

VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA LOMBARDIA



SCARICA
 L'E-BOOK



studioidea



Regione
 Lombardia
 Agricoltura

Con questa pubblicazione, Regione Lombardia intende valorizzare e far conoscere il trionfo di gusti, emozioni, tradizioni e qualità custodito dai frutti della sua terra.

La nostra, con 1.300.000 ettari di suolo dedicati, è la prima regione agricola d'Italia; un'area in cui il settore primario non è solo il risultato finale di una millenaria evoluzione, ma anche e soprattutto un laboratorio di idee orientate al futuro, all'innovazione e alla tecnologia per garantire la produzione di cibi sani e genuini, certificati e tutelati.

Sfogliare il ricettario equivale a compiere un viaggio, come recita appunto il titolo, attraverso le 12 Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, che conduce il lettore alla riscoperta di piatti tipici del territorio i quali, tramandati con amore e passione di generazione in generazione, contribuiscono a valorizzare un inimitabile patrimonio costituito da 249 eccellenze agroalimentari tradizionali, 33 DOP e IGP (il 12% dei prodotti a marchio d'origine italiani), 42 vini a denominazione tra DOCG, DOC e IGT. Ciascun percorso è descritto tramite un'introduzione al territorio e 5 ricette, con il vino in abbinamento, che consentono l'ideazione di un menu completo.

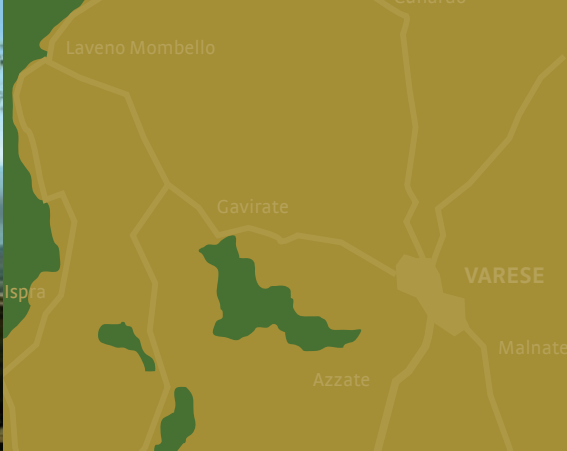
L'invito che rivolgo a ogni lettore è quello di sperimentare e degustare, magari anche in combinazioni inedite, sapori provenienti dalle diverse Strade, anche quelle più lontane dalla propria zona d'origine o di residenza. Mettendo in tavola i piatti della tradizione lombarda, si avrà sempre la soddisfazione di fare bella figura con gli ospiti: buona lettura e buon appetito!

Gianni Fava

Assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia



FOTO FRANCO CANZIANI G



Le influenze montanare nel varesino

La risorsa principale del territorio è il paesaggio, costituito dalla presenza dei beni naturali, dall'acqua e dal verde delle valli. Sono variegata le produzioni enogastronomiche e i piatti tipici che si possono assaporare. Il **FORMAGGIO** è da sempre un prodotto alimentare caratteristico delle aree montane. Particolare attenzione merita la **FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP**, ottenuto esclusivamente con latte intero crudo di capra. Le **CARNI** prodotte nel territorio delle valli varesine si distinguono per la loro genuinità. I piatti tradizionali del territorio comprendono capretto pesante arrosto, bollito, brasato di capra e di cinghiale, selvaggina in salmì con polenta, bruscitt, stufato in concia. Oltre ai tipici insaccati di suino, come il Salame prealpino varesino, spicca la lavorazione delle carni di capra come i **SALAMINI** e il **VIOLINO DI CAPRA**. Un territorio ricco di laghi arricchisce la tavola con pesci d'acqua dolce come coregoni, lucci, pesce persico, tinche e altri. Le coltivazioni ortofrutticole rivestono un ruolo di primo piano: fiore all'occhiello è l'**ASPARAGO DI CANTELLO**, che recentemente ha acquisito il marchio comunitario **IGP**. Noto è anche la produzione di frutti di bosco, di **MIELE DOP** d'acacia di castagno e millefiori e di funghi. La **CASTAGNA**, alimento nutriente oltre che versatile, fresca o essicata, può essere consumata bollita o arrostita e le farine derivate hanno un largo utilizzo nell'industria dolciaria. La tradizione enologica del territorio varesino ha origini lontane. Il vino bianco, il rosso e il rosato, estratti dai vitigni della zona, hanno acquisito negli ultimi tempi un ruolo di primo piano grazie all'ottenimento dell'Indicazione Geografica Tipica **RONCHI VARESINI**, nome che deriva dalla caratteristica coltivazione a terrazzamenti (ronchi).



La Formaggella del Luinese DOP

La Formaggella del Luinese è il primo formaggio italiano ottenuto esclusivamente con latte intero crudo di capra ad essere stato insignito della Denominazione di Origine Protetta (DOP). Viene prodotta nell'area nord della Provincia di Varese, meglio definita come Prealpi Varesine. È un formaggio a pasta semidura, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni. La forma è cilindrica, con peso medio di 700/900 g.

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.

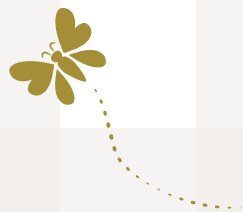
Oggi giorno sono una ventina le aziende che fanno parte del Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese, con una produzione di circa 15.000 forme all'anno.

Il logo (una testa di capra Nera di Verzasca su sfondo rosso), il numero di caseificio e il marchio a fuoco sullo scalzo permettono di identificare facilmente questo prodotto e di risalire anche all'azienda produttrice.

Menù

- Spuma di caprini e pane all'una
- Ravioli di ortica con Formaggella del Luinese DOP allo zafferano e salsa ai mirtilli
- Capretto al forno
- Asparagi di Cantello IGP con salsa carbonara
- Cassata alle pesche di Monate con glassa al vino di Angera

3



Spuma di caprini e pane all'uva

80
min

6

Valcalepio
DOC Bianco

- 300 g di caprini freschi delle valli del Luinese
- 6 cucchiaini da caffè di Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- 2 g di sale fine
- pepe nero macinato

Mettere in una bacinella di ceramica o vetro il formaggio fresco. Amalgamarlo dapprima con mestolo di legno e di seguito con la frusta aggiungendo l'olio, il sale fine e del pepe nero macinato fresco.

Sbattere bene e riporre in frigorifero per un'ora circa. Passare la spuma in un setaccio a maglia grossa su un piatto freddo e servire con pane fresco all'uvetta leggermente intiepidito.





Ravioli di ortica con Formaggella del Luinese DOP allo zafferano e salsa ai mirtilli

- 500 g di farina 00
- 500 g di Formaggella del Luinese DOP
- 100 g di ortiche del prato
- 200 g di latte di capra
- 100 g di mirtilli
- 50 g di vino Valcalepio DOC Rosso
- 10 g di sale
- 5 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 bustina di zafferano
- sale e pepe

Sbollentare le ortiche in acqua bollente leggermente salata per circa 2 minuti, scolarle ed immergerle in acqua ghiacciata, frullarle con poca acqua di cottura. Impastare la farina con le uova e la purea ottenuta.



**Oltrepò
Pavese
Barbera DOC**

Per il ripieno, tagliare a cubetti la Formaggella del Luinese e scaldarla a fuoco lento con il latte di capra. Una volta che il formaggio si sarà sciolto frullarlo. Aggiungere, se necessario, un rosso d'uovo per emulsionare il composto. Aggiungere patate lesse schiacciate qualora fosse necessario per aumentare la consistenza. Per il coulis di mirtilli, far bollire il vino rosso, cuocere i mirtilli per due minuti, frullare e filtrare. Dopo aver fatto riposare, stendere l'impasto sottile e ricavarne dei cerchi circa 8 cm. Al centro di ogni cerchio mettere un cucchiaino di fonduta di Formaggella raffreddata. Chiudere il raviolo. Cuocerli per circa 3 minuti, scolare e spadellare con una noce di burro.

Capretto al forno



**Valtellina
Superiore
DOCG
Maroggia**

- 1/2 capretto
- 1-2 limoni del Garda
- Olio Extravergine di Oliva
Laghi Lombardi DOP
- cipolla dorata di Voghera
- aglio
- vino Garda Classico DOC Bianco
- aromi vari: rosmarino, salvia, alloro
prezzemolo
- sale e pepe

Bagnare la carne del capretto tagliato a pezzi con il succo dei limoni, ricoprirla con gli aromi e l'olio e lasciarla marinare per circa 12/16 ore.

In seguito mettere la carne in una teglia da forno con la sua "bagna" in modo che non si asciughi troppo durante la cottura che durerà circa 2 ore a 200 °C. Ricordare di rigirare la carne e rosolarla per cuocerla in modo uniforme.



Asparagi di Cantello IGP con salsa carbonara



Lugana
DOC

- 1 Kg di asparagi di Cantello IGP

Per la salsa:

- 100 g di caprino grattugiato
- 4 uova
- 1 fetta di guanciale spessa
- burro chiarificato
- sale e pepe

Pelare gli asparagi tralasciando gli ultimi 2 centimetri della punta, eliminando la parte legnosa. Sciacquare in abbondante acqua e legarli in mazzetti. Porre i mazzetti in verticale dentro la pentola con acqua fredda, lasciando le punte fuori dall'acqua. Riporre un pugno di sale grosso sulle punte prima di chiudere la pentola col coperchio e cuocere gli asparagi per 5

minuti dalla presa di bollore dell'acqua. A fine cottura, lasciare scolare gli asparagi. Posarli scolati su un piatto, tagliare le corde di legatura per stenderli. Nel frattempo, avremo preparato la salsa.

Salsa carbonara:

In una pentola a crudo mettere una fetta di guanciale tagliata a piccole listarelle e farla brasare lentamente. Aprire in una passatella 5 tuorli d'uovo e a bagnomaria mescolare per ottenere una salsa, aggiungendo pian piano il burro chiarificato e il grasso del guanciale. Condire con del pepe bianco e del caprino fresco grattugiato.

Versare la salsa sul gambo dell'asparago precedentemente posato sul piatto e guarnire con del pepe macinato.

Cassata alle pesche di Monate con glassa al vino di Angera



Vino
da dessert
di Angera

- 300 g di pesche del lago di Monate
- 300 g di ricotta di capra
- 240 g di uova
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di vino bianco di Angera
- 60 g di zucchero semolato
- 50 g di zucchero a velo
- 40 g di farina 00

Montare uova, zucchero e aggiungere la farina fino a che il composto diventa quasi bianco. Posare il composto in una teglia imburata ed infornare a 180 °C per circa 25'.

Per la glassa, scaldare il vino bianco con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso. Con una frusta impastare la ricotta e lo zucchero semolato. Su un tagliere sminuzzare a cubetti le pesche. Quando il pan di spagna si sarà raffreddato, estrarre delle monoporzioni con un bicchiere da posare su di un piatto. Ricoprire il pan di spagna con uno strato di pesche a cubetti. Inserire il composto di ricotta in una sacca da pasticciere e ricoprire le pesche con il composto. Decorare con una fetta di pesca e glassare.



Bontà d'alta quota in Valtellina

La Valtellina è la zona con la più alta concentrazione di prodotti agroalimentari a marchio europeo e la culla di una tradizione enogastronomica espressione di produttori di nicchia. I formaggi più noti della Valtellina sono il Bitto DOP, il **VALTELLINA CASERA DOP** e lo Scimudin. La **BRESAOLA** della Valtellina IGP è un salume di alta qualità ricavato dai tagli migliori della coscia bovina il cui nome deriva da “brasa” o “brisa”, che richiamano i bracieri utilizzati anticamente per riscaldare e deumidificare i locali di stagionatura. L'aria di montagna, nel cuore delle Alpi, rende uniche anche il gusto e la fragranza della **MELA DI VALTELLINA IGP**, una produzione eccelsa per qualità e dal basso impatto ambientale, coltivata nelle tre tipologie Red, Golden e Gala. Nelle verdi vallate e nei pascoli di alta quota si produce il **MIELE** dal sapore intenso di castagna o morbido dell'acacia e balsamico del tiglio; il Millefiori di Alta Montagna ha gusto delicatissimo e una cristallizzazione fine e cremosa. Il più pregiato è il miele monoflorale di rododendro, dal sapore dolce e lievemente fruttato. Il suggestivo paesaggio valtellinese è caratterizzato da vigneti terrazzati dove si coltivano le uve Nebbiolo, da cui nascono i rossi corposi. Lo **SFORZATO** (o Sfurzat) **DI VALTELLINA DOCG**, il **VALTELLINA SUPERIORE DOCG**, che può avere anche le denominazioni delle cinque sottozone di produzione (**MAROGGIA, SASSELLA, GRUMELLO, INFERNO e VALCELLA**) e il Rosso di Valtellina DOC. Dal 1600 a Teglio si coltiva il **GRANO SARACENO** che ha dato vita al piatto simbolo della Valtellina: i Pizzoccheri. Le caratteristiche tagliatelle di colore grigio, ottenute dall'impasto di farina di frumento e farina di grano saraceno, vengono condite con patate e verze, con coste oppure spinaci, insaporite dal burro e dal formaggio Valtellina Casera DOP.



Il Grumello DOCG dei Dossi Salati

I Dossi Salati sono una piccola zona nel Grumello, da dove si ottengono delle uve pregiate capaci di dar vita a un vino ricco di fragranze. La coltivazione delle ripide vigne posizionate sul versante Retico delle Alpi, area particolarmente soleggiata, esprime appieno l'essenza dell'agricoltura eroica tipica della tradizione valtellinese.

Il Valtellina Superiore DOCG Grumello è un vino prodotto negli splendidi vigneti di questa zona e prende il nome dal Castello di Grumello. Si ottiene da vitigno Nebbiolo per almeno il 90%, al quale possono essere aggiunti altri vitigni a bacca rossa raccomandati per la provincia di Sondrio, fino a un massimo del 10% del totale. Per un anno è obbligatoria la manutenzione in botti di rovere o di castagno. Il restante affinamento può essere effettuato in bottiglia. Di colore rosso rubino, ha un profumo ammandorlato ed un sapore secco, austero, armonico e vellutato. Si abbina egregiamente con piatti saporiti, arrosti, grigliate miste di carni bianche e rosse e formaggi ed è un vino che si presta a lunga conservazione.

Menù

- Sushi con Bresaola della Valtellina IGP
- Tagliatelle alla farina di castagne (Taiadin)
- Brasato allo Sforzato di Valtellina DOCG
- Taroz
- Tortino di grano saraceno

9



Sushi con Bresaola della Valtellina IGP



120
min



4



Terrazze
Retiche di
Sondrio IGT
bianco

- 8 fette spesse di Bresaola della Valtellina IGP
- 200 g di ricotta d'alpe
- 1 zuccina
- 1/2 carota
- un pizzico di semi di cumino
- aceto balsamico
- sale

Mettere in frigorifero a compattarsi per almeno un'ora.

Prendere poi i cilindri di ricotta, togliere la pellicola ed arrotolarli nelle fette di Bresaola e dividerli in due.

Disporre il sushi di Bresaola su un piatto, aggiungere un filo di aceto balsamico e decorare con erba cipollina.

Tagliare la carota e la zuccina, utilizzando solo la parte verde, a piccoli cubetti e cuocere per un minuto in acqua bollente, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Mescolare le verdure con la ricotta, aggiustare di sale e formare dei cilindri con l'aiuto della pellicola.





Tagliatelle alla farina di castagne (Taiadin)

- 250 g farina 00
- 150 g farina di castagna
- 1 uovo
- acqua
- sale

Per il condimento:

- 100 g burro
- 150 g Valtellina Casera DOP
- 50 g Grana Padano DOP grattugiato
- cipolla di Sermide
- alcuni fiori di camomilla



**Rosso
di Valtellina
DOC**

Mescolare le due farine e l'uovo, impastarle con acqua e lavorare per circa 5 minuti. Con il mattarello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2/3 millimetri dalla quale si ricavano delle fasce di 7/8 centimetri. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 15 minuti. Versare la pasta in una teglia ben calda aggiungendo il Valtellina Casera tagliato a dadini e il Grana Padano. Amalgamare e aggiungere il soffritto con la cipolla. Guarnire il piatto con dei fiori di camomilla.

Brasato allo Sforzato di Valtellina DOCG

95
min

4

**Sforzato
di Valtellina
DOCG**

- 1 Kg di carne di manzo per brasato
- 100 g di farina 00
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla di Sermide
- 10 bacche di ginepro
- 1 foglia di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 100 g di concentrato di pomodoro
- 1 litro di Sforzato di Valtellina DOCG
- sale e pepe

Infarinare la carne e farla rosolare in una pentola dai bordi alti o in un Lavéc con gli aromi nell'olio bollente.

Unire le verdure tagliate a cubetti, il pomodoro e lasciar rosolare per 10 minuti.

Aggiungere la farina rimasta e bagnare con lo Sforzato. Cuocere lentamente per un'ora. A cottura ultimata togliere la carne e passare al mix la salsa, aggiustando di sale e pepe.

Tagliare a fette la carne e coprirla con la salsa.

Taroz

60
min

4

**Rosso
di Valtellina
DOC**

- 400 g di patate
- 300 g di fagiolini freschi
- 200 g di formaggio Valtellina Casera DOP
- 150 g di burro
- 1 cipolla di Sermide
- sale e pepe

In una pentola far bollire in acqua le patate sbucciate con i fagiolini. Lasciar cuocere bene e scolare.

Schiacciare il tutto con un cucchiaino di legno in modo da ricavarne quasi una purea. Salare, pepare e disporre l'impasto in una terrina precedentemente imburata, poi ricoprire con il formaggio già tagliato a fettine. Formare più strati.

Nel frattempo far soffriggere nel burro una cipolla affettata, lasciar dorare e poi versare sul taroz.



Tortino di Grano Saraceno



Terrazze Retiche
di Sondrio IGT

- 25 g di farina di grano saraceno
- 38 g di farina bianca "00"
- 25 g di burro
- 50 g di zucchero semolato
- 30 g di miele di castagno di Valtellina
- 100 g di Mele di Valtellina IGP Golden Delicious
- 100 g di noci
- 2 uova intere
- 1 bustina di vaniglia
- sale

Per la salsa alla vaniglia:

- 250 ml di panna fresca
- 75 ml di latte intero
- 4 tuorli d'uova
- 1 bustina di vaniglia
- 75 g di zucchero

In una terrina con l'aiuto di una frusta, montare le uova intere con lo zucchero e il miele, fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungere la farina di grano saraceno e la farina bianca "00", metà delle mele, precedentemente sbucciate e tagliate a cubetti e infine le noci sminuzzate al coltello. Incorporare il burro, il lievito sciolto in poco latte, la vaniglia e un pizzico di sale. Mescolare fino a quando risulterà un impasto soffice.

Riempire degli stampini monoporzione di alluminio e cuocere in forno a 180 °C per 30 minuti.

Servire i tortini tiepidi con della salsa alla vaniglia e delle fettine di mela.



Salsa alla vaniglia:

Versare in un pentolino la panna, il latte e la bustina di vaniglia e portate a bollire a fuoco dolce; spegnete e lasciate in infusione per 30 minuti circa.

Nel frattempo in una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unire la parte liquida ai tuorli montati filtrandola attraverso un colino; mescolare delicatamente con una frusta e rimettere nel pentolino su fuoco molto dolce facendo addensare la crema senza portarla a bollore.



Sapori di carattere sulle strade bergamasche

La cultura di Bergamo per il vino e il cibo è frutto della tradizione e delle caratteristiche specifiche della terra: montagne, laghi, pianure e colline si rispecchiano in una sorprendente quantità di prodotti.

Tra i formaggi ricordiamo il **BRANZI**, il **FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP**, il **GORGONZOLA DOP**, il **QUARTIROLO LOMBARDO DOP**, il **TALEGGIO DOP** e lo **STRACHITUNT DOP**, formaggio erborinato dalle antiche origini prodotto nella Valle Brembana, Valle Taleggio e Val Sassina. Da non dimenticare la Formaggella della Val di Scalve e tutti i formaggi caprini. Non mancano i salumi sulla tavola bergamasca: la salsiccia e la pancetta della Bergamasca prodotte esclusivamente con carni suine fresche; il **SALAME DELLA BERGAMASCA** prodotto con carni suine provenienti da diversi tagli quali la coscia, la spalla e la coppa e dal sottogola che si serve solitamente con il **LARDO** prodotto in zona, speziato con l'aggiunta di erbe aromatiche che conferiscono profumi e aromi intensi. Le radici della cucina bergamasca sono molto antiche e hanno subito le influenze delle zone limitrofe. Il territorio bergamasco, come tutte le aree lombarde che vantano una storia di economia agricola, ama i piatti nutrienti ottenuti da prodotti semplici e facilmente reperibili. Tra le ricette caratteristiche del territorio, occupa un posto d'onore la **POLENTA E OSÉI**, i **CASONCELLI DELLA BERGAMASCA**, nati per utilizzare gli avanzi di carne suine e bovine che si sono arricchiti con i sapori dell'amaretto, dell'uva sultanina, della **PERA SPADONA** (Abate) e della scorza di limone. Si dice che questa cucina, che combina il rispetto per il cibo, la cura per i materiali, la dedizione e la serietà nella produzione sia espressione del carattere dei Bergamaschi.



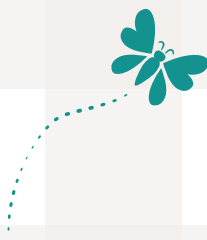
Lo Strachitunt DOP

Una delle gemme più rare e preziose delle Prealpi italiane, lo Strachitunt è un saporito formaggio erborinato dalle antiche origini prodotto in Valle Brembana, Valle Taleggio e Valsassina, il cui nome deriva dalla traduzione bergamasca di stracchino tondo. È un formaggio a latte vaccino intero crudo, prodotto con l'antica tecnica delle due paste, che consiste nell'unione a strati della cagliata della sera, o cagliata fredda, lasciata sgocciolare in tele di lino per almeno 12 ore, con la cagliata della mattina, o cagliata calda. Da quest'unione si ottiene un formaggio a forma cilindrica con pasta compatta, marmorizzata, bianca con piccole venature verde-bluastre. La crosta è sottile e rugosa a volte fiorita di colore giallognolo tendente al grigio. Il sapore è aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il protrarsi della stagionatura.

Menù

- Margottini al Branzi
- Casoncelli
- Filetti di persico del lago di Iseo al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Millefoglie di Strachitunt DOP e Pere mantovane IGP
- Torta del Donizetti

15



Margottini al Branzi

80
min

4

Valcalepio
DOC
Bianco

- 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 bollire e unirvi a pioggia il semolino con un bel pizzico di sale.

Lasciar cuocere, mescolando con un cucchiaino di legno, per circa 30 minuti.

Togliere dal fuoco e, continuando a mescolare, aggiungere 40 g di burro, il Grana Padano e il pepe.

Con il burro rimasto, ungere 4 stampini di alluminio (i cosiddetti margottini), cospargerli con il pangrattato e con un cucchiaino 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.

Casoncelli

Per la pasta

- 400 g di farina
- 100 g di semola di grano duro
- 2 uova

Per il ripieno

- 150 g di macinato per salame
- 125 g di pane grattugiato
- 100 g di carne bovina arrostita
- 70 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 10 g di uva sultanina
- 5 g di amaretti
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale e pepe

Per il condimento

- 100 g di pancetta tagliata a bastoncini
- 100 g di Grana Padano DOP grattugiato

110
min

8

Valcalepio
DOC
Rosso

- 80 g di burro
- alcune foglie di salvia

Amalgamare farina, semola, uova, sale aggiungendo acqua quanto basta e lasciarlo riposare per 30 minuti. Per il ripieno, rosolare con una noce di burro il macinato per salame, unire la carne arrostita, l'aglio, il prezzemolo e lasciare insaporire. Versare il tutto in una terrina, unire il Grana Padano, il pangrattato, le uova, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta tritata, pepe e sale. Stendere la sfoglia, ritagliare dei dischi di 6/8 cm riempiendoli al centro con un cucchiaino di ripieno. Cuocere i casoncelli in abbondante acqua salata. Dopo averli scolati, condirli con burro fuso e salvia, pancetta e Grana Padano grattugiato.

Filetti di persico del lago di Iseo al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP



Valcalepio
DOC
Bianco

- 18 filetti di pesce persico del Lago di Iseo
- 150 g di Formai de Mut DOP fresco
- 150 g di salsa di pomodoro
- 100 g di farina bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di grappa al ginepro
- burro
- Olio Extravergine d'oliva
Laghi Lombardi DOP
- timo
- sale

Stendere i filetti di pesce persico sul tavolo da lavoro, salate poco. Aggiungere una fettina di Formai de Mut, arrotolare e fermare con uno stecchino. Infarinare i rotolini così ottenuti.

In una padella, scaldare bene l'olio e il burro, rosolare gli involtini e infine fiammeggiare con la grappa. Aggiungere quindi il pomodoro e il timo. Servire con medaglioni di polenta.



Millefoglie di Strachitunt DOP e Pere Mantovane IGP

30
min

4



San Martino
della Battaglia
DOC
Liquoroso

- 8 dischetti di pasta sfoglia
- 120 g di formaggio Strachitunt DOP
- 50 g di Pere Mantovane IGP (Abate)
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di miele di castagno
- 20 g di zucchero semolato
- 5 g di burro

Per il croccante di mais

- 15 g di farina gialla bramata
- 15 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato

Ritagliare dai fogli di pasta sfoglia dei dischetti di circa 8 cm di diametro e cuocerli in forno, già caldo a 200 °C, per circa 8-9 minuti.

Tagliare a fette sottili lo Strachitunt. A parte

tagliare le pere a cubetti e caramellarle in padella con burro e zucchero, quindi lasciarle raffreddare. In un pentolino portare a riduzione l'aceto balsamico, unendovi un cucchiaino di zucchero, fino ad ottenere uno sciroppo denso.

Per ottenere il croccante di mais, miscelare il Parmigiano Reggiano e la farina bramata, quindi versarli a pioggia in un padella antiadarente già calda, per pochi secondi fino ad ottenere delle cialde sottili. Toglirle quindi con una spatola, badando di non romperle e lasciarle raffreddare.

Montare il dessert a strati partendo da un primo dischetto di sfoglia, aggiungendo poi il formaggio, le pere e terminare con l'altro dischetto di sfoglia.

Guarnire con alcune gocce della riduzione di aceto e gocce di miele di castagno.





Torta del Donizetti



**Valcalepio
DOC
Moscato
Passito**

- 160 g di burro
- 60 g di zucchero
- 4 tuorli + 2 albumi d'uovo
- 25 g di farina
- 60 g di fecola
- 50 g di albicocche candite
- 50 g di ananas canditi
- alcune gocce di concentrato di maraschino
- una bustina di vaniglia

Montare il burro con 50 g di zucchero, aggiungere i tuorli e amalgamare bene il tutto.

Montare a neve i due albumi e lo zucchero rimasti e incorporarli lentamente al composto precedente.

Aggiungere man mano la farina, la fecola e quindi i canditi di albicocca e ananas a pezzettini, insieme agli aromi di maraschino e vaniglia.

Imburrare uno stampo per ciambella e versarvi l'impasto, mettere in forno per circa 40 minuti a 180 °C.

Sformare e far raffreddare, quindi spolverizzare con zucchero a velo.



BRESCIA

Franciacorta: allegro con brio

Gastronomia particolarissima è quella della **FRANCIACORTA**, giocata fra due poli: la cucina contadina di carni dell'entroterra e quella di pesce del vicino Lago d'Iseo. I due piatti più tipici sono così il **MANZO ALL'OLIO** di Rovato (dove si tiene dai tempi della Serenissima uno dei principali mercati della carne italiani) e la **TINCA RIPIENA**, specialità di Clusane, borgo sul lago. A legare queste due pietanze, la **POLENTA**, che immancabilmente le accompagna.

La Franciacorta è nota anche per i suoi **BOLLITI** che esaltano le qualità della carne della zona, e per gli spiedi, che sono proposti in autunno con leggere varianti in moltissime trattorie, accanto a cacciagione e funghi. Così come il **PESCE**, che arriva freschissimo sulla tavola dal vicino **SEBINO**: tinca, salmerini, coregoni, anguille e le cosiddette sardine alla griglia, che in realtà sono aole o altri piccoli pesci di lago essiccati al sole, messi sott'olio e poi cucinati alla brace. Fra i primi piatti, gnocchi di patate e **CASONSEI** (versione bresciana dei ravioli), tortelli e strangelapreti (gnocchetti di spinaci) e fra i dolci, il bossolà, parente stretto del pandoro, e la torta di rose.

Fra i prodotti tradizionali, i formaggi, innanzitutto, quali la Robiola bresciana, gli **STRACCHINI**, il **PRESSATO** e le DOP Salva Cremasco, Silter, Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo; i **MISSOLTINI**, pesciolini di lago, i mieli, i salumi (quali il salame di Monte Isola, leggermente affumicato), l'**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP**.



Il Silter DOP

Il formaggio Silter è prodotto durante tutto l'arco dell'anno nei territori della Valle Camonica e nelle zone prealpine ad est del Lago d'Iseo, in provincia di Brescia. Nel dialetto locale "silter" indica le malghe o le casere, dove avviene la lavorazione e la prima stagionatura dei formaggi prodotti in alpeggio durante l'estate. Il Silter è un formaggio stagionato, a pasta semicotta, preparato esclusivamente con il latte crudo di vacche di razza Bruna Alpina, parzialmente scremato per affioramento, che può provenire dall'unione di più mungiture, l'ultima delle quali può essere aggiunta senza essere scremata, seguendo una tecnica di lavorazione artigianale tramandata da generazioni. Gli ingredienti sono infatti rimasti inalterati nel tempo e sono latte vaccino, caglio di origine animale, sale ed eccezionalmente zafferano. La forma è cilindrica con crosta naturale, dura, pulita e dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito d'oliatura e stagionatura che può durare da 6 mesi ad un anno o più. Il sapore è dolce, delicato con aroma di latte e di essenze vegetali, mentre diventa intenso ed a volte leggermente sapido con una lunga stagionatura.

Menù

- Bocconcini di sardina essiccata con purea di dlici
- Risotto allo Spumeggio
- Manzo all'olio
- Tinca al forno
- Torta di Rose

21



Bocconcini di sardina essiccata con purea di alici



Franciacorta
DOCG
Brut

- 6 filetti di sardina del lago essiccata
- 200 g di polenta all'Olio Extravergine d'oliva Laghi Lombardi DOP
- 100 g di panna
- 100 g di alici marinate
- polvere di prezzemolo
- peperoncino
- Olio extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- aceto di miele
- limone

Dai filetti di sardina essiccata ricavare 16 bocconcini e passare sotto il grill del forno sino ad ottenere la pelle croccante.

Confezionare una polenta, lasciarla raffreddare ed emulsionarla con l'olio fino ad ottenere una crema morbida.

Mettere la crema ottenuta in un *sac à poche* con la bocchetta rigata.

Frullare le alici marinate con il peperoncino, l'olio, la buccia di limone e l'aceto di miele fino ad ottenere una salsa omogenea.

Montare il piatto mantenendo al centro un ciuffo di cipolla *julienne* scottata con acqua e appoggiarvi sopra la crema di polenta all'olio, intorno mettere i bocconcini di sardina e guarnire con la salsa alici.

Spruzzare il tutto con del prezzemolo fresco tritato e servire.



Risotto allo Spumeggio



**Franciacorta
DOCG
Satèn**

- 300 g di riso della Lomellina
- 100 g di burro
- 150 g di Grana Padano DOP
- 100 g di panna fresca
- 25 g di maizena o fecola di patate
- 1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- 1 litro di brodo leggero di carne
- 1 bicchierino di cognac
- 1/4 litro di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bottiglia di Franciacorta Brut (anche da 375 cc)

In un recipiente a bagnomaria mettere 70 g di burro, il latte, la panna e 130 g di Grana Padano, cuocere per 20 minuti circa con

l'acqua in continua ebollizione.

Aggiungere i tuorli d'uovo, mescolare bene, e aggiustare la densità con la maizena stemperata in poca acqua.

La fonduta dovrà risultare densa e cremosa. Preparare il risotto tostando il riso con l'olio, sfumando con il cognac, conducendo la classica cottura con il brodo di carne.

Mantecare con il restante burro ed il Grana Padano.

Stendere il risotto su 4 piatti piani capienti, mescolare con una frusta la fonduta ben calda con il Franciacorta fatto fuoriuscire dalla bottiglia dopo avervi inserito un cucchiaino da caffè di zucchero di canna. Prima di servire, lasciar mantecare per qualche minuto. Spargere uno strato di salsa sul risotto e servire subito.

23

Manzo all'olio



**Franciacorta
DOCG
Pas Dosé**

- 1 cappello di prete di manzo del peso di 1 kg
- 3 litri di acqua
- 2 spicchi d'aglio
- 2 acciughe salate
- 1 cipolla piccola dorata del Vogherese
- 1 dl di Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- 25 g di maizena o pane secco grattugiato finemente
- 25 g di burro
- sale

In una pentola capiente preparare un soffritto con il burro, le acciughe, l'aglio e la cipolla

tritata finemente. Aggiungere l'acqua, il sale e portare ad ebollizione.

Aggiungere la carne e togliere le impurità che verranno a galla per i primi 5 minuti. Cuocere a fuoco medio per 2 ore circa.

Aggiungere l'olio, il pane a pioggia (o la maizena diluita in poca acqua). Cuocere ancora per 20 minuti muovendo la carne con frequenza per non farla attaccare.

Togliere la carne dal sugo di cottura ed aggiustarne eventualmente la densità.

Servire il manzo a fette di 4-5 cm di spessore ricoperto dal sugo di cottura accompagnando con polenta o crostone di pane.

Tinca al forno

180
min

4

**Franciacorta
DOCG
Brut**

- 4 tinche da 300 g cadauna
- 300 g di burro
- 300 g di Grana Padano DOP
- 100 g di pane grattugiato
- misto di spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe)
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- prezzemolo
- qualche foglia di alloro
- sale

Per la polenta

- 600 g di farina di mais
- 2 litri di acqua
- sale grosso

Incidere la tinca dalla parte della schiena, levarne la lisca e lavarla in acqua corrente.

Preparare il ripieno con il formaggio, il pane, le spezie, il sale e il prezzemolo. Riempire le tinche con il ripieno asciutto. Adagiarle in una teglia in terracotta precedentemente bagnata con poco olio e foglie di alloro.

Ricoprirle con parte del ripieno asciutto e pezzetti di burro.

Infornare a fuoco moderato (160 °C) per circa due ore.

Può essere servita con polenta fumante.

Mettere a bollire 2 litri d'acqua.

Quando l'acqua bolle, salarla con circa un cucchiaino di sale grosso e versare a pioggia la farina, mescolando rapidamente con un cucchiaino di legno per non far creare grumi. Una volta unita tutta la farina, continuare a mescolare sempre nello stesso verso e dal basso verso l'alto, abbassare la fiamma e farla cuocere per circa un'ora.



Torta di Rose



Curtefranca
DOC
Bianco

- 150 g di latte
- 350 g di farina
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 scorza di limone
- 1 cubetto di lievito di birra
- 3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva
Laghi Lombardi DOP
- 1 pizzico di sale

Per la farcitura:

- 150 g burro
- 150 g zucchero

In un recipiente unire lo zucchero, la scorza di limone, il latte, l'olio, il lievito, i tuorli e mescolare con una frusta.

Aggiungere lentamente la farina e il sale, impastare ottenendo una palla liscia.

Stendere l'impasto con il matterello e formare un rettangolo.

Preparare la farcitura lavorando il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema, stenderla sulla pasta ed arrotolarla su se stessa formando un cilindro.

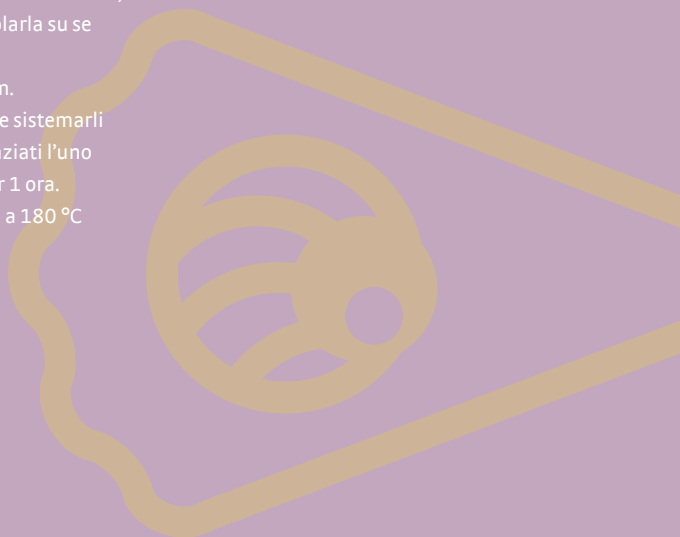
Tagliare dei tronchetti alti 4 cm.

Chiuderli nella parte inferiore e sistemarli in una teglia imburrata, distanziati l'uno dall'altro. Lasciare lievitare per 1 ora.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.



25





Sapori ricchi sui colli dei Longobardi

Terra aspra e allo stesso tempo generosa che produce cose buone, ma un poco selvatiche. La cucina bresciana ha prodotto piatti essenziali, sviluppati partendo da materie prime sapienti.

Nella campagna bresciana con la polenta si servono le **COTICHE** in umido, lo stufato, la trippa, la lepre in salmì, gli uccellini scappati (involtoni di maiale con foglie di salvia cotti in padella), il coniglio e il capretto tagliati a piccoli pezzi e spruzzati di vino bianco. Tipiche della tradizione gastronomica locale sono le **LUMACHE**, dette appunto **ALLA BRESCIANA**, cotte con gli spinaci e condite con abbondante **GRANA PADANO DOP**. Tra le eccellenze del territorio il **BAGÒSS**, formaggio tipico di Bagolino, a pasta semicotta prodotto secondo metodi di produzione tradizionali praticati da secoli. Il disciplinare di produzione richiede che tutto il latte utilizzato sia prodotto da vacche di razza bruna allevate a **BAGOLINO** e alimentate con fieno locale. Caratteristica tipica del Bagòss è l'aggiunta di zafferano che gli conferisce un profumo caratteristico, nonché il suo tipico colore giallo.

Frequenti sulle tavole della zona sono i piatti a base di pane raffermo, tra cui la **ZUPPA DI MARICONDE** (gnocchetti di pane, latte, uova e Grana in brodo di pollo) e gli strangolapreti, a base di spinaci, uova e formaggio e i **CASONSEI** (casoncelli). Lo spiedo ha tradizioni molto antiche ed è caratterizzato dal metodo di cottura diretto delle carni con il fuoco e le braci senza l'intermediazione della padella. I dolci sono semplici e consistenti con un impasto raffinato come il bossolà, i biscotti bresciani e la persicata. Nel complesso si tratta di sapori forti e gradevoli perfetti per amalgamarsi con i vini della zona dal **BOTTICINO DOC** al **CAPRIANO DEL COLLE DOC** o l'**IGT MONTENETTO** di Brescia.



Il Bagoss

Il Bagòss, formaggio tipico di Bagolino, paese della vallata del Caffaro, è però prodotto anche nelle altre principali valli bresciane: Val Camonica, Val Trompia e Val Sabbia. Il disciplinare di produzione richiede che tutto il latte utilizzato sia prodotto da vacche di razza Bruna allevate nella zona e alimentate con fieno locale. In inverno il bestiame viene tenuto nei caratteristici fienili e il latte viene lavorato nelle aziende di fondo valle o nel caseificio sociale. Nei mesi estivi l'allevamento si trasferisce sui pascoli delle montagne circostanti e la trasformazione del latte avviene nelle malghe secondo metodi di produzione tradizionali praticati da secoli. Il Bagoss è un formaggio preparato con latte parzialmente scremato per affioramento, a pasta semicotta o cotta. Caratteristica tipica è l'aggiunta di zafferano che gli conferisce un profumo caratteristico, nonché il suo tipico colore giallo. La stagionatura varia da 1 a 2 anni. La pasta è compatta, a tessitura granulosa e leggermente occhiata. Il sapore è decisamente aromatico, persistente, ma non piccante. La crosta è bruna, scura e consistente.

Menù

- Tramezzino alla Longobarda
- Fagottino integrale con ricotta di capra
- Insalata di agnello con formaggio Bagoss e tartufo nero
- Insalata Valverde
- Tortina di Pere Mantovane IGP al vino rosso con crema al mascarpone e pepe rosa



Tramezzino alla Longobarda



Capriano
del Colle
DOC rosso

- 300 g di trita magra di vitellone o di manzo
- 1 uovo
- 1 peperone giallo
- fiocchi di patate
- latte
- ricotta delle Valli Varesine
- spinaci
- Taleggio DOP
- crescenza
- pomodori
- pane tritato
- prezzemolo
- salsa di pomodoro
- semi di sesamo
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- spezie
- sale e pepe

Per il tramezzino: preparare un impasto con la trita di manzo o di vitellone, olio, sale e un pizzico di pepe e disporlo in

piccole fettine quadrangolari. Creare dei tramezzini utilizzando come appoggio la tartara ed adagiarvi a piacere il peperone precedentemente sbollentato, pelato e saltato leggermente in tegame, oppure un impasto di ricotta e spinaci o in alternativa il pomodoro a fettine sottili e crescenza o taleggio. Per i fagottini: preparare un impasto con la trita di manzo o di vitellone unendovi i fiocchi di patate, latte e poco uovo. Preparare diversi tipi di impanatura con pane e prezzemolo, pane e semi di sesamo, pane e pomodoro. Formare una piccola pallina di impasto di circa 30 grammi, riporla su un foglio di pellicola e batterla fino ad ottenere un disco sottile da farcire con gli ingredienti utilizzati per la farcitura dei tramezzini. Ripiegate il dischetto a semiluna e sigillatelo come un tortello. Impanate a piacere utilizzando i diversi tipi di impanatura preparati e friggere pochissimo in olio abbondante.





Fagottino integrale con ricotta di capra



**Ronchi
di Brescia
IGT Bianco**

Per la pasta:

- 200 g di farina integrale
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- sale

Per il ripieno:

- 500 g di patate
- 250 g di fagiolini verdi
- 250 g di ricotta di capra di Mompiano
- 100 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 porro

Per la crema al basilico:

- 250 g di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- 150 g di pinoli
- 100 g di prezzemolo
- 100 g di noci sgusciate
- 100 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 1 mazzetto di basilico
- 3 cubetti di ghiaccio

Impastare la farina con le uova e il sale e lasciare riposare per 20'. Tirare la sfoglia sottile e ricavare dei fogli di pasta di circa 12x12 cm da cuocere in acqua bollente salata. Scolarli non appena vengono a galla e lasciarli raffreddare. Preparare il ripieno unendo alla ricotta metà delle patate e dei fagiolini tagliati a cubetti e lessati precedentemente, il tuorlo, il formaggio grattugiato, sale e pepe. Preparare la crema al basilico mettendo nel frullatore pinoli, noci e olio e in seguito ghiaccio, basilico, prezzemolo e il Grana Padano grattugiato. Confezionare i fagottini mettendo al centro della pasta il ripieno, chiuderli unendo le quattro estremità e legarli con dei laccetti ottenuti scottando le foglie verdi del porro. Soffriggere il restante porro, le patate rimanenti bagnate con poco brodo vegetale. A cottura ultimata passare al frullatore ottenendo una salsa cremosa da amalgamare con la crema al basilico.

Insalata di agnello con formaggio Bagoss e tartufo nero

100
min

4

**Montenetto
di Brescia
IGT Rosso**

- 420 g di carré di agnello
- 120 g di misticanza
- 60 g di sedano
- 60 g di Bagoss
- 18 g di tartufo nero
- 3 g di sale fino
- pepe bianco
- 4,8 cl di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- aceto di vino rosso

Tagliare il sedano in una finissima julienne. Preparare una vinegrette con l'olio, l'aceto, il sale e pepe.

Dissosare il carré, tagliare sottilmente la carne e metterla a marinare nella vinegrette per un'ora.

Affettare sottilmente il Bagoss e il tartufo.

Condire l'insalata con la vinegrette, disporre le fettine di agnello marinato, guarnire con il Bagoss e il tartufo nero.

Finire con il sedano tagliato sottilissimo e condire con la vinegrette rimasta.

Servire subito.

Insalata Valverde

10
min

4

**Botticino
DOC**

- 200 g di rezzaola (salume prodotto con carne bovina conciata con erbe aromatiche, sale e pepe e bagnata con vino rosso)
- 80 g di valeriana o spinaci freschi
- scaglie di Grana Padano DOP
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- sale e pepe

Affettare ben sottile la rezzaola. Mescolare la valeriana o gli spinaci e condire con olio e poco sale. Aggiungere a cascata le scaglie di Grana Padano.

Tortina di Pere Mantovane IGP al vino rosso con crema al mascarpone e pepe rosa



**San Martino
della Battaglia
DOC
Liquoroso**

Per la tortina:

- 30 g di pasta frolla classica

Per la crema al mascarpone:

- 60 g di zucchero a velo
- 20 g di mascarpone
- 6 cl di latte intero fresco
- 2 dl di panna liquida
- 2 g di pepe rosa

Per le pere al vino rosso:

- 1 kg di Pere Mantovane IGP
- 40 g di zucchero semolato
- 10 g di cannella
- 1,5 litri di vino Capriano del Colle DOC Rosso Riserva

Per la tortina: stendere la pasta frolla dello spessore di 3 mm, tagliare dei dischi e foderare gli stampi in alluminio leggermente imburattati e infarinati. Appoggiare sopra ad ogni stampo foderato, un altro stampo e pressarlo leggermente. Lasciare riposare in frigorifero per due ore, poi cuocerli in forno a 170 °C per 8-10 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Per le pere al vino rosso: pelare delle pere piccole e toglierne i semi scavando da sotto con uno scavino parigina. Mettere le pere in una casseruola in alluminio, aggiungere il vino rosso e la cannella in stecche, lasciar cuocere a fuoco dolce per 10 minuti. Aggiungere lo zucchero e continuare la cottura per altri 30 minuti. Glassare le pere

con il vino rosso fino a quando diventerà sciroposo.

Per la crema al mascarpone con pepe rosa: montare il mascarpone con lo zucchero e il latte. Aggiungere la panna e continuare a montare fino a quando non risulterà un composto ben spumoso, infine aggiungere le bacche di pepe rosa tritate.

Mettere al centro del piatto le tortine, farcirle con un cucchiaino di crema al mascarpone. Tagliare le pere ancora tiepide a fette sottili in senso verticale e adagiarle sopra la crema. Salsare con lo sciroppo di vino rosso ancora tiepido e decorare con un pezzo di stecca di cannella.





BRESCIA

Botticino

Rezzato

Qualità e semplicità: le parole chiave nella cucina tipica del Garda

La cucina tipica del **LAGO DI GARDA** è rinomata per la qualità dei suoi prodotti, ma anche per la sua semplicità nella preparazione delle vivande.

Il **PESCE** di lago è certamente il prodotto principale su cui si basa la cucina gardesana, poiché nel Lago di Garda si possono pescare circa quaranta diverse specie di pesci autoctoni o introdotti artificialmente. **TROTE, ANGUILLE, SARDINE, LUCCI, CARPE, CARPIONE, ALBORELLA** e **COREGONE** vengono ancora cucinati secondo la tradizione della cucina popolare, come le tagliatelle con le trote e gli asparagi, il risotto alla tinca, il carpaccio di trota, il fritto di trota salmonata e gli gnocchi di spinaci e trota.

Anche dagli allevamenti e dai pascoli che circondano la zona provengono carni e formaggi di ottima qualità, un prodotto tipico è il **SALAME MORENICO** di Pozzolengo. Tra i piatti forti a base di carne troviamo quelli con il coniglio, l'agnello, il capretto e la selvaggina e tra i piatti tradizionali sono da menzionare il bollito misto *co'la pearà*, la *Pastissada de caval*, la carne cotta sulla griglia e alla brace, l'anatra e la faraona ripiene.

L'**ULIVO** è presente sulle sponde gardesane da molti secoli. La cultura dell'ulivo richiede una cura particolare per poi arrivare alla raccolta del frutto in autunno inoltrato. Dopo le varie fasi di frangitura, spremitura e separazione si ottiene un quarto del peso iniziale delle olive. L'**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA DOP** è qualitativamente elevato per le sue caratteristiche organolettiche ed è caratterizzato da una bassa acidità che gli consente di essere utilizzato in tutte le pietanze della tradizione gastronomica rivierasca.



L'olio Extravergine di Oliva Garda DOP

Le colline che circondano il Lago di Garda garantiscono il clima ideale per la produzione di un olio che si adatta ad ogni preparazione culinaria. La coltivazione della pianta dell'olivo ha infatti origini e tradizioni antichissime ed ha interessato, fin dai secoli più antichi, i popoli e le culture del Lago di Garda e delle zone limitrofe. L'Olio Extravergine di Oliva Garda DOP ha ottenuto la sigla di riconoscimento nel 1997 ed il nome deriva dalla zona di produzione che comprende i territori delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. L'olio del Garda ha delle caratteristiche fra loro equilibrate con note fruttate di lieve o media intensità che ricordano l'erba fresca, il carciofo, il fieno, le erbe aromatiche, il cardo e che si fondono in un gusto delicato con note di amaro e piccante percepibili in gola, cui si affianca un retrogusto tipico di mandorla. È caratterizzato da una bassa acidità ed infatti il disciplinare della DOP Garda prevede regole severe tanto che l'acidità massima ammessa è di 0,5 (contro lo 0,8 massimo previsto dalla normativa europea).

Menù

- *Storione in carpaccio*
- *Ravioli al pesce di lago*
- *Frittura di agone*
- *Insalata del prevosto*
- *Bossolà di giuggiole*



Storione in carpaccio

5
ore

4

Lugana
DOC
Spumante

- 400 g di storione fresco
- rucola
- 2 arance

Per la mistura della marinata:

- 50 g di sale grosso
- 25 g di zucchero
- buccia di arancia grattugiata

Per la decorazione:

- erba cipollina
- crostini di pane
- burro

Mettere a marinare lo storione con gli ingredienti della mistura. Lasciarlo riposare in frigorifero per 4 ore. Togliere quindi dalla marinata, pulirlo dal sale lavandolo in acqua fresca e asciugarlo bene su un canovaccio da cucina. Disporre la rucola al centro del piatto, collocare una rosa di burro e sistemare tutto intorno le fettine di storione, tagliate sottilissime. Decorare il piatto con una corona di spicchi d'arancia, sbucciata al vivo. Salsare con un'emulsione di olio e succo di arancia. Servire il carpaccio di storione accompagnandolo con fette di pane tostato al forno e erba cipollina.





Ravioli al pesce di lago



Lugana
DOC

35

Per la pasta:

- 500 g di farina bianca
- 6 uova intere
- 1 cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- sale

Per il ripieno:

- 400 g di polpa di pesce di lago (trota, lavarello ecc.)
- 40 g di burro
- 1 piccola cipolla di Sermide
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino Lugana DOC
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di mollica di pane

Per il condimento:

- 60 g di burro
- maggiorana

Impastare la farina con le uova, un pizzico di sale, l'olio e l'acqua necessaria per ottenere una pasta soda. Lavorala bene

fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Fare una palla, avvolgerla in un canovaccio e lasciarla riposare. Pulire accuratamente il pesce, lavarlo e lasciarlo scolare. Tritare il prezzemolo. Affettare finemente la cipolla. Ammorbidire in poca acqua la mollica di pane. Lasciare rosolare la cipolla a fuoco moderato in un tegame con il burro e quando è diventata trasparente unire il pesce spinato e tagliuzzato grossolanamente. Versare il vino, farlo evaporare, salare, profumare con il prezzemolo e lasciar cuocere per 10 minuti. Togliere il pesce dal fuoco, versarlo in una terrina, amalgamare la mollica di pane e l'uovo e mescolare schiacciando con la forchetta. Regolare di sale. Stendere la sfoglia sul piano di lavoro infarinato e preparare dei ravioli con l'impasto. Lessarli in abbondante acqua salata in ebollizione; nel frattempo far fondere il burro e unire qualche fogliolina di maggiorana. Quando sono cotti, scolare i ravioli, metterli in una terrina e condirli con il burro fuso e le foglioline di maggiorana.

Frittura di agone



Lugana
DOC
Spumante

- 1 kg di agoni
- 3 limoni del Lago di Garda
- 1 manciata di prezzemolo
- farina
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- sale

Pulire i pesci privandoli delle lisce e delle interiora, lavarli con abbondante acqua fredda e asciugali con un canovaccio da cucina.

Disporre gli agoni in una terrina con il succo di due limoni, tre cucchiaini di olio e un poco di sale. Lasciarli marinare per 3-4 ore coperti con un canovaccio.

Trascorso questo periodo, levarli dalla marinata, scolarli bene e passarli nella farina precedentemente setacciata.

Metterli in una padella per fritti con abbondante olio bollente.

A cottura ultimata, disporre i pesci in un vassoio da portata, riscaldato in precedenza;

guarnire con fettine di limone e una manciata di prezzemolo, lavato in precedenza e fritto nell'olio bollente.



Insalata del prevosto



San Martino della Battaglia DOC

- 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, i 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.

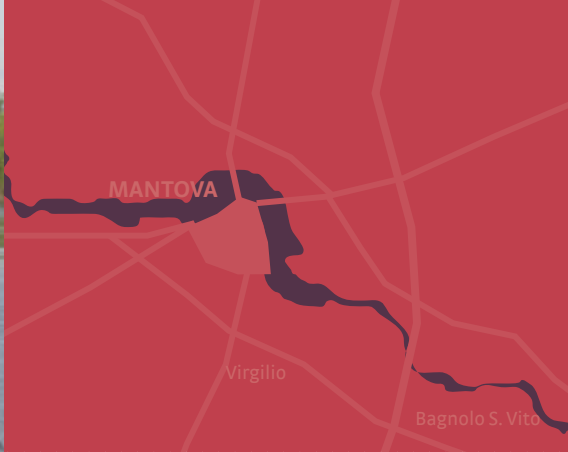
Bossolà di giuggiole



Lugana DOC Spumante

- 300 g di farina bianca
- 200 g di fecola di patate
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 40 gr di lievito di birra
- 4 uova fresche
- 1 limone del Garda
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 stecca di vaniglia
- sale

Scaldare un bicchiere di latte e mettervi mezza stecca di vaniglia, toglierla dopo mezz'ora e sbriciolarvi il lievito. Setacciare le due farine assieme. Montare il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungervi i quattro tuorli e le farine, mescolare con cura, grattugiare la scorza del limone e aggiungerla all'impasto assieme al lievito, incorporare gli albumi montati a neve e versare in una tortiera con buco centrale, ben imburata. Prima di infornare lasciare lievitare al caldo per un'ora, quindi mettere in forno a 170 °C per 40 minuti circa. Il Bossolà va servito con il cosiddetto brodo di Giuggiole, salsina dolce a base di giuggiole, mele cotogne, zucchero, vino bianco, limone e uva vespolina.



La tavola mantovana tra modernità e antica tradizione

Una terra, come quella mantovana, che vanta un'**AGRICOLTURA DI AVANGUARDIA**, può fregiarsi anche di una cucina di intensi sapori, che affonda le radici nella più antica tradizione. Le produzioni tipiche della provincia mantovana sono la tangibile eredità di una cultura contadina non scritta, ma complessa e ricca. I frutti della terra e del lavoro sono gli ingredienti essenziali delle specialità gastronomiche.

Il **MAIALE**, allevato fin dai tempi degli Etruschi, fornisce la carne per la realizzazione di prodotti molto caratterizzati. Punte di diamante della lavorazione suinicola locale sono il **SALAME** con o senza aglio e la **SALAMELLA**, prodotto fresco, che va cotta alla brace o alla griglia ed è il condimento ideale per il risotto più tipico e famoso: quello alla pilota. Mantova è l'unica provincia dove si producono due grandi formaggi di eccellenza: il **GRANA PADANO DOP** e il **PARMIGIANO REGGIANO DOP**. Anche i vini di alta qualità caratterizzano l'area del mantovano. Le zone di produzione sono due: le **COLLINE MORENICHE** del Garda con i suoi DOC Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Rubino e Chiaretto e la Bassa con il **LAMBRUSCO DOC**. Lunga è la lista dei prodotti tipici e tradizionali, tra i quali si possono segnalare la **ZUCCA**, elemento fondamentale per un piatto unico come i **TORTELLI**, il **MELONE MANTOVANO IGP**, la **PERA MANTOVANA IGP**, la **CIPOLLA DI SERMIDE**, il **TARTUFO NERO** e la **MOSTARDA DI MANTOVA**.



Una provincia per due grandi formaggi

Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP, sono due formaggi gioielli di tradizione e gastronomia. La provincia di Mantova è l'unica a produrli entrambi: sulla riva destra del Po il Parmigiano Reggiano DOP, mentre sulla riva sinistra il Grana Padano DOP. Oggi operano nel mantovano circa 20 caseifici di Grana Padano e 25 di Parmigiano Reggiano con quasi sei milioni di quintali di latte lavorato. Entrambi sono formaggi da stagionare (12 mesi di stagionatura minima fin oltre i 30 mesi per il Parmigiano Reggiano, mentre 9 sono i mesi di stagionatura minima per il Grana Padano) e più aumenta la stagionatura, più il gusto varia e si raffina. Prodotti simili fra loro, ma unici e inconfondibili, i due formaggi diventano elementi fondamentali della gastronomia, ma anche del puro stare a tavola insieme. Esaltano le minestre, ma costituiscono anche la degna conclusione di un pasto: una scaglia di Grana Padano o Parmigiano Reggiano, magari con un po' di mostarda, dà piacere ulteriore alla buona tavola.

Menù

- Pollo alla Gonzaga
o alla Stefani
- Capunsei
- Cotechino con
mostarda mantovana
- Fiori di zucca ripieni
- Bussolano



Pollo alla Gonzaga o alla Stefani



Alto Mincio
IGT
Bianco
Frizzante

- petti di pollo a fettine
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 3 spicchi d'aglio pestati
- 1 cucchiaino di zucchero
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- olio per friggere
- capperi e uva passa (a piacere, frutta candita, pinoli e valeriana)
- sale e pepe nero

Condire il pollo con due cucchiaini di succo di limone, l'aglio, lo zucchero, sale e pepe e lasciare marinare per una notte. Togliere il pollo dalla marinata e soffriggerlo su tutti i lati per tre minuti circa. Unire sale, pepe e il cucchiaino di succo di limone rimasto, i capperi e l'uva passa messa in ammollo precedentemente. Disporre il pollo in ciotole singole, aggiungendo il condimento.



Capunsei



**Garda Colli
Mantovani
DOC
Chiareto**

- 300 g di pane grattugiato
- 100 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 100 g di burro
- brodo bollente
- ½ cucchiaino di cipolla di Sermide
- 1 spicchio d'aglio
- noce moscata
- sale e pepe

Imbiondire la cipolla e l'aglio nel burro. Appena pronti, versare in una ciotola il pane e, sopra di esso, il soffritto. Lavorare velocemente aggiungendo il brodo bollente, sale, pepe e noce moscata. Quando il composto si sarà raffreddato, incorporare il formaggio e le uova. Bisogna ottenere un impasto consistente ma morbido, così da poterlo lavorare. Ricavare degli gnocchetti di forma allungata rotolando un po' di composto fra le mani e cuocerli in acqua bollente salata. Condire i capunsei con burro fuso aromatizzato con qualche foglia di salvia e Grana grattugiato.

41

Cotechino con mostarda mantovana

Per il cotechino:

- 1,5 kg di cotechino
- sale e pepe

Per la mostarda:

- 1 kg di mele cotogne o campanine
- 500 g di zucchero
- 13/14 gocce di essenza di senape per chilogrammo

Per la mostarda: sbucciare le mele cotogne o campanine, togliere il torsolo e tagliarle a fettine. Mescolarle con lo zucchero. Lasciar



**Lambrusco
Mantovano
DOC**

riposare il tutto per 24 ore. Scolare il succo, farlo addensare per una decina di minuti e rimetterlo assieme alla frutta. Dopo altre 24 ore ripetere l'operazione una seconda volta. Dopo altre 24 ore, infine, 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. Lessare in acqua bollente il cotechino, badando di forarlo prima, con una forchetta, perché non si rompa. Servire il cotechino caldo, affettato e contornato dalla mostarda mantovana.

Fiori di zucca ripieni

- 20 fiori di zucca
- 150 di prosciutto cotto
- 3 patate di piccole dimensioni
- 2 uova
- 2 spicchi d'aglio
- 40 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- noce moscata
- sale e pepe



**Garda Colli
Mantovani
DOC
Sauvignon**

Pulire bene le patate sotto il getto d'acqua e lessarle in acqua fredda salata per 30 minuti da quando raggiunge il bollore. Nel frattempo preparare i fiori di zucca tagliando all'interno la protuberanza gialla e lavarli delicatamente. Sgocciolarli ed adagiarli su di un panno per farli asciugare. Tritare il prosciutto cotto, l'aglio, il prezzemolo e mescolarli con il Grana Padano grattugiato. Insaporire il tutto con sale e noce moscata. Pelare le patate cotte, schiacciarle con una forchetta e mescolare uniformemente il composto. 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 °C per circa 20 minuti.





Bussolano



**Provincia
di Mantova
IGT Passito**

- 250 g di farina bianca
- 100 g di uvetta passa
- 70 g di zucchero
- 70 g di burro
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di vino Provincia di Mantova IGT Passito
- scorza di limone grattugiata
- vanillina

Fare ammolare l'uvetta in acqua tiepida e successivamente toglierla e strizzarla. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto piuttosto sodo. Imburrare e infarinare una teglia e disporvi l'impasto dandogli una forma allungata. Pennellare la superficie con un po' di latte e spargervi sopra dello zucchero in granella. Cuocete a 170 °C per 30 minuti.



Il riso alla corte dei Gonzaga

Le prime testimonianze di coltivazione del riso in provincia di Mantova risalgono al periodo di **FEDERICO II GONZAGA** (1500-1540). Grazie alla realizzazione di imponenti opere di bonifica idraulica, nacquero numerose corti risicole che permisero in breve tempo l'estensione della coltivazione del **RISO** in tutto il Sinistra Mincio, tanto che verso la metà del '700, ben 2.600 ettari circa erano coltivati a riso oltre alle coltivazioni di mais, orzo, barbabietola da zucchero, erba medica e in misura minore soia, girasole, sorgo e lattuga. La produzione del riso mantovano, grazie alle sue pregiate caratteristiche, aumentò progressivamente fino ad arrivare a metà dell'800 a più di 5.000 ettari coltivati, per poi contrarsi fino agli attuali 700-1.500 ettari annui, concentrati in quella stessa zona del Sinistra Mincio che vide la nascita della risicoltura virgiliana. Oltre alla produzione del riso la zona non si sottrae ai classici allevamenti di bovini da latte per la produzione del **GRANA PADANO DOP** e ad alcuni allevamenti di suini che danno corso naturale alla lavorazione del **SALAME MANTOVANO**, del **PROSCIUTTO** e del **PISTO**, che è ingrediente primario del **RISOTTO ALLA PILOTA**. Il settore vitivinicolo è nobilitato dalla produzione del **LAMBRUSCO MANTOVANO DOC**.

Quest'area del mantovano porta in dote una cucina locale, fondata sui prodotti del luogo, fortemente connotata dal legame con la tradizione popolare contadina. In una terra attraversata da tanta acqua si trovano in abbondanza il pesce d'acqua dolce, fra cui **LUCCIO**, **CARPA**, **TINCA**, **PESCEGATTO**, **ALBORELLE**, **GAMBERI DI FIUME**, ma anche rane, lumache e, per finire, il riso, l'elemento di congiunzione tra terra e acqua.



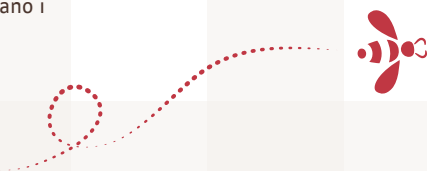
La coltivazione del riso

È dal XX secolo che in ambito di coltivazione del riso si è cominciato a parlare di selezioni, incroci e varietà. Nella risaia della cascina Vialone di Sant'Alessio in provincia di Pavia venne selezionata una varietà con caratteristiche degne di pregio, di colore scuro e notevole taglia (135 cm) denominata Vialone Nero o più semplicemente Vialone. La nuova varietà prese subito piede nella zona della Lomellina e anche nel mantovano. L'elevata taglia facilitava il lavoro delle mondine nella fase di raccolta, dimensioni che però con la meccanizzazione del lavoro divennero "ingombranti". Si iniziò dunque la creazione di una nuova varietà ottenuta dall'incrocio del Vialone con il Nano, quest'ultimo di taglia notevolmente ridotta (60 cm). La nuova varietà, denominata Vialone Nano, presenta un contenuto di proteina nobile che in fase di cottura ne determina un'elevata consistenza e una bassa collosità, che esaltano i piatti della cucina mantovana.

Menù

- Frittatina con i saltarei (gamberetti di fiume)
- Timballo di riso vialone nano, spinaci e noci con salsa di alici
- Risotto alla pilota con "puntel" di costine di maiale
- Coste gratinate
- Torta sbrisolona al riso

45



Frittatina con i saltarei (gamberetti di fiume)



Garda Colli
Mantovani
DOC
Chiareto

- 4 uova
- 4 cucchiaini di Grana Padano DOP grattugiato
- 100 g di saltarelli
- 20 g di burro
- 1 cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- sale e pepe

Montare le uova col Grana Padano grattugiato, aggiungere sale e pepe e cuocere a fuoco vivo nel burro, voltando la frittata a metà cottura. Le uova devono rassodarsi e prendere un bel colore dorato. Scottare i saltarelli precedentemente lavati; asciugarli bene e passarli nella farina bianca facendo attenzione che se ne depositi sopra il pesce solo un velo. I saltarelli devono essere fritti interi, in abbondante olio d'oliva fino a che raggiungano un delicato color dorato. Scolarli e farli asciugare su carta assorbente. Comporre il piatto sovrapponendo la frittura di saltarelli sulla frittata precedentemente preparata.



Timballo di riso vialone nano, spinaci e noci con salsa di alici



**Garda Colli
Mantovani
DOC
Chardonnay**

- 200 g di riso Vialone Nano
- 200 dl di brodo vegetale
- 250 g di spinaci
- 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 20 g di burro
- 2 melanzane
- 4 noci
- 4 alici
- aglio
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- noce moscata
- vino Colli Mantovani IGT Bianco Frizzante
- sale e pepe

In una casseruola calda rosolare l'aglio con poco olio. Aggiungere gli spinaci e le melanzane precedentemente tagliati a cubetti, salare e pepare e sfumare con poco vino bianco.

In un'altra pentola cuocere il riso col brodo vegetale per circa 20 minuti. Poco prima

di terminare la cottura del riso aggiungere gli spinaci e le melanzane rosolate precedentemente. A cottura avvenuta mantecare con il burro e il Parmigiano Reggiano grattugiato, condire infine con una spolverata di noce moscata e del pepe nero.

Rosolare a parte le noci tritate e le alici in poco olio fino a che le alici si saranno sciolte e toglierle dal fuoco.

Imburrare delle piccole pirofile e depositarvi il riso mantecato con gli spinaci e le melanzane. Mettere in forno preriscaldato a 180 °C per 10 minuti. Quando sarà trascorso il tempo necessario affinché si formi una crosticina dorata, togliete il timballo di riso dal forno e lasciarlo riposare 5-10 minuti; poi disporre le mono-porzioni su ogni singolo piatto e decorare con le noci e le alici sciolte precedentemente.





Risotto alla pilota con “puntel” di costine di maiale

120
min

4

Lambrusco
Mantovano
DOC

- 20 costine di maiale polpose
- 400 g di riso Vialone Nano
- 400 g di pesto di maiale
- 400 g di acqua
- 100 g di burro
- 100 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 300 dl di birra
- aglio
- alloro
- pepe

Mettere a marinare in una teglia da forno le costine con gli aromi per 12 ore. Successivamente aggiungere il sale e la birra, quindi metterle in forno per 90 minuti

a 150 °C coperte con un foglio di alluminio. Togliere l'alluminio e rosolare per 15 minuti a 180 °C. Al termine tenere al caldo. In una pentola di alluminio far bollire l'acqua con poco sale grosso, quindi aggiungere il riso e tenere a fuoco alto per 3 minuti. Spegnerne il fuoco, coprire la pentola con un canovaccio e il coperchio e metterla sopra un frangi-fiamma su fuoco molto basso per 20 minuti.

A parte cuocere la salsiccia con poco burro e sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco.

A cottura ultimata unire la salsiccia al riso e mescolare col formaggio grattugiato. Servire su piatto con le costine tagliate.

Coste gratinate



Garda Classico
DOC
Chiareto

- 500 g di coste
- 300 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 200 g di burro
- 1 dl di sugo di arrosto di vitello
- sale e pepe

Levare i fili dalle coste e pulirle dal verde, lavarle e farle imbianchire con acqua e sale. Scolarle e, una volta fredde, spremerle. Metterle in una casseruola e formare degli strati alternando coste, burro, formaggio grattugiato, pepe e sale. Fare in modo che l'ultimo strato sia di abbondante Grana grattugiato. Cuocerle in forno a 180 °C fino a che saranno ben gratinate.

Torta sbrisolona al riso



Oltrepò
Pavese
Moscato
DOC

- 100 g di farina di riso
- 100 g di farina gialla fioretto
- 100 g di zucchero
- 100 g di mandorle tritate
- 1 tuorlo
- profumo di anice

Amalgamare tutti gli ingredienti lavorando con le mani fino ad arrivare ad un impasto farinoso.

Mettere in una tortiera e fare uno spessore di 2 centimetri. Cuocere in forno a 150 °C per 1 ora. Una volta sfornata spolverare con lo zucchero.



Il diamante della tavola in terra mantovana

Sul filo della contraddizione tra la straordinaria **FERTILITÀ** delle terre strappate al grande fiume e l'incertezza del futuro, si è giocata la sfida secolare della civiltà agricola del **PO**. Sul piatto della vittoria restano i **SAPORI**, vellutati e grassi, della sua cucina. Il maiale con la versatilità delle sue utilizzazioni culinarie, e il **PARMIGIANO REGGIANO DOP** restano i perni di una cucina tradizionale dove anche altri prodotti si sono imposti all'attenzione: la **PERA MANTOVANA IGP**, il **MELONE MANTOVANO IGP** nella zona di Sermide e il **TARTUFO**.

Il "fungo che si mangia col naso" è diventato uno dei fiori all'occhiello della produzione gastronomica mantovana coltivato lungo il **SECCHIA**, dopo anni di sperimentazioni scientifiche che hanno portato alla individuazione di una qualità mantovana di **TARTUFO BIANCO**, che si raccoglie oggi lungo il corso del Po e che predilige suoli alluvionali e un clima temperato e piovoso. Il periodo della trifola si conclude verso **OTTOBRE**, periodo in cui si svolge la raccolta che richiama cercatori e appassionati da tutta Italia. Uno dei piatti che per la sua semplicità, ne esalta le virtù, è il **RISOTTO**, cotto al dente a fuoco moderato con brodo di carne sgrassata, poi condito con burro fuso e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP. Solo una volta servito in tavola va coperto con scaglie di tartufo bianco. Il **LAMBRUSCO MANTOVANO DOC** è il completamento irrinunciabile dell'intera cucina locale. Leggero e lampante esalta la sapidità dei piatti, mettendosi in contrasto con le loro morbidezze.



Il tartufo mantovano

“Tartufaie” è la definizione che viene data alle aree con la presenza di piante vicino alle quali crescono e si riproducono i tartufi che, per potersi sviluppare, hanno bisogno di zone con un giusto equilibrio geologico e climatico. Il Basso Mantovano, dove il paesaggio è pianeggiante e di origine alluvionale, è una tartufaia naturale per il *Tuber magnatum Pico* o Tartufo bianco pregiato. Quest’area, segnata dallo stretto rapporto con il fiume Po, trova il suo “epicentro tartufigeno” nel comune di Borgofranco sul Po. La raccolta del tartufo è definita da un calendario ben preciso stilato in base alle tipologie di fungo e alle stagioni di crescita. Una volta raccolto, il tartufaio deve provvedere a risistemare le zolle rimosse per preservare il terreno e garantire la possibilità di una nuova fioritura del fungo. Come ogni alimento stagionale, il tartufo andrebbe consumato appena raccolto. Secondo i più bravi chef, l’abbinamento che meglio esalta l’aroma e il profumo del tartufo è quello con l’uovo all’occhio di bue, ma è molto utilizzato anche con risotti e tagliatelle.

Menù

- Carpaccio di manzo affumicato con insalatina e tartufo
- Bigoli con salsiccia e tartufo cotti nel Lambrusco Mantovano DOC
- Uova al tartufo bianco mantovano
- Cipolla di Sermide ripiena di formaggi e tartufo bianco
- Millefoglie al cioccolato bianco

51





Carpaccio di manzo affumicato con insalatina e tartufo



**San
Colombano
DOC
Bianco**

- 300 g di manzo affumicato
- 150 g di insalata mista
- 40 g di tartufo mantovano bianco fresco
- 4 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- succo di mezzo limone
- sale e pepe

Tagliare a fette sottili il manzo affumicato, disporlo sul piatto, pulire e asciugare l'insalata.

Preparare una emulsione di olio, sale, pepe, succo di limone e una piccola parte di tartufo.

Spezzettare l'insalata, condirla con l'emulsione e disporla sul carpaccio.

Completare infine con il restante tartufo tagliato a fette sottili.

Bigoli con salsiccia e tartufo cotti nel Lambrusco Mantovano DOC



Terra
dei Colleoni
DOC
Cabernet

- 350 g di bigoli al torchio (pasta all'uovo)
- 200 g di salamelle di Mantova
- 100 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 50 g di tartufo mantovano bianco fresco
- 1 litro di acqua
- 1 litro di Lambrusco Mantovano DOC
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 noce di burro
- 1 cipolla di Sermide
- 1 cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP

In una casseruola portare ad ebollizione l'acqua unita al Lambrusco per cuocerli la pasta.

Nel frattempo in una padella grande a parte soffriggere la cipolla tritata finemente con l'olio, aggiungervi la salsiccia sgranata, rosolarla, sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare.

Scolare i bigoli e metterli nella padella con il condimento, aggiungere la noce di burro, il formaggio grattugiato e una parte del tartufo.

Saltarle i bigoli in modo che si uniscano bene con il condimento e servire con il restante tartufo tagliato a fette sottili.



Uova al tartufo bianco mantovano



Lambrusco
Mantovano
DOC

- 10 g di tartufo mantovano bianco fresco
- 2 uova
- 1 noce di burro

Il giorno prima, mettere le uova in un contenitore ermetico insieme al tartufo, in modo che ne assorbano la fragranza. In una padella antiaderente rosolare il burro, cuocere le uova all'occhio e servirle dopo averle abbondantemente cosparse di tartufo tagliato a fette sottili.



Cipolla di Sermide ripiena di formaggi e tartufo bianco



**Alto Mincio
IGT
Bianco
Frizzante**

- 1 cipolla di Sermide
- 1 tuorlo d'uovo
- burro
- latte
- Provolone Valpadana DOP
- Parmigiano Reggiano DOP
- noce moscata
- Tartufo bianco mantovano a scaglie
- sale e pepe

Cuocere la cipolla in forno a 180 °C per un'ora. Tagliarne l'estremità superiore ed estrarne la polpa, facendo attenzione a non danneggiare l'involucro esterno che sarà

poi utilizzato come contenitore. Tritare finemente la polpa estratta e preparare una crema facendo tostare la cipolla con un po' di burro e aggiungendo un po' di latte, il Provolone, il Parmigiano grattugiati, la noce moscata, sale e pepe. Il composto deve risultare cremoso. Lasciare intiepidire e rapprendere il tutto, quindi incorporare un tuorlo d'uovo e qualche fettina di tartufo. Riempire le cipolle con questa crema e far cuocere in forno a 200 °C per 15 minuti. Guarnire con tartufo tagliato a fettine sottili.

Millefoglie al cioccolato bianco



**Moscato
di Scaanzo
DOCG**

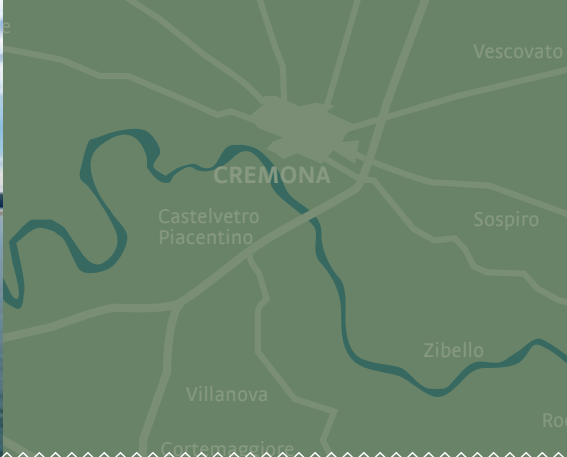
- 4 quadrati (10 x 10 cm)
di pasta sfoglia tirata sottile

Per la crema:

- 200 g di cioccolato bianco
- 125 g di latte
- 125 g di panna
- 25 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 1 foglio di colla di pesce

Fare intiepidire il latte, tritare la cioccolata a pezzetti, montare i tuorli con lo zucchero e mettere ad ammorbidire la colla di pesce. A parte montare la panna.

Unire il cioccolato al latte tiepido, poi incorporare le uova, aggiungere la colla di pesce e far raffreddare, quindi unire la panna in modo da ottenere una crema soffice e vellutata. Cuocere la pasta sfoglia in modo che diventi ben croccante. Dividere ogni quadrato in tre strati e comporre le millefoglie alternando uno strato di sfoglia e uno strato di crema. Decorare con coriandoli di cioccolato bianco e fondente e con granella di pistacchio.



Una festa per il palato alla tavola di Cremona

L'imponente vastità della pianura e dei campi coltivati è l'aspetto che caratterizza la provincia di **CREMONA**: un territorio pianeggiante ed intensamente coltivato, ricco di acque, segnato dalla presenza di numerosi **FIUMI** che lo delimitano e lo attraversano, ma che è il frutto di una profonda e continua trasformazione operata dall'uomo che, qui ha piegato la natura alle esigenze dell'agricoltura e della zootecnia.

Ancora oggi l'allevamento dei **SUINI** e la lavorazione delle **CARNI** continuano a rappresentare uno dei punti forti dell'economia cremonese. Tra gli insaccati uno dei prodotti più rinomati è certamente il **SALAME CREMONA IGP** prodotto con carni magre, compresa la coscia, grasso corposo e lardo rosa con venature magre, caratterizzato dalla presenza di aglio pestato e di spezie nell'impasto. Particolarmente rinomato è il **COTECHINO** cremonese vaniglia o il **SALAME DA PENTOLA** che si ottiene da carne suina magra di sotto spalla, magro di lardello e grasso di pancetta, sale, pepe e salnitro, uno dei componenti fissi del **GRAN BOLLITO MISTO** alla cremonese, insieme a carni di bovino adulto, testina e lingua di vitello, gallina o cappone. Una volta, veniva utilizzato insieme a carni di manzo e di pollo per la preparazione dei "tre brodi" in cui vengono cotti i **MARUBINI** di Cremona. Ben sei formaggi prodotti nel Cremonese hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP). **GRANA PADANO**, **PROVOLONE VALPADANA**, **TALEGGIO**, **QUARTIROLO LOMBARDO**, **GORGONZOLA** e, da ultimo, il **SALVA CREMASCO**. Fra i prodotti agroalimentari tradizionali si annoverano: il **MELONE DI CASTEL DIDONE**, le **RADICI DI SONCINO**, la **CONSERVA SENAPATA**, la **COTOGNATA** e la **MOSTARDA DI CREMONA**.



Il Torrone di Cremona

Il Torrone di Cremona rappresenta il prodotto principe dell'antica arte dolciaria cremonese. Una leggenda popolare vuole che la profumata stecca sia nata dalla creatività dei pasticceri cremonesi in occasione delle nozze del 1441 tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza. Per l'occasione, i cuochi crearono un dolce a forma di "torrione", simbolo della torre duecentesca della cattedrale. Il magnifico dolce prese il nome di torrione ed ebbe un immediato successo. Il suo segreto non è dato tanto dagli ingredienti, quanto da una lavorazione a regola d'arte che prevede l'uso di attrezzature d'avanguardia, ma nello stesso tempo uno scrupoloso rispetto delle antiche ricette tradizionali. Il risultato è un prodotto d'alta qualità, dall'aspetto e dal gusto inconfondibili. Si presenta come una stecca bianca rettangolare, croccante di mandorle o nocciole (interi e tostate) amalgamate in un impasto di miele, zucchero e albume d'uovo montato a neve. Ha un gusto dolce ed un intenso sapore di mandorla. La pasta può essere friabile, nella ricetta classica, o morbida e fondente nella varietà tenera.

Menù

- *Flan di Provolone
Valpadana DOP*
- *Marubini di Cremona
ai tre brodi*
- *Faraona alla stradivari*
- *Mostarda di Pere
Mantovane IGP*
- *Torta al torrione*



Flan di Provolone Valpadana DOP

60
min

4

Oltrepò
Pavese
Barbera
DOC

- 150 g di Provolone Valpadana DOP
- 100 g di latte
- 1 cucchiaio di Grana Padano DOP grattugiato
- 1 uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- sale

Tritare il Provolone Valpadana, aggiungere un cucchiaio di Grana Padano, il latte, l'uovo, un pizzico di noce moscata e il sale. Mettere il composto in stampini monoporzione e cuocere in forno a bagnomaria per 30 minuti. Servire con mostarda di Cremona e gocce di aceto balsamico.



Marubini di Cremona ai tre brodi



Lambrusco
Mantovano
DOC

Per la pasta:

- 500 g di farina di grano tenero
- 40 g di Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- 4 uova
- sale

Per il ripieno:

- 500 g di brasato di manzo
- 300 g di arrosto di vitello
- 300 g di carne di lonza di maiale
o 300 g di pasta di salame o salsiccia
- 300 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 3 uova
- pane grattugiato
- noce moscata
- sale

Per il brodo:

Ottenuto mettendo in acqua fredda tre carni diverse: pollo (o cappone o gallina), manzo e carne di maiale o salame da pentola e le verdure consuete.

Passare al tritacarne le carni del ripieno, aggiungere il Grana Padano grattugiato, le uova, la noce moscata, le spezie e il sale. Mescolare per amalgamare tutti gli ingredienti, se il composto fosse troppo molle aggiungere una o due cucchiainate di pane grattugiato.

Mettere sulla spianatoia la farina a fontana, rompervi in mezzo le uova, aggiungere un filo di olio e impastare lavorando energicamente. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e tagliare dei quadrati. Confezionare i marubini piegandoli a triangolo e arrotolandoli intorno al dito. Porre a fuoco il brodo in giusta quantità e al bollore versarvi i marubini che dopo alcuni minuti potranno essere portati in tavola accompagnandoli con Grana Padano grattugiato.



Faraona alla Stradivari

- 1 faraona
- burro
- Olio Extravergine di Oliva Garda DOP
- lardo
- vino bianco
- 1 bicchierino di cognac

Per il ripieno:

- 500 g di riso
- 1 litro di latte
- 1 pesto di noci e di castagne arrosto
- 1 pizzico di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- Grana Padano DOP grattugiato
- pane grattugiato
- mostarda e tartufi tagliati a dadini
- noce moscata
- sale e pepe



Curtefranca
DOC
Rosso

Preparare il ripieno facendo cuocere il riso nel latte fino a quando viene assorbito tutto. Quando il riso sarà cotto al dente, aggiungere gli altri ingredienti che dovranno formare un impasto ben sodo. Farcire con il ripieno

la faraona, legarla e mettere attorno qualche fettina di lardo. Mettere la faraona in una teglia con burro e olio, lardo e una cipolla a pezzi, far rosolare per 10 minuti. Aggiungere un bicchiere di vino bianco ed, evaporato il vino, qualche cucchiaino di brodo. A fine cottura togliere la faraona dal recipiente e passare il sugo da un colino, aggiungere un cucchiaino di farina, mescolando bene, per evitare i grumi. Fare rosolare ancora per qualche minuto aggiungendo un bicchierino di cognac. Presentare la faraona col suo sugo a parte o versato sopra.



Mostarda di Pere Mantovane IGP

- 1 Kg di Pere Mantovane IGP
- 1,5 Kg di zucchero
- 6/7 gocce di senape per kg di prodotto
- alcool

Pelare, affettare, ripulire da torsoli e semi le pere e metterle in una casseruola.

Preparare uno sciroppo (con zucchero al 70% ed acqua al 30%) in quantità tale da poter ricoprire tutte le fettine. Portare lo sciroppo ad ebollizione, versarlo poi sulle pere e, aiutandosi con un coperchio di diametro inferiore al contenitore usato, fare in modo che la frutta rimanga completamente sommersa.

Lasciarla così per circa 12 ore, scolare poi lo sciroppo dalla casseruola avendo prima preparato altro sciroppo più denso (75% di zucchero, 25% di acqua) utilizzando



**Bonarda
dell'Oltrepò
Pavese
DOC**

eventualmente quello rimasto dalla prima preparazione, aggiungendo però altro zucchero. Versare il nuovo sciroppo nella casseruola, farlo bollire a fiamma viva, rimastando continuamente la miscela che normalmente fa molta schiuma. Con un grosso stuzzicadenti è bene forare ogni tanto le fette per controllarne la cottura. Nel frattempo lo sciroppo si sarà fatto più denso, quando una goccia di sciroppo fra le due dita tende a filare spegnere il fuoco e raffreddare velocemente (immergere la casseruola in un contenitore con acqua fredda). Aggiungere a freddo la senape liquida sciolta in alcool (5 parti di alcool per una parte di senape) dosandola con il contagocce. Ottima da abbinare ai bolliti e al Grana Padano a scaglie.

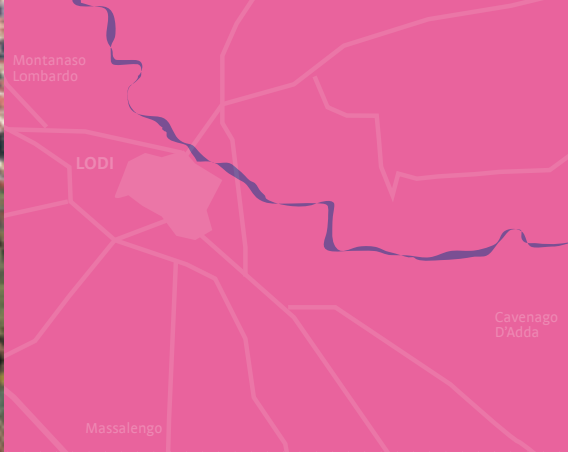
Torta al torrone

- 100 g di torrone
- 250 g di zucchero
- 200g di mascarpone
- 50 g di cioccolato
- 6 uova



**San
Colombano
DOC
Vivace**

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 metterete in freezer. A piacere, è possibile cospargere la superficie del dolce con cioccolato in scaglie.



Vino, burro, formaggi, insaccati: il Lodigiano svela i suoi tesori

Dolci colline, **VERDI DISTESE DI CAMPI** delimitati da corsi d'acqua pura, antichi borghi, ville, palazzi, cascine. In una parola: il Lodigiano. La presenza di acque fin dai tempi più antichi ha favorito l'agricoltura e tutto ciò che ne deriva. Anche ai giorni nostri rimane una delle principali attività del territorio: la coltivazione dei campi e l'allevamento del bestiame, con le sue carni e i tipici salumi, i fiumi di latte che quotidianamente vengono trasformati in **FORMAGGI UNICI**, sia morbidi che stagionati rendono la **CUCINA LODIGIANA** semplice e genuina, le cui ricette, per lo più tramandate oralmente, sono legate alla terra ed ai suoi prodotti. Tre sono i principali ingredienti che da sempre hanno dato vanto e lustro alla zona: il burro, il formaggio e gli insaccati.

Tra i formaggi tradizionali si segnalano la **CRESCENZA**, il **MASCARPONE ARTIGIANALE** e il **PANNERONE**, a pasta cruda e breve maturazione, non salato e dal caratteristico sapore amarognolo.

La zona di **SAN COLOMBANO**, è un'area essenzialmente di tipo collinare fra ubertosi vigneti cosparsi di alberi da frutto, particolarmente **CILIEGI**, **FICHI**, **PESCHI** e **PERI**. Il paesaggio immerso in un verde che cambia tonalità da stagione a stagione, è espresso da dossi armoniosi che si rincorrono. Il vino e la vite qui hanno segnato la cultura e la storia dei paesi collinari: un legame che nasce lontano nei tempi, riconosciuto dalla qualità del vino, frutto della vocazione del territorio e della laboriosa professionalità dei produttori.



Dal granone lodigiano, la raspadûra

La raspadûra è semplicemente la "raschiatura" in scaglie di Granone Lodigiano, un formaggio Grana giovane stagionato dai quattro ai sei mesi. Raschiando la forma giovane, con l'aiuto di un tornio manuale che fa girare su sé stesso il formaggio o di un particolare coltello piatto e ricurvo che nei mesi più freddi può essere anche scaldato, si ottengono dei petali di formaggio sottili e soffici che si prestano agli abbinamenti gastronomici più disparati. È uno dei simboli gastronomici del Lodigiano, ma è diffusa anche nelle province di Pavia e Cremona, dove conserva lo stesso nome. In passato si trattava di una pietanza povera in quanto, quando le forme di formaggio non stagionavano correttamente, il padrone faceva togliere con una grossa lama la parte offesa, donando i riccioli di formaggio "malato" ai suoi contadini. Oggi, invece, è una pietanza ricercata. La raspadûra viene solitamente servita come antipasto, spesso accompagnata da salumi, noci o funghi, ma può anche essere utilizzata per guarnire primi piatti come il risotto o la polenta.

Menù

- Galantina di pollo
- Risotto Pannerone
e Pere Mantovane IGP
- Trippa de San Bassan
- Zucchine ripiene
- Tortionata



Galantina di pollo

180
min

6

San
Colombano
DOC
Bianco

- 1 gallina disossata ed eviscerata dal macellaio di circa 1,2 Kg
- 250 g di petto di pollo
- 100 g di polpa di vitello macinata
- 100 g di lingua salmistrata o cotechino cotto e freddo
- 100 g di prosciutto crudo
- 30 g di lardo bianco non salato
- 40 g di pistacchi sgusciati e non salati
- 1 uovo intero
- Tartufo mantovano
- marsala secco
- noce moscata
- 1 pizzico di peperoncino
- 1/2 bicchiere di cognac o brandy italiano
- sale e pepe

Per il brodo di cottura:

- acqua
- 1 cipolla dorata di Voghera fresca
- 1 sedano
- 1 carota
- carcassa del pollo ed a piacere qualche cotenna
- 2 zampetti di vitello o maiale.

Materiali:

Ago, filo gastronomico, un telo bianco sottile per cottura, spago da cucina

Distendere il pollo sul piano di lavoro, togliere gran parte della carne dalla carcassa, lasciandone attaccato un sottile strato, tritare o tagliare a cubetti la carne tolta. Mettere a marinare la pelle del pollo bagnandola bene col marsala.

In una ciotola unire lingua, petto di pollo, prosciutto e lardo tagliati a dadini uguali, quindi aggiungere i pistacchi sbollentati e pelati, tutti gli altri ingredienti, il tartufo a piccoli pezzi ed impastare accuratamente, ma con delicatezza, il composto.

Togliere il pollo dal bagno di marsala, stenderlo sul piano di lavoro e mettere al centro il composto dando una forma a parallelepipedo, arrotolarvi intorno la pelle del pollo. Cucire bene i lembi col filo gastronomico e avvolgere la galantina nel telo legandolo bene. Pungere il tutto con un ago in 5 o 6 punti per farla sfiatare durante la cottura così che non si rompa. Cuocere lentamente nel brodo preparato precedentemente e già caldo per circa 2 ore. Togliere la galantina dal brodo, lasciarla raffreddare e tagliarla ben fredda. Servire su un piatto, tagliata a fette sottili e guarnita a piacere anche con gelatina.



65

Risotto Pannerone e Pere Mantovane IGP



**San
Colombano
DOC
Vivace**

- 350 g di riso Carnaroli della Lomellina
- 200 g di Pere Mantovane IGP
- 200 g di Pannerone
- 20 gr di burro
- 800 ml di brodo di verdure
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla dorata di Voghera
- 3 cucchiaini Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP

Mettere a scaldare l'olio e il burro in una casseruola capiente, aggiungere poi la cipolla tritata finemente.

Una volta che la cipolla sarà appassita, mettere il riso e farlo tostare; aggiungere poi un bicchiere di vino bianco facendo sfumare e un mestolo di brodo di tanto in tanto. Mescolare continuamente. Mentre il riso cuoce, tagliare a cubetti il Pannerone e sbucciare le pere, eliminare il torsolo centrale e tagliare la polpa in cubetti. Quando il riso sarà quasi cotto, aggiungere la polpa di pera e il Pannerone. Amalgamare bene il tutto e, prima di servire, lasciar mantecare per qualche minuto.

Trippa de San Bassan



**San
Colombano
DOC
Rosso Riserva**

- 1 kg di trippa mista
- 250 g di passata di pomodoro
- 200 g di carne trita
- 50 g pancetta
- 2 patate medie
- 1 litro di brodo di carne
- 2 cucchiaini di ragù di carne
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 scatola di fagioli borlotti
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaino scarso di burro
- 1 foglia di alloro, un rametto di salvia
- sedano
- carote
- cipolla dorata di Voghera
- aglio
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- sale e pepe

Lavare accuratamente la trippa.

Fare un trito con carote, sedano, cipolla, aglio, pancetta, foglie di salvia e imbiondire nell'olio e nel burro.

Aggiungere poi la trippa e farla insaporire nel soffritto, quindi mettere la carne e, una volta insaporita, aggiungere il vino rosso e lasciar sfumare.

Aggiungere poi il concentrato di pomodoro e la passata, 2 cucchiaini di ragù, le patate e mescolare il tutto, regolare di sale e di pepe e terminare con il brodo e i borlotti.

Lasciare cuocere lentamente per almeno 2 ore e mezza, impiattare e servire con grana e crostoni di pane casereccio.



Zucchine ripiene

- 12 zucchine piccole
- 100 g di panna fresca
- 50 g di burro
- 50 g di pane grattugiato
- 50 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 3 tuorli d'uovo
- 3 albumi montati a neve
- 1/2 cipolla di Voghera

Prendere delle zucchine piccole e di uguale grandezza, pulirle e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Segnare con un coltello l'interno e farle imbianchire



**San
Colombano
DOC
Frizzante**

in acqua salata. Scolarle, rimuove l'interno chiaro e porre il resto sopra una tortiera unta con un po' di burro. Unire alla parte interna, tritata con la mezzaluna, la cipolla e lasciarle rosolare in una padella con burro, pane grattugiato, poco formaggio, sale, pepe, noce moscata e metà della panna. Mescolare e poi incorporare i tuorli e gli albumi montati a neve. Riempire le zucchine e mettere sopra ad ognuna una noce di burro. Spolverizzare con pan grattato e formaggio grattugiato e cuocere in forno fino a quando avranno preso un bel colore.

Tortionata

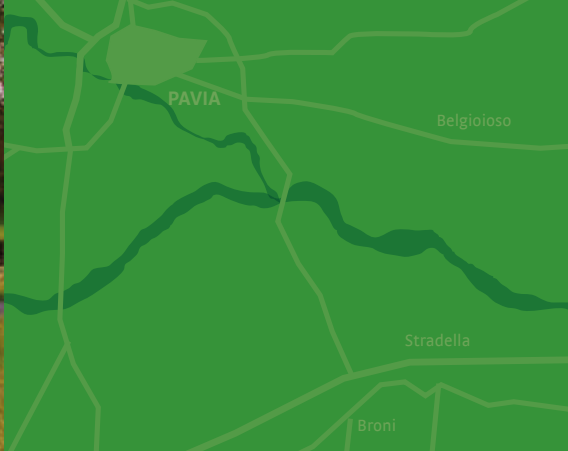
- 300 g di farina tipo "00"
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di mandorle
- 1 tuorlo d'uovo
- scorza di limone

Preriscaldare il forno a 120 °C. Sbollentare le mandorle per facilitare l'eliminazione della pellicina. Una volta spellate, tritarle grossolanamente e poi tostarle leggermente in forno. Nel frattempo, far sciogliere il burro e



**San
Colombano
DOC
Bianco Vivace**

versarlo quindi in una terrina insieme alla farina, allo zucchero, alle mandorle, al tuorlo e alla scorza grattugiata del limone. Amalgamare gli ingredienti e trasferire l'impasto in una tortiera foderata con della carta forno. Tracciare delle linee trasversali sulla superficie per decorarla. Cuocere per circa 1 ora a 120 °C. Servire la Tortionata con zucchero a velo.



Riso e vino: sui sapori dell'enogastronomia pavese

La provincia di Pavia ha la forma di un grappolo d'uva. Tanto che la tradizione pavese dice che il riso nasce nell'acqua e muore nel vino: le risaie della **LOMELLINA** e i vini dell'Oltrepò sono allora i due cardini dell'enogastronomia dell'intera provincia. Il viaggio di sapori nell'**OLTREPÒ PAVESE** è un percorso nelle sue **4 VALLI** maggiori (Staffora, Coppa, Scuropasso e Versa) e le tante che disegnano un reticolo da crinale a crinale. **VOGHERA** è la capitale di pianura della Valle Staffora, che trova il suo omologo di collina in **VARZI**, a poca distanza dal confine appenninico nel quale si incontrano Lombardia, Piemonte, Emilia e Liguria. Tradizioni di Voghera: **MOSTARDA**, **PEPERONI** e **CIPOLLA DORATA**. Tradizione di Varzi: il **SALAME DOP** che da Varzi prende il nome. Ma salami e salumi sono "griffe" in tutto l'Oltrepò, declinati in pancetta, coppa e "**GRATÒN**"; appetitosi ciccioli. Applicazione in cucina: risotto alla pasta di salame e **BONARDA** dell'Oltrepò Pavese, vino bandiera insieme con il Pinot nero e il suo Metodo Classico, che è **DOCG** e che, in versione rosé, si fregia del marchio collettivo "**CRUASÉ**". Ed è proprio il vino a identificare l'Oltrepò: 14000 ettari vitati e una storia plurisecolare connotano quest'area come il "vigneto di Milano", data la vicinanza con il capoluogo di regione. Vino da bere, ma anche da mangiare in brasati, stufati, nella lavorazione dei salumi e nei dolci, come il mosto di vino che qui diventa dessert al cucchiaino. Lungo la Strada Padana scorrono Voghera, Casteggio, Broni e Stradella, i centri maggiori dell'Oltrepò, che fu **VECCHIO PIEMONTE** con le sue eredità di sapori. E con contaminazioni emiliane, ad esempio nei "pisaré e fasò", e un menù d'Appennino con formaggi di capra, di mucca e di **VACCA VARZESE**.



I Salumi dell'Oltrepò Pavese

La produzione di salumi nell'Oltrepò Pavese è diffusissima e ben radicata nella tradizione. Il Salame di Varzi DOP, dolce e delicato, è tipico della Valle Staffora ed è ottenuto dalla macinazione a pasta grossa di carne e grasso suino, con l'aggiunta di sale, pepe nero in grani, noce moscata e aromatizzato con un infuso di aglio e vino rosso. Il Salame d'oca di Mortara IGP deve la sua origine al divieto ebraico di consumare carni suine, sebbene oggi nel suo impasto si preveda anche l'impiego di una parte di carni di maiale. Il Salame tradizionale deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine "a grana di riso". Il Cacciatorino dell'Oltrepò Pavese è un salamino di piccolo formato, il cui impasto è variabile a seconda delle zone. Il Cotechino, bollito e servito caldo, è il classico piatto di recupero delle parti del maiale meno nobili, mentre il Lardo viene oggi utilizzato per insaporire le minestre di verdura o spalmato sul Miccone di Stradella fresco. Concludendo la serie, la Coppa dell'Oltrepò Pavese e la Pancetta costituiscono un tipico e gustoso antipasto.

Menù

- Minestrone alla pavese
- Agnolotti di Canneto Pavese in brodo
- Rognoni con riso pilaf allo zafferano
- Frittata con i vertis
- Torta Paradiso





Minestrone alla pavese

- 2 peperoni
- 2 pomodori maturi
- 1 cipolla
- coste e altre verdure a piacimento
- 50 g orzo perlato
- 3 costole di sedano
- 1 cucchiaio di maggiorana
- Olio di Oliva Extravergine Laghi Lombardi DOP
- sale, pepe, aglio



20
min



4



**Bonarda
dell'Oltrepò
Pavese
DOC**

Sbucciare e tagliare la cipolla e l'aglio, farli rosolare in 2 cucchiai d'olio d'oliva. Unire il sedano mondato, lavato e affettato e farlo saltare per qualche minuto, mescolando. Nel frattempo lavare e mondare i peperoni e i pomodori e tutte le altre verdure e ridurli a dadini e aggiungerli al soffritto. Mescolare e bagnare con un litro di acqua; unire l'orzo, salare, pepare e cuocere per 40 minuti su fuoco vivo. Profumare con la maggiorana e servire.

Agnolotti di Canneto Pavese in brodo



**Bonarda
dell'Oltrepò
Pavese
DOC**

- 800 g di polpa di manzo
- 700 g di farina bianca
- 200 g di pomodori pelati passati
- 50 g di burro
- 50 g di lardo
- 6 uova
- 2 bicchieri di vino rosso
- 1 carota
- 1 cipolla dorata di Voghera
- 1 gamba di sedano
- 1 foglia d'alloro
- brodo di carne
- sale e pepe

Preparare la pasta con la farina, le uova e acqua quanto basta. Rosolare nel burro, con gli odori battuti insieme al lardo, la carne di manzo, bagnarla col vino e farlo sfumare. Aggiungere due mestoli di brodo e i pomodori, salare e pepare.

Dopo tre ore di cottura a fuoco molto lento e in casseruola coperta ermeticamente, tritare la carne, mescolarla al parmigiano, alle uova, a parte del suo sugo e a un pizzico di noce moscata.

Col composto fare delle palline da porre a distanza regolare sulla pasta tirata sottile. Coprire con un'altra sfoglia di pasta e ricavare dei ravioli rotondi.

Cuocere i ravioli in brodo bollente fino a che il raviolo non sale in superficie.



Rognoni con riso pilaf allo zafferano

120
min

4

**Buttafuoco
dell'Oltrepò
Pavese
DOC**

Per il riso pilaf

- 240 g di riso Basmati
- 450 g di brodo vegetale (o acqua)
- 40 g di burro
- 1 bustina di zafferano
- sale e pepe

Per i rognoni

- 600 g di rognoni di vitello
- 2 limoni
- Olio di Oliva Extravergine
Laghi Lombardi DOP
- aglio
- prezzemolo
- sale e pepe

In una ciotola con acqua calda e aceto mettere a bagno il rognone per 4 ore. Mettere in una tazza poco brodo e unirvi i pistilli di zafferano e lasciar riposare. Nel frattempo, mettere il riso in una pirofila con la cipolla precedentemente tagliata a pezzetti e il burro. Far rosolare il riso fino a che assorbe completamente il burro e coprire con il brodo ed infornare a 180 °C in una pirofila chiusa e cuocere il riso per 20 minuti senza mai mescolarlo. Intanto, pulire dal grasso 600 g di rognone e tagliare a pezzetti ma non troppo piccoli. In una padella mettere 4 cucchiaini di olio, 1 spicchio di aglio, del prezzemolo e far rosolare. Unire il rognone sale e pepare a piacimento. Completare la cottura unendo un po' di brodo vegetale ed il succo dei limoni. Disporre il riso su di un piatto insieme a qualche cucchiata di rognoni.



Frittata con i vertis

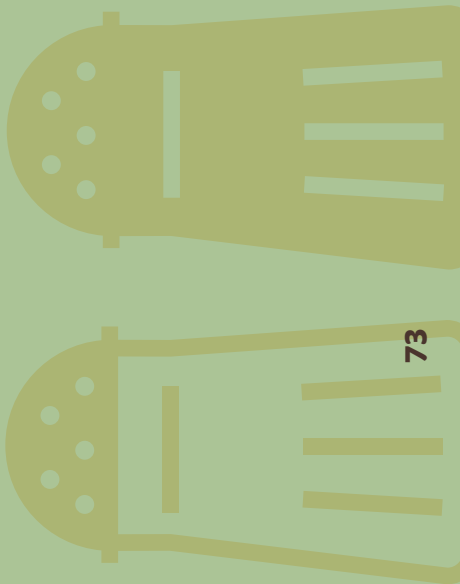


**Buttafuoco
dell'Oltrepò
Pavese DOC**

- 400 g di getti di luppolo
- 6 uova
- burro
- Grana Padano DOP grattugiato
- sale

Tagliare a tocchetti lunghi tre centimetri i getti di luppolo e passarli al burro con un po' di sale finché non prendono un colore più chiaro.

Sbattere le uova con altro sale e abbondante formaggio, unire i getti di luppolo scottati e rimettere il tutto nel tegame dopo avervi sciolto altro burro. Cuocere finché la frittata non è dorata da entrambi i lati.



Torta Paradiso

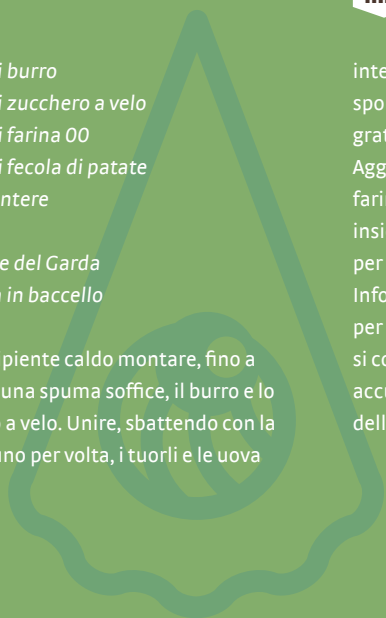


**Sangue
di Giuda
dell'Oltrepò
Pavese DOC**

- 200 g di burro
- 200 g di zucchero a velo
- 100 g di farina 00
- 100 g di fecola di patate
- 3 uova intere
- 4 tuorli
- 1 limone del Garda
- vaniglia in baccello

In un recipiente caldo montare, fino a ottenere una spuma soffice, il burro e lo zucchero a velo. Unire, sbattendo con la frusta e uno per volta, i tuorli e le uova

interi, poi un pizzico di vaniglia in baccello spolverizzata e la scorza del limone grattugiata sul momento. Aggiungere a pioggia da un setaccio la farina 00 e la fecola di patate mescolate insieme, mescolando con molta delicatezza per evitare che l'impasto si smonti. Infornare in una tortiera a 180 °C e cuocere per 40 minuti. È migliore il giorno dopo e si conserva bene per diversi giorni avvolta accuratamente nella stagnola. Al momento dell'uso spolverare di zucchero a velo.





La cucina lariana: regno del pesce

Il territorio comasco presenta tradizioni e usi alimentari abbastanza omogenei, incentrati su alcuni fattori ambientali e climatici (il **LAGO**, la **MONTAGNA**) che hanno influenzato un peculiare orientamento verso lo sfruttamento di specifiche risorse.

Anche la storia ha giocato un ruolo affatto trascurabile: la frequente opposizione verso i milanesi, il fatto che le grandi vie di commercio verso il Nord Europa passavano un tempo (e ancora oggi) di qui e, in tempi più recenti, l'attrattiva turistica delle aree lacustri, hanno determinato il radicamento di stili gastronomici piuttosto stratificati e differenziati dal resto delle aree lombarde.

Rispetto a molte tradizioni alimentari dell'Italia Settentrionale, la razione tipica lariana, pur conservando una generale impronta pauperistica, è molto più varia: per le basi amilacee, oltre al riso, al mais e alle **PATATE**, si fa ampio ricorso ai **CEREALI MINORI** (miglio, orzo, segale, avena), al grano saraceno e alle castagne; fra le carni, la preferenza va a quelle bianche o di selvaggina, con inferiore insistenza verso quelle bovine e, soprattutto, di maiale; il **PESCE DI ACQUA DOLCE** non è una presenza sporadica; gli ortaggi sono ampiamente rappresentati e, insieme alle **ERBE SELVATICHE**, vanno ad arricchire le minestre e le zuppe più povere; la stessa frutta (grazie alla benevolenza del clima) è presente in buona varietà.

Ma è soprattutto nei condimenti che la cucina tipica lariana assume connotati originali: all'impero del **BURRO** e del **LARDO** (una costante dei moduli padani) si contrappone il ricorso abbondante all'olio di oliva (di produzione locale, e dotato di una caratteristica leggerezza) e agli oli vegetali (di linosa, di noci, di ravizzone).



I Missoltini

I missoltini (misultit), conserva ittica tipica del lago di Como, sono agoni salati ed essiccati al sole. L'essiccamento procede per alcuni giorni, poi i pesci sono disposti in una latta (misolta, originariamente di legno) insieme a foglie di alloro. Le latte vengono poi incoperchiate e sottoposte ad una leggera pressione per almeno tre mesi. I missoltini sono ormai una specialità/rarità gastronomica, imparentata con altre formulazioni più povere, come i saracch o l'aringa. Anche l'uso di accompagnarli con la polenta rimanda alle tipiche combinazioni di tutto il pesce azzurro con alimenti ricchi di carboidrati complessi (amido).

Menù

- *Paté di cadevano con gelatina*
- *Risotto con filetti di pesce persico*
- *Missoltini*
- *Terrina di lavarello*
- *Cutizza*



Paté di cavedano con gelatina



60
min



8

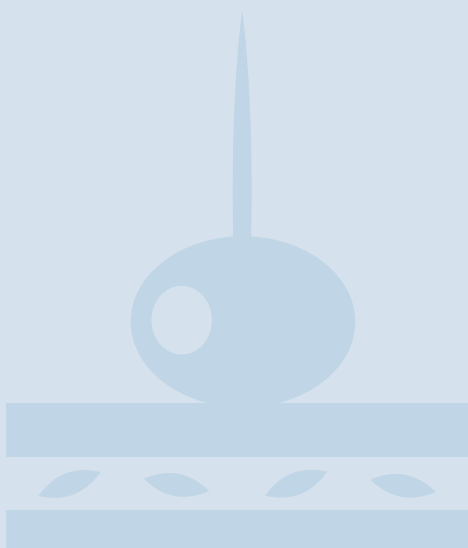


Curtefranca
DOC
Bianco

- 1 kg di filetto di cavedano
- 100 g di burro
- 100 g di lardo
- 2 cipolle
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di cognac
- 1/4 di litro di gelatina
- maggiorana
- 4 fette di pane integrale
- sale e pepe

Tritare le cipolle e rosolarle in poco burro. Aggiungere l'aglio, il filetto di cavedano a pezzi, continuare a rosolare, aggiungere sale, pepe e maggiorana, spruzzare con il vino bianco e lasciare evaporare. Raffreddare e passare al setaccio per due volte, aggiungendo il lardo, il burro rimanente (tagliato a pezzettini) e il cognac. Preparare la gelatina secondo le prescrizioni.

Versare un po' di gelatina sul fondo della pirofila, lasciare raffreddare e deporvi il paté ancora morbido e ricoprirlo con la gelatina rimanente. Raffreddare in frigorifero e servire tagliandolo a fette. Accompagnare con pane abbrustolito.



Risotto con filetti di pesce persico



Curtefranca
DOC
Bianco

- 800 g di filetti di pesce persico
- 100 g di burro
- 12 foglie di salvia
- 500 g di riso
- 1,5 litro di brodo vegetale
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di farina bianca
- sale

Per il risotto, tritare la cipolla finemente e rosolarla in una casseruola con 40 g di burro. Aggiungere il riso, mescolare e, quando è ben caldo, versare il vino, lasciandolo evaporare, sempre rimestando con un cucchiaino di legno. Nel frattempo preparare un brodo vegetale bollente. Aggiungere il brodo con un mestolo, poco alla volta, continuando a rimestare. Portare a termine la cottura nel tempo necessario (15-20 minuti).

Per i filetti di pesce persico, nel frattempo rosolare una parte della salvia in una parte del burro rimanente (40 g). Infarinare in un piatto i filetti di pesce persico. Friggerli con burro in una padella fino a colore dorato. Estrarre i filetti e tenerli in caldo. A cottura ultimata del riso, adagiarlo su un piatto da portata e disporvi i filetti a corona. Riscaldare un po' di burro (20 g) con il resto della salvia e versare sopra il risotto. Servire ben caldo.



Missoltini

15
min

6



**Garda
Classico
DOC
Chiaretto**

- 12 missoltini (800 g circa)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 6 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva
Garda DOP
- 6 cucchiaini di aceto
- 6 fette di polenta abbrustolita

Preparare una polenta, tagliarla a fette. Risciacquare i missoltini in acqua tiepida con aceto per eliminare l'eccesso di sale e di grasso. Con il batticarne, pressare i missoltini delicatamente sul tagliere. Porli 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.

Terrina di lavarello

60
min

4



**Oltrepò
Pavese
Riesling
DOC**

- 500 g di lavarello
- 150 g di panna
- 2 albumi
- 60 g di pancarré
- sale e pepe
- 50 g di porri, tritati
- qualche foglia di porri
- verdure (cipolle, carote, sedano)
tagliate a piccoli pezzi
- songino

Ammorbidire il pancarré con la panna e gli albumi e passarlo al cutter con il lavarello, già tagliato a pezzi. Aggiungere i porri tritati e le verdure. Aggiustare di sale e pepe. Foderare uno stampo per terrina con pellicola leggermente bagnata. Sopra la pellicola, rifoderare con le foglie di porro, precedentemente sbianchite in acqua. Riempire lo stampo con il composto preparato e far cuocere in forno, già caldo a 100 °C, per 30 minuti. Togliere dal forno, far raffreddare velocemente.

Servire la terrina di lavarello, tagliata a fette su un letto di songino e condire con olio emulsionato.

Cutizza



Oltrepò
Pavese
Moscato
DOC

- 200 g di farina bianca
- 180 g di latte intero
- olio per friggere
- 3 uova
- scorza di limone
- zucchero vanigliato
- sale

Rompere le uova in una ciotola. Sbatterle unendo la farina, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata e, successivamente, il latte. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una pastella ben omogenea e fluida. Scaldare l'olio in una padella. Versare la pastella, cuocere da un lato, quindi rivoltare e completare la frittura. Cospargere con lo zucchero e servire ben calda.



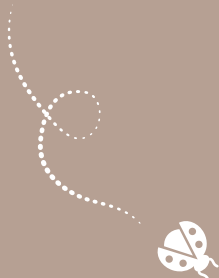


I sapori del lecchese: una festa per il palato

Distaccato amministrativamente da quello comasco nel 1992, il territorio della provincia di Lecco occupa, oltre al capoluogo, la sponda orientale del Lario con le valli prealpine ad essa limitrofe, circa la metà del triangolo lariano e una parte della Brianza, compresa tra il corso del Lambro e quello dell'Adda.

Se la risorsa agricola più compatibile con questa geografia è stata quella dei **CEREALI** (prima segale, miglio ed orzo, poi dal 1600 il granoturco), la superficie boschiva ha sempre favorito le attività di **CACCIA** (volatili, selvaggina) e di raccolta (**CASTAGNE**, noci, lumache, gamberi di fiume), mentre l'umanizzazione del territorio e la struttura sociale hanno presto promosso **MAIALI** e **GALLINE** a veri **ANIMALI DI BASSA CORTE**, tanto del micropaesaggio come della cucina.

La medesima conformazione rurale ha favorito l'utilizzazione intensiva orticola e qualche specializzazione negli alberi da frutto, mentre l'allevamento (a differenza che altrove) è sempre stato prevalentemente indirizzato alla filiera della carne: ma di questa specializzazione, poco rimaneva sulla tavola, giacché **UOVA**, frutti, ortaggi e carni prendevano preferibilmente la strada verso Milano.



Urgiada o Oriada

Questo nome identifica una classica minestra d'orzo, di consumo prevalentemente invernale e di diffusione ubiquitaria nelle zone montane della Lombardia, oltre che nella fascia collinare e prealpina. L'orzo è infatti un cereale molto resistente ai climi freddi. La scarsa adattabilità di questo cereale alla panificazione ne ha ridotto l'uso alimentare, diretto, nella versione perlato, alle sole zuppe o minestre.

Menù

- Lumache trifolate
- Minestra d'orzo
- Agnello alla Valsassinese
- Nervetti in insalata
- Zuppa di ciliegie marasche



Lumache trifolate

- 1000 g di lumache intere
- 80 g di burro
- 2 spicchi d'aglio
- 3 pugni di prezzemolo
- 15 ml di vino bianco secco
- sale

Spurgare le lumache ed eliminare i gusci. Tagliare le lumache a pezzettini. Riscaldare in una pentola 50 g di burro e farvi soffriggere 2 spicchi di aglio e 2 pugni di prezzemolo tritato. Aggiungere le lumache a fuoco più vivo, mescolare ed incorporare il vino. Cuocere per circa 40 minuti nella pentola incoperchiata. Scoprire la pentola,



**Garda Colli Mantovani
DOC
Cabernet**

lasciare addensare il fondo di cottura, aggiungere 30 g di burro ed 1 pugno di prezzemolo tritato. Servire con polenta fresca, frita o arrostita.



Minestra d'orzo

- 200 g di orzo perlato
- 1,5 litri di latte intero
- 100 g di lardo o pancetta
- 2 porri
- 1 cipolla
- 200 g di fagioli borlotti secchi
- 250 g patate
- 1 litro d'acqua



**Pinot Nero dell'Oltrepò
Pavese
DOC**

Lavare l'orzo in acqua corrente e metterlo a bagno per 12 ore circa. Preparare un battuto con cipolla, lardo, porri. Rosolare delicatamente il battuto nella pentola. Aggiungere l'orzo, coprire con acqua e allungare pian piano con il latte riscaldato a parte. Dopo 15-20 minuti di cottura, aggiungere i fagioli secchi (ammollati in acqua) e le patate tagliate a cubetti. Cuocere 1 ora, rimestando.

Agnello alla Valsassinese



**Valtellina
Superiore
DOCG
Grumello**

- 1,2 kg di agnello
- 20 g di Olio Extravergine di Oliva
Laghi Lombardi DOP
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- alcuni brindilli di timo
- sale e pepe

Tagliare la carne a pezzetti e metterla a marinare in una scodella con l'olio, il rosmarino tritato, il sale e il pepe. Scaldare la pietra da camino (o barbecue), quando sia ben calda disporvi sopra la carne, rigirandola spesso per circa 40 minuti, bagnandola quando si asciuga troppo con l'intingolo della marinata. Servire caldissima.



Nervetti in insalata



Garda
Classico
DOC
Chiarretto

- 2 zampetti di vitello
- 2 girelli di vitello
- 3 cipollotti
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- 1 cucchiaino di aceto
- sale e pepe

Pulire gli zampetti e i girelli e lavarli bene. Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua, salare e unire la carota e il sedano. Appena l'acqua bolle, mettervi gli zampetti e i girelli. Fare cuocere per almeno due ore. Quando sono ben teneri levarli dal brodo e lasciarli intiepidire. Staccare tutta la parte nervosa dalle ossa e tagliarla a listerelle. Collocare i nervetti in un'insalatiera, unire i cipollotti affettati fini, un pizzico di sale e pepe. Condire con l'olio e l'aceto. Mescolare e servire.



Zuppa di ciliegie marasche



**Moscato
di Scanzo
DOCG**

- 1 kg di amarene snocciolate
- 6 bicchierini di vino rosso
- 250 g di zucchero
- cannella
- chiodi di garofano
- scorza gialla di 1 limone
- 20 fettine di pane

Portare ad ebollizione il vino in un recipiente di coccio. Unire lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano e la scorza di limone. Continuare a bollire fino ad evaporare la metà del volume. Versare le amarene e lasciare sobbollire un attimo. Dopo aver tolto gli aromi, travasare in una zuppiera sul cui fondo sono disposte le fettine di pane. Mettere al fresco e servire.





Un modello gastronomico unico prende vita da Milano

L'ascendenza della cultura culinaria milanese supera largamente la cinta dei **NAVIGLI** e i limiti della provincia per infiltrarsi quasi ovunque nella regione con un modello gastronomico unico.

In epoca medioevale si svilupparono due tendenze contrapposte: da una parte la cucina di corte, dall'altra una cucina civile poggiata sulla proliferazione degli orti urbani e suburbani; tendenze che, divaricandosi sempre più tra loro, andranno a configurare l'attuale bipolarismo tra **RISTORAZIONE** alta con vocazione internazionale e cosmopolita e ristorazione popolare (fast-food, snack bar, pizzerie e tavole calde, quali eredi delle osterie sette-ottocentesche).

La gastronomia di corte del Medioevo e del Rinascimento fu recepita nella cucina di casa della buona borghesia cittadina: escono da questi ambienti alcuni dei più noti piatti alla milanese tra cui il **RISOTTO**, la **COTOLETTA IMPANATA** e le **SCALLOPPINE**, i **PATÉ** e gli **ARROSTI** generosamente ammorbiditi nel marsala, le charlottes e l'emblematico **PANETTONE**. Alla cucina dei poveri, essenzialmente vegetariana, si devono invece i **MINISTRONI**, i pancotti, le minestre di riso, gli stufati di verdure, ma anche la **BUSECA** e la **CASSOEULA**.



Minestrone alla Milanese

Nel minestrone possono entrare tutte le verdure che l'orto produce a seconda della stagione. Costituiscono minimo comune denominatore i fagioli, il sedano, la carota, il pomodoro e il riso. Ricorrono con buona frequenza patate, cipolla, porro, zucchine, prezzemolo, verza. Tra i cultori del minestrone non c'è accordo completo sull'uso del formaggio finale o del grasso iniziale, indicato di volta in volta come lardo o lardone, cotenne o pancetta, semmai uniti assieme. Gli aromi più comuni sono basilico, rosmarino, salvia, alloro e aglio.

Menù

- *Erbette al burro
con uvetta e pinoli*
- *Lasagnette di rucola,
patate, Crescenza e
Gorgonzola DOP*
- *Arrostini annegati
(rustin negaa)*
- *Funghi porcini
all'ambrosiana*
- *Charlotte alla Milanese*



Erbette al burro con uvetta e pinoli

30
min

4

Valtenesi
Chiaretto
DOC

- 1 kg di erbe
- 60 g di burro
- 50 g di uvetta
- 50 g di pinoli
- sale e pepe

Mondare le erbe e lavarle molto bene in abbondante acqua fredda. Farle sbollentare in acqua salata per pochi minuti. Scaldare il burro, unire le erbe ben strizzate e battute sul tagliere, i pinoli e le uvette ammolate e strizzate. Salare e pepare. Lasciare insaporire e servire caldo.

Lasagnette di rucola, patate, Crescenza e Gorgonzola DOP

60
min

4

Garda
Classico
DOC
Gropello

Per la pasta

- 300 g di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 2 mazzetti di rucola

Per la farcitura

- 150 g di Gorgonzola DOP
- 120 g di Crescenza
- 40 g di 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. Farla quindi cuocere in abbondante acqua salata, dopo di che raffreddarla e asciugare i singoli fogli con l'aiuto di un canovaccio da cucina.

Per la farcitura. Cuocere 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 strato di farcitura. Ripetere il tutto una seconda volta in modo da ottenere due strati di ripieno e tre di pasta. Cospargere con il Grana grattugiato ed un filo di olio. Cuocere in forno già caldo a 180 °C, per 20 minuti.

Arrostini annegati (rustin nega)



San
Colombano
DOC Rosso
Riserva

- 4 nodini di vitello alti circa 3 cm
- 35 g di burro
- 30 g di pancetta tagliata a dadini
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- salvia, rosmarino, farina
- brodo di carne

Incidere leggermente il nervetto dei nodini, per non farli arricciare durante la cottura, quindi infarinarli.

In un tegame pesante, sufficientemente ampio da poter contenere i quattro nodini, fare appassire con il burro, la pancetta.

Unire la salvia e il rosmarino e far rosolare i nodini da ambo i lati, quindi bagnare con il vino bianco e lasciar sfumare a fuoco vivace.

Regolare di sale e pepe, aggiungere un buon mestolo di brodo e far glassare, a recipiente coperto, a fuoco dolce o in forno per circa un'ora.

Servire gli arrostiti, guarnendoli con il loro intingolo di cottura.

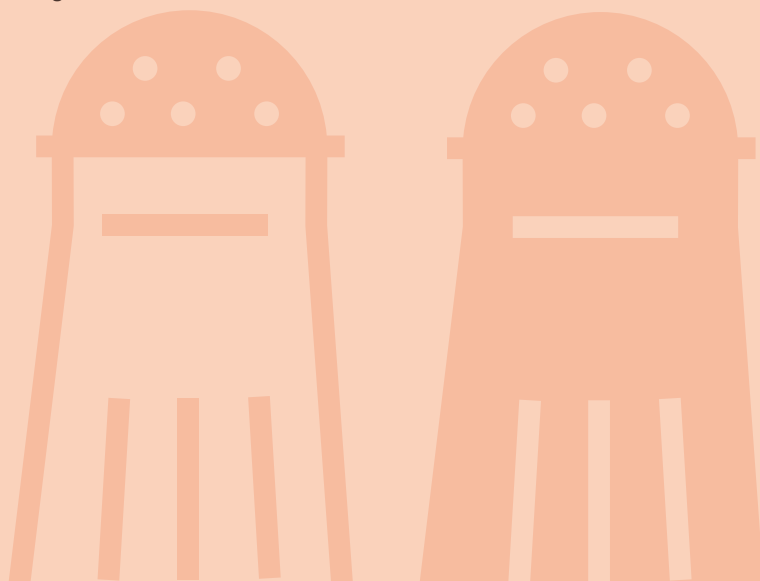
Funghi porcini all'ambrosiana



Oltrepò
Pavese Rosso
DOC

- 1 kg di funghi porcini, freschi
- 3 spicchi d'aglio
- una foglia di alloro
- 2 rametti di rosmarino
- 3 chiodi di garofano
- 5 grani di pepe
- un pizzico di sale
- un piccolo limone
- ½ litro di vino bianco secco
- ½ litro di olio di oliva

Far scaldare qualche cucchiaio di olio in un tegame ed unirvi i funghi affettati, gli spicchi d'aglio schiacciati, l'alloro, il rosmarino i chiodi di garofano e il pepe, quindi regolare con un pizzico di sale. Rosolare il tutto per un paio di minuti a calore vivo, quindi bagnare prima con il vino bianco e poi con il succo del limone. Continuare la cottura a calore moderato, per altri 15 minuti. Togliere dal fuoco, versare il tutto in una terrina e far raffreddare in luogo fresco fino al momento di servire.



Charlotte di mele alla Milanese



Oltrepò
Pavese
Moscato
DOC

- 1 kg di mele renette
- 12 fette di pane francese raffermo
- 180 g di zucchero semolato
- 60 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- scorza di un limone
- 40 g di uvetta
- 60 g di canditi
- 25 ml di rum

Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi. Farle cuocere con metà zucchero, la scorza di limone e il vino bianco. Unire l'uvetta e i canditi.

Impastare il rimanente zucchero con il burro e ungere uno stampo da dolce. Foderare lo stampo con le fette di pane, riempirlo con le mele e ricoprire con le rimanenti fette. Spalmare con il restante composto di zucchero e burro. Mettere in forno caldo (170 °C) e cuocere per circa 40 minuti. Sformare, irrorare con il rum e servire caldo.





La tavola di una volta: il tributo di Monza e Brianza alla tradizione

CUCINA di miscelazione, quella **BRIANZOLA** (la provincia di Monza e della Brianza, istituita nel giugno 2004, è nata dallo scorporo di una fetta della provincia di Milano ed è diventata operativa nel giugno 2009, con l'elezione del primo consiglio provinciale), di utilizzazione omnicomprendiva delle risorse residue: miscele di cereali per ottenere **PANI**, miscele di ortaggi e legumi (o ancora di cereali secondari) per **ZUPPE** nobilitate da una pestata di lardo, miscele di frattaglie per confezionare **SALSICCE**.

L'alternativa al lardo, come condimento, era un tempo un olio di linosa o di ravizzone, di cui oggi si sono perse le tracce. Poi, cucina energizzante necessaria a sostenere il lavoro agricolo, ove anche il vino compariva come ingrediente.

E ancora, cucina di scambio: le massaie brianzole, andando a servizio nella ricca Milano, vi portavano sapere e pratica culinaria, mentre le famiglie più abbienti (che in Brianza avevano possedimenti) arrecavano l'influenza di una cucina più ricercata.



La Luganega

La luganega, sinonimo di salsiccia, il più antico e conosciuto degli insaccati di carne di maiale, si prepara con parti grasse e magre di solo suino preferibilmente ricavate dalla spalla. La carne e il grasso di suino vengono macinati assieme, si aggiungono poi spezie, sale e, a volte, vino passato nell'aglio (in quella di Monza, più magra, è utilizzato anche il grana grattugiato) e si insacca in un budello naturale. La luganega si presenta in forma di corda lunga e stretta, va conservata in luogo asciutto e fresco e consumata entro 2-3 giorni.

Menù

- *Mondeghili*
- *Riso e luganega*
- *Manzo alla California*
- *Insalata del campanone*
- *con Salame Brianza DOP*
- *Torta paesana*



Mondeghili



Valtellina
Superiore
DOCG
Inferno

- 400 g carne di manzo o avanzi di lesso o brasato
- 100 g di salsiccia sbriciolata
- 100 g mortadella di fegato
- 2 uova intere
- 1 cucchiaio di mollica di un panino raffermo bagnata nel latte
- 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 e la mollica di pane ben strizzata e sbriciolata. 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.



Risotto alla Monzese con la luganega



**Bonarda
dell'Oltrepò
Pavese
DOC**

- 300 g di riso
- 300 g di luganega
- 50 g di burro
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 litro di brodo
- sale

Tritare la cipolla e rosolarla nel burro fino a dorarla. A quel punto aggiungere il riso, tostarlo e iniziarne la cottura aggiungendo a poco a poco il brodo caldo. Intanto preparare la luganega forandola in più punti e legandola alle estremità e sbollentarla per 10 minuti in acqua calda per sgrassarla.

Scolarla, tagliarla a pezzi e rosolarla in padella con il vino rosso per 5 minuti; lasciarla poi riposare per 10 minuti, coprendo la padella con un coperchio. Quando il riso giunge a cottura, versarlo nei piatti, fare una conca al centro e mettervi uno o due pezzi di luganega, condendo con il sugo di cottura.



Manzo alla California



Botticino
DOC

- 1 kg di polpa di manzo
- 30 g di pancetta
- 30 g di burro
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di farina tipo 00
- 1/2 bicchiere di aceto
- 1/2 litro di latte intero

La sera precedente tagliare la pancetta a striscioline e lardellare il manzo. Rosolare la cipolla affettata nel burro. Aggiungere la carne infarinata. Aggiungere l'aceto e far bollire fino a che non sia evaporato. Aggiungere 400 ml di latte, coprire e cuocere lentamente per 3 ore e mezzo. Aggiungere il resto del latte. Far bollire per 10 minuti, togliere dal fuoco e separare il sugo. Affettare il manzo e cospargerlo col sugo.



Insalata del campanone con Salame Brianza DOP



**San
Colombano
DOC
Vivace**

- 200 g di Salame Brianza DOP
- 200 g di fagioli cannellini già cotti
- 100 g di cuore di sedano
- 150 g di pomodorini
- succo di 1 limone
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP
- sale e pepe

Tagliare il sedano e i pomodorini a cubetti, aggiungerli in una insalatiera ai fagioli cannellini già cotti in precedenza e condire il tutto con il succo del limone, salare e pepare. Aggiungere l'olio e servire l'insalata sui piatti con fette di salame Brianza disposte a raggiera.

Torta paesana



**San Martino
della Battaglia
DOC
Liquoroso**

- 500 g di pane raffermo
- 1/2 litro di latte intero
- 2 uova
- 3 amaretti
- 1 mela
- 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 cioccolato amaro in scaglie
- zucchero

Tagliare il pane a fettine e ammolloarlo col latte in una zuppiera per circa 2 ore. Stemperare il pane ammolato con un cucchiaio. Aggiungere le uova, le uvette precedentemente ammolate 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 imburata 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. Sforare e servire tiepida o a temperatura ambiente.

antipasti

- Bocconcini di sardina essiccata con purea di alici	22
- Carpaccio di manzo affumicato con insalatina e tartufo	52
- Flan di Provolone Valpadana DOP	58
- Frittatina con i saltarei (gamberetti di fiume)	46
- Galantina di pollo	64
- Lumache trifolate	82
- Mondegghili	94
- Patè di cavedano con gelatina	76
- Pollo alla Gonzaga o alla Stefani	40
- Spuma di caprini e pane all'uva	4
- Storione in carpaccio	34
- Sushi con Bresaola della Valtellina IGP	10
- Tramezzino alla Longobarda	28

primi

- Agnolotti di Canneto Pavese in brodo	71
- Bigoli con salsiccia e tartufo cotti nel Lambrusco Mantovano DOC	53
- Capunsei	41
- Casoncelli	16
- Fagottino integrale con ricotta di capra	29
- Lasagnette di rucola, patate, Crescenza e Gorgonzola DOP	88
- Margottini al Branzi	16
- Marubini di Cremona ai tre brodi	59
- Minestra d'orzo	82
- Minestrone alla Pavese	70
- Ravioli di ortica con Formaggella del Luinese DOP allo zafferano e salsa ai mirtilli	5
- Ravioli al pesce di lago	35
- Risotto alla monzese con la luganega	95
- Risotto allo Spumeggio	23
- Risotto con filetti di pesce persico	77
- Risotto Pannerone e Pere Mantovane IGP	65
- Tagliatelle alla farina di castagne (Taiadin)	11
- Timballo di riso vialone nano, spinaci e noci con salsa di alici	47

secondi

- Agnello alla Valsassinese	83
- Arrostiti annegati (rustin negaa)	89
- Brasato allo Sforzato di Valtellina DOCG	12
- Capretto al forno	6
- Cotechino con mostarda mantovana	41
- Faraona alla Stradivari	60
- Filetti di persico del lago di Iseo al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	17
- Frittura di agone	36

- Insalata di agnello con formaggio Bagoss e tartufo nero	30
- Manzo alla California	96
- Manzo all'olio	23
- Missoltini	78
- Risotto alla pilota con "puntel" di costine di maiale	48
- Rognoni con riso pilaf	72
- Terrina di lavarello	78
- Tinca al forno	24
- Trippa de San Bassan	66
- Uova al tartufo bianco mantovano	54

contorni

- Asparagi di Cantello IGP con salsa carbonara	7
- Cipolla di Sermide ripiena di formaggi e tartufo bianco	55
- Coste gratinate	49
- Erbette al burro con uvette e pinoli	88
- Fiori di zucca ripieni	42
- Frittata con i vertis	73
- Funghi porcini all'Ambrosiana	90
- Insalata del campanone con Salame Brianza DOP	97
- Insalata del prevosto	37
- Insalata Valverde	30
- Mostarda di Pere Mantovane IGP	61
- Nervetti in insalata	84
- Taroz	12
- Zucchine ripiene	67

dolci

- Bossolà di giuggiole	37
- Bussolano	43
- Cassata alle pesche di Monate con glassa al vino di Angera	7
- Charlotte di mele alla milanese	91
- Cutizza	79
- Millefoglie al cioccolato bianco	55
- Millefoglie di Strachitunt DOP e Pere Mantovane IGP	18
- Torta al torrone	61
- Torta del Donizetti	19
- Torta di Rose	25
- Torta paesana	96
- Torta Paradiso	73
- Torta sbrisolona al riso	49
- Tortina di Pere Mantovane IGP al vino rosso con crema di mascarpone e pepe rosa	31
- Tortino di Grano Saraceno	13
- Tortionata	67
- Zuppa di ciliegie marasche	85

- Agnello alla Valsassinese	83
- Agnolotti di Canneto Pavese in brodo	71
- Arrostiti annegati (rustin negaa)	89
- Asparagi di Cantello IGP con salsa carbonara	7
- Bigoli con salsiccia e tartufo cotti nel Lambrusco Mantovano DOC	53
- Bocconcini di sardina essiccata con purea di alici	22
- Bossolà di giuggiole	37
- Brasato allo Sforzato di Valtellina DOCG	12
- Bussolano	43
- Capretto al forno	6
- Capunsei	41
- Carpaccio di manzo affumicato con insalatina e tartufo	52
- Casoncelli	16
- Cassata alle pesche di Monate con glassa al vino di Angera	7
- Cipolla di Sermide ripiena di formaggi e tartufo bianco	55
- Charlotte di mele alla milanese	91
- Coste gratinate	49
- Cotechino con mostarda mantovana	41
- Cutizza	79
- Erbetto al burro con uvette e pinoli	88
- Fagottino integrale con ricotta di capra	29
- Faraona alla Stradivari	60
- Filetti di persico del lago di Iseo al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	17
- Fiori di zucca ripieni	42
- Flan di Provolone Valpadana DOP	58
- Frittata con i vertis	73
- Frittatina con i saltarei (gamberetti di fiume)	46
- Frittura di agone	36
- Funghi porcini all'Ambrosiana	90
- Galantina di pollo	64
- Insalata del campanone con Salame Brianza DOP	97
- Insalata di agnello con formaggio Bagoss e tartufo nero	30
- Insalata del prevosto	37
- Insalata Valverde	30
- Lasagnette di rucola, patate, Crescenza e Gorgonzola DOP	88
- Lumache trifolate	82
- Manzo alla California	96
- Manzo all'olio	23
- Margottini al Branzi	16
- Marubini di Cremona ai tre brodi	59
- Mondeghili	94
- Minestra d'orzo	82
- Minestrone alla Pavese	70
- Missoltini	78

- Millefoglie al cioccolato bianco	55
- Millefoglie di Strachitunt DOP e Pere Mantovane IGP	18
- Mostarda di Pere Mantovane IGP	61
- Nervetti in insalata	84
- Patè di cavedano con gelatina	76
- Pollo alla Gonzaga o alla Stefani	40
- Ravioli al pesce di lago	35
- Ravioli di ortica con Formaggella del Luinese DOP allo zafferano e salsa ai mirtilli	5
- Risotto alla monzese con la luganega	95
- Risotto alla pilota con “puntel” di costine di maiale	48
- Risotto allo Spumeggio	23
- Risotto con filetti di pesce persico	77
- Risotto Pannerone e Pere Mantovane IGP	65
- Rognoni con riso pilaf	72
- Spuma di caprini e pane all'uva	4
- Storione in carpaccio	34
- Sushi con Bresola della Valtellina IGP	10
- Tagliatelle alla farina di castagne (Taiadin)	11
- Terrina di lavarello	78
- Timballo di riso vialone nano, spinaci e noci con salsa di alici	47
- Tinca al forno	24
- Torta al torrone	61
- Torta del Donizetti	19
- Torta di Rose	25
- Torta paesana	96
- Torta Paradiso	73
- Torta sbrisolona al riso	49
- Tortina di Pere Mantovane IGP al vino rosso con crema di mascarpone e pepe rosa	31
- Tortino di Grano Saraceno	13
- Tortionata	67
- Tramezzino alla Longobarda	28
- Trippa de San Bassan	66
- Tramezzino alla Longobarda	28
- Trippa de San Bassan	66
- Uova al tartufo bianco mantovano	54
- Taroz	12
- Zucchine ripiene	67
- Zuppa di ciliegie marasche	85



STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DI LOMBARDIA



102

Le Strade dei Vini e dei Sapori della Lombardia sono 12 percorsi enogastronomici, riconosciuti dalla Regione, che si snodano attraverso l'intero territorio lombardo, guidando il visitatore alla scoperta di prodotti di eccellenza, paesaggi naturali, bellezze artistiche ed architettoniche.

Tutelate dalla Federazione Strade di Lombardia, nata per uniformare e migliorare la qualità dell'offerta e per realizzare adeguate modalità di formazione degli operatori, presentano lungo i propri itinerari un mix di risorse paesaggistiche, siti d'arte, monumenti, palazzi, chiese e musei di cultura popolare, nonché cantine, aziende agricole, agriturismi, enoteche, osterie e strutture ricettive che tengono alti i requisiti di qualità dei prodotti tipici regionali, del buon mangiare e buon bere.



www.viniesaporidilombardia.it
Facebook: Federazione Strade di Lombardia
Twitter: @FederazioneLomb
Blog: <http://viniesaporidilombardia.blogspot.it/>
Youtube: Federazione Strade vini e sapori Lombardia



**STRADA
DEI SAPORI
DELLE VALLI
VARESINE**

c/o Comunità Montana Valli del Verbano
Via Provinciale, 1140 - 21030 - Cassano Valcuvia (VA)
Tel. 0332 991001
www.stradasaporivallivaresine.it
* consulta la guida: Strada delle Valli Varesine



**STRADA DEL VINO
E DEI SAPORI
DELLA VALCALEPIO**

Via Bergamo, 10 - 24060 San Paolo d'Argon (BG)
Tel. 035 953957
www.valcalepio.org
* consulta la guida: Strada della Valcalepio



**STRADA DEI VINI
E DEI SAPORI
DI VALTELLINA**

Via Piazzzi, 23 - 23100 Sondrio
Tel. 0342 201984
www.stradavinivaltellina.com
* consulta la guida: Strada della Valtellina



**STRADA DEL VINO
FRANCIACORTA**

Via G. Verdi, 53 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. 030 7760870
www.stradadelfranciacorta.it
* consulta la guida: Strada del Franciacorta



**STRADA DEL VINO
COLLI DEI
LONGOBARDI**

c/o CTS Youth Point
Via N. Tommaseo, 2/a - 25128 Brescia
Tel. 030 41889
www.stradadelvinocollideilongobardi.it
* consulta la guida: Strada Colli Longobardi



**STRADA DEI VINI
E DEI SAPORI
DEL GARDA**

Via Porto Vecchio, 34 - 25015 Desenzano del Garda (BS)
Tel. 030 9990402
www.stradadeivini.it - www.bookingstradadeivini.it
* consulta la guida: Strada del Garda



**STRADA DEI VINI
E DEI SAPORI
MANTOVANI**

Largo Pradella, 1 - 46100 Mantova (MN)
Tel. 0376 234420
www.mantovastrada.it
* consulta la guida: Mantova: vini e sapori



**STRADA DEL RISO
E DEI RISOTTI
MANTOVANI**

Via Calvi, 28 - 46100 Mantova (MN)
Tel. 335 8307804
www.stradadelrisomantovano.it
* consulta la guida: Strada del Riso Mantovano



**STRADA
DEL TARTUFO
MANTOVANO**

c/o TRU.MU Museo del Tartufo di Borgofranco sul Po
via A. Barbi, 36/b (Loc. Bonizzo) - 46020 Borgofranco sul Po (MN)
Tel. 0386 41667
www.stradadeltartufo.org
* consulta la guida: Strada del Tartufo Mantovano



**STRADA DEL GUSTO
CREMONESE
NELLA TERRA
DI STRADIVARI**

Piazza del Comune, 5 - 26100 Cremona
Tel. 0372 406391
www.stradadelgustocremonese.it
* consulta la guida: Strada del gusto Cremonese



**STRADA DEL VINO
SAN COLOMBANO
E DEI SAPORI
LODIGIANI**

Via Ricetto, 3 - 20078 San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 349 7504891
info@stradasaporilodigiani.it
* consulta la guida: Strada del vino San Colombano e dei sapori lodigiani



**STRADA DEI VINI
E DEI SAPORI
DELL'OLTREPÒ
PAVESE**

Via Riccagioia, 48 - 27050 Torrazza Coste (PV)
Tel. 0383 77028
www.oltrepo.eu/sito



**Regione
Lombardia**

Agricoltura

Regione Lombardia
Direzione Generale Agricoltura
UO Sviluppo, Innovazione e Promozione
delle produzioni e del territorio
Piazza Città di Lombardia 1 - 20124 Milano
www.buonalombardia.it
www.regione.lombardia.it

In collaborazione con



Federazione Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia
c/o CCIAA - Largo Pradella 1 - 46100 Mantova
www.viniesaporidilombardia.it



ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste
Via Pola 12 - 20124 Milano
www.ersaf.lombardia.it

Progetto grafico ed editing

Studio Chiesa

Impaginazione

Federazione Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia

Fotografie

Archivio fotografico ERSAF
Archivio fotografico della Federazione Strade dei Vini e dei Sapori
di Lombardia e delle Strade del Gusto di Lombardia

Stampa

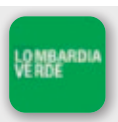
La Serigrafica Arti Grafiche srl - Buccinasco (MI)

©Regione Lombardia
Terza ristampa luglio 2016

SCARICA LE APP E GLI EBOOK DELL'AGRICOLTURA LOMBARDA

www.buonalombardia.it

App



eBook



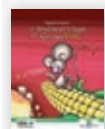
<http://goo.gl/syl0Zr>



<http://kaywa.me/Y7Teg>



<http://kaywa.me/1Hexc>



<http://kaywa.me/T0u6i>



<http://kaywa.me/wc6e1>



<http://kaywa.me/h7qpf>



<http://kaywa.me/t09GR>



<http://kaywa.me/ox24x>



<http://kaywa.me/g61yW>



<http://bit.ly/1hyg7wJ>



<http://amzn.to/1avE8zq>



<http://bit.ly/1jb8aAJ>



Regione
Lombardia
Agricoltura

