

cacciatrini
italiani

salsame
scampi

cicciofi

salsame
brucunga

salsame d'oca
mortara

biessola

salsame
ciomona

mortadella
di fegato

prosciutto
cruudo



I SALUMI TIPICI di Lombardia

LA LOMBARDIA È UNA TERRA DA SEMPRE CROCEVIA E LUOGO D'INCONTRO TRA POPOLI E CULTURE: COSÌ ANCHE LA TAVOLA CI RACCONTA STORIE DI ABITUDINI E INCONTRI CULINARI CHE HANNO SAPUTO ATTRAVERSARE I SECOLI.

Salame di Varzi DOP

Il Salame di Varzi deve le proprie origini proprio allo scambio culturale nell'Oltrepò pavese: è tipicamente nordica l'abitudine di produrre alimenti a lunga conservazione a partire dalla carne di suino. Vengono utilizzate tutte le parti del maiale, anche quelle "nobili". Così il Salame di Varzi si offre al palato con una incredibile ricchezza aromatica, resa ancor più varia dalla stagionatura effettuata secondo tradizione. Regala il meglio di sé quando è gustato in fette spesse, accompagnato da un bicchiere di vino rosso dell'Oltrepò pavese.

Salame d'oca di Mortara IGP

Nella pianura pavese si custodisce la ricetta del Salame d'oca di Mortara, una specialità della zona del tutto particolare, che testimonia l'antica usanza di allevamento delle oche radicata già in epoca medievale in tutta la Lomellina. Realizzato con carne magra d'oca e carni di suino, presenta un colore rosso porpureo e un sapore dolce e delicato, con un lieve sentore di viola. Il suo fine sapore lo rende adatto alla degustazione come aperitivo o antipasto, accompagnato con mostarda o salse agrodolci, oppure come secondo, con contorni di purea, spinaci o lenticchie.

Salame Cremona IGP

Il nostro viaggio prosegue ancora lungo terre di pianura, per incontrare sulla tavola il Salame Cremona. Qui, dove l'allevamento di suini è fortemente radicato fin dall'epoca romana, nasce un salame che ne sfrutta le carni per portare nel piatto un sentore deciso, speziato, riccamente aromatico e dal colore rosso intenso che sfuma nel bianco delle aree più adipose. Tradizione e innovazione si fondono nella preparazione di un salame inconfondibile, da gustare in abbinamento a formaggi tipici del territorio lombardo.

Salame Brianza DOP

Proseguendo verso nord, tra le colline della Brianza vive la tradizione del Salame Brianza, preparato con carni suine magre e grasse: prima conquista lo sguardo con la sua pasta compatta color rosso rubino, poi svela il suo caratteristico sapore, mai acido e sempre molto dolce. Una prelibatezza da gustare come aperitivo, accompagnata da una frittata o una delicata giardiniera alle verdure.

Bresaola di Valtellina IGP

Ci dirigiamo alla scoperta di una nuova perla del gusto lombardo. A farla da custode, questa volta, è la Valtellina: prepariamoci a gustare qualche fetta di Bresaola della Valtellina. Prendiamoci del tempo, assaporiamo con calma: è così che possiamo

scoprire tutte le sfumature aromatiche che questo salume sprigiona una volta a contatto con il nostro palato. Le spezie affasciano e deliziano, senza coprire il sentore di carne di manzo stagionata, che da millenni costituisce l'ingrediente principe di questo salume. Lo spettro aromatico è preservato da una lavorazione artigianale e dalla stagionatura modulata dal clima delle Alpi della provincia di Sondrio, caratterizzato da temperature basse e pochissima umidità.

Salamini Italiani alla Cacciatora IGP

L'intera Lombardia è anche terra custode della tradizionale ricetta dei Salamini italiani alla Cacciatora: una tradizione culinaria che deve le sue origini all'abitudine dei cacciatori di portare con sé piccoli salamini pratici e gustosi. Per la produzione si usano le parti nobili della carne di maiale, sale, pepe e un pizzico d'aglio, ottenendo un sapore non troppo speziato. Da gustare

con un bicchiere di vino frizzante o con formaggi poco sapidi.

Mortadella di Bologna IGP

La tavola della Lombardia si arricchisce di influenze nelle terre di confine: in tutta la regione si può gustare anche la Mortadella Bologna. Realizzata esclusivamente con carni e grasso di suino, questo salume spicca per il suo sapore equilibrato e dolce, che lo rende molto versatile in cucina. La degustazione più classica? All'interno di un panino, accompagnato da un bicchiere di vino rosso lombardo.

Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP

Ancora due prelibatezze diffuse su tutto il territorio lombardo: lo Zampone e il Cotechino Modena, noti già nel Cinquecento. Nati dalla necessità di conservare le carni pregiate del maiale, lo zampone e il cotechino sono oggi prodotti immancabili sulla tavola anche lombarda, soprattutto nel periodo delle feste. Lo zampone, secondo ricette tradizionali, si accompagnava allo zabaione; oggi entrambi i prodotti ben si sposano con un ricco contorno e un bicchiere di vino rosso.

Coppa di Parma IGP

Ritroviamo un ulteriore segno di commistione tra culture nelle province di Milano, Lodi, Cremona, Mantova e Pavia con la Coppa di Parma. Realizzata a partire dalla porzione muscolare del collo del maiale, la coppa di Parma conquista con il suo profumo delicato e il sapore morbido e persistente. Perfetta con un bicchiere di vino bianco.

salumi DOP / IGP

Consorzio di Tutela della Bresaola della Valtellina
www.bresaoladellavaltellina.it
Consorzio Salame Brianza e Cotechino Modena
www.placerecremona.it
Consorzio Cacciatore
www.salamecacciatore.it
IVSI - Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani
www.salumi-italiani.it
Consorzio di Tutela del Salame d'Oca di Mortara
mortara@ascompavia.it
Consorzio di Tutela Salame Cremona
www.salamecremona.it

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

Regione Lombardia
Agricultura
20124 Milano
piazza Città di Lombardia, 1
www.buonalombardia.it
www.agricoltura.regione.lombardia.it

SUL SITO
BUONALOMBARDIA
TROVI L'ELENCO
COMPLETO DEI SALUMI
E MOLTE ALTRE INFORMAZIONI
SUL TERRITORIO
E I SUOI PRODOTTI,
LE RICETTE,
LE PRODUZIONI BIO,
LE FATTORIE
DIDATTICHE E
GLI AGRITURISMI

WWW.BUONALOMBARDIA.IT

LA TRADIZIONE nel piatto

LA CUCINA TRADIZIONALE È FATTA DI SEMPLICITÀ DI INGREDIENTI E CREATIVITÀ DI ELABORAZIONE: SEDERSI ALLA TAVOLA LOMBARDA SIGNIFICA LASCIARSI STUPIRE DALLE INFINITE INTERPRETAZIONI DELLA MATERIA PRIMA.

Quanto è ricca la tradizione culinaria sviluppatasi intorno all'allevamento nel corso dei secoli! Sulla tavola della nostra tappa pavese non può mancare la **Pancetta con cotenna** pavese, realizzata con carne di maiale, ha un sapore straordinariamente morbido e delicato, lievemente speziato. Da assaporare fetta dopo fetta, oppure gentilmente stesa su arrosti di polli e quaglie. I **ciecioli di maiale** sono invece un filo conduttore culinario tra Pavia e il mantovano: questi piccoli bocconcini ricavati dalle parti grasse del maiale sono segno dell'astuzia antica, quando nulla poteva andare sprecato. Si possono gustare saltati in padella, insieme a verdure miste. Sulla tavola mantovana trova spazio anche il **Salame Mantovano**, caratterizzato da un sapore delicato con la presenza di poche spezie, da gustare in fette sottili. Una variante speciale viene preparata a San Benedetto Po: senza stagionatura, il salame viene cotto sulla brace. Più deciso e speziato, invece, è il sapore del **Salame di testa** che insaporisce la tavola pavese, comasca e lecchese. Preparato con parti della testa del suino, può essere assaporato da solo, per coglierne ogni sfumatura aromatica, in compagnia di un bicchiere di vino rosso

della tradizione lombarda. Salendo verso Milano e Monza, nel piatto troviamo la **Luganega**: un insaccato realizzato con carne di maiale, marsala, spezie e Grana Padano, che dona una particolare dolcezza all'impasto. La Luganega è l'indiscussa protagonista del risotto alla monzese. Alpi e Prealpi lombarde si raccontano con una grande varietà di salumi e insaccati. Tra questi, non può mancare un assaggio di **Borzat** e di **Cuz**, fatti con carne di pecora; i **Salamini** comaschi e varesini e il **Violino**, tipico della Valchiavenna e delle Valli del Luinese conservano i sentori delle carni della capra; la **Bresaola** e la **Slinzeza** rivelano le note aromatiche del cavallo.

La provincia di Lecco è custode inoltre del **Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono**, dal sapore molto dolce e dalle fette vellutate al taglio. Facciamo infine tappa a Bergamo, per scoprire il **Prosciutto Crudo Il Botto**: un piccolo gioiello del passato riscoperto a partire dagli anni Novanta, dal sapore deciso. In ogni area della Lombardia, la tavola si fa ricca con **cotechini** tutti da scoprire, ognuno con le sue peculiarità organolettiche, frutto di una lunga tradizione.

