologna (sinistra Reno), Modena, Parma e Reggio Emilia.
Definizione Formaggio a pasta cotta, prodotto con latte di vacca alimentata con foraggi di prato polifita o di medicaio.
Materie prime Latte vaccino parzialmente scremato, sale, caglio.
Descrizione del prodotto
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.
Si ottiene con il latte scremato della mungitura serale aggiunto al latte intero della mungitura del mattino. La maturazione dura da un minimo di 12 mesi fino a 36 mesi; le forme, di stampo cilindrico a facce piane leggermente orlate, hanno un peso medio di 35 kg.
www.parmigiano-reggiano.it



Curiosità
Per ottenere un chilogrammo di Parmigiano Reggiano occorrono ben 14 litri di latte pregiato della zona d'origine. Contiene solo il 30% di acqua e una carica nutritiva di proteine, vitamine, fosforo e calcio che si concentra nella pasta e nel lungo periodo di stagionatura rimane viva.



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.

Provolone Valpadana DOP

Territorio Tutto il territorio delle province di Brescia, Cremona, Padova, Rovigo, Verona, Vicenza e Piacenza, oltre a numerosi comuni delle province di Bergamo, Lodi, Mantova e Trento.
Definizione Formaggio semiduro a pasta filata.
Materie prime Latte vaccino intero, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Del Provolone Valpadana esistono due tipologie: il "dolce" che si distingue per l'uso del caglio di vitello, la stagionatura che non supera i 2-3 mesi e il sapore delicato e burroso; il "piccante" per cui si usa il caglio di capretto o agnello, la stagionatura va da un minimo di 3 mesi a oltre 1 anno e il sapore è più pronunciato. Le diverse forme hanno in comune la crosta liscia e lucida di colore giallo dorato, a volte tendente al bruno e possono presentare leggere insenature determinate dalle corde di sostegno. La pasta è compatta di colore paglierino e può presentare nelle forme più stagionate la caratteristica sfogliatura.
www. provolonevalpadana.it





Curiosità
Quando l'allevamento del bestiame era regolato da ritmi naturali, dopo la stagione dell'alpeggio, al ritorno in pianura all'inizio dell'autunno le mandrie consumavano l'erba spuntata dopo il quarto taglio del fieno, detta in Lombardia erba quartirola, che costituiva l'ultima razione di erba fresca prima dell'inverno.

Quartirolo Lombardo DOP

Territorio Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Monza, Lecco, Lodi, Pavia e Varese.
Definizione Formaggio molle a pasta cruda.
Materie prime Latte vaccino intero o parzialmente scremato, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Ha la forma parallelepipeda quadrangolare con lato tra 18 e 22 cm, scalzo tra 4 e 8 cm e il peso varia da 1,5 a 3,5 kg. La maturazione va da 5 giorni, per il prodotto fresco e pronto al consumo, a 30 giorni e oltre per un prodotto "maturo". Presenta crosta sottile e morbida, bianco rosata tendente al grigio-verde con la stagionatura. La pasta, bianca o paglierina, è unita ha la tipica consistenza leggermente grumosa e friabile con piccoli distacchi consentiti, e con il tempo diviene più compatta, morbida e fusibile; il sapore è aromatico con una caratteristica vena acidula.
www.quartirololombardo.com



Salva Cremasco DOP



Curiosità
Pare che il condottiero Colleoni (1395-1475) solesse farsi donare dalla città di Crema questo formaggio ogni qualvolta andava a ispezionare le fortificazioni. Il nome Salva si affermò in seguito quando i casari crei usavano "salvare" il latte in eccesso producendo questo formaggio.

Territorio Province di Bergamo, Brescia, Cremona, Milano, Lecco, Lodi.
Definizione Formaggio molle a pasta cruda, a stagionatura medio-lunga.
Materie prime Latte vaccino intero, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Il formaggio si presenta di forma parallelepipeda a base quadrata, con peso che varia da 1,3 a 5,0 kg. La crosta è di spessore sottile, liscia, con presenza di microflora caratteristica, sulla quale non è ammesso nessun trattamento a parte le spugnature con soluzione salina e l'eventuale uso di olio alimentare ed erbe aromatiche. La pasta ha consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione centripeta; è di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura, che si protrae per almeno 75 giorni. Il sapore è ar
e intenso con connotazioni più pronunciate cor
trascorrere della maturazione.
www.salvacremasco.com





Curiosità
"Silter" è un termine di derivazione anglosassone e d'origine quasi certamente Celtica, corrisponde all'italiano Casera ed è il nome che, nella zona di produzione, è dato al locale di stagionatura e viene utilizzato anche per contraddistinguere il formaggio in esso conservato e stagionato.

Silter DOP

Territorio Territorio dei comuni appartenenti alla Provincia di Brescia e ricadenti nelle Comunità Montane di Valle Camonica e del Sebino Bresciano.
Definizione Formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto tutto l'anno esclusivamente con latte crudo.
Materie prime Latte vaccino intero, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Il prodotto al momento del consumo, dopo almeno 100 giorni di stagionatura, si presenta di forma cilindrica e il peso compreso tra 10 e 16 kg. La crosta è dura, dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito d'oliatura e maturazione. La pasta è dura, a volte con occhiatura piccola-media distribuita in modo uniforme; il colore varia da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura. Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, mentre compaiono note di piccante nei formaggi molto stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti; tra i più percepiti si trovano la frutta secca, il burro e il latte di vacche alimentate con i foraggi della zona geografica, la farina di castagne.
www.formaggiosilter.it





Strachitunt DOP

Territorio Quattro comuni della Val Taleggio in provincia di Bergamo.
Definizione Formaggio erborinato, a latte intero crudo, a due paste, di stagionatura medio-lunga (minimo 75 giorni).
Materie prime Latte vaccino intero, sale, caglio.
Descrizione del prodotto È un formaggio appartenente alla famiglia degli stracchini, di forma cilindrica con un peso di circa 6 kg. La crosta è sottile e rugosa, di colere giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura. La pasta è compatta, marmorizzata, di colore bianco paglierino con la presenza di venature verdi-bluastre date dall'erborinatura. Il sapore è aromatico e intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il protrarsi della stagionatura. Il profumo è caratteristico dei formaggi erborinati, con note prima leggermente lattiche, poi sovrastate da note metalliche. Il sapore è aromatico e intenso, variabile dal dolce al piccante a seconda del grado di stagionatura, fragrante e fondente con gradevole retrogusto vegetale.
www.strachitunt.it



Curiosità
Lo Strachitunt è prodotto con l'antica tecnica delle due paste che consiste nell'unione a strati della cagliata della sera (comunemente chiamata "cagliata fredda"), lasciata sgocciolare in tele di lino per almeno 12 ore, con la cagliata della mattina (comunemente chiamata "cagliata calda"). Durante la stagionatura le forme vengono forate manualmente con un ago di rame, permettendo all'aria di entrare nel formaggio e di creare le muffe laddove le due diverse paste non si sono amalgamate.



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 Formaggio molle, a pasta cruda.
Materie prime Latte di vacca intero crudo o pastorizzato, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Il Taleggio si presenta in forma di parallelepipedi quadrangolari, di peso variabile da 1,7 a 2,2 kg, secondo le condizioni tecniche di produzione. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde-salvia chiaro. La pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma; il suo colore varia da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, alle volte con retrogusto tartufato; l'odore è caratteristico. Il periodo minimo di maturazione è di 35 giorni; le forme vengono tenute in celle idonee a una temperatura di 2-6°C e a una umidità dell'85-90%.
www.taleggio.it





Curiosità
Il Taleggio è definito a crosta lavata, perché durante la stagionatura almeno una volta alla settimana le forme vengono rivoltate e "lavate", strofinando la superficie con una spazzola o con una spugna imbevuta di soluzione salina. Vengono così tolte le muffe in eccesso, la crosta assume la caratteristica colorazione rosata e si sviluppano i microrganismi che fanno stagionare il formaggio. La crosta quindi è una componente del formaggio e può essere anche mangiata.

Valtellina Casera DOP

Territorio Provincia di Sondrio.
Definizione Formaggio semigrasso a pasta semicotta.
Materie prime Latte vaccino parzialmente scremato, sale, caglio.
Descrizione del prodotto La forma, di stampo cilindrico con facce piane, ha un peso medio di circa 10 kg. Dopo 70 giorni di stagionatura la crosta, leggermente ruvida, è di color giallo paglierino; la pasta è caratterizzata da una struttura compatta, con presenza di occhiatura fine e diffusa, di colore bianco tendente al paglierino a seconda della stagionatura. Il sapore è dolce, caratteristico, con una nota di frutta secca, delicato e diventa più intenso con la maturazione. Il sapore del Valtellina Casera giovane si sposa con il grano saraceno per dar vita ai piatti della tradizione valtellinese, i pizzoccheri e gli sciatt.
www.ctcb.it





Curiosità
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.



Curiosità

Il termine bresaola, in passato brazaola, brisaola o bresavola, è d'origine molto incerta. Infatti, se il suffisso "saola" può ricondursi all'utilizzo del sale nella conservazione del prodotto, più difficile è individuare un'interpretazione unica e condivisa sull'origine del termine nella sua completezza. Secondo altra interpretazione, invece l'origine del nome è da ricercarsi nel dialettismo locale "brisa", che indica una ghiandola dei bovini fortemente salata e ancora oggi, con l'espressione "sala come brisa", si intende la carne molto salata.

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, 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 questo salume dalle similari carni bovine essiccate, tipiche dell'arco alpino.
www.bresaoladellavaltellina.it





Salame Brianza DOP



Territorio Territorio della Brianza, che comprende parte delle province di Milano, Monza, Como e Lecco.
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. 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. È prodotto in un'ampia gamma di formati e confezioni: dal bocconcino uso snack al grande formato, ai prodotti preaffettati e preconfezionati ai salami interi.
www.consorziosalamebrianza.it



Curiosità

"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.

Salame Cremona IGP



Territorio Regioni Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.
Definizione Carne suina trasformata, insaccata e stagionata.
Materie prime Carni fresche selezionate di suini allevati in Italia; grasso duro di pancetta, sale, pepe in grani o pezzi grossolani, spezie, aglio pestato, vino bianco o rosso fermo, noce moscata.
Descrizione del prodotto Il prodotto si presenta compatto, morbido al taglio anche dopo lunga stagionatura, di colore rosso intenso che sfuma gradualmente al bianco delle parti adipose. Il Salame di Cremona deve essere insaccato in budello naturale di suino, che deve avere un diametro iniziale non inferiore a 65 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. La pezzatura può essere media (1,2 kg) o grande (3-4 kg), ma la forma è sempre tozza, in modo da consentire il taglio di morbide fette larghe e rosate.
www.salamecremona.it



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 il pastone dei suini all'ingrasso. La Lombardia è la regione italiana con il maggior numero di suini, con oltre 4 milioni di capi.



Curiosità
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 di Varzi DOP

Territorio Oltrepò Pavese (Pavia).
Definizione 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 Carni di suino pesante italiano (parti magre e parti grasse), sale, salnitro, pepe nero in grani interi, aglio, 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. L'aroma fragrante e caratteristico, che molto deriva dal luogo e dai tempi di stagionatura, presenta profumi speziati più o meno marcati, lievi sentori di muffa e fragranza di crosta di pane, aromi erbacei di legno verde e di mimosa. L'impasto a grana piuttosto grossa viene insaccato esclusivamente in budello naturale asciugato e stagionato per periodi che variano a seconda della pezzatura. Il peso infatti può variare da un minimo di 100 grammi, solitamente confezionato in file di 5 pezzi fino a un massimo di 2 kg e più.



www.consorziovarzi.it



Curiosità
L'interpretazione più diffusa sull'origine del Salame d'oca di Mortara, si basa sulla constatazione che la carne d'oca da sola, consuetudine alimentare per i nuclei ebrei insediatisi nella zona, non bastava a soddisfare il gusto della maggioranza dei consumatori locali non ebrei, per cui, probabilmente, alcuni salumieri di Mortara "inventarono" l'abbinamento con la carne di suino.

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, 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 grammi. Il gusto è dolce e delicato, accompagnato da un profumo di viola, il colore è rosso porpora. Si ottiene dalla carne suina e d'oca macinata e insaporita con sale, pepe e aromi. Insaccato e legato, dopo l'asciugatura di 2-3 giorni, viene sottoposto a cottura a temperatura media di 80° in apposita caldaia, dove viene poi lasciato raffreddare. Viene commercializzato intero o affettato, in confezioni ermetiche idonee o sottovuoto.



mortara@ascompavia.it

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP

Territorio Bacino del Lago di Garda, tutto o in parte delle province di Brescia, Mantova, Verona e Trento.
Materie prime Per il "Garda Bresciano" e il "Garda Orientale": olive delle varietà Casaliva, Frantoio e Leccino almeno il 50%; per il "Garda Trentino": olive delle varietà Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%.
Descrizione del prodotto L'Olio Extravergine di Oliva Garda presenta bassa acidità, è caratterizzato da un profumo fruttato di erba fresca, erbe aromatiche, carciofo e da un sapore delicato con note di amaro e piccante percepibili in gola, equilibrati tra di loro, ed un leggero retrogusto tipico di mandorla. La raccolta delle olive può essere effettuata sia manualmente che con l'ausilio di mezzi meccanici: in entrambi i casi deve essere terminata entro il 15 di gennaio. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro 5 giorni dalla raccolta (ma di solito il tempo che intercorre tra raccolta e molitura non supera le 48 ore) nell'area geografica indicata dal Disciplinare di produzione e l'estrazione dell'olio deve avvenire con metodi esclusivamente meccanici o fisici.



www.oliogardadop.it



Curiosità
Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo iniziò a svolgere un ruolo chiave nel VII secolo d.C. come testimonia un editto del 643 che applicava sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda. Già nel medioevo l'olio del Garda si distingueva per l'alta qualità e per il valore economico ed era utilizzato con risultati eccellenti sia nell'alimentazione in medicina.

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.
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, Casalina e Leccino in misura non inferiore all'80%.
Descrizione del prodotto La lavorazione dell'Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardia prevede che le olive sane vengano raccolte generalmente entro il mese di novembre. La molitura deve avvenire entro tre giorni dalla raccolta e per l'estrazione dell'olio sono ammessi esclusivamente mezzi meccanici o fisici. Le sue caratteristiche organolettiche dipendono dalla zona di provenienza, dalle condizioni climatiche dell'annata, ma risultano accomunate da un basso livello di acidità, un profumo, un gusto dolce, note di mandorla, presenza di profumi erbacei e un leggero amaro e piccante.



www.oliolagodicomo.it



Curiosità
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.



Asparago di Cantello IGP

Territorio Comune di Cantello (Varese).
Materie prime Asparagi delle cultivar “Precoce di Argenteuil” e derivati ibridi.
Descrizione del prodotto I fusti dell’Asparago di Cantello (chiamati in gergo tecnico “turioni”) si caratterizzano per l’inconfondibile colore bianco con la punta lievemente dorata. Devono essere interi, perfettamente integri e freschi di aspetto. La loro altezza non deve superare i 22 centimetri e, in base al diametro del turione, sono previste due classi di qualità: quella “Extra” (per un diametro di 21-25 millimetri) e quella “Prima” (13-20 millimetri). Il profumo dell’Asparago di Cantello è intenso ma delicato e il sapore all’assaggio è dolce con un lieve retrogusto amaro. La raccolta del prodotto, che viene effettuata manualmente, inizia a marzo e si protrae fino a giugno.
www.cantelloproloco.it



Curiosità
Il marchio IGP racconta la storia di questo prodotto: vi sono raffigurati due asparagi bianchi, con le punte leggermente violette, incrociati, con al centro un’immagine della Chiesa della Madonna in Campagna di Cantello, che ebbe un ruolo strategico nella diffusione. A inizio Ottocento infatti i fedeli omaggiavano gli asparagi bianchi al parroco che li metteva poi all’asta per sopperire alle spese della parrocchia.



Mela di Valtellina IGP

Territorio Valtellina, nel territorio compreso tra i comuni di Ardenno e Grosio, in provincia di Sondrio.
Materie prime Mele delle varietà Golden Delicious, Red Delicious e Gala e loro cloni.
Descrizione del prodotto La Mela di Valtellina presenta tutte le caratteristiche delle mele di montagna: croccante, profumata, aromatica e succosa. L’elevata conservabilità, inoltre, permette ai frutti di preservare intatte nel tempo le loro peculiarità di croccantezza e gusto. 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 900 metri s.l.m., si trovano sulla sponda retica della media e alta valle.
www.meladivaltellina.it



Curiosità
L’origine della melicoltura valtellinese risale all’epoca medioevale quando la valle, era già descritta ricca di alberi da frutto nella “Guida Antica della Valtellina”, datata 1616. Nei “Ragionamenti d’Agricoltura” (1752), primo manuale pratica di tecnica agronomica, lo studioso Pietro Ligari illustra alcune tecniche colturali per l’allevamento e la gestione dei fruttiferi.



Melone Mantovano IGP

Territorio Diversi comuni tra le Province di Mantova, Cremona, Modena, Ferrara e Bologna.
Materie prime Melone retato (tipologia “Supermarket”) e melone liscio (tipologia “Tamaris”).
Descrizione del prodotto All’interno della tipologia “retato” rientrano moltissime varietà di meloni, diversi per zona e periodo di trapianto, ma simili per aspetto esteriore, caratteristiche organolettiche e condizioni di conservabilità. I frutti, di forma tonda che può tendere all’ovale, con buccia verde o gialla, hanno peso compreso tra 800 grammi e 1,8 kg, la conservabilità è di oltre una settimana e risultano disponibili da maggio a ottobre; la polpa è arancione, colore più o meno acceso a seconda delle varietà. Il melone “liscio”, disponibile da giugno a settembre, ha forma tonda, talvolta compressa ai poli, con buccia che può virare dal grigio-verde chiaro al giallo paglierino-crema, in base allo stadio di maturazione; la polpa ha colore arancione chiaro, che a volte vira al salmone e l’odore è simile a quello della polpa d’anguria, rafforzato da note erbacee.
www.melonemantovano.it



Curiosità
Per valutare la bontà di un melone retato, seppure in modo empirico, l’unico parametro qualitativo da considerare è soppesare il frutto: in proporzione alle dimensioni, un melone molto pesante è generalmente colmo di zuccheri.



Pera Mantovana IGP

Territorio 32 comuni della provincia di Mantova, per lo più nell’area dell’Oltrepò Mantovano.
Materie prime Pere delle cultivar Abate Fetel, Decana del Comizio, Conference, Kaiser, Max Red Bartlett, William.
Descrizione del prodotto Nella Pera Mantovana, a seconda della varietà, la colorazione della buccia va dal verde, più o meno chiaro, al giallastro con rugginosità variabile, con presenza di sfumature rosate nella Decana del Comizio; le varietà William e Max Red Bartlett hanno colore di fondo giallo ricoperto da un sovra colore rosato o rosso intenso. La polpa ha sapore dolce e aromatico. Il periodo di raccolta va da luglio a settembre per le pere estive, settembre-ottobre per le autunno-vernine e quello di vendita va dal 10 agosto al 31 maggio dell’anno successivo, in base alle varietà.
C.or.ma. soc. coop. Tel. 0386.757323



Curiosità
Il territorio mantovano vanta una lunga tradizione della pratica di coltivazione del pero. Nel 1475 si hanno testimonianze scritte di un frutteto, in una grande tenuta di San Giacomo delle Segnate, con due diverse varietà di questa pianta. È però solo dalla metà del 1900 che prende avvio, in quest’area, la produzione della pera su scala commerciale.



Curiosità

Da anni, durante la fioritura della Robinia pseudoacacia, sul territorio della provincia di Varese la presenza degli alveari si raddoppia passando da circa 12.000 a oltre 20.000 arnie. L'aumento è da ricondursi al fatto che nel Varesino non ci sono colture agrarie o essenze spontanee che influenzano con la loro fioritura la qualità miele, che risulta così puro e unico.

Miele varesino DOP

Territorio Provincia di Varese.
Materie prime Miele monofloreale di acacia (*Robinia pseudoacacia L.*).
Descrizione del prodotto Il Miele Varesino ha un colore trasparente, da incolore a giallo paglierino. Il profumo è leggero e delicato, privo di odori marcati, e il sapore all'assaggio è molto dolce, con uno spiccato aroma delicato e vanigliato. Il contenuto di acqua nel prodotto non deve essere superiore al 17,50%. È un alimento naturale, ricco di enzimi e di sali minerali, vitamine, zuccheri semplici di pronta e immediata assimilazione, ottimo dolcificante naturale e ideale nella preparazione di biscotte, torte e dolci. Per il confezionamento si utilizzano contenitori di vetro chiusi con tappo metallico su cui è apposto il sigillo, ma si può trovare in commercio anche in bustine, vaschette o vasetti in formato monodose.



www.mielevarese.it



Curiosità

Il grano saraceno, a dispetto del suo nome, non appartiene alla famiglia dei cereali (Graminacee), bensì a quella delle Poligonacee: il suo nome scientifico infatti è Polygonum fagopyrum, dal latino fagus (faggio) e dal greco pirós (frumento). La sua coltivazione ha origini molto antiche, originario dell'Asia (Manciuria o Siberia), fu introdotto in Europa, attraverso la Russia, nel Medioevo.

Pizzoccheri della Valtellina IGP

Territorio Provincia di Sondrio.
Materie prime Pasta ottenuta da una miscela di farina di grano saraceno (almeno il 20%), semola (o semolato) di grano duro, acqua.
Descrizione del prodotto La presenza del grano saraceno dà ai Pizzoccheri della Valtellina il caratteristico colore scuro. La pasta, che può essere commercializzata sia fresca che secca, si presenta con diverse tipologie di formato: a "tagliatello steso", sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile; a "tagliatello avvolto", con le medesime caratteristiche della precedente, ma distribuite in forma avvolta; a "gnocchetto" con la caratteristica concavità. 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.



www.pizzocheridellavaltellina.eu

Esistono inoltre prodotti la cui denominazione, l'origine e la tipicità sono legate a regioni o aree limitrofe alla Lombardia, ma la cui zona di produzione si è estesa nel tempo e comprende oggi anche il territorio lombardo.

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

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

Salmerino del Trentino IGP e Trota del Trentino IGP
Area di produzione: intero territorio della Provincia di Trento e comune di Bagolino in provincia di Brescia.



Prodotti tradizionali

Accanto ai prodotti agroalimentari che vantano il riconoscimento dei marchi europei (DOP, IGP), esiste per ciascuna Regione italiana un elenco di prodotti agroalimentari tradizionali.
Attraverso questi elenchi è possibile valorizzare le produzioni locali e il patrimonio enogastronomico, obiettivo perseguito da molti Enti locali, per preservare e promuovere la cultura contadina, mantenendo attivi sul territorio gli agricoltori delle aree marginali e più svantaggiate. Questi prodotti sono normati dal decreto legislativo n. 173 del 1998 e poi dal decreto ministeriale n. 350 del 1999, che dà mandato alle Regioni di elaborare il proprio elenco di prodotti tradizionali e di aggiornarlo periodicamente.
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 25 anni.

La Regione Lombardia ha approvato il primo elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali nel 2000, a cui sono succeduti diversi aggiornamenti, in base alle segnalazioni degli Enti locali, che hanno portato all'inserimento di nuovi prodotti, ma anche all'eliminazione di quelli che non si trovano più sul mercato per le più diverse motivazioni, o che hanno ottenuto la tutela come DOP o IGP.

Prodotti tradizionali

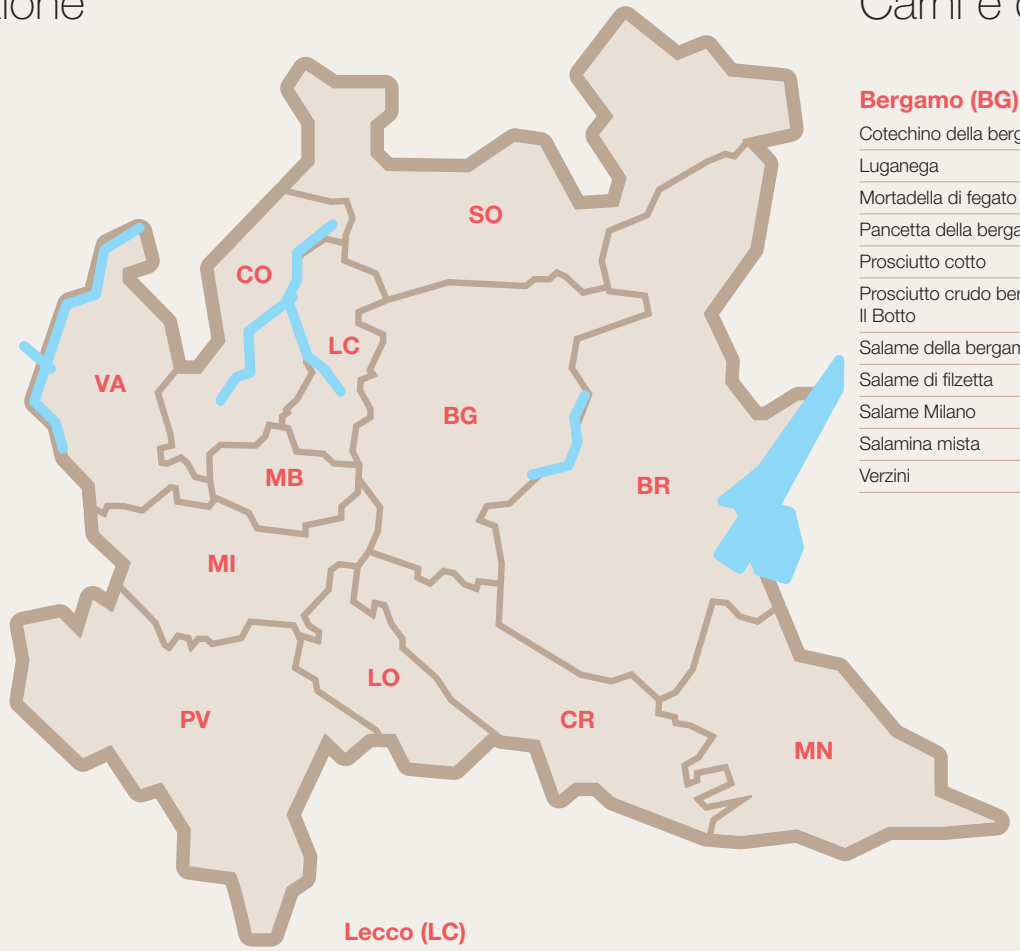
L'undicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, aggiornata a marzo 2017, descrive 250 prodotti raggruppati in dieci categorie:

- bevande analcoliche, distillati e liquori
- birra
- carni fresche e loro preparazioni
- formaggi
- grassi (burro, margarina, oli)
- prodotti vegetali allo stato naturale e trasformati
- paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
- preparazioni di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi (prodotti ittici)
- prodotti della gastronomia
- prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo escluso il burro)

Prodotti di un ambiente locale, nel quale agricoltori e artigiani hanno elaborato alimenti eccellenti, utilizzando tecniche semplici, spesso familiari, in armonia con la natura dei luoghi.



Zone di Produzione



Como (CO)

- Agnello razza brianzola
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Prosciutto cotto
- Salame di filzetta
- Salame di testa
- Salame Milano
- Salamina mista
- Salamini di capra
- Verzini

Pavia (PV)

- Cacciatori d'oca
- Ciccioli
- Ciccioli d'oca
- Cotechino pavese
- Durelli d'oca
- Fegato d'oca grasso
- Grasso d'oca
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Pancetta pavese
- Paté di fegato d'oca
- Petto d'oca stagionato
- Prosciutto cotto
- Quartini d'oca sotto grasso
- Salame crudo del basso pavese
- Salame da cuocere
- Salame di filzetta
- Salame d'oca crudo
- Salame d'oca ecumenico
- Salame Milano
- Salame nostrano di Stradella
- Salame sotto grasso
- Salamina mista
- Sanguinaccio o marzapane
- Verzini

Varese (VA)

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

Lecco (LC)

- Agnello razza brianzola
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Pollo brianzolo
- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
- Salame di filzetta
- Salame di testa
- Salame Milano
- Salamina mista
- Verzini

Carni e derivati

Bergamo (BG)

- Cotechino della bergamasca
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Pancetta della bergamasca
- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo bergamasco Il Botto
- Salame della bergamasca
- Salame di filzetta
- Salame Milano
- Salamina mista
- Verzini

Cremona (CR)

- Cotechino cremonese vaniglia
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Prosciutto cotto
- Salame di filzetta
- Salame Milano
- Salamina mista
- Verzini

Milano (MI)

- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Prosciutto cotto
- Salame di filzetta
- Salame Milano
- Salamina mista
- Verzini

Monza e Brianza (MB)

- Agnello razza brianzola
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Pollo brianzolo
- Prosciutto cotto
- Salame di filzetta
- Salame Milano
- Salamina mista
- Verzini

Mantova (MN)

- Ciccioli mantovani
- Greppole
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Pancetta con filetto
- Pisto
- Prosciutto cotto
- Prosciutto mantovano
- Salam casalin
- Salame con lingua
- Salame di filzetta
- Salame mantovano
- Salame Milano
- Salame pancettato
- Salamelle di Mantova
- Salamina mista
- Verzini

Sondrio (SO)

- Bastardei
- Borzat
- Bresaola affumicata
- Bresaola di cavallo
- Carne secca
- Cotechino bianco
- Luganega
- Luganega di cavallo
- Lughenia da passola
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- 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
- Slinzega di cavallo
- Verzini
- Violino di capra

Brescia (BR)

- Cuz
- Luganega
- Mortadella di fegato al vin brûlé
- Prosciutto cotto
- Salame di filzetta
- Salame di Montisola
- Salame Milano
- Salamina mista
- Salsiccia di castrato ovino
- Soppressata bresciana
- Verzini
- Violino



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 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. Gli agnelli vengono allattati naturalmente fino allo svezzamento, rimangono poi nel gregge, alimentandosi di foraggi verdi ed essiccati fino all'età di 4-5 mesi, quando raggiungono il peso medio di 25-30 kg e sono pronti per il mercato.

Ricetta
Agnello alla Valsassinese Ingredienti per 4 persone: 1,2 kg di carne di agnello, 20 g di Olio Laghi Lombardi DOP, 2 spicchi di aglio, rametti di rosmarino e timo, sale e pepe. Tagliare la carne a pezzetti e metterla a marinare per circa 12 ore con l'olio, il rosmarino tritato, il timo, il sale e il pepe. Scaldare la pietra ollare e disporvi sopra la carne, rigirandola spesso per circa 40 minuti, bagnandola quando si asciuga troppo con la marinata. Servire caldissima su insalatina di stagione o con verdure alla piastra.



Bastardei

Territorio Valchiavenna (Sondrio).
Definizione Salamini di carne bovina e suina.
Materie prime Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.
Descrizione del prodotto Salamini in budello naturale di 15 cm di lunghezza e 4 di diametro, del peso di circa 150 grammi. 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 mondatura delle carni (maiale e manzo), impastatura e insaccatura. L'asciugatura è inferiore alle 24 ore mentre la stagionatura dura 20-25 giorni.



Borzat



Territorio Comune di Livigno (Sondrio).
Definizione Insaccato di carne di pecora.
Materie prime Pelle di pecora 20 %, carne di pecora 80 %, aglio, pepe, sale, cannella.
Descrizione del prodotto Sacchetto rettangolare di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne di pecora, che 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.

Curiosità
Collegata alle vallate limitrofe da passi alpini e da un tunnel, Livigno è territorio extradoganale. Un tempo, alla chiusura invernale dei passi, si sopperiva 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.

Bresaola affumicata



Territorio Valchiavenna (Sondrio).
Definizione Spalla o coscia bovina, affumicata e stagionata.
Materie prime Spalla o coscia bovina, sale, nitrato, spezie.
Descrizione del prodotto Salume 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. I tagli di carne vengono salati a secco e rivoltati una sola volta. Dopo 10 giorni avviene la affumicatura con segatura di pino, quindi segue l'asciugatura e una stagionatura a ventilazione naturale che dura per circa 2 mesi.

Ricetta
Fiori di bresaola, Bitto DOP e mele. Ingredienti per 4 persone: 1 limone, 2 mele Golden, 160 g di Bitto DOP, 120 g di bresaola, insalata tipo lattughino. Tagliare 13 bastoncini di Bitto, sbucciare le mele, privandole del torsolo, e ricavarne 12 anelli spessi 1 cm, quindi umettarli con il succo di limone. Per comporre i fiori: prendere 1 bastoncino di formaggio, avvolgerlo con le fette di bresaola e trattenerle con l'anello ottenuto dalla mela. Disporre sul piatto e decorare con insalata.



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, alloro.
Descrizione del prodotto In funzione del taglio, il peso va da 1,5 a 4 kg. Ha carne scura, rosso cupo dell'equino, consistente e morbida al tempo stesso, di gusto affumicato. 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 rivoltamenti. Dopo l'asciugatura la stagionatura ha la durata di almeno 2 mesi.



Cacciatori d'oca

Territorio Lomellina (Pavia).
Definizione Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, tal quali o sotto strutto suino.
Materie prime Carne d'oca, carne di suino magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.
Descrizione del prodotto Hanno forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro; il peso è di 300-400 grammi. Il 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 tal quale o sotto strutto.

Curiosità
La lavorazione dell'oca è antichissima: già gli Egizi la praticavano nel 2.500 a.C. e i Romani avevano intuito le potenzialità di questo animale, dalle carni nutrienti, che è in grado di adattarsi ad habitat acquitrinosi, quali erano quelli della Lomellina, prima del riordino fondiario.



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 metro 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.



Ricetta
Capretto al forno
Ingredienti per 4 persone: 800 g capretto, 1-2 limoni del Garda, Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP, aglio, vino bianco, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, sale e pepe.
Tagliare la carne a pezzi e bagnarla col succo dei limoni, aggiungere aromi e olio e marinare per 12-16 ore.
Infornare, con la marinatura, a 200°.
Rigirare la carne per cottura uniforme.

Carne secca



Territorio Valchiavenna 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, rivoltamento dei pezzi e dopo 7-10 giorni con l'asciugatura a ventilazione naturale. La stagionatura avviene in crotto o in cantina per almeno 60 giorni.



Ciccioli

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 utilizzati, ad esempio, per cucinare la focaccia ai ciccioli.

Ricetta
Focaccia con i ciccioli
Ingredienti per 4 persone: 500 g di farina, mezzo cubetto di lievito di birra, sale, acqua tiepida, 100 g di ciccioli, Olio Extravergine di Oliva Garda DOP.
Prendere la farina e setacciarla in una terrina capiente. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e aggiungerlo alla farina con un goccio di olio, lavorando fino a ottenere un impasto molto elastico.trasferire su piano di lavoro e lavorarlo con movimenti ampi, cercando di incorporare aria.. Solo a questo punto aggiungere i ciccioli e amalgamarli nell'impasto. Metterlo a riposare sotto un panno di lana per almeno due ore. Oliare una teglia e stenderlo uniformemente. Cuocere in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.





Ciccioli 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, 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 con ciccioli o in abbinamento con la polenta.



Ciccioli Mantovani



Territorio Provincia di Mantova.
Definizione Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto.
Materie prime Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi, 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, la salatura in stampo e il raffreddamento. Si consumano entro due mesi, preferibilmente freschi.



Curiosità
Il nome di cotechino è legato al termine "cotica" con cui si indica la cotenna ovvero la pelle del maiale utilizzata nella lavorazione di questo prodotto. Quando lo stesso impasto dello zampone, costituito da carne grassa e magra di maiale, è inserito in budello anziché zampa, il prodotto così ottenuto prende appunto il nome di cotechino.

Cotechino Bianco

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 grammi di peso, 15 cm di lunghezza e 5-6 cm 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 consuma cotto.





Curiosità
La ricetta antica del Cotechino Vaniglia Cremonese, deve il nome "vaniglia" alle antichissime origini e si riferisce alla dolcezza e delicatezza del suo sapore che lo caratterizza, rispetto alla più speziata ricetta modenese.

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 È un 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. La denominazione vaniglia deriva dall'impiego di un impasto magro, che conferisce particolare dolcezza all'insaccato. Si consuma bollito.



Cotechino alla Bergamasca



Territorio Provincia di Bergamo.
Definizione Insaccato fresco di carne suina con cotenna.
Materie prime Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino, pochissimo aglio.
Descrizione del prodotto Le dimensioni sono molto variabili, ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm e una lunghezza di circa 20 cm, con un peso variabile tra i 100 e i 200 grammi. 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, mondata dalle parti nervose e dure, viene tritata a grana fine; parallelamente si prepara la cotenna del maiale che viene pulita dalle setole, lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne, oltre a 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. Per l'insacco si fa uso di budella naturali e la legatura dovrebbe essere fatta a mano.

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 fedele le consuetudini delle corti lombarde.

Cotechino Pavese



Territorio Provincia di Pavia.
Definizione Insaccato 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 grammi 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.



Cuz

Territorio Comune di 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 mettere 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 "cuviol". Al di sopra si mette uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservarlo a lungo.

Curiosità
Corteno Golgi è un piccolo borgo dell'alta Val Camonica, tra Edolo e la Valtellina. Dal 1956 il nome del paese, che prima era semplicemente Corteno, fu modificato in Corteno Golgi per onorare la memoria dello scienziato Camillo Golgi, premio Nobel per la medicina nel 1906, al quale aveva dato i natali.



Durelli d'oca



Territorio 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, 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.

Fegato d'oca grasso



Territorio Lomellina (Pavia).
Definizione Fegato intero d'oca ingrassata, lavorato e cotto.
Materie prime Fegato, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.
Descrizione del prodotto Assume la forma del contenitore se confezionato in terrina, attorcigliato se confezionato in torcione. Il peso è di 500-1000 grammi 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.



Ricetta
Oca arrosto e paté
Ingredienti per 4 persone: 1 oca, sale, rosmarino,1 bicchiere di cognac. Pulire accuratamente l'oca, riporla in un tegame con acqua, sale e rosmarino. Cuocere per 15 minuti con coperchio, successivamente scoprire il tegame 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.



Grasso d'oca

Territorio Lomellina (Pavia).
Definizione Grasso d'oca fuso.
Materie prime Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe, 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.

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



Greppole

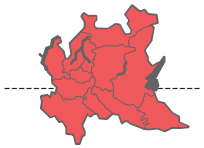
Territorio Provincia di Mantova.
Definizione Grasso fuso e fritto, aromatizzato.
Materie prime Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe, sale.
Descrizione del prodotto Briciole o frustoli fino a qualche centimetro quadrato di superficie, delle forme più varie, di colorazione oro-marrone scuro e consistenza 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.



Luganega

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 variabile da 20 cm fino anche a 18 metri e diametro di 4-5 cm; è ripiegata su se stessa a formare un grappolo. 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, 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; 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.





Ricetta
Risotto con la luganega
Ingredienti per 4 persone: 350 g di riso, 300 g di luganega (salsiccia), 1 cipollotto (o scalogno), 1 litro di brodo caldo (di carne o di dado), 4 cucchiai di olio di oliva, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 bustina di zafferano, Grana Padano DOP.
Fare rosolare il cipollotto con l'olio e la salsiccia tagliata a pezzettini finché quest'ultima perde il colore rossastro.
A fuoco medio aggiungere il riso, tostare a dovere e versare il vino bianco e lasciare sfumare mescolando.
Gradualmente aggiungere il brodo caldo e mescolare. Prima di ultimare la cottura del riso (mediamente 18-20 minuti) aggiungere lo zafferano e mantecare con Grana Padano grattuggiato.





Luganega 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, noce moscata.
Descrizione del prodotto Filze da 6, 12 o 15 salamini, di 15 cm circa di lunghezza e 4 cm di diametro e peso introno ai 250 grammi. Il colore è scuro, il gusto dipende dal tipo di concia. La produzione avviene con la mondatura 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.



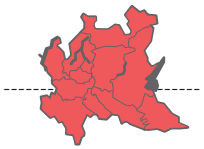
Lughenia da passola

Territorio Comune di Livigno (Sondrio).
Definizione Salame di rape e lardo suino.
Materie prime Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, 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 grammi. La produzione si effettua con le rape raccolte d'autunno, le più piccole esiccate, 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. È un salume che va consumato crudo.

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) obbligarono i valligiani ad inventarsi cibi facilmente conservabili e ad alto contenuto calorico.



Mortadella di fegato al vin brûlé



Territorio Tutto il territorio regionale.
Definizione Insaccato di fegato e carni suine, da consumarsi cotto.
Materie prime Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino).
Descrizione del prodotto È un insaccato in budello naturale, del peso di 600-700 grammi. 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, oppure con le patate e il bollito misto, in particolare durante l'inverno.

Ricetta
Ingredienti per 4 persone: 400 g carne di manzo o avanzi di lesso o brasato, 100 g di salsiccia sbriciolata, 100 g mortadella di fegato, 2 uova intere, mollica di un panino raffermo, Grana Padano DOP grattugiato, prezzemolo tritato, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe, noce moscata, pane grattugiato, burro. In una terrina, mettere la carne passata nel tritacarne, la salsiccia e la mortadella tritate, la mollica di pane sbriciolata, precedentemente ammorbidita nel latte e strizzata.. Mescolare e aggiungere le uova intere, il prezzemolo, lo spicchio d'aglio tritato, il Grana Padano grattugiato, un po' di sale e pepe e la noce moscata. Amalgamare bene l'impasto con un cucchiaio di legno e formare delle polpette, leggermente schiacciate, passarle nel pane grattugiato, friggerle nel burro dorandole da ambo le parti. Servire i mondeghili caldissimi.





Pancetta con filetto

Territorio Provincia di Mantova.
Definizione Pancetta arrotolata con filetto all'interno.
Materie prime Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco.
Descrizione del prodotto Salume di forma cilindrica con pezzatura e peso variabili; il suo sapore è quello caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto. La 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.



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.



Pancetta della bergamasca

Territorio Provincia di Bergamo.
Definizione Insaccato di carne suina stagionato.
Materie prime Pancettone refilato e scotennato, sale, spezie varie, vino.
Descrizione del prodotto Il diametro è variabile, intorno ai 10-12 cm e 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 e 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 e la stagionatura non deve essere inferiore a 45 giorni. Viene utilizzata affettata come antipasto o usata in cucina per arricchire sughi particolari.

Pancetta pavese



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, aglio.
Descrizione del prodotto Ha forma cilindrica, peso da 1,5 kg a 3,5 kg e 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, si procede alla stagionatura che ha la durata di 60 giorni.



Paté di fegato d'oca



Territorio Lomellina (Pavia).
Definizione Crema di fegato d'oca.
Materie prime Fegato d'oca, burro, guanciale di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.
Descrizione del prodotto Crema dolce di colore scuro, da non confondersi con il pregiatissimo fegato grasso in terrina. Si ottiene cuocendo separatamente del fegato d'oca (3 ore) e del guanciale (1,5 ore). Viene confezionato dopo il raffreddamento con l'aggiunta di burro e aromi. È utilizzato in piatti a base di paté gelatinato.



Curiosità
In commercio si trovano comunemente tre tipi di paté di fegato d'oca: il paté d'oca, composto principalmente di carne d'oca; il paté di fegato d'oca, fatto con carne e fegato normale d'oca; il paté di fegato grasso d'oca, il più pregiato, composto almeno per il 60% da fegato grasso d'oca.



Paté 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, nitrati.
Descrizione del prodotto Forma del pezzo anatomico, con lunghezza di 25-30 cm e peso intorno ai 300 grammi. 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.



Pisto

Territorio Provincia di Mantova.
Definizione Carne macinata e speziata.
Materie prime Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, ecc.), sale, pepe, aglio, 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.

Ricetta
Riso al pisto
Ingredienti per 4 persone: 300 g di riso Vialone Nano, 300 g di pesto di maiale, 350 g di brodo, Grana Padano DOP grattugiato. Cuocere il riso in brodo di carne o di verdure, dosando il liquido per non dover poi scolare. Lasciare in fiamma viva per 7-8 minuti, quindi ridurre al minimo il fuoco e completare la cottura aggiungendo il coperchio. A parte, preparare un battuto di lonza, sottospalla, pancetta di maiale, sale, pepe e aglio (pisto). Dopo aver passato tutto al burro, versare nel paiolo del riso aggiungendo il grana grattugiato.





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 Livornese 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.

Curiosità
La Brianza è un'area geografica a nord di Milano e a sud del Lago di Como, i cui comuni afferiscono a 4 diverse province: Milano, Monza, Como e Lecco.



Prosciuttini della Valtellina



Territorio Valtellina (Sondrio).
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 da1 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 rivoltamento dopo una settimana. Dopo l'asciugatura vengono posti in pellicola naturale (ricavata dallo stomaco), legati a mano con spago e appesi 2 mesi per la stagionatura.



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 preparano con la concia per salatura a secco di 15 giorni, con mossa dopo una settimana. Dopo l'asciugatura i prosciuttini vengono ricoperti di pepe macinato grosso e colla di pesce. La stagionatura dei pezzi appesi dura 2 mesi.



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



Prosciutto 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, nitrati.
Descrizione del prodotto Ha la forma del pezzo anatomico e peso di 300-400 grammi. 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.



Ricetta
Crostoni con prosciutto d'oca
Ingredienti per 4 persone: 8 fette di pane comune, 60 g di burro, 200 g di prosciutto d'oca. Tostare le fette in forno o al tostapane e spalmarle con cura con il burro ammorbidito. Tagliare le fette di prosciutto d'oca e disporle sul pane. Preparare il piatto al momento, subito prima di servire.

Prosciutto cotto



Territorio Tutto il territorio regionale.
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, il colore rosa e il sapore di carne cotta. 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.

Ricetta
Fiori di zucca ripieni
Ingredienti per 4 persone: 20 fiori di zucca, 150 g di prosciutto cotto, 3 patate piccole, 2 uova, 2 spicchi d'aglio, 40 g di Grana Padano DOP, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 2 cucchiai di Olio Extravergine, noce moscata, sale e pepe. Pulire le patate e lessarle in acqua fredda salata per 30 minuti. Nel frattempo preparare i fiori di zucca tagliando all'interno la protuberanza gialla, lavarli delicatamente, sgocciolarli e adagiarli su un panno per farli asciugare. Tritare il prosciutto cotto, l'aglio, il prezzemolo, mescolarli con il Grana grattugiato e insaporire con sale e noce moscata. Pelare le patate, schiacciarle con una forchetta e mescolarle con gli altri ingredienti. Farcire i fiori di zucca con il preparato e adagiarli in una pirofila unta con un filo d'olio. Versare ancora un filo d'olio sopra i fiori e far cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti.

Prosciutto crudo bergamasco Il Botto



Territorio Provincia di Bergamo.
Definizione Prosciutto crudo stagionato.
Materie prime Coscia di suino, sale, aromi.
Descrizione del prodotto Di forma tondeggiante, privo del piedino, ha un peso di 9-12 kg. Il sapore è delicato e dolce, poco salato; l'aroma è fragrante, appena aromatizzato. La coscia viene rifilata, per darle la caratteristica forma; si procede poi con tutte le fasi successive (salatura, massaggio, riposo, lavatura, asciugatura, pre-stagionatura, sugnatura e steccatura) per arrivare alla stagionatura, che si protrae per 12 mesi, fino all'apposizione, dopo gli adeguati accertamenti, del marchio a fuoco "Botto".



Curiosità
Il nome "Il Botto" deriva da una cascina situata ad Ardesio, borgo di montagna dell'alta Val Seriana, dove il prosciutto crudo veniva prodotto già oltre un secolo e mezzo fa. L'ottimo risultato è dovuto oltre che alla sapienza contadina, anche alla natura del posto, ricca di aria fresca, eccezionalmente pura, asciutta e aromatica.



Prosciutto crudo Marco d'Oggiono

Territorio Comune di Oggiono (Lecco).
Definizione Prosciutto crudo.
Materie prime Suino, sale.
Descrizione del prodotto Viene prodotto con la coscia fresca del suino italiano, per lo più disossato (peso 7-9 kg), ma venduto anche con osso. Prosciutto di sapore molto dolce, tipico della carne salata e opportunamente stagionata, il colore della carne è rosato. La salatura avviene con pezzi disposti separati su carrelli e aspersi con sale marino di S. Margherita di Savoia in Puglia. Dopo una settimana si effettua il massaggio, la finitura a mano e una leggera risalatura (facoltativa). Seguono le operazioni di riposo in cella, spazzolatura, lavaggio, essiccazione, quindi la stagionatura con ventilazione non forzata. Dopo 5-6 mesi, si fa la sugnatura con polenta di farina bianca e strutto, a caldo. La stagionatura complessiva è di 10-12 mesi. Sono confezionati disossati sotto vuoto, con osso, in tranci o affettati in buste.



Curiosità
Marco d'Oggiono era un pittore, nato a Oggiono tra il 1465 e il 1470, che fu tra i primi artisti lombardi ad avere un rapporto di discepolato con Leonardo da Vinci, durante il soggiorno di questi a Milano, presso la Corte Sforzesca.



Prosciutto Mantovano

Territorio Provincia di 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.

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, grasso d'oca.
Descrizione del prodotto Presentano la forma dei singoli quarti e il peso di 100-150 grammi. 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.

Curiosità
Se pensiamo alla Lomellina di qualche secolo fa, non ancora trasformata dalle opere di riordino fondiario che hanno segnato in modo indelebile la morfologia del territorio, è facilmente intuibile come l'allevamento del "maiale dei poveri", l'oca, abbia trovato terreno fertile nel territorio che ha per capoluogo Vigevano.

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, 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 grammi a 3 kg e il 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, la carne nobile delle mezzene scelte, viene tagliata a liste e macinata; il trito viene steso su un tavolo e condito con la concia, 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.

Curiosità
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, 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. La lingua, precedentemente salmistrata, intera, viene cubettata e miscelata con il resto dell'impasto. Si stagiona due mesi e prima del consumo deve essere lavato accuratamente e cotto per tre, quattro ore. Si mangia a fette, solitamente caldo, ma è ottimo anche freddo.

Curiosità
Secondo una tradizione antichissima il salame con la lingua si consuma per la festa dell'Ascensione, la quarta domenica di maggio; come dice un vecchio detto mantovano "se mangi il salame di lingua per l'Ascensione, il frumento riempie la spiga".



Salame crudo del basso pavese

Territorio Provincia di Pavia.
Definizione Salame crudo di suino a stagionatura media.
Materie prime Carne suina, sale, pepe, vino, aglio, nitrato di sodio.
Descrizione del prodotto Prodotto compatto e morbido al tatto, dal sapore dolce e delicato. La preparazione avviene attraverso la macinatura della carne, l'aggiunta di sale, pepe nero, infuso d'aglio, vino rosso e nitrati; si procede poi con l'insaccatura in budello di suino, la legatura con spago e la stagionatura per 60-90 giorni.



Salame da cuocere



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 etti. 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.

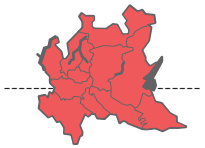
Salame della bergamasca



Territorio Provincia di Bergamo.
Definizione Insaccato di carne suina.
Materie prime Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancettone), sale, spezie, aglio, vino.
Descrizione del prodotto Salame dal peso variabile da 500 grammi 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.



Ricetta
Rosette di salame nostrano con Strachitunt e caprino
Ingredienti per 4 persone: 180 g di Salame della bergamasca (12 fette), 80 g di formaggio caprino, 80 g di formaggio Strachitunt DOP. Tagliare a metà le fette di salame. In una ciotola unire il caprino e lo strachitunt e amalgamarli servendosi di una forchetta. Spalmare l'impasto di formaggi sulle fette di salame, quindi arrotolarle formando dei piccoli coni. Disporle sul piatto, accompagnate con sott'aceti e crostoni di pane casereccio.



Salame di filzetta

Territorio Tutto il territorio regionale.
Definizione Insaccato di carne suina a stagionatura medio-lunga da consumarsi crudo.
Materie prime Parte magra (refilatura prosciutti, spalla, lombo), parte grassa (gola), sale, pepe, droghe varie, aglio, vino, 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 grammi. Si presenta con un colore rosa chiaro, ha un odore prevalente di aglio, e nel sapore una traccia di acidulità. Per la sua produzione si procede con la preparazione del magro e grasso, cui seguono la mistura, la macinatura, l'impastatura, l'insaccatura, la legatura e l'asciugatura, per finire con la stagionatura, che è di circa 90 giorni.



Salame di Montisola

Territorio Comune di Monte Isola (Brescia).
Definizione Insaccato di carne suina stagionato e affumicato.
Materie prime Carne di suino, sale, spezie, vino, aglio.
Descrizione del prodotto Ha un peso variabile di 500-800 grammi, il diametro dai 5 agli 8 cm. Il salame si presenta abbastanza morbido, come conseguenza della breve stagionatura, e di colore scuro, sia per la composizione dell'impasto sia per l'affumicatura che subisce per una notte con fumo di legno di ginepro. Il gusto è caratteristico, 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. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi.

Curiosità
Monte 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 cm 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.



Curiosità
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 notevole è il panorama dall'entroterra di Griante, fronteggiante la penisola di Bellagio.

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, nitrati.
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 grammi. 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, a pera rovesciata. Generalmente il peso varia da 400 a 880 grammi, 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.



Curiosità
La definizione "ecumenico" indica la possibilità di essere consumato indifferentemente dagli osservanti delle fedi cristiana, islamica ed ebraica.



Salame Mantovano

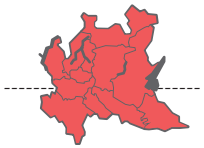
Territorio Provincia di Mantova.
Definizione Salame prodotto artigianalmente in azienda agricola da suino pesante del posto.
Materie prime Suino, sale, aromi naturali (pepe, aglio fresco, vino, chiodi di garofano), nitrato di sodio.
Descrizione del prodotto Si presenta in forma cilindrica con eventuale 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 grammi a 3 kg). Seguono spurgo e asciugatura.



Ricetta
Salame mantovano con composta di cipolle in agrodolce
Ingredienti per 4 persone: 200 g di salame mantovano, 200 g di cipolle rosse di Breme, 50 g di zucchero di canna, 100 g di vino rosso, 100 g di aceto di vino rosso, sale, pepe e chiodi di garofano, Olio Extravergine di Oliva Garda DOP. Pulire accuratamente le cipolle e tagliarle finemente. Portare a ebollizione l'aceto, con il vino, lo zucchero, il sale, le spezie e quindi immergervi le cipolle. Continuare la bollitura per qualche minuto. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare le cipolle direttamente nel loro liquido di cottura. Una volta raffreddate scolarle e servirle sul piatto con un filo di olio, accompagnandole al Salame mantovano affettato.

Salame Milano

Territorio Tutto il territorio regionale.
Definizione Salame a grana fine, di suino o di suino e bovino.
Materie prime Carne di suino, carne di bovino (facoltativo mai in quantità maggiore al 20%), sale, pepe, aromi (facoltativo), aglio, 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 a 9 settimane per diametri di 91-110 mm.



Curiosità
Nel significato più generico del termine, la parola salame indica un composto di magro e di grasso, conciato con il sale, spezie ed aromi, quindi insaccato, stagionato e consumato così com'è. La semplicità della preparazione ha dato modo di produrre numerose varianti e tipologie di salami, ognuno diverso per le caratteristiche della materia prima, degli ingredienti, dei dosaggi, e dei tempi di stagionatura ed eventualmente cottura.

Salame nostrano di Stradella

Territorio Comune di Stradella (Pavia).
Definizione Insaccato di carne suina dalla forma cilindrica, di varie pezzature e varie stagionature
Materie prime Carne suina, sale, pepe, aglio, vino, aromi, zuccheri, nitrato e nitrito di sodio
Descrizione del prodotto Peso a fine stagionatura non inferiore ai 400 grammi. Le caratteristiche sensoriali variano in funzione della stagionatura: profumo più delicato e aroma più dolce con colore rosso brillante per le stagionature più brevi, profumo più intenso, marcato e molto più saporito con rosso tendente al marroncino per le stagionature più prolungate. Dopo la fase di asciugatura, in funzione della pezzatura e delle condizioni meteorologiche, il salume subisce l'affinamento e poi la stagionatura per un periodo variabile da 80 a 210 giorni.



Curiosità
Stradella è anche la patria della fisarmonica. Un tempo si potevano trovare numerose fabbriche artigianali dello strumento, oggi sono poche quelle rimaste. Nel 1871, proprio Mariano Dallapè costruì il prototipo della fisarmonica che conosciamo oggi.



Salame pancettato

Territorio Provincia di Mantova.
Definizione Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa.
Materie prime Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati.
Descrizione del prodotto Ha forma cilindrica, di varie dimensioni, con peso da 1 a 3 kg circa. È un 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.





Salame sotto grasso

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 tra15-20 cm e peso di 300 grammi. 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.



Salamelle di Mantova

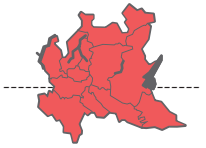


Territorio Provincia di Mantova.
Definizione Preparazione di carne macinata e insaccata.
Materie prime Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, ecc.), sale, pepe, aglio, vino rosso.
Descrizione del prodotto Insaccato fresco in filza con aspetto bagnato del budello, ha lunghezza di 15-20 cm, diametro di 4 cm e peso di circa 250 grammi. Si prepara con mondatura di carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie e insacco in torto; l'asciugatura è breve. È un prodotto con breve vita commerciale (1 settimana), da consumarsi preferibilmente previa cottura.



Ricetta
Risotto con le salamelle. Ingredienti per 4 persone: 400 g di riso Vialone Nano, 100 g di burro, 200 g di salamella, 80 g di Grana Padano DOP grattugiato, 1,5 l di brodo, 1 cipolla, sale. Rosolare nel burro la cipolla tagliata fine e la salamella pelata. Aggiungere il riso mescolando con un cucchiaio di legno; unire il brodo necessario, continuando a mescolare, fino a cottura. Cospargere con il Grana e servire.

Salamina mista



Territorio Tutto il territorio regionale.
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, vino.
Descrizione del prodotto Salume di forma cilindrica, peso circa 200 grammi; 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.



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, 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 grammi. 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.

Curiosità
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.



Salamini di cavallo

Territorio Provincia di Sondrio.
Definizione Salamino stagionato di equino e grasso suino.
Materie prime Carniccio equino, pancetta suina, sale, pepe nero, aglio, vino bianco.
Descrizione del prodotto Salamino di circa 15 cm di lunghezza e 4 cm di diametro, dal peso di circa 150 grammi. 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, insaccata poi in budello torto, che si fa sgrondare e stagionare per almeno 30 giorni.

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



Curiosità
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.

Salamini magri o marinati



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 brûlé (rosso), 100 grammi di farina di latte per 100 kg d'impasto, nitrito di sodio e nitrato di potassio (metà dose rispetto al massimo consentito).
Descrizione del prodotto Salamino di circa 40 cm di lunghezza, piegato a U, del peso di circa 300 grammi. Ha il gusto del manzo e del vin brûlé, il colore dell'impasto è scuro. Si produce con una macinatura a grana media e poi si insacca in torto da 38-40 mm di diametro; in seguito servono 2-3 giorni di asciugatura e 30 di stagionatura.



Salsiccia di castrato ovino

Territorio Valle Camonica (Brescia).
Definizione Insaccato fresco di carne ovina.
Materie prime Carne ovina sgrassata, sale 250 grammi per 8 kg carne, pepe macinato, spezie, aglio pestato, potassio nitrato, 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 da 20 a 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 e 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 poi con la miscelazione delle spezie e del sale, all'insacco in budelli naturali (filza grossa) e alla legatura, formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa e uno in coda.



Curiosità
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.



Sanguinaccio o marzapane

Territorio Basso pavese, Lomellina (Pavia).
Definizione Insaccato a base di carne e sangue di maiale.
Materie prime Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi, pane.
Descrizione del prodotto Ha forma arcuata di 20 cm circa di lunghezza e peso di 200-500 grammi. Il sapore è dolce di salame cotto, aromatizzato e la consistenza morbida. Si prepara con la macinazione delle carni, l'aggiunta di pane e sangue, l'insaporimento con aromi, seguito dall'insaccatura e asciugatura. È un prodotto soggetto a stagionalità (da novembre ad aprile).

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) di pezzature più limitate della bresaola, cannella, garofano, pepe, aglio, alloro in vino rosso a macerare.
Descrizione del prodotto Si presenta in forma cilindrica come da formatura; ha un peso di 300-800 grammi. 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 200-400 grammi di pezzatura. La salatura avviene come per la bresaola, con spezie triturate e non macinate fini. La stagionatura dura solitamente 30 giorni. Si consuma al naturale, a fette non sottili, con taglio a mano.



Ricetta
Cocktail di slinzega
Ingredienti per 4 persone: 100 g di slinzega, 100 g di formaggio Valtellina Casera DOP stagionato, 100 g di Mele della Valtellina IGP Delicius, 100 g di sedano verde, Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP, 12 gherigli di noce, aceto di mela, pepe macinato.Tagliuzzare le fettine di slinzega a fiammifero e il formaggio a bastoncini; affettare finemente gli spicchi di mela, senza sbucciarla, e i gambi di sedano. Fare macerare tutti gli ingredienti nell'olio e aceto, miscelare delicatamente e sistemare sul piatto, decorando con i gherigli di noce.

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, alloro.
Descrizione del prodotto Ha un peso di 600-700 grammi. 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 e l'asciugatura. La stagionatura deve essere di almeno 2 mesi. A volte viene affumicata.

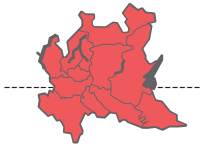


Curiosità
La slenzega o slinziga è la pezzatura più pregiata tra le bresaole. Si dice che sia originaria della Valchiavenna, dove era già consumata nel '400.



Soppressata bresciana

Territorio Provincia di Brescia.
Definizione Insaccato di carne suina sia fresco sia stagionato.
Materie prime Carne suina mista, guanciale e filetto tagliati a dadini, vino, aglio, sale, 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 guanciale ed 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 e 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, che mantiene più morbido l'insaccato e gli dona un gusto più dolce e gradevole rispetto al filetto.



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

Verzini

Territorio Tutto il territorio regionale.
Definizione Carne macinata di suino, insaccata a salamini, da consumarsi fresca previa cottura.
Materie prime Carne di suino, grasso di suino macinati, sale, pepe, 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.

Violino



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.

Territorio Valle Camonica (Brescia).
Definizione Prosciutto di capra o di pecora.
Materie prime Coscia di capra o di agnellone, vino, sale, spezie.
Descrizione del prodotto Ha la forma di un mini-prosciutto, di 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. 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 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 (SO)

Territorio Comune di Livigno e Valchiavenna (Sondrio).
Definizione Prosciutto di capra a forma di violino.
Materie prime Coscia di capra, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.
Descrizione del prodotto Prodotto ottenuto dalla coscia di capra, ha la forma appiattita e triangolare, con peso di 1-2 kg circa. 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. 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.



Ricetta

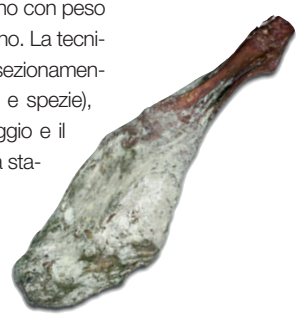
Violino di capra della Valchiavenna con ricottina e funghi. Ingredienti per 4 persone: 200 g di violino di capra, 150 g di ricotta di capra, erba cipollina, olio extravergine di oliva, insalatine novelle, tarassaco, rughetta, 150 g di funghi sott'olio. Affettare a mano, sottilmente, il violino di capra e disporre accuratamente le fettine ottenute a raggiera sul piatto. A parte miscelare in una ciotola la ricottina, l'erba cipollina, il sale, il pepe e un filo d'olio. Formare dei mini timballi e disporli sul piatto insieme alle fettine di violino di capra. Aggiungere le insalatine e condire.



Violino di capra (VA)

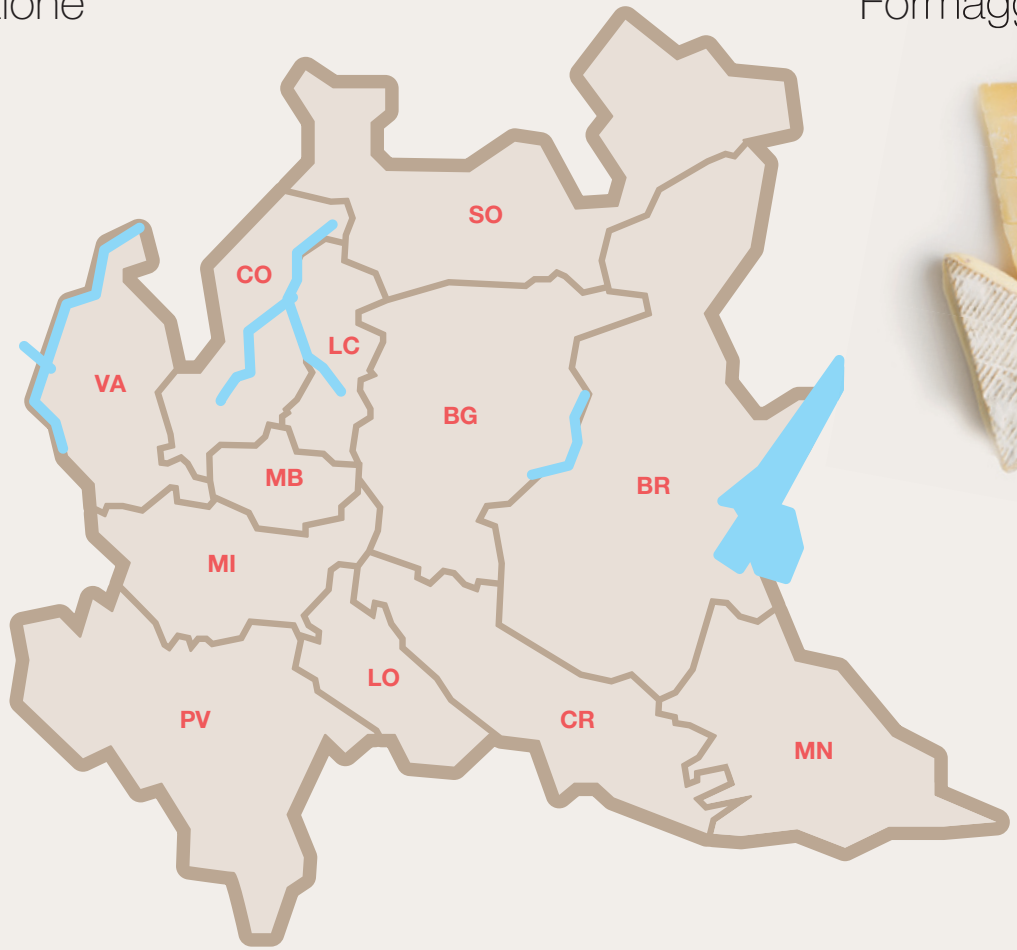


Territorio Valli del Luinese (Varese).
Definizione Prosciutto di capra a forma di violino.
Materie prime Carne di coscia posteriore di capra, sale, spezie di montagna (timo, genziana, erbe di montagna), vino.
Descrizione del prodotto Coscia di capra a forma di violino con peso 1-1,2 kg. Ha sapore di 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.





Zone di Produzione



Milano (MI)
- Caprino
- Crescenza
- Fontal

Como (CO)
- Caprino
- Casoretta
- Fontal
- Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso
- Magro
- Nostrano grasso e semigrasso
- Semuda
- Zincarlin

Lecco (LC)
- Caprino
- Fiorone della Valsassina
- Fontal
- Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso
- rpa d'alpe
- Nostrano grasso e semigrasso
- Robiola della Valsassina
- Stracchino della Valsassina
- Stracchino tipico

Monza e Brianza (MB)
- Caprino
- Crescenza
- Fontal

Pavia (PV)
- Caprino
- Crescenza
- Fontal
- Formaggella di Menconico
- Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso
- Italico
- Nisso
- Nostrano grasso e semigrasso

Varese (VA)
- Caprino
- Fontal
- Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso
- Frumagit di Curiglia
- Furmagg de ségia
- Nostrano grasso e semigrasso
- Zincarlin de Vares

Formaggi



Lodi (LO)
- Caprino
- Crescenza
- Fontal
- Granone lodigiano
- Italico
- Pannerone

Cremona (CR)
- Caprino
- Fontal
- Granone lodigiano
- Pannerone

Brescia (BR)
- Bagòss
- Cadolet di capra
- Caprino
- Casatta di Corteno Golgi
- Casolet
- Fatuli
- Fiurì o Fiurit
- Fontal
- Formaggella della Val Sabbia
- Formaggella della Val Trompia
- Formaggella della Valle Camonica
- Formaggella Tremosine
- Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso
- Garda Tremosine
- Lattecrudo di Tremosine
- Motelì
- Nostrano grasso e semigrasso
- Robiola bresciana
- Rosa Camuna
- Sta'el
- Strachet
- Tombea

Sondrio (SO)
- Caprino
- Fontal
- Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso
- Formai del Livign
- Magnoca
- Magro di latteria
- Magro di piatta
- pa d'alpe
- Matusc
- Nostrano grasso e semigrasso
- Semuda
- Valtellina Scimudin

Bergamo (BG)
- Agrì di Valtorta
- Bernardo
- Branzi
- Caprino
- Casolet
- Fiurì o Fiurit
- Fontal
- Formaggella della Val Brembana
- Formaggella della Valle di Scalve
- Formaggella della Val Seriana
- Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso
- Formaggio Val Seriana
- Latteria
- Nostrano grasso e semigrasso
- Robiola bresciana
- Stracchino Bronzone
- Stracchino orobico
- Torta orobica



Agrì di Valtorta

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 vaccino o di capra, caglio, sale.
Descrizione del prodotto È un formaggio delicato e 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 grammi 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 grammi ciascuno. 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.



Curiosità
La Val Brembana si caratterizza, tra gli altri, per i centri di San Pellegrino Terme, regina del liberty e del turismo termale, San Giovanni Bianco, con la casa di Arlecchino nella contrada Oneta, Cornello, borgo medioevale di Cornello dei Tasso, inventori del servizio postale in Europa.



Bagòss

Territorio Alpeggi e fondovalle di Bagolino (Brescia).
Definizione Formaggio prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato.
Materie prime Latte vaccino, 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, dovuto all'aggiunta dello zafferano. 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.



Curiosità
L'origine del Bagòss risale probabilmente al XVI secolo, quando Bagolino era un paese situato alla frontiera della Repubblica di Venezia, all'epoca dominatrice dei mari. Infatti è famoso per il suo carnevale in stile veneziano, oltre che per il suo formaggio. Inoltre una delle caratteristiche peculiari del Bagòss è l'aggiunta di zafferano, che non è un prodotto locale, ma che era una spezia comune a Venezia, quando i veneziani commercializzavano merci in tutto il mondo.

Bernardo



Territorio Comune di Clusone, Val 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 grosso-lana, 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 e una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione, si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperatura 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.



Ricetta
Margottini al Branzi
Ingredienti per 4 persone: 220 g di semolino, 120 g di Branzi, 60 g di burro, 20 g di Grana Padano DOP grattugiato, 20 g di pangrattato, 1 litro di brodo di carne, 4 uova, sale e pepe.
Versare il brodo in una casseruola, portarlo a bollore e unirvi a pioggia il semolino con un bel pizzico di sale. Lasciare cuocere, mescolando con un cucchiaio di legno, per circa 30 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere 40 g di burro, il grana e il pepe. Con il burro rimasto, ungere 4 stampini di alluminio (detti margottini), cospargerli con il pangrattato e con un cucchiaio ricoprire il fondo e le pareti con uno strato spesso di parte del semolino. Affettare il Branzi a fette sottili e metterlo all'interno dei margottini. Sgusciare le uova e metterne una in ogni stampino senza rompere il tuorlo. Ricoprire ogni uovo con il semolino rimasto e mettere in forno a 180° C per 6-8 minuti.



Cadolet di capra



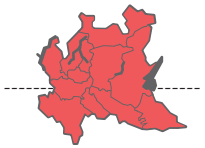
Territorio Valle Camonica (Brescia).
Definizione Formaggio a pasta cruda di latte intero di capra a breve stagionatura.
Materie prime Latte di capra, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Ha forma quadrata, con dimensioni di 8-9 cm di lato, 3-5 cm di scalzo e peso di circa 300 grammi. La pasta bianca 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.

Caprino a coagulazione lattica



Territorio Tutto il territorio regionale.
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 Ha forma cilindrica, 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza, e peso 100-200 grammi. Il sapore è 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.

Curiosità
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.

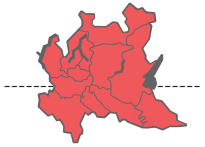


Caprino a coagulazione presamica

Territorio Tutto il territorio regionale.
Definizione Formaggio a pasta molle ottenuto da latte di capra.
Materie prime Latte di capra, caglio, sale.
Descrizione del prodotto La forma è cilindrica o a parallelepipedo e il peso di 200-250 grammi. Ha sapore gustoso e saporito, odore leggermente forte; la crosta è grigia e sottile, la pasta bianca e morbida. 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 per 30 giorni e la stagionatura da 3 giorni a una settimana.

Ricetta
Semifreddo al caprino e yogurt con frutti di bosco
Ingredienti per 4 persone: 200 g di formaggio caprino, 50 g di yogurt fresco, l'albume di 4 uova, 200 g di panna fresca, 200 g di zucchero, 50 g di nocciole tritate, frutti di bosco freschi. Montare gli albumi a neve con 150 g di zucchero fino ad ottenere un composto ben consistente. Aggiungere quindi il caprino e lentamente lo yogurt, affinché il composto non smonti. A seguire unire le nocciole tritate e la panna montata con il resto dello zucchero. Amalgamare con cura il tutto e quindi riempire con il composto ottenuto degli stampini di alluminio. Gelare in freezer per almeno 3/4 ore. Servire il semifreddo accompagnato da frutti di bosco freschi.





Caprino vaccino

Territorio Tutto il territorio regionale.
Definizione Formaggio ottenuto dal latte intero vaccino pastorizzato.
Materie prime Latte vaccino, sale, caglio ed eventuali spezie.
Descrizione del prodotto Ha forma cilindrica, un peso di 80-160 grammi 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.



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 vaccino, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Ha peso varabile 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. Viene prodotta con latte scremato di due o tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. 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.



Curiosità
Formaggio molto diffuso fino agli anni '50 e prodotto con solo latte bovino di razza Bruna Alpina, la Casatta è una formaggella tipica delle valli di Corteno Golgi, paese ubicato nell'alta provincia di Brescia; differisce dalle normali formaggelle per le maggiori dimensioni e per la stagionatura più prolungata.

Casolet



Territorio Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana (Brescia e Bergamo).
Definizione Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, semiduro, a breve stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, 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. Può essere consumato a tavola dopo circa un mese di stagionatura, ma il prodotto può essere conservato anche più lungo, ed è particolarmente adatto per le diete ipocaloriche.





Casoretta

Territorio Val d'Intelvi (Como).
Definizione Formaggio semi grasso.
Materie prime Latte vaccino parzialmente scremato, latte intero (in parti uguali), caglio, sale.
Descrizione del prodotto Formaggio di forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, scalzo di 8 cm e il peso di 6 kg; ha pasta consistente, color giallo, più o meno carico a seconda della stagione. Si produce con riscaldamento a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura della cagliata (grani di riso). Si raccoglie poi il coagulo in stampi di plastica dove prima si pressa a mano, poi 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.

Curiosità
Con il termine scalzo viene indicata la faccia laterale della forma di formaggio; può essere diritto, convesso o concavo.



Crescenza

Territorio Pianura Padana (Lodi e Pavia in particolare).
Definizione Formaggio a pasta cruda ottenuto da latte pastorizzato.
Materie prime Latte vaccino pastorizzato, latte a innesto naturale, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Formaggio a forma di parallelepipedo 20x20 cm, alta 4,5 cm e peso che può variare tra i 250 grammi 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.

Ricetta
Lasagnette di rucola, patate, crescenza e Gorgonzola DOP
Ingredienti per 4persone. Per la pasta: 300 g di farina, 2 uova, 1 cucchiaio di olio di oliva, 2 mazzetti di rucola. Per la farcitura: 4 patate, 150 g di Gorgonzola DOP, 120 g di crescenza, Grana Padano DOP grattugiato, sale e pepe. Per la pasta: sbollentare molto rapidamente i mazzetti di rucola, scolarli e frullarli con le uova. Aggiungere il composto alla farina e impastare aggiungendo l'olio. Stendere la pasta, ottenendo la sfoglia per le lasagnette da cuocere in abbondante acqua salata. Per la farcitura: lessare le patate e scolarle. Tagliare la crescenza e il gorgonzola a tocchetti. Imburrare una teglia e formare prima uno strato di pasta, alternando poi con uno stato di farcitura. Ripete il tutto una seconda volta in modo da ottenere due strati di ripieno e tre di pasta. Cospargere con il grana e un filo di olio. Cuocere in forno già caldo a 180°, per 20 minuti.





Fatulì

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, 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; al termine del processo di caseificazione, il formaggio subisce l'affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, e conferirà i caratteristici solchi oltre al colore e al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi. La stagionatura dura da 1 a 3 mesi





Fiorone della Valsassina

Territorio Valsassina (Lecco).
Definizione Formaggio fresco vaccino, può essere speziato e stagionato.
Materie prime Latte vaccino, caglio, 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 grammi. Se fresco presenta pasta incoerente, di colore chiaro in inverno, più giallognolo in primavera-estate; è acidulo e fragrante. Nella versione stagionata il sapore è più marcato, piccante e amarognolo. Si ottiene dalla lavorazione del latte, che dopo la raccolta viene riscaldato in caldaia 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.

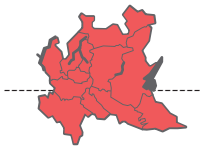
Curiosità
Formaggio originario dei luoghi montani cari a Leonardo da Vinci che, proprio qui, studiò lo sfondo per la Gioconda. Territori altrettanto conosciuti per l'ambientazione che Manzoni dette ai Promessi sposi. Il nome deriva da una caratteristica della cagliata: con la rottura si apre a fiore.



Fiurì o Friurit

Territorio Valli bresciane e bergamasche.
Definizione Fiore di ricotta.
Materie prime Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.
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. Si ottiene durante la preparazione della ricotta ed è infatti il "fiore della ricotta", da cui deriva il nome. Infatti, portando il siero alla temperatura di 85-90°C e 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.

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.



Fontal

Territorio Tutto il territorio regionale.
Definizione Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione.
Materie prime Latte vaccino, caglio, sale, 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.

Curiosità
Il Fontal nasce nel 1955 come alternativa alla Fontina e all'Emmental bavarese. Ha caratteristiche comuni, tanto che prende il nome dalla contrazione dei due nomi a cui si ispira. Nasce in Val di Non, in Trentino, ma viene prodotto anche in tutta la Lombardia.

Formaggella di Menconico

Territorio Area montana dell'Oltrepò Pavese (Pavia).
Definizione Formaggio ottenuto da latte vaccino.
Materie prime Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale.
Descrizione del prodotto Si presenta come una formaggetta bassa e rotonda, dal diametro di 20 cm, con peso che va da 600 grammi 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.



Curiosità
Menconico è un piccolo comune della Val Staffora, nella zona montana dell'Oltrepò Pavese. Da San Ponzo, 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.

Formaggella della Val Brembana

Territorio Val Brembana (Bergamo).
Definizione Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca, a media-lunga stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, caglio, sale.
Descrizione del prodotto La forma è cilindrica, di diametro 18-22 cm; scalzo convesso di 5-8 cm, con peso di 1,5-2 kg. La pasta, da bianca a paglierino con la stagionatura, è morbida, compatta con occhiatura sottile; la crosta è sottile, liscia e regolare, più scura con la maturazione. Delicato ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce. La stagionatura va dai 25 ai 30 giorni, se consumata morbida, ma arriva anche a 60 giorni se si preferisce stagionata.



Curiosità
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 influì 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 vaccino, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 17-22 cm, con scalzo di 4-8 cm e 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.
La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni ma può essere anche di 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.





Curiosità
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 Anfo, sulla sponda destra del lago d'Idro, si realizzò nell'800 la rocca che ancora domina il passaggio sulla sponda del lago.

Formaggella della Val Sabbia

Territorio Val Sabbia (Brescia).
Definizione Formaggio a pasta morbida, semicotta.
Materie prime Latte vaccino intero pastorizzato o crudo, fermenti lattici, Penicillium candidum, caglio, 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, che viene portato a temperatura di 38°C, vi si aggiungono i fermenti lattici, il Penicillium, e 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, che poi si estrae disponendola nelle formine. La salatura avviene in salamoia. La stagionatura dura circa 30 giorni ma a volte si protrae fino a 60.

Formaggella della Val Seriana

Territorio Val Seriana (Bergamo).
Definizione Formaggio grasso a pasta semicotta e media-lunga stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Formaggio di forma cilindrica, scalzo convesso di 4,5-8 cm, diametro di16-20 cm; peso di 1,5-2 kg circa. Ha pasta morbida e compatta bianco-paglierina 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 stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.





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 solo dallo sterrato di fondovalle e da sentieri. Essendo difficilmente raggiungibile, i casari lavorano in loco il latte appena munto.

Formaggella della Val Trompia

Territorio Val Trompia (Brescia).
Definizione Formaggio a pasta cruda.
Materie prime Latte, vaccino fermenti lattici, caglio, 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. Al termine del processo di caseificazione si ottiene la salatura a secco e la durata della stagionatura è di 20-25 giorni.



Curiosità
La Val Trompia è rinomata per le sue miniere; l'attività estrattiva risale già all'epoca dei Romani. Nel territorio infatti sono numerose le cave dove è possibile prenotare le visite guidate e i musei dedicati all'arte del ferro.



Curiosità
La Valle Camonica è conosciuta in tutto il mondo per le incisioni rupestri di epoca preistorica, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Unesco, segni della presenza dei Camuni, primi abitanti della valle. Nei secoli successivi la presenza del ferro ha attirato nella zona altri popoli, tra cui Etruschi, Celti e Romani.

Formaggella della Valle Camonica

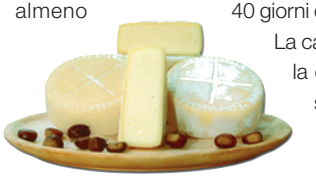
Territorio Valle Camonica (Brescia).
Definizione Formaggio a breve stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Ha forma cilindrica con dimensioni variabili tra 1-1,5 kg. Lo scalzo è di circa 4 cm, il colore della crosta è paglierino, la pasta di colore paglierino 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

Territorio Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).
Definizione Formaggio morbido a pasta semicotta ed elastica.
Materie prime Latte vaccino, fermenti lattici, sale, 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, alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, al riscaldamento a 40°C e alla scarica della massa negli stampi cilindrici. Dopo 24 ore si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24 ore. La stagionatura dura almeno 40 giorni e avviene in locali a temperatura controllata. La caratteristica visiva distintiva della formaggella è il marchio a croce di Tremosine riportato su una delle facce.



Formaggio d'alpe grasso



Territorio Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.
Definizione
Formaggio stagionato a latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio.
Materie prime
Latte vaccino, sale, 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, perché utilizza il latte di vacche alimentate esclusivamente al pascolo. La stagionatura dura almeno 6 mesi.

Formaggio d'alpe misto

Territorio Alpeggi delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.
Definizione Formaggio stagionato di latte vaccino e caprino, a pasta semicotta.
Materie prime Latte vaccino e caprino, sale, 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, scaldato a 37-39°C. Si aggiunge poi il caglio e si lascia riposare per circa 35 minuti; il coagulo viene rotto a grana di riso, mantenendolo in costante movimento. 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
Oggi la possibilità di trovare questo formaggio è abbastanza rara, poichè gli allevatori che possiedono vacche difficilmente allevano anche capre e non dispongono quindi dei due tipi di latte necessari per fare questo formaggio.



Formaggio d'alpe semigrasso

Territorio Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.
Definizione Formaggio stagionato a latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio.
Materie prime Latte vaccino, caglio, 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 processo di caseificazione, il formaggio viene fatto stagionare dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Ricetta
Polenta in fiur all'uso della Valtellina
Ingredienti per 4 persone: 700 g di farina nera di grano saraceno, 400 g di formaggio d'alpe giovane, 1 litro di panna, sale.
Far bollire la panna in un paiolo. All'ebollizione aggiungere la farina a pioggia e mescolare bene facendo attenzione ad amalgamare la farina così da rendere l'impasto giustamente consistente. Qualche minuto prima che si completi la cottura (40 minuti), aggiungere il formaggio tagliato a fette un po' grosse. Dare ancora due rimestate e poi sformare prima che il formaggio sia completamente sciolto.



Atlante dei prodotti della Lombardia
Formaggi



Formaggio Val Seriana

Territorio Val Seriana (Bergamo).
Definizione Formaggio a latte crudo, semicotto.
Materie prime Latte vaccino, caglio, 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.



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 vaccino semigrasso, caglio, 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.





Curiosità
L'allevamento della capra era molto comune tra le famiglie locali anche nel periodo, primi del XIX secolo, in cui si tentò di bandire questo mammifero per ridare vitalità ai pascoli. Il latte veniva utilizzato sia come ingrediente per le minestre, sia per fare in casa il Frumagit, piccolo formaggio. Divenne in seguito fonte di reddito, quando le donne lo portavano a Luino per venderlo al mercato.

Frumagit di Curiglia

Territorio Comuni di Curiglia con Monteviasco, Dumenza, Veddasca (Varese).
Definizione Formaggino di latte crudo caprino a coagulazione presamica.
Materie prime Latte di capra, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Di forma ellissoidale e peso di circa 80 grammi, è un formaggio grasso, fresco a pasta molle. La superficie esterna è morbida, senza crosta o con crosta sottile, con una fioritura di colore bianco o aranciato. La pasta è morbida, untuosa, a volte cremosa nel sottocrosta, di colore bianco e l'occhiatura è assente o di dimensione fine e rada. Il latte crudo, riscaldato alla temperatura di 30-35°C, viene addizionato con caglio di vitello liquido. La cagliata, presamica, subisce una rottura alle dimensioni di una noce o di una nocciola. La pasta viene poi lasciata alcuni minuti in sosta sotto siero, quindi estratta e posta nelle fuscelle, cui segue la salatura a secco. Si consuma dopo una settimana di stagionatura.



Curiosità
Il nome stesso fa capire che assomiglia a una sedia. Cioè al contenitore di legno con doghe dove vengono posti a strati i formaggi. Permette, con l'aggiunta di pepe nero, agli stessi di mantenersi a lungo.

Furmagg de ségia

Territorio Zona montana delle Valli del Luinese e della Valcuvia (Varese).
Definizione Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti.
Materie prime Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.
Descrizione del prodotto È un formaggio grasso, di breve o media stagionatura a pasta semidura. La crosta è color avorio, con lieve erborinatura; la pasta è compatta, ma spalmabile, a volte friabile di colore bianco. Il gusto è forte e piccante, con note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola. Il nome "de ségia" deriva dal recipiente in legno, a doghe, dove si pongono i pezzi di formaggio di capra o misto, tagliati in dischi orizzontali, stratificati e conditi con sale e pepe, fino al bordo. Una volta completata questa operazione, si copre il mastello con un telo inumidito di siero e un coperchio di legno e lo si sigilla con un peso. La maturazione minima è di 40 giorni a temperatura tra 10 e 14°C.

Garda Tremosine

Territorio Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).
Definizione Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato.
Materie prime Latte, fermenti lattici, sale, 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 che viene pastorizzato, 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, e 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
Tremosine si trova nel cuore del Parco Alto Grada Bresciano, su un verde altopiano dal quale si domina il lago e, al di là di quello, il Monte Baldo. Proprio questo scenario determina nella zona un clima molto particolare che concede all'alimentazione naturale delle vacche grandi particolarità organolettiche che poi ricadono sul formaggio.

Granone Lodigiano

Territorio Provincia di Cremona e Lodi.
Definizione Formaggio semigrasso, di lunga stagionatura, a pasta dura.
Materie prime Latte vaccino, caglio, sale, zafferano (facoltativo).
Descrizione del prodotto Di forma cilindrica con diametro di 45-50 cm e scalzo di 20 cm, ha il peso di 45-50 kg. Il sapore è salato, la pasta gialla e 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 avviene a secco o in salamoia e la stagionatura va dai 2 ai 4 anni. La sua produzione è ormai rara. Viene proposto in tre versioni: Raspadura, con maturazione da 5 a 8 mesi, che si presenta in leggerissime foglie ottenute raspando; Lodigiano, di 18 mesi, e Stravecchio, di 24 mesi, che si consumano in purezza o da grattugia.





Curiosità
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.



Italico

Territorio Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare).
Definizione Formaggio ottenuto da latte intero di vacca a media maturazione.
Materie prime Latte, caglio, sale, 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.





Latteria

Territorio Valle Brembana (Bergamo).
Definizione Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca a stagionatura medio-lunga.
Materie prime Latte vaccino, caglio,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 e la stagionatura va dai 60 giorni ai 6-7 mesi.

Ricetta
Polenta uncia
Ingredienti per 4 persone: 500 g di farina gialla bramata, 250 g di formaggio latteria, 250 g di formaggio d'alpe grasso, 200 g di formaggio Grana grattugiato, 200 g di burro, 10 spicchi d'aglio mondati e tagliati, sale grosso. In un paiolo far bollire due litri d'acqua salata e far cadere a pioggia la farina mescolando con una frusta perchè non si formino grumi. Lasciar cuocere per almeno 45 minuti, mescolando frequentemente. Tagliare a cubetti i due formaggi e quando la polenta è cotta, far sciogliere il burro in una padella, senza che annerisca, e farci dorare gli spicchi d'aglio. Prendere, una cucchiaiata per volta, la polenta dal paiolo e versarla in una grande scodella da portata ben calda, alternando a ogni cucchiaiata cubetti di formaggio e grana grattugiato. Versare su tutto il burro caldo, mescolare rapidamente e servire subito.



Lattecrudo di Tremosine



Territorio Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).
Definizione Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semidura.
Materie prime Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.
Descrizione del prodotto Di forma cilindrica con scalzo leggermente convesso, ha un peso di circa 2,5 kg. La pasta è morbida, di colore giallo paglierino con occhiatura piccola e regolare; odore di latte e burro e sapore marcato. Il latte crudo, appena munto, viene riscaldato alla temperatura di 34°C, inoculato con fermenti lattici e addizionato con caglio di vitello liquido. La cagliata subisce una rottura alle dimensioni di un chicco di mais. Quindi la pasta viene riscaldata a 39°C, estratta e posta in fascere per lo spurgo.

Magnoca



Territorio Valli di San Giacomo e Valchiavenna (Sondrio).
Definizione Formaggio semigrasso, a medio-lunga stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, caglio, sale (starter).
Descrizione del prodotto È un formaggio di forma cilindrica regolare, dal peso di 7-12 kg. Ha una pasta con occhiatura fine, molle, pastosa e saporita (salata, pungente); la crosta è fine e fiorita. Si produce dal latte della zona, parzialmente scremato per affioramento con aggiunta del 10-25% di latte intero; si inserisce poi il caglio di vitello a 30-34°C e viene fatto coagulare per 30-40 minuti. Rotto il coagulo si esegue una semicottura a circa 40°C. La maturazione varia da 20-25 giorni fino a 12 mesi. La variabilità della materia prima che dipende dalle condizioni d'alpeggio e dalla esperienza del casaro ne fanno un prodotto di difficile standardizzazione.







Curiosità
Il Triangolo Lariano si estende come una penisola incuneata tra i due rami del lago di Como (Lario) e chiusa alla base dai laghi di Alserio e di Eupilio/ Pusiano; possiede una notevole varietà di paesaggi naturali, ricchi di grotte e fenomeni carsici, e di bellezze artistiche, chiese, torri e castelli.

Magro

Territorio Triangolo Lariano (Como).
Definizione Formaggio parzialmente scremato, a media stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, caglio liquido, 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. È un formaggio a pasta molle, di color giallo paglierino. Si produce con latte della zona, pastorizzato parzialmente scremato con aggiunta di lattoinnesto a cui 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.



Curiosità
Il formaggio Latteria in generale, è tipico delle Alpi, dove si svilupparono le Latterie Turnarie. Questo prodotto nasce infatti proprio nelle latterie per essere prima consumato in loco e poi commercializzato altrove.

Magro di latteria

Territorio Provincia di Sondrio, da Morbegno in su.
Definizione Formaggio a pasta semicotta, consistenza semidura, a media maturazione.
Materie prime Latte vaccino scremato, caglio, 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.

Magro di piatta

Territorio Valdidentro (Sondrio).
Definizione Formaggio magro, semicotto a media maturazione (semiduro).
Materie prime Latte vaccino scremato, caglio, 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
La Valdidentro, a due passi da Bormio e Livigno, è famosa per la qualità delle sue acque termali, con nove sorgenti di acqua calda naturale tra i 35° e i 42°. La grotta sudatoria nella roccia, i bagni romani, i bagni imperiali e i bagni medievali convivono nei pressi di un parco monumentale incluso nel Parco Nazionale dello Stelvio.

Matusc



Territorio Comune di Albaredo e Bassa-Media Valtellina (Sondrio).
Definizione Formaggio a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato.
Materie prime Latte vaccino magro, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro, 3 cm di scalzo e peso di 1-2 kg. È un 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.





Motelì

Territorio Valle Camonica (Brescia).
Definizione Formaggio tipo cacioricotta da latte di capra a breve stagionatura.
Materie prime Latte di capra, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Formaggio morbido a forma piramidale o cilindrica, con altezza di circa 9 cm e peso di 400-500 grammi; 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 o 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.





Nisso



Territorio Area montana dell'Oltrepò Pavese (Pavia).
Definizione Formaggio grasso, fresco, a pasta molle.
Materie prime Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale.
Descrizione del prodotto Formaggio dalla crosta morbida, di colore paglierino e pasta cremosa di colore bianco. Si produce dal latte di due mungiture, che viene pastorizzato; una volta aggiunto 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 stagionatura va dai 12 ai 24 mesi, con frequenti oliature della crosta.

Curiosità
Il Nisso è una pasta che proviene dall'antica usanza di conservare a lungo il formaggio. Questo particolare prodotto viene posizionato in grossi recipienti a forma di anfore, dette "amole", ove assume delle caratteristiche organolettiche molto particolari, con aromi elevati e piccantezza.

Nostrano grasso



Territorio Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.
Definizione Formaggio a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato.
Materie prime Latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, 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), che viene portato a temperatura di 37-38°C e vi si aggiungono i fermenti lattici e il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo, poi 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.

Curiosità
Questo particolare Nostrano viene definito grasso per distinguerlo da quelli prodotti normalmente con latte parzialmente scremato.



Nostrano semigrasso

Territorio Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.
Definizione Formaggio a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato.
Materie prime Latte vaccino parzialmente scremato, fermenti lattici, caglio, 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.

Ricetta
Chisciöi
Per 4 porzioni: 200 g di farina di grano saraceno fine, 250 di farina bianca, 250 formaggio semi grasso, un pizzico di bicarbonato, un bicchierino di grappa, 20 cl di birra, acqua, olio, sale.
I chisciöi sono delle frittelle di circa 12 cm di diametro. Versare insieme in una bacinella le due farine, la birra, la grappa e l'acqua minerale gassata. Impastare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e un po' denso, che va lasciato a riposare in frigorifero per circa un'ora. Versare l'impasto occorrente per la preparazione di ogni frittella in una padella antiaderente, con poco olio e cuocerla da entrambi i lati. Toglierle man mano dalla padella e posare su ogni frittella una fetta di formaggio semi grasso, quindi gratinare. Servire i chisciöi su un letto di cicorino tagliato a striscioline e condito con una emulsione di olio extravergine e aceto.



Pannerone

Territorio Province di Lodi e Cremona.
Definizione Formaggio a pasta cruda e breve maturazione, non salato.
Materie prime Latte vaccino intero crudo, 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 di legno circolari. 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.





Curiosità
È l'unico formaggio italiano amaro, anche perché non viene salato. Il nome deriva dal termine dialettale "pànera", panna. Napoleone prima della battaglia del ponte di Lodi fece rifocillare le sue truppe con questo formaggio, notoriamente ad alto contenuto energetico.

Robiola bresciana

Territorio Bassa Bresciana, Franciacorta e Sebino (Bergamo e Brescia).
Definizione Formaggio a pasta cruda, a breve stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Si presenta in formelle quadrate o rettangolari da 400 a 800 grammi circa, con lato di10 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 a intenso con il procedere della stagionatura e conservazione, e diviene ammoniacale in caso di sovramaturazione. 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. La stagionatura va dai 10 ai 20 giorni.



Curiosità
Il nome deriva robiola dal latino "rubere", che significa rosseggiare, per la caratteristica crosta che tende a diventare rossa con la maturazione. Era citata già nel 1855 ne "L'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola in Italia".



Robiola della Valsassina

Territorio Valsassina (Lecco).
Definizione Formaggio a pasta cruda, molle e gessato nel sottocrosta, a media stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, caglio, sale.
Descrizione del prodotto Formaggio morbido a forma di parallelepipedo di 10 cm di lato, 4 di altezza e peso di 300-400 grammi. Presenta una crosta fiorita a maturazione centripeta; 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.



Rosa camuna

Curiosità
La rosa camuna è una delle più famose e conosciute incisioni rupestri lasciate in Valle Camonica dai Camuni nell'età del bronzo. La rosa camuna è lo stemma simbolo della Regione Lombardia, una croce curvilinea argentea inclinata in senso orario che è la trasposizione grafica delle incisioni della Val Camonica, ideata nel 1975 da un gruppo di autorevoli progettisti quali Bruno Munari, Bob Noorda, Roberto Sambonet e Pino Tovaglia.

Territorio Valle Camonica (Brescia)
Definizione
Formaggio semigrasso, di breve stagionatura, a pasta semi-dura.
Materie prime
Latte vaccino parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici.
Descrizione del prodotto
Formaggio dalla caratteristica forma a rosa con quattro petali, a facce piane recanti il marchio del caseificio. La crosta è sottile, tendente a lieve fioritura, non edibile. La pasta è di colore bianco avorio, consistenza morbida e compatta. L'odore è caratteristico, il sapore acidulo e il gusto profumato di essenze di montagna. Per la preparazione, il latte refrigerato a 4°C, viene riscaldato, scremato, normalizzato e pastorizzato. Seguono l'aggiunta di fermenti lattici e poi di caglio. Dopo miscelazione viene lasciato a riposo. Successivamente viene rotta la cagliata, sottoposta a cottura e poi messa in stampo. Dopo rivoltamento ed estrazione dagli stampi, viene sottoposta a salatura in salamoia e stagionatura di 30-45 giorni.



Semuda (CO)



Territorio Alto Lario Occidentale (Como).
Definizione Formaggio magro, a stagionatura medio-lunga.
Materie prime Latte vaccino, caglio, 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 straccio. Schiacciato (sempre a mano), viene salato per 2 giorni manualmente. La stagionatura dura per più di 4 mesi con molte mosse.



Curiosità
La produzione del Semuda per lo più avviene nel periodo invernale, durante il ricovero delle vacche nelle stalle; nel periodo estivo le vacche di solito vengono portate all'alpeggio e il loro latte è destinato ad altra produzione, anche perchè le temperature più elevate rendono delicato il processo di maturazione e sstagionatura conferendo alla pasta eccessiva morbidezza e compromettendo la consistenza e la presentazione visiva.

Semuda (SO)



Territorio Valmalenco (Sondrio).
Definizione Formaggio magro e giovane.
Materie prime Latte vaccino, caglio, 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.





Sta'el

Territorio Valle Camonica (Brescia).
Definizione Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta molle.
Materie prime Latte di capra intero appena munto, caglio, 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 grammi circa. La pasta bianca è morbida ed elastica, il 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 e si dispone negli stampi. La stagionatura dura circa 30 giorni.

Curiosità
La capra in Lombardia ha origini antichissime, in ogni luogo della regione interpreta tradizioni casearie particolari. Normalmente il suo formaggio viene consumato fresco, a pasta molle, ma spesso, come in questo caso, può essere brevemente stagionato.



Stracchino Bronzone

Territorio Comuni limitrofi al Monte Bronzone (Bergamo).
Definizione Formaggio fresco o di breve stagionatura, a pasta molle.
Materie prime Latte vaccino intero, caglio, 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.

Curiosità
Questo formaggio prende il nome dal monte Bronzone che sovrasta l'intera zona, dove viene prodotto, con la sua inconfondibile mole piramidale.
È un tipico formaggio da tavola a pasta molle, di origini antichissime, con ogni probabilità anteriori al secolo X, che veniva prodotto anche sui Colli di San Fermo e nell'area di Vigolo, appunto tra il Bronzone e il lago d'Iseo.



Stracchino della Valsassina

Territorio Valsassina (Lecco).
Definizione Formaggio a pasta cruda, molle nel sottocrosta, gessato al centro.
Materie prime Latte vaccino intero, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Parallelepipedo di 20 cm di lato, scalzo di circa 4 cm e peso di 1,3-1,5 kg. La pasta è 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.



Curiosità
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.

Stracchino orobico

Territorio Provincia di Bergamo.
Definizione Formaggio a pasta cruda, molle, a breve stagionatura.
Materie prime Latte vaccino intero, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Ha forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso di circa 1,5 kg e colore della pasta 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. Dopo una maturazione di circa 15 giorni è pronto per il consumo.



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





Stracchino tipico

Territorio Provincia di Lecco.
Definizione Formaggio a pasta morbida tipicamente d'alpeggio.
Materie prime Latte vaccino, sale, caglio.
Descrizione del prodotto Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm, peso di circa 1 kg. La crosta è sottile, rigata, umida e morbida, di colore paglierino, con presenza di muffe grigie; la pasta è liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Ha sapore marcato. Viene prodotto in alpeggio sulle montagne del lecchese, con il latte intero appena munto, assumendo le caratteristiche organolettiche dell'alimentazione delle vacche. È pronto per essere consumato dopo una stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi.



Strachet

Territorio Valle Camonica, Val Trompia e Saviore (Brescia).
Definizione Formaggio a pasta morbida, a breve stagionatura.
Materie prime Latte vaccino, caglio, 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, che 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 su un tavolo 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.



Tombea



Territorio Comuni di Capovalle, Magasa e Valvestino (Brescia).
Definizione Formaggio semigrasso di media o lunga stagionatura, a pasta dura.
Materie prime Latte vaccino crudo parzialmente scremato, caglio, 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 amarognolo e 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" 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.



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. La diffusione è limitata in quanto la produzione è molto modesta.

Torta Orobica



Territorio Provincia di Bergamo.
Definizione Formaggio a pasta morbida, di breve stagionatura.
Materie prime Latte vaccino intero, caglio, 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. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni e si consuma come formaggio da pasto.

Curiosità
La scarsa attrezzatura necessaria per la lavorazione tradizionale della Torta Orobica e la limitata necessità di energia occorrente per raggiungere le basse temperature di caseificazione, fanno presumere che il formaggio sia stato prodotto originariamente durante il periodo dell'alpeggio, quando l'essenzialità delle strutture e degli strumenti a disposizione dei malgari limitavano le possibilità di trasformazione del latte.



Valtellina Scimudin

Territorio Provincia di Sondrio, originario di Bormio.
Definizione Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle.
Materie prime Latte vaccino, caglio, 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.





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 vaccino, sale, pepe, aglio (facoltativo).
Descrizione del prodotto È una ricotta, più o meno grande, che va dai 250 ai 3500 grammi. 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.

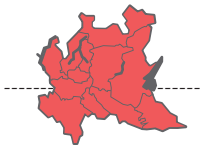
Curiosità
Originariamente, la ricotta era uno scarto della lavorazione del formaggio. L'idea di aromatizzarla e di arricchirla si deve all'estro dei casari del Lario, che in questo modo potevano commercializzarla ricavando maggior profitto dai loro traffici di scambio con l'economia rivierasca.

Zincarlin de Vares



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, prezzemolo disidratati.
Descrizione del prodotto Privo di forma propria, è di colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi con note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele. È ottenuto da un amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con l'eventuale aggiunta di caprini a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe. La maturazione dura 20-60 giorni, con periodici rivoltamenti per eliminazione dello spurgo e l'eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.





Burro

Territorio Tutto il territorio regionale.
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 (8-1.000 grammi), 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 uperizzazione. Seguono la maturazione biologica e fisica, la burrificazione e il confezionamento.



Burro di montagna

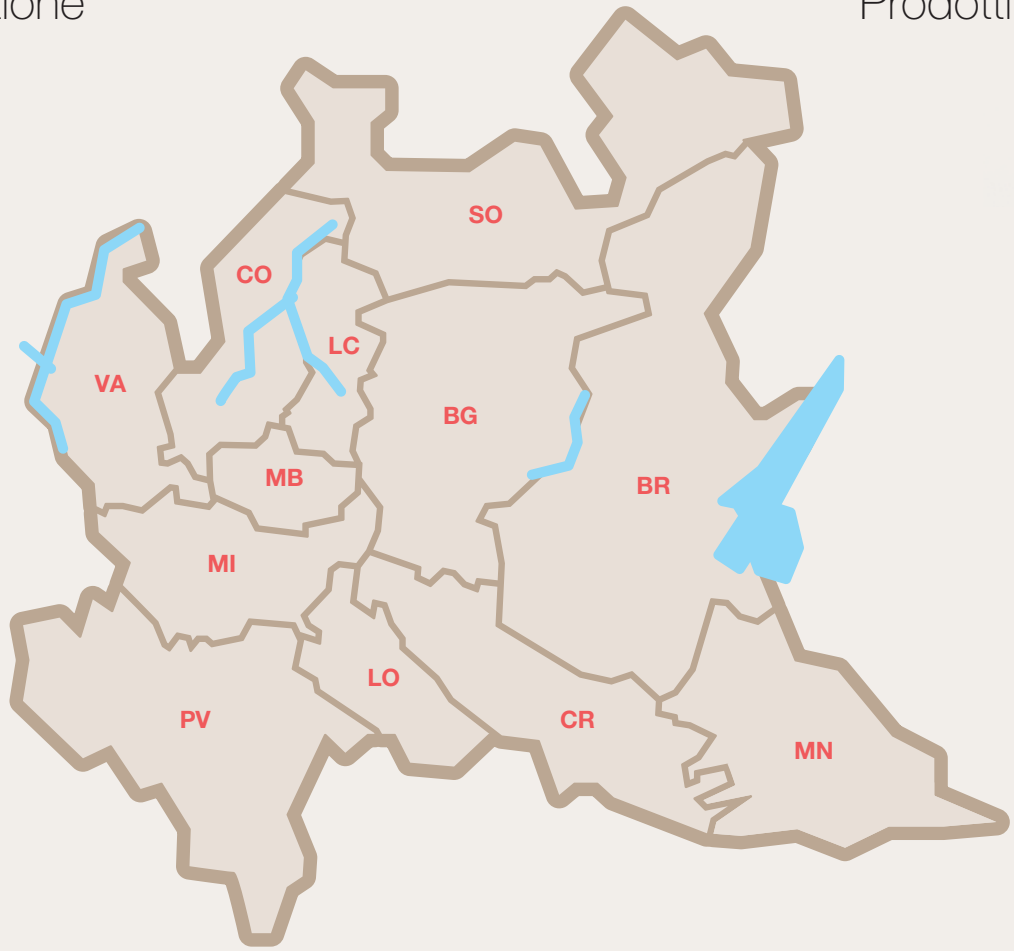
Territorio Province di Bergamo, Brescia, Varese, Lecco e Sondrio.
Definizione Burro da affioramento.
Materie prime Panna da affioramento.
Descrizione del prodotto Si presenta con colore variabile dal bianco al paglierino intenso a seconda dell'alimentazione degli animali e dell'acidificazione subita 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.

Ricetta
Raviolo liquido al Taleggio DOP
Ingredienti per 4 persone: 500 g di Taleggio DOP, 7 dl latte, sale e pepe, 300 g di Parmigiano Reggiano DOP, 300 g di burro di montagna, 300 g di pasta fresca all'uovo, 2 fogli di colla di pesce, 30 g di maggiorana.
Mondare il Taleggio e tagliarlo a piccoli pezzi, quindi metterlo a sciogliere nel latte caldo. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e aggiungerla al latte, riscaldare in un pentolino, farla sciogliere e regolare di sale e pepe. Mettere il latte aromatizzato al Taleggio in frigorifero per almeno 2 ore. Stendere la pasta e ricavare dei quadrati di 12 cm per lato, quindi porre un cucchiaio di gelatina di Taleggio al centro e chiudere a triangolo la pasta. Cuocere i ravioli per pochi minuti in abbondante acqua, nel frattempo fare sciogliere il burro e aromatizzarlo con la maggiorana. Scolare i ravioli e porli sul piatto da portata, cospargerli di Parmigiano Reggiano e irrorarli con abbondante burro fuso.

Atlante dei prodotti della Lombardia
Grassi



Zone di Produzione



Lecco (LC)
- Farina per polenta della bergamasca
- Rosmarino di Montevecchia
- Salvia di Montevecchia

Milano (MI)
- Riso

Varese (VA)
- Pesche allo sciroppo del Lago di Monate

Como (CO)
- Cipolla di Brunate
- Patata comasca bianca

Lodi (LO)
- Riso

Monza e Brianza (MB)
- Asparago di Mezzago
- Patata bianca di Oreno

Pavia (PV)
- Asparago di Cilavegna
- Cipolla dorata di Voghera
- Cipolla rossa
- Fagiolo borlotto di Gambolò
- Pisello di Miradolo Terme
- Riso
- Tartufo
- Tartufo nero

Prodotti vegetali



Brescia (BR)
- Tartufo nero

Bergamo (BG)
- Farina per polenta della bergamasca
- Tartufo nero

Sondrio (SO)
- Amarene d'Uschione
- Castagne secche
- Farina di grano saraceno
- Marroni di Santa Croce
- Patate di Campodolcino
- Tartufo nero

Cremona (CR)
- Conserva senapata
- Cotognata
- Farina per polenta della bergamasca
- Mostarda di Cremona
- Radici di Soncino

Mantova (MN)
- Cipolla di Sermide
- Mostarda di Mantova
- Riso
- Sugolo
- Tartufo nero
- Zucca di Mantova



Amarene d'Uschione

Territorio Uschione, 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, con aggiunta di zucchero, macerazione al sole e quindi della grappa.





Asparago di Cilavegna

Territorio Lomellina (Pavia).
Descrizione del prodotto È un asparago bianco con la punta rosa pastello, della lunghezza di 20-30 cm; stretto e sottile, è ricco di vitamine e sali minerali. Ha 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.

Ricetta
Crema di asparagi
Ingredienti per 4 persone: 600 g di asparagi bianchi di Cilavegna, 100 cl di brodo vegetale, ½ bicchiere di vino bianco, 2 cucchiai di farina 00, 50 g di burro, mezza cipolla, 3 cucchiai di panna fresca, sale e pepe. Pulire gli asparagi, eliminare la parte finale del gambo, tagliare a pezzetti il resto e tenerne da parte le punte. In una pentola insaporire la cipolla a fettine sottili nel burro, aggiungere gli asparagi e dopo pochi minuti cospargere con la farina e mescolare. Versare il vino e il brodo, sale, pepe e cuocere a fuoco dolce per mezz'ora, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata aggiungere tre cucchiai di panna, togliere dal fuoco e frullare a lungo fino ad ottenere una vellutata morbida. A parte lessare le punte di asparagi per 2 minuti. Versare il frullato in una pentola, mettere sul fuoco a fiamma dolce e aggiungervi le punte di asparagi, lasciare cuocere per altri 5 minuti, servire la crema calda con crostini di pane e una spolverata di pepe macinato fresco.



Asparago di Mezzago



Territorio Comune di Mezzago (Monza e Brianza).
Descrizione del prodotto Si contraddistinguono per il colore bianco con l'apice rosato; il turione ha il diametro di 1-2 cm, ed è lungo 20-25 cm. È ricco di sali minerali e vitamine. 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.



Castagne secche



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" (struttura a due piani, il primo in terra battuta, il secondo pavimentato con liste di legno con spazi di circa mezzo centimetro) 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.



Ricetta
Mousse di castagne
Ingredienti per 4 persone: 200 g di castagne secche, 1 litro di latte, 1 stecca di vaniglia. Per lo sciroppo di zucchero: 100 g di acqua, 100 g di zucchero. Mettere in ammollo le castagne, almeno 12 ore prima, cuocerle poi nel latte a fuoco lento, per circa 2 ore, unendo la stecca di vaniglia. A cottura ultimata, scolare le castagne dal latte e passarle al mixer. A impasto ancora caldo aggiungere lo sciroppo di zucchero, ottenuto cuocendo per 10 minuti l'acqua e lo zucchero in proporzioni uguali. Amalgamare il tutto ottenendo una mousse dalla consistenza desiderata.



Cipolla di Brunate

Territorio Comune di Brunate (Como)
Descrizione del prodotto Cipolla di forma globosa, leggermente schiacciata al centro; la buccia è di colore giallo dorato e la polpa di colore bianco. Di consistenza croccante, ha un sapore pungente, dovuto alla ricchezza di sostanze di riserva e di olii sulfurei volatili. La semina si effettua tra marzo e aprile e la raccolta, manuale, intorno alla metà di luglio; i bulbi vengono poi lasciati ad asciugare sul terreno per qualche giorno.



Cipolla di Sermide

Territorio Comuni di Sermide, Felonica Po e Oltrepò mantovano (Mantova).
Descrizione del prodotto Cipolla di forma globosa di colore giallo paglierino, di diametro 50-80 mm e dal peso di 120-150 grammi. 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, tipica schiacciatina mantovana.

Curiosità
Sermide, rimane a meno di cento chilometri dal Mar Adriatico e a una quota di appena 12 metri s.l.m.. Ultima propaggine di Lombardia a fianco del Po, il territorio di questa parte della bassa mantovana è un crocevia di strade tra i campi, incuneato tra le regioni Veneto ed Emilia Romagna.





Cipolla dorata di Voghera



Territorio Oltrepò vogherese (Pavia).
Descrizione del prodotto Ha una forma a trottola leggermente schiacciata, con un diametro di circa 6 cm di media; si contraddistingue per il colore giallo dorato intenso, l'elevata pungenza e sapidità. La cipolla viene piantata, nella prima decade di febbraio, in un terreno che abbia avuto almeno nei cinque anni precedenti una semina di cereali e paglia; si raccoglie in estate e si conserva per tutto l'inverno.



Ricetta
Torta di cipolle
Ingredienti per 4 persone: 300 g di farina 00, 2 bicchieri di vino bianco secco, 1 cucchiaino di bicarbonato, 1 kg di cipolle dorate di Voghera, 2 patate medie, 3 uova, 100 g di Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Preparare la sfoglia impastando la farina con un pizzico di sale, il bicarbonato, 2 cucchiai di olio e 1 bicchiere di vino fino a ottenere una pasta morbida che si lascia riposare mezz'ora. Intanto sbucciare e affettare sottilmente le cipolle e soffriggerle in poco olio aggiungendo anche le patate precedentemente pelate e grattugiate. Lasciare prendere colore per circa 5 minuti, aggiungere il sale e il pepe, quindi sfumare con il bicchiere di vino bianco. Lasciare cuocere a fuoco basso a tegame coperto per circa 20 minuti. Sbattere le uova con sale, pepe e il parmigiano. Ungere leggermente con olio una teglia e stendervi la sfoglia. Amalgamare le uova sbattute con le cipolle e stendere uniformemente il composto sulla teglia. Infornare in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Cipolla rossa



Territorio Lomellina e Breme (Pavia).
Descrizione del prodotto È presente in 2 forme: a pera o piatta e pesa da 200 a 500 grammi. Ha un gusto dolce, la consistenza tenera e colore rosso vinoso. La coltivazione avviene nel terreno vicino al fiume Sesia, con semina in vivaio in luna calante (15 agosto/10 settembre), il trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre seguito dalla sarchiatura per eliminare l'erba, quindi dalla raccolta.

Ricetta
Filascetta
Ingredienti per 4 persone: 200 g di pasta di pane, 400 g di cipolle rosse, 30 g di burro, olio, sale. Sbucciare, tagliare le cipolle e cuocerle nel burro a fuoco lento per circa un'ora. Ammorbidire la pasta di pane con acqua tiepida, lavorarla qualche minuto, allungarla e formare un salsicciotto. Ungere la piastra del forno, disporvi la pasta in forma di cerchio, tenendo il buco al centro piuttosto largo. Cospargete la superficie della ciambella con le cipolle, condirle con poco sale e lasciarle in forno, a calore medio, per circa 30 minuti.



Conserva senapata

Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape, pectina.
Descrizione del prodotto È una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 grammi 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

Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.
Descrizione del prodotto È una conserva di mele cotogne, di colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile. Il sapore è dolce e delicato. La preparazione avviene con la pulitura delle mele, la preparazione della purea, la cottura e aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato in scatole di legno rettangolari o rotonde.



Fagiolo borlotto di Gambolò



Territorio Gambolò e comuni limitrofi (Pavia).
Descrizione del prodotto È un'antica varietà di fagiolo borlotto a portamento rampicante, di produzione locale e lavorazione quasi esclusivamente manuale. Presenta baccello e semi di fagiolo di color bianco-panna con screziatura rosso-bordeaux; i semi, 5-6 per baccello, sono di 13-15 mm 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 dalla prima decade di luglio, fino a fine agosto.



Curiosità
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. De Re Coquinaria, attribuito ad Apicio: questo patrizio, 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.

Farina di grano saraceno



Territorio Comuni di Teglio e Grosotto (Sondrio).
Descrizione del prodotto Prodotta della macinatura del grano saraceno, è una polvere fine sabbiosa, priva di grumi. Farina color beige con puntatura marrone, detta anche farina nera, ha 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.



Ricetta
Sciatt. Ingredienti per 4 persone: 200 g farina di grano saraceno fine, 200 g farina bianca, 2 cucchiai grappa, 33 cl birra o acqua minerale gassata, un pizzico di bicarbonato, 250 g Valtellina Casera DOP, sale, 1/2 cavolo cappuccio, olio di arachidi. In una bacinella unire tutti gli ingredienti, a eccezione del formaggio e dell'olio. Lavorare il tutto fino a ottenere un impasto non troppo morbido, che va lasciato riposare per circa un'ora e mezza in frigorifero. Nel frattempo tagliare il formaggio a cubetti di circa due centimetri e immergerli nella pastella, fatta precedentemente riposare. Con l'aiuto di un cucchiaio raccogliere un cubetto di formaggio per volta, ben ricoperto di pastella e lasciarlo cadere nell'olio bollente. Fare dorare gli sciatt nell'olio e scolarli con una schiumarola, dopodiché posarli su carta da cucina assorbente. Servire gli sciatt adagiati su un letto di cavolo cappuccio fresco, tagliato finissimo e condito con una vinaigrette all'aceto rosso.



Farina per polenta della bergamasca

Territorio Province di Bergamo, Lecco e Cremona.
Descrizione del prodotto Farina ottenuta da mais vitreo a macinatura grossa di colore giallo oro. Si ottiene dalla raccolta della granella, essiccazione e molitura.

Curiosità
Il mais che giunse in Europa grazie ai viaggi di Cristoforo Colombo alla fine del XV secolo, costituiva la base dell'alimentazione dei popoli del centro America e rappresenta ancor oggi un prodotto fondamentale per il nutrimento di queste popolazioni. Le prime coltivazioni italiane si diffusero attorno alla metà del XVI secolo, con varia attribuzione circa la paternità della corruta. A Bergamo, in Val Seriana, ci sono testimonianze della prima coltura lombarda, risalenti al 1632.





Marroni di Santa Croce

Territorio Valchiavenna (Sondrio).
Descrizione del prodotto Castagne della specie Castanea Sativa varietà Mill. di buone dimensioni, peso intorno ai 5 grammi. 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.

Ricetta
Castagne e verze
Ingredienti per 4 persone: 400 g di castagne, 1 foglia di alloro, 1 kg di verze, 60 g di burro, sale. Sbucciare le castagne togliendo loro la prima pelle. Metterle in una pentola con acqua fredda, poco sale, la foglia di alloro e portare a ebollizione, cuocendole per 45 minuti; scolarle e privarle della seconda pelle. Intanto scottare in acqua salata le verze tagliate a pezzi, scolarle. Unire tutto in un tegame con il burro e insaporire aggiustando eventualmente di sale.



Mostarda di Cremona



Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliege rosse, fichi, albicocche), sciroppo, 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. La canditura della frutta avviene con sciroppo di zucchero, miscelato a sciroppo di zucchero senapato; il proodtto riposa circa un mese prima di essere commercializzato.



Mostarda di Mantova



Territorio Provincia di Mantova.
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) e confezionata poi in vasi.

Ricetta
Mostarda mantovana
Ingredienti: 1 kg di mele cotogne o campanine, 500 g di zucchero,13/14 gocce per kg di essenza di senape.
Sbucciare le mele, togliere il torsolo, tagliarle a fettine, mescolandole con lo zucchero e lasciare riposare per 24 ore. Scolare il succo, farlo addensare sul fuoco per una decina di minuti e rimetterlo assieme alla frutta. Dopo 24 ore ripetere l'operazione una seconda volta. Dopo altre 24 ore, far bollire insieme succo e fettine di frutta per qualche minuto. Quando il tutto si è raffreddato aggiungere l'essenza di senape e chiudere subito in vasetti ermetici. La mostarda mantovana si accompagna al cotechino lesso, servito caldo.





Patata bianca di Oreno

Territorio Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta (Monza e Brianza).
Descrizione del prodotto Tuberi di forma allungata, tendente all'ovale, di pezzatura medio grossa e di peso compreso tra 100-600 grammi, principalmente delle varietà Kennebec, Albane, Bianchidea e Daytona. La buccia è liscia di colore gialla, polpa bianca. Le caratteristiche sensoriali, da determinare previa cottura, sono: struttura, da soda a farinosa, e sapore, aroma di terra, cotto, erba, frutto, castagna. La semina avviene in primavera e la raccolta comincia a settembre.





Ricetta
Insalata del prevosto
Ingredienti per 4 persone: 1 kg di patate lessate, 100 g di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP, 100 g di vino bianco, 50 g di peperoni lombardi sottaceto tagliati a fettine, 50 g di capperi, 50 g di prezzemolo, aceto, sale e pepe. Lessare le patate, sbucciarle e tagliarle a fettine ancora calde. Disporle bene distese in una pirofila, cospargerci sopra i capperi, in peperoni lombardi, sale e pepe. Irrorare con l'emulsione di olio, aceto, vino e prezzemolo. Lasciar riposare per mezz'ora e servire tiepido, scaldato a vapore o al forno.

Patata comasca bianca

Territorio Provincia di Como.
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 insacchettati per la vendita.

Patate di Campodolcino



Territorio Frazione Starleggia (1565 metri) e Campodolcino (Sondrio).
Descrizione del prodotto Patate tardive, di montagna, hanno una pezzatura medio-piccola. Sono farinose e a pasta gialla. La loro produzione è tipicamente contadina. Vengono seminate in tarda primavera e raccolte in tarda estate, senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche climatiche favorevoli.

Curiosità
Dall'abitato di Campodolcino, sisale alla frazione Fraciscio, fino alle case superiori, oltre il ponte sul Torrente Rabbiosa. Costeggiando il corso d'acqua lungo il sentiero, in circa un'ora e mezza di camminata si raggiunge il lago dell'Alpe Angeloga nelle cui acque si specchiano il Pizzo Stella, il Rifugio Chiavenna e gli edifici dell'alpe.

Pesche allo sciroppo del Lago di Monate



Territorio Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Carezzate (Varese).
Materie prime Pesche, acqua, 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 denocciolate. 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.



Ricetta
Cassata alle pesche di Monate con glassa al vino di Angera
Ingredienti: 300 g di pesche di Monate, 300 g di ricotta di capra, 4 uova, 160 g di zucchero semolato, 40 g di farina 00. Per la glassa: 100 g di vino bianco di Angera, 50 g di zucchero a velo. Montare le uova con 100 g di zucchero e aggiungere la farina fino a che il composto diventa quasi bianco. Posare il composto in una teglia imburrata e infornare a 180°C per circa 25 minuti. Nel frattempo con una frusta impastare la ricotta con il resto dello zucchero semolato. Su un tagliere sminuzzare a cubetti le pesche. Preparare la glassa facendo scaldare il vino bianco insieme allo zucchero a velo fino a ottenere un composto cremoso. Quando il pan di spagna si sarà raffreddato, con l'aiuto di un bicchiere, estrarre delle monoporzioni, posizionarle sui piattini e ricoprirle con uno strato di pesche a cubetti. Inserire il composto di ricotta in una sacca da pasticcere e ricoprire le pesche. Decorare con una fetta di pesca e glassare.



Pisello di Miradolo Terme

Territorio Comune di Miradolo Terme (Pavia).
Descrizione del prodotto Semi di forma sferica lisci e lucidi, dal sapore dolce e consistenza tenera, ma sufficientemente consistenti. Non farinosi. Coltivati in pieno campo, la semina tra febbraio e marzo avviene in piccole buche, tracciate in fila e distanti fra loro circa 120 cm. La raccolta inizia a fine aprile-seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno ed è scalare, come la fioritura.

Ricetta
Tagliatelle in crema di piselli
Ingredienti per 4 persone: 500 g di tagliatelle, 300 g di piselli, 150 g di Taleggio DOP, 100 ml di latte, 20 g di Parmigiano Reggiano DOP, 20 gr di burro, sale e pepe. Fare bollire i piselli in acqua salata per una decina di minuti. Frullare la metà dei piselli insieme al Taleggio, il latte, il Parmigiano, sale e pepe per ottenere una crema gustosa. Fare saltare i restanti piselli in una padella con una noce di burro. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente ed aggiungerle in padella con i piselli. Aggiungere anche la crema di piselli e taleggio. Fare saltare le tagliatelle ai piselli in padella per un paio di minuti e servire.



Radici di Soncino

Territorio Comune di Soncino (Cremona).
Descrizione del prodotto È una verdura invernale, in forma di radice di dimensioni variabili e colore paglierino, leggermente amara e inodore. La lunghezza è di circa 40 cm e il diametro di 2-3 cm. Il prodotto sembra indicato per il mantenimento della flora microbica intestinale, per coadiuvare l'assorbimento del ferro ed aiutare nei problemi intestinali.



Curiosità
Estremo baluardo milanese a 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).

Riso



Territorio Parco del Ticino (Milano e Pavia), Lomellina, Lodigiano, Basso Pavese e Basso Mantovano.
Descrizione del prodotto Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino. I chicchi sono ellittici, traslucidi, di aspetto cristallino, di diametro 2,2 mm e lunghezza 6 mm. La produzione comprende la raccolta, l'essiccatura, l'immagazzinamento del risone, la vendita alle riserie, che effettuano pulitura, sbucciatura, sbiancatura, vibrosetacciatura, turbospietratura e cernita ottica dei chicchi. Il confezionamento avviene sottovuoto o in atmosfera modificata.



Curiosità
La strada del Riso La Lombardia comprende tra i propri confini una "strada del riso", o meglio dei risi, che va dalla Lomellina a ovest fino alla bassa mantovana a est, passando per la pianura milanese e quella lodigiana. Le varietà più coltivate sono Arborio, Vialone nano e Carnaroli e la produzione regionale è oltre il 40%, sia in termini di superficie sia di quantità, di quella italiana.

Rosmarino di Montevecchia



Territorio Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecchia (Lecco)
Descrizione del prodotto Il rosmarino (Rosmarinus officinalis) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. È una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae. Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 cm, ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante.





Salvia di Montevecchia

Territorio Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecchia (Lecco)
Descrizione del prodotto Piccola pianta sempreverde arbustiva (Salvia officinalis), largamente coltivata come aromatica. 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.

Ricetta
Salvia di Montevecchia dorata al formaggio Latteria Ingredienti per 4 persone: foglie grandi di salvia di Montevecchia, 100 g di formaggio Latteria fresco, 200 g di pane grattugiato, 3 cucchiai di Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP. Per l'impanatura: 50 g di farina bianca, 2 uova, 1 spicchio d'aglio tritato, prezzemolo, sale e pepe. In una terrina mettere il formaggio tagliato finemente, 100 g di pane, lo spicchio d'aglio schiacciato, il prezzemolo tritato, un uovo, sale, pepe e mescolare con un cucchiaio di legno aggiungendo l'olio fino a ottenere un impasto morbido ma non troppo unto. Mettere una noce di impasto sulla foglia di salvia e ricoprire con un'altra foglia, premendo. Impanare le foglie ripiene e friggere fino a doratura.





Sugolo

Territorio Provincia di Mantova.
Materie prime Mosto d'uva di lambrusco, farina bianca (zucchero facoltativo).
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.

Curiosità
La fascia collinare a sud del Lago di Garda (Benaco) beneficia della mitezza del clima del maggior lago italiano. Tra Castiglione delle Stiviere e Monzambano, passando per Solferino e Castellaro, si trovano vigne e uliveti.



Tartufo

Territorio Provincia di Pavia.
Descrizione del prodotto Ha forma globosa e tondeggiante e il peso può variare da pochi grammi al chilo. La consistenza è tenera e compatta. Viene cresciuto in tartufaie spontanee nel periodo tra settembre e ottobre. È presente in 2 forme: nero, nella zona montana della provincia di Pavia, Varzi in particolare; bianco nella zona dell'Oltrepò di Casteggio.



Tartufo nero

Territorio Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia e Sondrio.
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.

Ricetta
Insalata con tartufi Ingredienti per 4 persone: 300 g di lattuga, 200 g di sedano bianco, 30 g di panna liquida, 100 g di tartufo nero, aceto bianco, Olio Extravergine di Oliva Garda DOP, sale. Lavare e asciugare le foglie di lattuga e, dopo averle arrotolate, tagliarle a julienne. Togliere i filamenti al sedano e tagliarlo come l'insalata. Riunire le verdure in una insalatiera e condirle con il sale, l'aceto e l'olio. Completare con il tartufo tagliato a lamelle e la panna liquida.





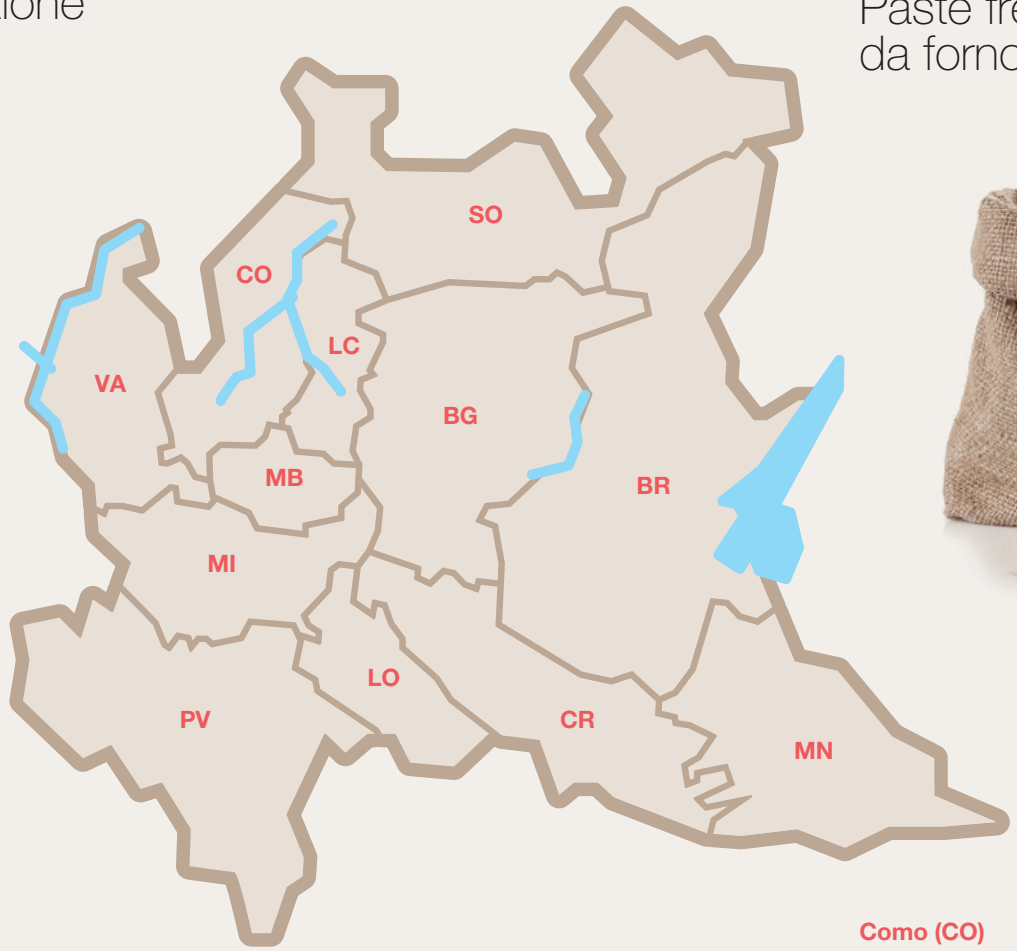
Zucca mantovana

Territorio Provincia di Mantova.
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. Le varietà più diffuse sono: Marina di Chioggia, Piacentina, Mantovana, Americana, Giapponese e Delica.

Ricetta
Minestra di riso e zucca. Ingredienti per 4 persone: 250 g di zucca mantovana, 200 g di riso Arborio, 1 cipolla, 40 g di burro, 40 g di Grana Padano DOP grattugiato, 4 dl di latte, mezzo litro di brodo di carne, sale e pepe bianco. Tagliare la polpa della zucca a pezzetti e cuocerli nel latte, aggiungendo un pizzico di sale. Togliere dal fuoco quando il tutto sarà asciugato. Passare quindi al passaverdure e allungare con il brodo di carne. Rimettere sul fuoco e appena inizia a bollire, aggiungere il riso. A cottura ultimata togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio, il grana grattugiato e il burro. Servire la minestra ben calda, con una spolverata di pepe bianco, se gradito.



Zone di Produzione



Monza e Brianza (MB)
- Pan meìno
- Torta di latte

Varese (VA)
- Amaretti di Gallarate
- Brutti e buoni
- Dolce Varese

Pavia (PV)
- Baci del signore
- Frittella
- Grissini dolci
- Miccone
- Pane comune
- Pane di pasta dura
- Pane di riso
- Pane di San Siro
- Pane giallo
- Pane mistura
- Pazientini
- Pesce d'aprile
- Torta Paradiso

Milano (MI)
- Pan meìno
- Pane comune
- Panettone di Milano
- Torta di latte

Lodi (LO)
- Tortionata

Bergamo (BG)
- Bertù
- Casoncelli della bergamasca
- Polenta e uccelli dolce
- Scarpinocc
- Torta del Donizetti

Paste fresche, prodotti da forno e pasticceria



Como (CO)
- Braschin
- Masigott
- Meascia dolce o salata
- Nocciolini
- Pan meìno
- Resta

Lecco (LC)
- Caviadini
- Pan meìno
- Torta di latte

Sondrio (SO)
- Bisciola
- Biscotin de Prost
- Brasadella
- Buscel di fich
- Carcent
- Cupeta
- Focaccia di Gordona
- Pan da cool
- Pan di segale
- Panun
- Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
- Torta di fioretto
- Torta di grano saraceno

Cremona (CR)
- Baci di Cremona
- Bunbunnen
- Bussolano di Soresina
- Castagnaccio
- Croccante
- Graffioni
- Marubini
- Spongarda di Crema
- Torrone di Cremona
- Torta Bertolina
- Torta di mandorle
- Torta sbrisolona
- Tortelli cremaschi
- Treccia d'oro di Crema
- Ufela

Mantova (MN)
- Anello di Monaco
- Bussolano
- Capunsei
- Gnocchi di zucca
- Ricciolino
- Sbrisolona
- Schiacciatina
- Tirot
- Torta Paradiso
- Torta di San Biagio
- Torta di tagliatelle
- Torta mantovana
- Tortelli di zucca
- Tortello amaro di Castel Goffredo
- Turtel sguasarot



Amaretti di Gallarate

Territorio Comune di Gallarate (Varese).
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 scalda a fuoco lento per 30 minuti circa. Il prodotto viene poi distribuito sulle teglie da forno e lasciato riposare per 12 ore a temperatura e umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo pezzo conferendo la caratteristica forma a "montagnetta" e si cuoce in forno a 220°C per 8 minuti.



Anello di Monaco

Territorio Provincia di Mantova.
Materie prime Pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia. Ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala.
Descrizione del prodotto È un dolce da forno, farcito, di consistenza soffice, con la sommità ricoperta da una glassa bianca. Si presenta a forma di fungo con un foro centrale. Ha un gradevole profumo e sapore di nocciole, mandorle e burro. Il 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.



Curiosità
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 Comune di Pavia.
Materie prime Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso.
Descrizione del prodotto I Baci del Signore sono piccoli dolcetti a forma di bottoni del peso di circa 20 grammi 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.



Baci di Cremona

Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 00. Ripieno: marmellata o cioccolato.
Descrizione del prodotto Biscotto costituito da due semisfere accoppiate, con un peso di circa 15-25 grammi, 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 il ripieno.

Curiosità
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.





Bertù

Territorio Comuni di Rovetta e Fino del Monte (Bergamo).
Definizione Raviolo di pasta integrale con ripieno a base di cotechino bergamasco.
Materie prime Farina integrale, uova, acqua, sale, olio, farina 00, cotechino della bergamasca, Grana Padano, pane, prezzemolo, cipolla, noce moscata.
Descrizione del prodotto È un raviolo di pasta integrale, dall'aspetto ruvido e scuro, a forma di mezzaluna. Il loro gusto è saporito, per il ripieno di cotechino. Per la preparazione si realizza un impasto omogeneo, la pasta viene sfogliata e farcita col ripieno quindi ripiegata a mano a formare una mezza luna. Vengono cotti e conditi con burro fuso, pancetta a dadini e salvia.



Bisciola

Territorio Valtellina (Sondrio).
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, latte.
Descrizione del prodotto Prodotto a lievitazione naturale dalla forma schiacciata e peso di circa 600 grammi. Meno morbido del panettone e più consistente; il gusto è in funzione degli ingredienti utilizzati. La lavorazione prevede la lievitazione della pasta usando solo lievito naturale, un procedimento che avviene in 36 ore.

Ricetta

Panone valtellinese (bisciola) Ingredienti: 500 g di uva sultanina, 500 g di fichi secchi tritati, 500 g di noci sgusciate, 2 uova, 50 miele, 250 g di zucchero, 800 di farina bianca 00, 200 g di farina di grano saraceno fine, ½ litro di latte, 200 g di burro ammorbidito, 3 bustine di lievito per dolci, un pizzico di sale. In una bacinella unire tutti gli ingredienti, a esclusione del miele, e lavorare fino ad ottenere un impasto abbastanza solido. Formare delle pagnottelle e inciderle con un coltellino sul dorso. Pennellarle con il miele e spolverarle con un poco di zucchero. Cuocere le pagnottelle in forno, già caldo, a 170°, per circa 30/40 minuti.



Biscottin de Prost



Territorio Valchiavenna (Sondrio).
Materie prime Farina tipo 00, burro, zucchero.
Descrizione del prodotto Biscotto di pasta frolla, si presenta untuoso, friabile, di colore dorato (caramellato), di circa 4 cm di diametro e uno di altezza, peso di circa 15 grammi. Per la produzione 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 quindi 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 grammi.



Brasadella (dolce)



Territorio Valtellina di Teglio e Tirano (Sondrio).
Materie prime Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito.
Descrizione del prodotto Ciambella dolce con diametro esterno di 20 cm, interno di 8 circa e peso di circa 300 grammi. L'aspetto è scuro all'esterno mentre all'interno ha una pasta di colore più chiaro. La preparazione della bresadella avviene con l'impastamento, la formatura e una seconda lievitazione. Viene pennellata con uovo e zucchero prima della cottura.



Curiosità

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.



Braschin

Territorio Valle Albano (Como).
Materie prime Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette.
Descrizione del prodotto Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare, del peso di circa 600 grammi. 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, che si lascia a riposo per la prima lievitazione; successivamente si schiaccia, si aggiunge il burro a riccioli e si fa seguire la seconda lievitazione. Si cuoce in forno a 230°C per 15 minuti.

Curiosità
La Valle Albano, dal torrente omonimo, è detta anche Val Dongana, da Dongo alla foce del torrente stesso, è situata in provincia di Como, tra il lago e la Val Morobbia in Canton Ticino. È tra le meno abitate del territorio comasco e i suoi abitanti sono detti "muncecch".



Brutti e buoni

Territorio Comuni di Angera, Gavirate e Gallarate (Varese).
Materie prime Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.
Descrizione del prodotto Biscotti dalla forma rotonda, del peso di 8-10 grammi: 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.

Curiosità
Sul Verbano, il promontorio di Angera è dominato dalla Rocca Borromea, imponente fortificazione creata per proteggere il confine nord-occidentale dei territori milanesi. Percorrendo la strada litoranea 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 di un collezionista del luogo.



Bunbunenn



Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Farina di tipo 00, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina.
Descrizione del prodotto Biscotti secchi dalle forme fantasia, friabili con peso di 10 grammi 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.



Buscel di fich





Territorio Valtellina di Tirano (Sondrio).
Materie prime Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra.
Descrizione del prodotto Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 cm di diametro, raggiunge un peso di 300 grammi 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.

Curiosità
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.

Bussolano



Territorio Provincia di Mantova.
Materie prime Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci.
Descrizione del prodotto Dolce a forma di ciambella o di "esse", dal peso di 600-800 grammi 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.





Bussolano di Soresina

Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Farina bianca 00, burro, uova, latte, lievito (chimico), zucchero, cacao.
Descrizione del prodotto Prodotto da forno, dalla 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 grammi), consistenza friabile.





Curiosità
A seconda delle varie località delle colline moreniche mantovane, i capunsei vengono cucinati con alcune varianti. Per esempio a Solferino hanno una variante che si fa risalire ai tempi dei Gonzaga, cioè l'aggiunta di amaretti sbriciolati all'impasto. A Guidizzolo serviti o in brodo o asciutti conditi con olio, burro, prezzemolo, cipolla, aglio, basilico, salvia e rosmarino leggermente soffritti. A Volta i capunsei sono serviti in burro fuso o con un trito di erbe aromatiche.

Capunsei

Territorio Colline moreniche del Garda (Mantova).
Materie Prime
Pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, Grana Padano, 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, che dopo esser stati lessati si condiscono con burro fuso e Grana Padano.



Carcent



Territorio Comune di Livigno (Sondrio).
Materie prime Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale, farina maltata.
Descrizione del prodotto È un pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate. Ha la forma a ciambella di diametro di circa 22 cm e il peso di 200-300 grammi; 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.



Curiosità
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.



Casoncelli della bergamasca

Territorio Provincia di Bergamo.
Materie prime Pasta fresca: farina, uova, acqua e sale. Ripieno: Grana Padano grattugiato, pane grattugiato, uova, carne bovina, carne suina, amaretti, uvetta, aglio, prezzemolo.
Descrizione del prodotto Elementi di pasta fresca ripiena, di dimensioni variabili, 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.



Ricetta
Casoncelli alla Bergamasca
Ingredienti per 4 persone. Per la pasta: 300 g di farina, un uovo intero, olio, sale, acqua. Per il ripieno: 80 g di salame fresco, 80 g di carne di manzo stufata, 80 g di pane ammorbidito nel latte, 40 g di formaggio di Grana Padano DOP, un uovo intero, cannella, noce moscata, sale e pepe. Per il condimento: 120 g di pancetta nostrana, 80 g di burro, 20 g di salvia fresca. Disporre la farina a fontana su una spianatoia in legno, aggiungere l'uovo, il sale e l'olio e impastare aggiungendo poca acqua. Lasciare riposare l'impasto per circa mezz'ora, quindi stenderlo a sfoglia con un mattarello di legno. Tagliare dei quadrati di pasta di circa 6 cm. di lato e spennellarli con poca acqua. Per il ripieno, sminuzzare finemente la pasta di salame, la carne stufata e il pane ammorbidito nel latte, amalgamando il tutto con il formaggio, l'uovo e le spezie. Porre al centro di ogni quadrato di pasta un cucchiaino del ripieno, ripiegare a triangolo e formare una caramella schiacciata al centro. Cuocere in abbondante acqua salata fino a che i casoncelli affiorino in superficie. Scolarli e condirli con il formaggio grattugiato, versandovi sopra, quando sono ancora molto caldi, la pancetta, il burro e la salvia rosolati.



Castagnaccio

Territorio Provincia di Cremona.
Materie Prime Farina di castagne, acqua, zucchero.
Descrizione del prodotto È un dolce di forma parallelepipeda, alto 2-3 cm. Di consistenza compatta, sapore moderatamente dolce, aroma tipico della farina di castagne, presenta una superficie con pellicola nera chiamata “vescica”. Per la preparazione si dosano gli ingredienti e si miscelano; con l’impasto si riempiono le teglie che vengono cotte in forno. Il prodotto viene quindi fatto raffreddare e confezionato per la vendita.



Caviadini

Territorio Valsassina (Lecco).
Materie prime Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina.
Descrizione del prodotto Biscotti di forma romboidale dello spessore inferiore ad 1 cm e dimensioni di circa 6x8 cm ricoperti di granella di zucchero. La loro pasta friabile risulta scura all’esterno e più chiara internamente; vengono confezionato in sacchetti.

Ricetta
Rossumada
Ingredienti per 4 persone: 4 uova fresche, 8 cucchiai di vino rosso piuttosto robusto, 4 cucchiai di zuchero. Rompere le uova, separare gli albumi dai tuorli e mettere questi ultimi in una scodella. Aggiungere lo zucchero e battere a lungo con un cucchiaio di legno o una frusta finché il composto non monta e diventa soffice. Aggiungere, poco per volta e sempre mescolando, il vino. Consumare subito, accompagnando con biscotti secchi.





Croccante

Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Zucchero, mandorle o nocciole leggermente tostate sia intere che in grana, succo di limone.
Descrizione del prodotto Dolce di forma rettangolare, dal peso variabile tra gli 80 e i 100 grammi a secondo delle porzioni. Ha consistenza dura-croccante, 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.





Cupeta

Territorio Valtellina (Sondrio).
Materie prime Miele vergine, noci, ostie.
Descrizione del prodotto Si tratta di cialde farcite con miele (valtellinese) e noci, ha una forma rettangolare di 5x6 cm e un’altezza di 10-15 mm. Si prepara impastando miele e noci che si stendono tra due ostie; in seguito si taglia in porzioni.





Dolce Varese

Territorio Comuni di Varese, Gemonio, Gavirate e Angera (Varese)
Materie prime Farina di frumento, farina di mais macinata fine, fecola, nocciole e mandorle tostate e macinate, uova, amido, liquore a alcool buongusto (facoltativo), agenti lievitanti.
Descrizione del prodotto È una torta dalla pasta morbida, di forma semicilindrica, caratterizzata dalla superficie ondulata conferita dallo stampo in cui viene cotta. Ha la fragranza di burro, nocciole e mandorle.

Ricetta
Amor polenta
Ingredienti: 2 uova, 120 g zucchero, 100 g burro morbido, 50 g farina di mais fioretto o fumetto, 60 g fecola di patate, 70 g farina 00, 20 g mandorle pelate, 50 g nocciole tostate sgusciate, 20 g rum o amaretto di Saronno, 1 pizzico di sale, 8 g lievito per dolci, semi di mezza bacca di vaniglia o 1 bustina di vanillina, zucchero a velo per decorare. Montare le uova con lo zucchero finché saranno bianche e spumose, aggiungere il burro, poi spegnere lo sbattitore e aggiungere con una spatola le farine setacciate, il lievito, il sale, la vaniglia e il liquore. Mettere le nocciole e le mandorle in un mixer e ridurle in polvere, poi aggiungerle per ultime al composto. Imburrare bene uno stampo rettangolare e infarinarlo, battendolo per togliere la farina in eccesso. Versare il composto cercando di distribuirlo bene. Cuocere a 190° per 30 minuti in forno caldo. Lasciare raffreddare un pochino il dolce prima di sformarlo. Prima di servirlo cospargerlo di zucchero velo.



Focaccia di Gordona

Territorio Comune di Gordona (Sondrio).
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. È morbida, salata, di colore brunito, 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.



Frittella

Territorio Provincia di Pavia.
Materie prime Farina, zucchero, lievito, scorza di limone, uova.
Descrizione del prodotto Tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe, è un 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.

Curiosità
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.



Gnocchi di zucca



Territorio Provincia di Mantova.
Materie prime Zucca cotta, farina bianca, sale.
Descrizione del prodotto Pasta fresca, di forma rotondeggiante tipica dello gnocco, dal sapore di zucca. La preparazione inizia con la cottura della zucca mantovana, che una volta lasciata raffreddare viene passata al setaccio e, con l'aggiunta di farina, rovesciata su un tagliere. Completato l'impasto si passa alla formatura vera e propria degli gnocchi. Vengono utilizzati in gastronomia come primo piatto e spesso proposti conditi con burro fuso.



Curiosità
Le dimensioni delle zucche variano molto, a seconda della varietà: 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.

Graffioni



Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Ciliege snocciolate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino e copertura di cioccolato fondente.
Descrizione del prodotto Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore, dalle dimensioni di circa 3 cm, sferici, 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.





Grissini dolci

Territorio Comune di Broni (Pavia).
Materie prime Farina, zucchero, lievito, burro, 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

Curiosità
I grissini dolci solitamente vengono utilizzati per accompagnare le degustazioni dei vini dolci dell'Oltrepo, in particolare quelle del Moscato e del Passito.



Marubini

Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Pasta: farina bianca 00, uova fresche, olio di oliva, sale. Ripieno: carne di brasato, manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco, Grana Padano, noce moscata, uova.
Descrizione del prodotto Pasta ripiena di forma quadrata, ma anche rotonda o a mezzaluna, piuttosto consistente e compatta. Sono di colore giallo paglierino brillante, il sapore è di pesto di salame e noce moscata. Vanno cotti in brodo.



Curiosità
L'origine dei marubini risale intorno al '500 e la ricetta è stata certificata nel 2003 con atto notarile, perché venisse conservata a testimonianza della tradizione gastronomica locale. Solitamente sono presenti sulla tavola delle feste natalizie; sono cotti nei tre brodi ottenuti dalla cottura di carne di maiale, manzo e gallina.



Masigott

Territorio Comune di Erba (Como).
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 piccolo), pesa 500 grammi. È friabile, allo stesso tempo compatto, di color marrone, arancio. Il nome deriva dal nomignolo dato a persona goffa e malvestita a cui si tirava un dolce di non eccelsa fattura.



Curiosità
Erba si trova ai piedi della fascia montana del triangolo lariano. Da qui, in direzione di Albavilla, si imbocca la strada in direzione dell'Alpe del Viceré (dal titolo del viceré d'Austria, che usava trascorrere qui le estati e si raggiunge il Buco del Piombo, celebre sito preistorico nel luogo di una cavità carsica.

Meascia dolce o salata

Territorio Alto Lario occidentale (Como).
Materie prime Pane, latte, uova, sale, mele, zucchero, uvetta, cioccolato e cacao. Per la variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe, alloro.
Descrizione del prodotto Focaccia rotonda o rettangolare del peso di 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.





Ricetta
Tortino di miascia del Lario. Ingredienti: 400 g di farina 00, 200 g di farina di mais, 180 g di burro, 400 g di zucchero, 4 uova, 10 fichi freschi o secchi, una bustina di lievito per dolci, 200 g di uva fragola, 80 g di noci sgusciate, 150 g di latte intero, 500 g di mele. In una bacinella impastare le due farine, lo zucchero e le uova. Aggiungere il lievito e il burro, leggermente fuso, unire quindi le noci e stemperare l'impasto con il latte, rendendolo morbido. Concludere la lavorazione aggiungendo i fichi, tagliati a metà, le mele affettate finemente e l'uva. Versare l'impasto in una tortiera, cuocere in forno già caldo a 170/180°C per 1 ora e 45 minuti.



Miccone

Territorio Oltrepò Pavese (Pavia).
Materie prime Farina di grano, acqua, sale, lievito.
Descrizione del prodotto Grossa forma di pane a pasta dura, di consistenza croccante dalla lunghezza di 40-50 cm e con un peso di 600-700 grammi. 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.





Nocciolini

Territorio Comune di Canzo (Como).
Materie prime Nocciole, albume fresco, zucchero.
Descrizione del prodotto Biscottini friabili, costituiti da emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia e peso di circa 2 grammi. Sono dolcetti di colore beige al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale. Si ottengono dallo sminuzzamento delle nocciole con raffinatrice e l'aggiunta di zucchero dopo il primo spezzettamento. Si miscelano l'impasto e successivamente si procede alla colatura e alla cottura in forno.

Curiosità
Da Canzo, svoltando nel centro dell'abitato e continuando fino al torrente, una strada risale in direzione della vallata di San Miro. Dopo una camminata di circa venti minuti si raggiunge la chiesetta costruita di fronte alla grotta che il Santo scelse come luogo di eremitaggio.



Pan da cool

Territorio Comune di Livigno (Sondrio).
Materie prime Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale.
Descrizione del prodotto Pane bianco, tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite e un peso di circa 200-250 grammi. Ha un gusto dolce e un aspetto bianco-giallognolo con un aroma tipico del colostro. Per la preparazione i diversi ingredienti sono mischiati e impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno.



Pan di segale



Territorio Valtellina (Sondrio).
Materie prime Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua.
Descrizione del prodotto Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero, 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 grammi. 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.



Ricetta
Spicchi di pane di segale farciti di crescenza all'erba cipollina su petali di pere Ingredienti per 4 persone: 2 ciambelle di pane di segale, 200 g di crescenza, 5 g di erba cipollina, un cucchiaino di olio extravergine di oliva, il succo di un limone, 2 pere, sale e pepe. Tagliare a metà orizzontalmente le due ciambelle di pane di segale, quindi dividere ogni metà in quattro spicchi. Amalgamare la crescenza con il succo di limone, l'erba cipollina tritata, l'olio e regolare di sale e pepe. Sbucciare le pere, tagliarle a metà, privarle del torsolo e conservarle in frigo avvolte in un canovaccio inumidito con acqua acidulata con succo di limone. Spalmare gli spicchi di pane di segale con la crema di crescenza preparata e disporli sul piatto, accompagnandoli con le pere tagliate a spicchi. Guarnire a piacere con foglioline di prezzemolo e steli di erba cipollina.

Pan meìno



Territorio Province di Lecco, Como, Milano e Monza e Brianza.
Materie prime Farina gialla, fiori di sambuco (essiccati), zucchero, farina bianca, lievito burro, 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 grammi. I diversi ingredienti sono mischiati e 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.

Curiosità
Il significato di Pan de mei è "pane di miglio", ma viene chiamato anche "paniga", dal sambuco. Dal '700 in avanti la farina di miglio viene sostituita con quella di mais. Questo dolce è diffuso in tutta la Lombardia e prende, nelle varianti locali, varie denominazioni: "sbrisolona" mantovana, "torta di polenta" nel varesotto, "melegot" cremonese.



Pane comune

Territorio Province di Pavia e Milano.
Materie prime Farina, lievito, sale, acqua.
Descrizione del prodotto Pane di forma varia (rosetta, filone e tartaruga) dal sapore croccante, ha un peso che può variare dai 30 ai 50 grammi. Si prepara con un impasto diretto o fatto dal mattino precedente. Seguono la tranciatura, la stampatura nelle varie forme e la cottura. Va consumato in giornata.

Ricetta
Pancotto
Ingredienti per 4 persone: 3 panini tipo michetta, 30 g di burro, 1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva, mezzo cucchiaino di estratto di carne, 4 cucchiai di Grana padano DOP grattugiato, sale. Mettere a bagno i panini in acqua tanto abbondante da bastare per la minestra, per un paio d'ore, romperli con la forchetta a piccoli pezzi e metterli nella casseruola con il burro, l'olio e sale. Mettere sul fuoco e portare a bollore. Aggiungere l'estratto di carne, farlo sciogliere e servire con il Grana.





Pane di pasta dura

Territorio Provincia di Pavia.
Definizione Panini piccoli, senza olio né latte.
Materie prime Farina di grano, acqua, sale.
Descrizione del prodotto La pasta dura è un pane croccante che si presenta in panini di diverse forme di 20-30 grammi 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, la lievitazione e la cottura per 30 minuti. Può essere conservato per due o tre giorni.



Pane di riso



Territorio Lomellina (Pavia).
Materie prime Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine di oliva, sale, lievito.
Descrizione del prodotto Pane di forma ovale con il disegno di spiga sulla superfice superiore. Ha una lunghezza di 25-30 cm e un peso di 300 grammi. 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 è coltivato in Cina fin dal 3000 a.C. e venne 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 e arrivò in Pianura Padana all'epoca degli Sforza con Ludovico il Moro che ne incentivò la produzione durante i lavori di regolamentazione delle acque.

Pane di San Siro



Territorio Pavia.
Materie prime Zucchero, uova, fecola, farina, rhum, cacao, burro, pasta di nocciola; copertura di zucchero fondente al cioccolato.
Descrizione del prodotto È un dolce di crema, cacao e liquore, di forma rotonda con peso che varia da 80 a 1000 grammi. 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.

Curiosità
Anche Ugo Foscolo abitò nel 1808 in Borgo Ticino a Pavia. 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

Territorio Provincia di Pavia.
Materie prime Farina di granoturco 70%, farina di frumento 30%, acqua, sale, lievito.
Descrizione del prodotto Forma di pane rotonda con un peso di circa 700 grammi. Croccante esternamente e morbido all'interno, è di colore giallo internamente e risulta ruvido al palato. Si prepara impastando le due farine con acqua, sale e lievito, cui segue la formatura e lievitazione del composto per 20 minuti. La cottura avviene a forno aperto. Particolarmente indicato caldo accompagnato alla pancetta pavese.



Pane mistura

Territorio Provincia di Pavia.
Materie prime Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%, acqua, sale, lievito.
Descrizione del prodotto Forma di pane rotonda con un peso di circa 700 grammi, 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.



Panettone di Milano

Territorio Milano e provincia.
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 tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale, 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.



Panun



Territorio Valtellina (Sondrio).
Materie prime Pan di segale, fichi, noci, uvetta, nocciole (eventualmente uva e castagne).
Descrizione del prodotto Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente. Può assume la forma a ciambella, a pagnotta o a filoncino. Il peso varia da 300 a 1000 grammi. Si prepara amalgamando l'impasto del pan di segale con la frutta e si cuoce per circa 30 minuti.



Curiosità
A Montagna di Valtellina si trova il caratteristico edificio di Castel Grumello: 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.

Pazientini



Territorio Provincia di Pavia.
Materie prime Farina, zucchero a velo, bianco d'uovo.
Descrizione del prodotto I pazientini sono piccoli biscotti di forma allungata 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 poi raffreddare e sono pronti per essere consumati.

Pesce d'aprile



Territorio Provincia di Pavia.
Materie prime Zucchero, farina, fecola, marmellata d'albicocche, rhum, pasta di mandorle.
Descrizione del prodotto Dolce farcito 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.



Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna

Territorio Valchiavenna (Sondrio).
Materie prime Farina 0/00, acqua e/o latte, pane e/o patate, sale.
Descrizione del prodotto Sono gnocchetti che si presentano alla vista di colore bianco lattiginoso e forma irregolare, con consistenza dell'impasto morbido, duttile e umido. e poi o con La farina viene impastata con acqua o latte (o entrambi a seconda del gusto) a cui si aggiunge il pane bianco senza crosta precedentemente ammorbidito nel latte e il sale. L'impasto viene poi lavorato energicamente per ottenere una massa compatta ma morbida. Esiste anche una variante che prevede l'aggiunta all'impasto di una piccola quantità di patate lessate e schiacciate.



Polenta e uccelli dolce

Territorio Provincia di Bergamo.
Materie prime Per il pan di spagna: zucchero, uova, tuorli, farina, fecola, 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 Dolce di marzapane tradizionalmente fatto a mano, viene presentato in pasticceria con pesi e dimensioni variabili. È di tonalità gialla e, nella parte superiore, del colore della marmellata; il gusto è dolce, con punta di mandorle e profumo molto delicato di mandorle.
Per la preparazione della torta, il pan di spagna viene cotto in stampi imburrati a forma di mezza luna e si taglia poi a metà la semisfera; 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.



Resta



Territorio Comune di Como.
Materie prime Farina, zucchero, uova, uva sultanina, burro, macedonia di cedro e arancio canditi, aroma e lievito naturale.
Descrizione del prodotto È un dolce simile al panettone, dalla forma ovale con un bastoncino di ciliegio o ulivo infilato al centro della focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla. La produzione richiede tre impasti: il primo fa da base con acqua, farina e lievito per 12 ore; si aggiunge poi burro, l'uva sultanina e la macedonia di frutta candita e 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.



Curiosità
Era tradizione preparare e consumare questo dolce per Pasqua, mentre oggi è possibile gustarlo in quasi tutti i periodi dell'anno. La Pasqua è proprio l'elemento fondante per il nome e la forma del prodotto: il pesce era uno dei simboli per i cristiani ed è la lisca del pesce, la "resca" che è simboleggiata dal bastoncino a suggerire il nome al dolce comasco.

Ricciolino



Territorio Provincia di Mantova.
Materie prime Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca (facoltativo), uvetta (facoltativo), vino bianco.
Descrizione del prodotto Biscotti di forma allungata con il bordo dentellato e lunghezza di 5-10 cm. Hanno sapore dolce e di burro. Si preparano miscelando gli ingredienti, per ottenere un impasto di consistenza omogenea e mediamente morbida, a cui si dà la forma di filoncini che vengono arrotolati su se stessi e uniti a due a due per ottenere dei pani a forma di fiocco; si cuociono in forno per 20-25 minuti.

Storia
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.



Sbrisolona



Territorio Provincia di Mantova.
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 grammi; è friabile ha sapore di mandorle e di burro. Le mandorle triturate vengono miscelate e impastate con gli altri ingredienti; l'impasto viene poi messo in stampi senza schiacciare e cotto per 20 minuti a 250°C.



Scarpinocc

Territorio Comune di Parre (Bergamo).
Materie prime Pasta: 5 uova per kg di farina, acqua, sale. Ripieno: Grana Padano grattugiato, pane grattugiato, burro fuso, latte, uova, sale, aglio, prezzemolo tritato finemente, spezie varie.
Descrizione del prodotto È una pasta fresca 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. La pasta si ottiene mescolando farina e uova, aggiungendo un po' d'acqua tiepida e sale. Il ripieno è fatto 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.



Schiacciatina

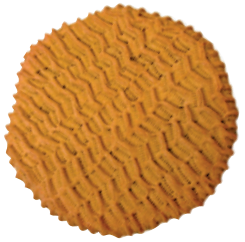
Territorio Basso mantovano (Mantova).
Materie prime Acqua, farina, sale, strutto.
Descrizione del prodotto Prodotto da forno salato di forma rettangolare. Ha sapore di strutto e di crosta di pane, la consistenza è croccante. Si prepara con un impasto di acqua, sale, farina 0 e strutto che viene tirato in un foglio sottile sulla teglia per essere messo a cottura. La schiacciatina viene venduta a pezzi e consumata come snack.



Spongarda di Crema



Territorio Comune di Crema (Cremona).
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.



Curiosità
La storia della spongarda risale ad alcune centinaia di anni fa e il nome deriva dal vocabolo "sponga", che significa spugna. Sembrerebbe quindi 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 e accenna anche a una "torta bianca", fatta con farina, zucchero, spezie e burro in cui si vuol vedere l'antico dolce dal quale derivò la spongarda. Essa assunse lo spessore e la solidità che ha oggi quando, a partire dalla seconda metà del '700, per arricchire la soffice focaccia, le si aggiunsero nell'impasto, miele e mandorle triturate.

Tirot



Territorio Comuni di Felonica e Sermide, Basso mantovano (Mantova).
Materie prime Farina bianca tipo 0, cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.
Descrizione del prodotto Schiacciatina con cipolle, di forma rettangolare più o meno spessa. 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).





Torrone di Cremona

Territorio In origine nel Cremasco, oggi un po' ovunque.
Materie prime Miele, zucchero e/o sciroppo di zucchero invertito, mandorle o nocciole, albume d'uovo. È consentita l'aggiunta di aromi naturali, ostie, sciroppo di glucosio e amido e cioccolato esclusivamente fondente per i tipi ricoperti.
Descrizione del prodotto Viene prodotto a stecche e tavolette a sezione rettangolare con pezzatura da 8-9 grammi fino a 400 grammi. 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 e inferiore per la presenza dell'ostia. La pasta è biancastra, con mandorle o nocciole. Il torrone viene ottenuto facendo cuocere e amalgamare l'impasto di miele e 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.



Ricetta
Torta al torrone
Ingredienti: 100 g di torrone di Cremona, 250 g di zucchero, 200 g di mascarpone, 50 g di cioccolato, 6 uova
Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e gli albumi montati a neve. Unire il cioccolato e il torrone sminuzzati. Amalgamare tutti gli ingredienti e versare il composto in coppette che andranno messe in freezer. A piacere, si può cospargere la superficie del dolce con cioccolato in scaglie.



Torta Bertolina

Territorio Crema e cremasco (Cremona).
Materie prime Farina 0, farina di mais, zucchero, zucchero a velo, burro, olio, uova, vaniglia, uva fragola, lievito di birra (o di pane o chimico).
Descrizione del prodotto È un dolce lievitato dal caratteristico gusto dell'uva fragola, di forma cilindrica, peso di circa 1,5 kg, colore marroncino. In superficie viene cosparso di zucchero a velo che lo colora di bianco ma si vede una crosta bucherellata non uniforme e ruvida, perché l'uva fragola in cottura scoppia e forma dei piccoli crateri. Viene prodotto con un impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia e 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 e il bel colore marroncino-dorato.

Torta del Donizetti



Territorio Provincia di Bergamo.
Materie prime Farina, burro, zucchero, zucchero al velo, uova, albicocche ed ananas candite, fecola, vaniglia, maraschino.
Descrizione del prodotto Ciambella dedicata al grande compositore bergamasco; è 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 e il maraschino, con la vaniglia. Cuoce in forno a 180°C per circa 40 minuti, poi si lascia raffreddare e si spolvera con zucchero a velo.

Curiosità
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.

Torta Paradiso



Territorio Province di Pavia e Mantova.
Materie prime Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola, aromi.
Descrizione del prodotto Torta tipica della tradizione di Pavia, è di forma tonda di diverse dimensioni, varia da 10 a 38 cm di diametro e da 50 grammi (snack) sino a 2 kg di peso. Ha un intenso sapore di burro. Si realizza con una miscela di burro, zucchero e 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.



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

Territorio Valchiavenna (Sondrio).
Materie prime Pasta del pane (come semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio selvatico).
Descrizione del prodotto Focaccia dolce, ovale, di aspetto traslucido e 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.



Torta di grano saraceno

Territorio Valtellina (Sondrio).
Materie prime Farina 00, farina di grano saraceno, zucchero, sale, lievito, (scorza di limone), uova, zucchero, noci, marmellata.
Descrizione del prodotto Torta di aspetto scuro di forma tonda o rettangolare, con peso di circa 1 kg. Ha sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura ed è 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.



Torta di latte



Territorio Brianza (province di Milano, Monza e Lecco).
Materie prime Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero.
Descrizione del prodotto Torta a impasto molle, a base di pane, di forma rotonda da 800 grammi 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. È conosciuta anche come Torta paesana.



Ricetta
Torta paesana
Ingredienti: 500 g di pane raffermo, 1/2 l di latte intero, n. 2 uova, n. 3 amaretti, n. 1 mela, n. 1 pera, 20 g di pinoli, 50 g di uvette, 1 bicchiere di liquore amaretto, 30 g di burro, 1 cucchiaio di farina bianca, 50 g di cioccolato amaro in scaglie, 75 g di zucchero. Tagliare il pane a fettine e ammollarlo col latte in una zuppiera per circa 2 ore. Stemperare il pane ammollato con un cucchiaio. Aggiungere le uova, le uvette precedentemente ammollate in acqua tiepida, i pinoli, la mela e la pera tagliate a fettine, lo zucchero, gli amaretti sbriciolati e il liquore. Lavorare l'impasto con il cucchiaio e versare in una tortiera imburrata e infarinata. Spolverare l'impasto con lo zucchero e il cioccolato in scaglie e guarnire con il burro a fiocchi. Cuocere in forno a 200°C per 15 minuti, quindi a 150°C per altri 15 minuti. Sfornare e servire tiepida o a temperatura ambiente.

Torta di mandorle



Territorio Provincia di Cremona.
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 secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi spennellati da marmellata. È di forma rotonda, con spessore di 3-4 cm, consistenza buona ma friabile, diametro di 25-30 cm e peso di 1 kg circa; il colore è nocciola, il profumo e il sapore di mandorle leggermente sull'amaro.



Torta di San Biagio

Territorio Comune di Cavriana (Mantova).
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 fodera una tortiera con 2/3 della pasta, si farcisce 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

Territorio Provincia di Mantova.
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 preparazione avviene in due tempi: prima la preparazione della sfoglia che arricchisce a astrati la torta a tagliatelle sottilissime, quindi l'impasto di mandorle e zucchero che viene inserito nella sfoglia stessa.

Curiosità
Le fojàde 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, insignita con i riconoscimenti delle più prestigiose guide europee



Torta mantovana



Territorio Provincia di Mantova.
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 e 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



Territorio Provincia di Cremona.
Materie prime Farina bianca tipo 0, strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata, mandorle.
Descrizione del prodotto È una torta molto secca, tagliata a piccoli rettangoli, con uno spessore di 2,5 cm e un peso a porzione 80-100 grammi. Friabile, di colore nocciola chiaro, ha un profumo aromatico misto di zucchero e limone, il sapore è dolce. Viene fatto un impasto tipo frolla, steso in teglia, pressato e porzionato leggermente, poi cotto in forno (170°C per 40-45 minuti) e suddiviso in pezzi.





Tortelli cremaschi

Territorio Crema e zone limitrofe (Cremona).
Materie prime Pasta: farina, uova, acqua tiepida, sale. Ripieno: amaretti, cedro candito, Grana Padano e pane grattugiati, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne, pera sciroppata.
Descrizione del prodotto Pasta fresca ripiena a forma di semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura del tortello. Il colore è caratteristico dei normali ravioli, l'impasto invece è 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.



Curiosità
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.



Tortelli di Zucca

Territorio Provincia di Mantova.
Materie prime Farina, uova, zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pan grattato, Grana Padano.
Descrizione del prodotto Pasta fresca ripiena che assume forme diverse a seconda della chiusura a mano; quella più classica è 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 quadrotti, si riempiono e chiudono a tortello.



Tortello Amaro di Castel Goffredo



Territorio Provincia di Mantova.
Materie prime Per la pasta: 10 uova per 1 kg di farina. Per il ripieno: erbette, formaggio, pane grattugiato, uova, noce moscata, salvia, cipolle, aglio, erba amara (balsamita), sale.
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. Possiede una particolare nota di sapore e retrogusto amaro, dovuto all'erba, la balsamita, con cui viene preparato il ripieno.

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.

Tortionata



Territorio Provincia di Lodi.
Materie prime Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, scorza di limone.
Descrizione del prodotto Torta di forma rotonda da 250 grammi 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.



Ricetta
Torta di Lodi
Ingredienti: 125 g di mandorle, 300 g di farina, 170 g di burro, 170 g di zucchero, un rosso d'uovo, buccia di limone grattugiata, un pizzico di bicarbonato. Mettere a bagno le mandorle in acqua calda per togliere la pellicina, tritarle molto fini. Mettere una noce di burro e friggerla, aggiungere le mandorle tritate e rosolarle appena. Impastare tutti gli ingredienti aggiungendoci le mandorle e il bicarbonato. Mettere l'impasto in una teglia, segnare in superficie delle linee trasversali con la punta di una forchetta e porre in forno a fuoco sostenuto per circa mezz'ora, fino a che l'impasto abbia ottenuto un bel colore dorato.



Treccia d'oro di Crema

Territorio Comune di Crema (Cremona).
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, si presenta come una vera e propria treccia di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie e glassa soprastante. La pasta è compatta, dorata, con molta uvetta e alcuni canditi. Si prepara partendo da un amalgama di farina con l'uvetta e i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina e il burro ammorbidito. Si impasta bene fino ad ottenere una pasta uniforme ed elastica, ma molle, a forma di palla che si lascia lievitare sotto un canovaccio umido. Si divide poi 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.





Turtel sguasarot

Territorio Comuni dell'Oltrepò Mantovano.
Materie prime Farina, uova, castagne, fagioli, mostarda di mele cotogne, vino cotto, conserva di prugne.
Descrizione del prodotto Si tratta di grossi tortelli di forma rettangolare o quadrata, dal profumo fruttato, intenso e persistente. Si prepara una sfoglia dolce all'uovo e latte molto morbida; il ripieno è a base di castagne secche ammollate e tritate, uva passa, marmellata di prugne, biscotti secchi. I tortelli vengono fritti o bolliti e serviti con un sugo di vino cotto e conserva di prugne.

Ufela



Territorio Comune di Calvatone (Cremona).
Materie prime Farina di frumento tenero 00, acqua, burro, sale, zucchero, (albume).
Descrizione del prodotto Dolce caratterizzato da una sfoglia molto leggera, delicata e fragrante, che si abbina bene sia con il dolce sia con il salato. Prevede una lavorazione lunga, di circa 8-10 ore: è composta da due diversi impasti a freddo, poi uniti tra loro in tempi diversi, sempre a freddo. Dopo aver lasciato riposare, si prepara l'impasto finale lavorandolo e tagliandolo a forma romboidale o di bastoncino e si pone su una teglia per procedere alla cottura finale.





Mascarpin de la calza

Territorio Valchiavenna (Sondrio).
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, latteo per quello fresco. Per la sua preparazione si parte dal siero di latte vaccino e caprino a cui si aggiunge il 7-10% di latte di capra; 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.

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 crotti.



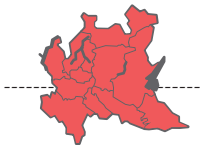
Mascarpone artigianale

Territorio Pianura Padana (in particolare provincia di Lodi).
Materie prime Panna, acido citrico.
Descrizione del prodotto Latticino cremoso di sapore dolce e poi un po' acidulo, è di 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, dopo di che avviene il confezionamento.

Ricetta
Gnocchi di mascarpone e spinaci. Ingredienti per 4 persone: 200 g di patate lesse, 160 g di mascarpone, 130 g di farina, 100 g di spinaci, 100 g di pecorino grattugiato, burro, salvia, noce moscata, sale e pepe. Mettere gli spinaci in una padella calda e aggiungere solo successivamente l'olio per farli sfrigolare. Quando saranno pronti tagliarli molto sottili e lasciarli raffreddare. Schiacciare le patate lesse in una ciotola e lasciarle raffreddare. Aggiungere il mascarpone freddo di frigorifero, la farina e 50 g di pecorino grattugiato alle patate, spolverare con la noce moscata e mescolare fino a ottenere la consistenza giusta per poi andare a formare gli gnocchi. Aggiungere infine gli spinaci freddi all'impasto e lavorare il tutto fino a ottenere una striscia spessa circa 4 cm che poi andrà tagliata per formare gli gnocchi; se necessario aggiungere dell'altra farina. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente per 3 minuti oltre il tempo che avranno impiegato per venire a galla. Condirli con la salvia saltata nel burro e una spolverata di pecorino.



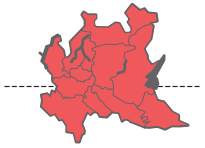
Miele



Territorio Tutta il territorio regionale.
Materie prime Nettare di fiori e melata.
Descrizione del prodotto Sostanza zuccherina prodotta dalle api, ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "floreale" e la consistenza 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 talvolta può risultare anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno). La produzione del miele è molto semplice se si considera 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 operazioni si ottiene il miele, che dovrà poi 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.



Ricotta Artigianale



Territorio Tutta il territorio regionale, in particolare la provincia di Pavia.
Materie prime Siero di lavorazione del formaggio, (latte, panna facoltativi), sale.
Descrizione del prodotto Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino, di aspetto 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 e 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.



Ricetta
Mousse alla ricotta e miele millefiori Ingredienti per 4 persone: 250 g di ricotta dolce, 80 g di albume, 80 g di zucchero a velo, 200 g di panna semimontata, 10 g di colla di pesce, 25 g di rhum, 150 g di miele millefiori di Lombardia. In una terrina montare gli albumi con lo zucchero a velo. A parte montare la panna non completamente, ma badando di lasciarla ancora un poco cremosa. Setacciare la ricotta, unirvi la colla di pesce fatta sciogliere nel rhum, mescolare bene e aggiungere gli albumi montati precedentemente e la panna. Mescolare delicatamente e versare la mousse in alcuni stampini da riporre in frigo. Sformare e servire la mousse sui piatti, versandovi sopra il miele millefiori precedentemente scaldato per qualche minuto a bagnomaria in un pentolino. Guarnire a piacere con qualche fragola.



Alborelle essiccate in salamoia

Territorio Laghi del bresciano (Brescia).
Materie prime Alborelle, sale.
Descrizione del prodotto Pesce essiccato conservato in salamoia, dal 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 essiccative. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate "maturare" (circa 50 giorni dalla prima salatura). 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 servono come accompagnamento di piatti tipici o come antipasto.



Coregone

Territorio Comune di Lenno (Como).
Materie prime Bondella (introdotto nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale.
Descrizione del prodotto Si tratta di una conserva di pesce, intero o filettato, che viene salato e/o affumicato. Una volta eviscerati i pesci, 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 della temperatura e dal confezionamento. Si consuma secco con la polenta.



Missoltino



Territorio Zona dei laghi di Como, Iseo, Garda.
Materie prime Agone, sale, alloro.
Descrizione del prodotto È una conserva di pesce salata, saporita e di colore grigio lucente. Si prepara cominciando dalla desquamazione dell'agone, eviscerato e aperto, che viene poi passato in salamoia (percentuale di sale variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità). Segue l'essiccazione, 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.



Ricetta
Missoltini con polenta Ingredienti per 4 persone: n. 12 missoltini (800 g circa), 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 6 cucchiai di Olio extravergine di Oliva laghi Lombardi DOP, 6 cucchiai di aceto, 6 fette di polenta abbrustolita. Preparare una polenta e tagliarla a fette. Risciacquare i missoltini in acqua tiepida con aceto per eliminare l'eccesso di sale e il grasso rassegato. Con il batticarne, pressare i missoltini delicatamente sul tagliere e porli poi su una griglia sufficientemente calda o, se si usa la piastra, in leggera inclinazione per evitare che friggano nel loro olio. Grigliare per pochi minuti. Rimuovere le scaglie con un coltello. Deporli su un piatto di portata, cospargere con prezzemolo tritato, aceto e olio. Servire in combinazione alle fette di polenta, anch'esse grigliate.

Pigo



Territorio Zona dei laghi di Como, Iseo, Garda.
Materie prime Pigo, sale.
Descrizione del prodotto È una conserva di pesce salata, saporita e di colore grigio lucente. Si prepara iniziando dalla desquamazione del pigo, diliscato (squartone), che viene poi passato in salamoia (percentuale 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 crostoni di polenta, fritta o abbrustolita. Cucinato con un soffritto d'aglio e prezzemolo si usa come condimento per la pasta.



Luccio in bianco alla rivaltese

Territorio Comuni di Rivalta sul Mincio e Rodigo (Mantova).
Materie prime Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, pepe nero, Olio Extravergine di Oliva Garda DOP (sponda bresciana), cedro di Gargnano, noce moscata, Grana Padano.
Descrizione del prodotto Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce, che viene spolpato e diliscato. Ha sapore delicato, non selvatico e colore del pesce biancastro. Per la preparazione il luccio viene lavato in abbondante acqua corrente, lessato per 10-12 minuti, spolpato e diliscato, guarnito poi con pepe nero, olio extravergine, noce moscata, grana padano grattugiato e spremuta di limone. Il piatto è servito con fettine di cedro di Gargnano del Garda e accompagnato con pane morbido.

Curiosità
Il luccio è un pesce di acqua dolce che predilige acque calme, fangose e ricche di vegetazione. Ha un corpo allungato. Il muso è appuntito, con una grande bocca in cui sono inseriti numerosi denti appuntiti. Ha un ruolo molto importante nella catena alimentare in cui si classifica tra i predatori di vertice. È un pesce che può raggiungere notevoli dimensioni, fino a 150 cm per 30 kg di peso.



Luccio in salsa alla rivaltese

Territorio Comuni di Rivalta sul Mincio e Rodigo (Mantova).
Materie prime Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, cipolla, capperi, pomodori pelati, peperoni, cannella, noce moscata, pepe nero, acciughe sott'olio, olio di semi, zucchero, chiodi di garofano.
Descrizione del prodotto Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce, che viene spolpato e diliscato. Ha sapore delicato, non selvatico e colore del pesce biancastro. Per la preparazione il luccio viene lavato in abbondante acqua corrente, lessato per 10-12 minuti, spolpato e diliscato. Per la salsa, cuocere in olio di semi per 30 minuti cipolle, capperi, pomodori pelati, peperoni, filetti di acciughe, noce moscata, pepe nero, rosmarino e aceto. A cottura ultimata versare la salsa sul luccio. Il piatto è servito tiepido e accompagnato con polenta di mais abbrustolita.

Curiosità
Rivalta sul Mincio è una frazione di Rodigo, comune del mantovano inserito nel Parco del Mincio. Nel Parco, oltre agli aspetti naturalistici, si possono trovare cultura, arte e storia: i castelli mantovani, i mulini del naviglio, il sito etrusco del Forcello, il forte di Pietole, il Parco della Scienza, il santuario delle Grazie, la quercia di Sacca (uno degli alberi più vecchi del mantovano).

Taroz



Territorio Provincia di Sondrio.
Materie prime Patate, fagiolini, burro, formaggi tipici valtellinesi, pepe, cipolla.
Descrizione del prodotto Il piatto si presenta come un purè grossolano con verdure a pezzi; al palato risulta dolce per la presenza delle patate e del burro, sapido per il formaggio e saporito per la presenza di cipolla e di pepe. La consistenza è morbida, il gusto è persistente, avvolgente e mai pungente. Si prepara cuocendo le patate e i fagiolini in acqua salata, schiacciati poi grossolanamente; nel frattempo si soffriggono le cipolle nel burro. Alle verdure si aggiungono il formaggio a pezzetti, il soffritto e il pepe, si rimescola energicamente, mantenendo al caldo per 5-10 minuti o passando in forno.



Zuppa alla pavese



Territorio Comune di Pavia.
Materie prime Brodo di pollo, pane, uova, Grana Padano, crescione, sale.
Descrizione del prodotto È un prodotto della gastronomia, dal sapore sapido e aromatico. Si prepara portando a ebollizione il brodo di pollo; nel frattempo si pone in una ciotola o in un piatto una fetta di pane casereccio raffermo leggermente abbrustolito, su cui si depone un tuorlo d'uovo avendo cura di non rompere il tuorlo e aggiungendo abbondante crescione. Si versa poi il brodo bollente in modo da far rapprendere l'albume e si aggiunge grana padano fresco grattugiato.



Curiosità
La provincia di Pavia è percorsa dai fiumi Ticino e Po, che sui incontrano a sud del capoluogo e la dividono in tre territori distinti: il Pavese, totalmente in pianura a nordest, la Lomellina, pianura punteggiata di risaie a nordovest, e l'Oltrepò, a sud celebre per la fascia collinare che la contraddistingue.



Grappa Riserva personale

Territorio Comune di Angera (Varese)
Materie prime Vinacce provenienti da uve di Nebbiolo e Dolcetto.
Descrizione del prodotto Grappa di colore limpido giallo ambrato intenso, di gradi 42 % vol. Il profumo è ampio, persistente, intenso e armonico con sensazione di note speziate, tostate, vanigliate. Gusto morbido, rotondo, intenso e persistente, con retrogusto dalle complesse sfumature, dovute al lungo invecchiamento. Per la produzione si procede a distillare le vinacce con alambicco discontinuo, a mezzo di caldaiette in rame a passaggio di vapore. Dopo un accurato taglio delle teste e delle code, il distillato viene lasciato riposare per un minimo di 6 anni in botti di rovere di Slavonia.

Curiosità
Angera è un comune della provincia di Varese, posto sulla sponda orientale del Lago Maggiore. Il paese è ricco di storia: visitando il civico museo archeologico si possono scoprire tracce della preistoria, dell'età romana e delle necropoli romane mentre, a testimonianza dell'epoca medievale, c'è la Rocca Borromeo che domina dall'alto di un colle.



Birra della Valganna



Territorio Comuni di Induno Olona e Valganna (Varese)
Definizione Prodotto dalla fermentazione del malto d'orzo.
Materie prime Acqua, malto d'orzo, orzo, sciroppo di glucosio, luppolo.
Descrizione del prodotto È una birra di colore giallo paglierino, dal grado alcolico 5,5 % vol, leggermente amarognola caratterizzata dagli aromi del malto, del luppolo e dei prodotti derivati dalla fermentazione. Le fasi di produzione prevedono: macinazione del malto, miscela con acqua, saccarificazione dell'amido, filtrazione, cottura del mosto (luppolatura), separazione del torbido a caldo, arieggiamento del mosto, aggiunta del lievito, fermentazione, raffreddamento, filtrazione della birra, stoccaggio, pastorizzazione flash birra per fusti e infustamento o riempimento bottiglie, pastorizzazione in tunnel ed etichettatura (bottiglie e lattine), confezione finale e pallettizzazione.





Vini

Le Denominazioni di Origine dei vini

Recentemente la legislazione comunitaria, analogamente a quanto avviene per gli altri prodotti agroalimentari a marchio DOP e IGP, 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 DOC, DOCG e IGT.

Vini DOCG, DOC e IGT

Provincia di Sondrio

Valtellina Superiore DOCG: Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia
Sforzato di Valtellina DOCG (Sfursàt)
Rosso di Valtellina DOC
www.vinidivaltellina.it

Provincia di Bergamo

Valcalepio DOC: Rosso, Rosso Riserva, Bianco, Moscato Passito
Terra dei Colleoni DOC: Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, incrocio Manzoni Bianco, Moscato Giallo, Moscato Giallo Passito, Schiava, Merlot, Marzemino, Cabernet, Franconia, Incrocio Terzi, Novello, Spumante
www.valcalepio.org
Moscato di Scanzo DOCG
www.consorziomoscatodiscanzo.it

Provincia di Brescia

Franciacorta DOCG: Non dosato, Extra-brut, Brut, Extra-dry, Sec, Demisec, Satèn, Rosé
Curtefranca DOC: Bianco, Rosso
www.franciacorta.net
Lugana DOC: Bianco, Superiore Riserva, Vendemmia Tardiva, Spumante.
www.consorziolugana.it
Botticino DOC: Rosso, Rosso Riserva
Capriano del Colle DOC: Bianco, Bianco Superiore, Rosso, Rosso Riserva, Novello, Trebbiano, Marzemino
Cellatica DOC: Rosso, Rosso Superiore
Garda DOC: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spumante
Riviera del Garda Classico-sottozona Valtenesi DOC: Bianco, rosso, Rosso Superiore, Chiaretto, Groppello
S. Martino della Battaglia DOC: Bianco, Liquoroso
www.entevinibresciani.it

Provincia di Mantova

Garda Colli Mantovani DOC: Bianco, Rosato, Pinot Bianco e Grigio, Cabernet, Sauvignon, Merlot, Rosso, Chardonnay
Garda DOC: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot
Lambrusco Mantovano DOC
www.vinimantovani.it

Province di Milano e Lodi

San Colombano DOC: Rosso, Rosso Riserva, Vivace o Frizzante, Bianco, Bianco Vigna
www.sancolombanodoc.it

Provincia di Pavia

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG: Oltrepo Cruasé DOCG
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC
Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC
Oltrepò Pavese DOC
Casteggio DOC
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC
Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC
www.vinoltrepo.it



IGT della Lombardia

Alto Mincio (Mantova)
Benaco Bresciano (Brescia)
Bergamasca (Bergamo)
Collina del Milanese (Milano, Pavia, Lodi)
Montenetto di Brescia (Brescia)
Provincia di Mantova (Mantova)
Provincia di Pavia (Pavia)
Quistello (Mantova)
Ronchi di Brescia (Brescia)
Ronchi Varesini (Varese)
Sabbioneta (Mantova)
Sebino (Brescia)
Terrazze Retiche di Sondrio (Sondrio)
Terre Lariane (Como, Lecco)
Valcamonica (Brescia)

Strade dei vini e dei sapori di Lombardia

Un progetto di percorsi del gusto

La Lombardia è stata una delle prime regioni italiane che ha sviluppato concretamente l'idea delle 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 locali e di qualità, inseriti nella tradizione e nella cultura delle loro zone 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, agriturismi, 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.
www.viniesaporidilombardia.it

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.stradadelvinovaltellina.it

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 (a 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 a integrare questo patrimonio con 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'Iseo 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'Iseo 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, Gambara. A 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'Iseo con sosta a Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Europa, dove i pescatori mettono a essiccare il pesce al sole e dove sopravvive una piccola produzione artigianale di barche e reti da pesca.
www.stradadelfranciacorta.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 invernenga, 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, si incontra Castenedolo con 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, dove si produce l'omonimo vino DOC, per ritornare poi a Brescia passando per il sobborgo di Sant'Eufemia.
www.stradadelvinocollideilongobardi.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'interno dove il paesaggio si arricchisce di colline e montagne boscose. 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 Puegnago. Celebre anche S. Martino della Battaglia con la Torre Sacrario 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 perché 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 essicazione 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 Gonzaghesca 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 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 gonzaghesco 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.it

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 Ponzone, 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 gonzaghesca 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 decorazione 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 variegate 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.

info@stradasaporilodigiani.it

Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese

L'Oltrepò Pavese è una delle zone turistiche, più 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 bordone) e fisarmonica. Molte le sagre e le feste padronali 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.

www.oltrepopavese.com

I Consorzi di Tutela

I Consorzi di Tutela rappresentano la gran parte 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 e 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.

A

Agnello razza brianzola 36
Agrì di Valtorta 76
Alborelle essiccate in salamoia 164
Amarene d'Uschione 114
Amaretti di Gallarate 130
Anello di Monaco 130
Asparago di Cantello IGP 26
Asparago di Cilavegna 114
Asparago di Mezzago 115

B

Baci del Signore 131
Baci di Cremona 131
Bagoss 76
Bastardei 36
Bernardo 77
Bertù 132
Birra della Valganna 171
Bisciola 132
Biscotin de Prost 133
Bitto DOP 14
Borzat 37
Branzi 78
Brasadella (dolce) 133
Braschin 134
Bresaola affumicata 37
Bresaola della Valtellina IGP 22
Bresaola di cavallo 38
Brutti e buoni 134
Bunbunenn 135
Burro 110
Burro di montagna 110
Buscel di fich 135
Bussolano 135
Bussolano di Soresina 136

C

Cacciatori d'oca 38
Cadolet di capra 79
Capretto da latte pesante 39
Caprino a coagulazione lattica 79
Caprino a coagulazione presamica 80
Caprino vaccino 80
Capunsei 136
Carcent 137
Carne secca 39
Casatta di Corteno Golgi 81
Casolet 81
Casoncelli della bergamasca 137
Casoretta 82
Castagnaccio 138
Castagne secche 115
Caviadini 138
Ciccioli 40
Ciccioli d'oca 41
Ciccioli mantovani 41
Cipolla di Brunate 116
Cipolla di Sermide 116
Cipolla dorata di Voghera 117
Cipolla rossa 117
Conserva senapata 118
Coregone 164
Cotechino bianco 42
Cotechino cremonese vaniglia 42
Cotechino della bergamasca 43
Cotechino pavese 43
Cotognata 118
Crescenza 82
Croccante 139
Cupeta 139
Cuz 44

D

Dolce Varese 139
Durelli d'oca 45

F

Fagiolo borlotto di Gambolò 119
Farina di grano saraceno 119
Farina per polenta della bergamasca 120
Fatulì 83
Fegato d'oca grasso 45
Fiorone della Valsassina 83
Fiurì o Fiurit 84
Focaccia di Gordona 140
Fontal 84
Formaggella del Luinese DOP 14
Formaggella della Valle Brembana 85
Formaggella della Valle di Scalve 86
Formaggella della Val Sabbia 86
Formaggella della Valle Seriana 87
Formaggella della Val Trompia 87
Formaggella della Valle Camonica 88
Formaggella di Menconico 85
Formaggella Tremosine 88
Formaggio d'alpe grasso 89
Formaggio d'alpe misto 89
Formaggio d'alpe semigrasso 90
Formaggio Val Seriana 91
Formai de Livign 91
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP 15
Frittella 141
Frumagit di Curiglia 92
Furmag de segia 92

G

Garda Tremosine 93
Gnocchi di zucca 141
Gorgonzola DOP 15
Graffioni 141
Grana Padano DOP 16
Granone lodigiano 93
Grappa riserva personale 170
Grasso d'oca 46
Greppole 46
Grissini dolci 142

I

Italico 94

L

Latteria 94
Lattecrudo di Tremosine 95
Luccio in bianco alla salsa rivaltese 166
Luccio in salsa alla rivaltese 166
Luganega 47
Luganega di cavallo 48
Lughenia da passola 48

M

Magnoca 95
Magro 96
Magro di latteria 96
Magro di piatta 97
Marroni di Santa Croce 120
Marubini 142
Mascarpin de la calza 168
Mascarpone artigianale 168
Masigott 143
Matusc 97
Meascia dolce o salata 143
Mela di Valtellina IGP 26
Melone Mantovano IGP 27
Miccone 144
Miele 169
Miele Varesino DOP[a]190 28
Missoltino 167
Mortadella di fegato al vin brulé 49
Mostarda di Cremona 121
Mostarda di Mantova 121
Motelì 98

N

Nisso 99
Nocciolini 144
Nostrano grasso 99
Nostrano semigrasso 100
Nostrano Valtrompia DOP 17

O

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP 25
Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP 25

Atlante dei prodotti della Lombardia
Indice dei prodotti

P

Pan da cool 144
Pan di segale 145
Pan meìno 145
Pancetta con filetto 50
Pancetta della bergamasca 50
Pancetta pavese 51
Pane comune 146
Pane di pasta dura 146
Pane di riso 147
Pane di San Siro 147
Pane giallo 148
Pane mistura 148
Panettone di Milano 148
Pannerone 101
Panun 149
Parmigiano Reggiano DOP 17
Patata bianca di Oreno 122
Patata comasca bianca 122
Patate di Campodolcino 123
Paté di fegato d'oca 51
Pazientini 149
Pera Mantovana IGP 27
Pesce d'aprile 149
Pesche allo sciroppo del Lago di Monate 123
Petto d'oca stagionato 52
Pigo 165
Pisello di Miradolo Terme 124
Pisto 52
Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna 150
Pizzoccheri della Valtellina IGP 28
Polenta e uccelli dolce 150
Pollo Brianzolo 53
Prosciuttini della Valtellina 53
Prosciuttini della Valtellina al pepe 54
Prosciuttino d'oca stagionato 54
Prosciutto cotto 55
Prosciutto crudo bergamasco "Il Botto" 57
Prosciutto crudo Marco d'Oggiono 56
Prosciutto mantovano 56
Provolone Valpadana DOP 18

Q

Quartini d'oca sotto grasso 57
Quartirolo Lombardo DOP 18

R

Radici di Soncino 124
Resta 151
Ricciolino 151
Ricotta artigianale 169
Riso 125
Robiola bresciana 101
Robiola della Valsassina 102
Rosa Camuna 102
Rosmarino di Montevecchia 125
Salvia di Montevecchia 126

S

Salam Casalin 57
Salame Brianza DOP 23
Salame con lingua 58
Salame Cremona IGP 23
Salame crudo del basso pavese 58
Salame d'oca di Mortara IGP 24
Salame da cuocere 59
Salame della bergamasca 59
Salame di filzetta 60
Salame di Montisola 60
Salame di testa 61
Salame di Varzi DOP 24
Salame d'oca crudo 61
Salame d'oca ecumenico 62
Salame mantovano 62
Salame Milano 63
Salame nostrano di Stradella 63
Salame pancettato 64
Salame sotto grasso 64
Salamelle di Mantova 65
Salamina mista 65
Salamini di capra 66
Salamini di cavallo 66
Salamini di cervo 67
Salamini magri o maritati 67
Salsiccia di castrato ovino 67
Salva Cremasco DOP 68
Sanguinaccio o marzapane 19
Sbrisolona 68
Scarpinocc 152
Schiacciatina 152
Semuda (CO) 152
Semuda (SO) 103
Silter DOP 103
Slinzega bovina 19
Slinzega di cavallo 69
Soppressata bresciana 70
Spongarda di Crema 153
Sta'el 104
Stracchino Bronzone 104
Stracchino della Valsassina 105
Stracchino Orobico 105
Stracchino tipico 106
Strachet 106
Strachitunt DOP 20
Sugolo 126

T

Taleggio DOP 21
Taroz 167
Tartufo 126
Tartufo nero 127
Tirot 153
Tombea 107
Torrone di Cremona 154
Torta Bertolina 154
Torta del Donizetti 155
Torta del Paradiso 155
Torta di fioretto 156
Torta di grano saraceno 156
Torta di latte 157
Torta di mandorle 157
Torta di San Biagio 158
Torta di tagliatelle 158
Torta mantovana 159
Torta orobica 107
Torta sbrisolona 159
Tortelli cremaschi 160
Tortelli di zucca 160
Tortello amaro di Castel Goffredo 161
Tortionata 161
Treccia d'oro di Crema 162

U

Ufela 163

V

Valtellina Casera DOP 21
Valtellina Scimudin 108
Verzini 70
Violino 71
Violino di capra (SO) 72
Violino di capra (VA) 73

Z

Zincarlin 108
Zincarlin de Vares 109
Zucca Mantovana 127
Zuppa alla pavese 167

Atlante dei prodotti della Lombardia
Note