

 **inLOMBARDIA**

SAPO — RE

/ Magazine





Sapore #inLombardia — Magazine

Esplorare un territorio attraverso i suoi sapori è il modo più intenso per conoscerlo e gustarlo da vicino. Ricette che raccontano storie, artisti stellati che le reinterpretano con sguardo oltre la tradizione; ristoranti e cantine che custodiscono perle dell'enogastronomia locale. Ad accoglierti, centinaia di esperienze ed eventi da vivere. Scopri la Lombardia attraverso i suoi più imperdibili sapori.

In copertina. Tagliere ideato e realizzato per #SaporeinLombardia



Milano

— *Alla scoperta di...*

Dal cuore della metropoli ai campi arati, dai grattacieli alle cascine. La città ospita mille culture, la terra intorno regala mille sapori





Milano sa trasformare la tradizione in innovazione e gli stimoli stranieri in tradizione.

La sua campagna è una continua sorpresa che viaggia lungo abbazie, risaie, vigneti e antichi filari.



Foto

Accanto_ Ristorante
Galleria Vittorio Emanuele 2, Milano

Pagina precedente_ Risotto
alla milanese sul Naviglio Grande

Milano l'è on grand Milan. Dici Milano e pensi al Duomo con la sua madonnina luminosa, ai tram che passano scampanellando, al profilo del Castello Sforzesco visto da piazza Cordusio, ai grattacieli di Porta Nuova, alle sue collezioni di arte immortale senza rivali al mondo, al fascino borghese delle sue Case-Museo. Ma è ancora nei confini della Città Metropolitana di Milano che i cinghiali, di tanto in tanto, fanno incursioni a mangiare i grappoli d'uva da cui si produce il San Colombano DOC, un rosso la cui variante frizzante accompagna benissimo salumi, frittate, risotti, cassoeula e busecca (la trippa, qui cucinata con la passata di pomodoro).

L'orto di casa. Milano è i palazzi e le piazze, sì; ma verso Sud, seguendo il Naviglio grande, Milano è anche i campi del Parco del Ticino, che da molti secoli nutre la città con i suoi prodotti agricoli. Come il suo dialetto - e in ultimo anche il suo stesso carattere - anche la cucina milanese è stata contaminata e arricchita nei secoli, per via delle occupazioni straniere dalle quali ha sempre saputo trattenere qualcosa. Il legame con l'Austria si ritrova nel piatto più simbolico della città, la cotoletta alla milanese, che la tradizione vuole portata dal colonnello Radetzky ma che più probabilmente è stata invece da qui

esportata verso l'Austria, dove è diventata la *Wiener schnitzel*.

Dolci leggende. Il dolce più noto della città è il panettone: la leggenda vuole derivi dal miracoloso colpo di genio di Toni, sguattero del cuoco di Ludovico il Moro che, bruciata la torta di una ricorrenza importante, suggerì di prendere del pane, mescolarlo con tutto quanto di dolce era rimasto in cucina e dargli una forma a cupola: questo "Pan d'Toni" sarebbe quindi l'antenato del dolce natalizio meneghino. Ma a Milano la storia continua a farsi: è una città

in continua evoluzione e quindi non stupisce che fra i suoi piatti tipici molti siano nati in altre regioni d'Italia o che tra i ristoranti più rinomati e frequentati vi siano giapponesi, cinesi, eritrei...

La città dell'aperitivo. Pur concepito a Novara, è a Milano che è cresciuto il Campari, bitter tra i più noti del mondo e base di innumerevoli cocktail, come il Negroni sbagliato, nato al Bar Basso nel 1968 quando il barista Mirko Stocchetto sostituì il gin con dello spumante.

Sulla via delle cascine

— Giornate di gusto

Verdure a km0, antichi vitigni, latte appena munto, salumi del salumiere di casa reale: anche questa è Milano, seconda città agricola d'Italia



Ore 9.00

Colazione da Gattullo

Gustate pasticcini ammirando fotografie che ritraggono cantanti e cabarettisti milanesi come Enzo Jannacci e Cochi e Renato. Da qualche parte avete letto che Milano è la seconda città agricola d'Italia: si faticherebbe a crederci, ma poi all'interno della zona ottocentesca della città, poco lontano da Porta Romana, vi imbattete nella Cascina Cuccagna, un vero casale di campagna.

Ore 13.00

Pranzo in Cascina

L'interno della cascina sorprende: un'architettura rurale del XVII secolo, portici e logge in successione, la corte interna a verde, i solai in legno. Passeggiate tra queste antiche mura che oggi ospitano anche la trattoria Un posto a Milano. Potete scegliere un menu che varia a seconda delle forniture quotidiane provenienti dalle rete di aziende agricole della regione. Uno spicchio di campagna in città.

Ore 15.00

Sulla via del vino

Partite dalla città in direzione Sud Ovest verso Lodi e percorrete il tracciato di via San Dionigi che dalla città porta alla collina di San Colombano, passando per Chiaravalle. Siete nel mezzo della campagna lombarda: potete visitare una delle tante cascine storiche milanesi e comprare pane a lievitazione naturale, miele delle arnie del Parco Sud e latte crudo appena munto.

Foto

Pagina accanto a sinistra_
Croissant Gattullo, Milano

A sinistra_ Il Negroni Sbagliato
al Bar Basso, Milano

Pagina accanto a destra_
Cascina Cuccagna, Milano

A destra_ Cantina Vinicola
Pietrasanta, San Colombano
al Lambro



Ore 17.00

Merenda alla Salumeria Panigada

"Borgo insigne" di San Colombano: fermatevi nella salumeria più antica del paese, quella di Stefano Panigada, il salumiere della Casa Reale. Le pareti tappezzate di cresponi, filzette, cacciatori, salamelle, aglioli, salami, cotechini, salsicce, sono quasi ipnotiche.

Ore 18.00

Aperitivo in Enoteca

Spostandovi a piedi, a soli dieci minuti, trovate l'enoteca dei Poderi San Pietro. Siamo in un territorio di vigneti che sono qui da secoli, la cui coltivazione è stata introdotta alla fine del XIV secolo, e che ha rischiato di perdersi nel secondo dopoguerra. Se siete già di ritorno a Milano, è l'occasione buona per un Negroni Sbagliato al mitico Bar Basso.

Ore 21.00

Cena in trattoria

Di nuovo a Milano, zona Porta Ticinese. Qui nel Seicento arrivava il vino di San Colombano, spillato al bicchiere nelle boeuc o servito a tavola ai viandanti. Concedetevi una cena alla Trattoria la Madonnina: risotto mantecato, cotoletta alla milanese, formaggi con noci e miele.

L'oro e lo zafferano

— *Consigli d'autore*

Grazie alla fama tv, il talentuoso Carlo Cracco è uno degli chef italiani più noti. Nel 2017 aprirà il suo nuovo ristorante nel salotto di Milano, la Galleria Vittorio Emanuele



Risotto alla milanese e osso buco di Carlo Cracco

Ingredienti per 4 persone:

Per il risotto:

500g di riso arborio
200g di burro
30g di midollo di bue
Una cipolla piccola
Zafferano in pistilli
Un bicchiere di vino bianco
1l di brodo di carne
160g di Grana padano Dop

Per gli ossibuchi:

4 ossibuchi
Cipolla, carota e sedano
130g di burro
La scorza di un limone
Uno spicchio d'aglio
Maggiorana
Un bicchiere di vino bianco
Una manciata di farina

Preparazione

Per il risotto: tritare la cipolla e soffriggerla insieme al midollo in 100g di burro. Quando la cipolla imbondisce aggiungere il riso e tostarlo, poi sfumare con il vino. Lasciar evaporare, aggiungere lo zafferano lasciato in infusione in un mestolo di brodo caldo. Continuare ad aggiungere brodo, un mestolo per volta, mescolando fino a cottura. Mantecare con il Grana Padano grattugiato e il burro. Per l'osso buco: infarinare gli ossibuchi e rosolare in padella con 80g di burro insieme a un trito di cipolla, carota e sedano per cinque minuti. Aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare, quindi coprire la carne con il brodo e cuocere a fuoco medio per circa 1 ora ½ a casseruola chiusa. A cottura quasi ultimata aggiungere lo spicchio d'aglio tritato, la scorza di limone e maggiorana. Dividere il risotto nei piatti e completare con un osso buco ciascuno, insieme a una cucchiata di sugo.

Tu sei un milanese d'adozione, ma questa città ti ha dato molto.

Milano mi ha accolto quando avevo vent'anni: avevo finito da poco la scuola alberghiera e il mio sogno era quello di lavorare con Gualtiero Marchesi, che all'epoca aveva il ristorante in Via Bonvesin Della Riva. Dopo quell'esperienza ho viaggiato tanto, in Italia e all'estero, ma con l'obiettivo di tornare a mettere le mie radici qui. Milano è una città che ti fa sentire benvenuto, che ti fa crescere, che ti dà l'opportunità di realizzare i tuoi progetti come nessun'altra oggi.

Quali sono i punti forti della gastronomia milanese?

Primo, la contaminazione con l'esterno: negli anni è riuscita ad inglobare il meglio di tutto ciò che con cui veniva in contatto. Secondo, in pochi lo sanno, ma il territorio intorno a Milano è una

delle zone agricole più ricche ed estese d'Italia, con una grande biodiversità e un ecosistema unico. Infine, la sua grandezza è stata quella di farsi conoscere e apprezzare anche all'estero, poche altre città in Italia sono conosciute per i loro piatti quanto Milano, pensiamo alla cotoletta e al risotto "alla Milanese".

E il piatto tradizionale che ami cucinare?

Appunto il risotto alla milanese, con zafferano e midollo di vitello. Da sempre è in carta al ristorante e lo cucino spesso anche a casa, perché è il preferito dei miei figli.

A fine anno il ristorante si trasferirà nella sua nuova sede in Galleria.

Questo è un progetto molto importante e ambizioso, il più importante della mia carriera. Sarà un locale su 3 piani: bar/bistrot al piano

terra, ristorante gastronomico al primo piano e sopra uno spazio polifunzionale dedicato agli eventi e alle attività culturali. Vorrei diventasse un punto di riferimento per la città, perché nel mio cuore vorrei restituire a Milano una parte di quello che mi ha dato in tutti questi anni, è il mio modo di dirle "grazie".

Infine, i posti di Milano che ti piace frequentare nel tempo libero?

Faccio la spesa per la famiglia il sabato mattina, nei negozi e nelle botteghe del mio quartiere: dai Fratelli Galantino in via Solferino per frutta e verdura oppure alla Macelleria dell'Annunciata. La domenica a pranzo vado spesso in trattoria, dove si mangiano piatti tradizionali, con ricette semplici e legate al territorio. Se è bella stagione vado in bicicletta e al ritorno mi fermo sempre a visitare la bellissima Abbazia di Chiaravalle.

Foto

Sopra, Carlo Cracco nella cucina del suo ristorante



La cultura del sapore — In cucina al Museo

Un'originale declinazione del binomio tra cibo e arte: Enrico Bartolini porta la creatività gastronomica al Museo delle Culture di Milano

Quando nel 2014 in via Tortona ha aperto il Mudec, il Museo delle Culture, insieme alla splendida collezione permanente e alle mostre temporanee di caratura internazionale Milano si è regalata anche un eccellente ristorante: all'ultimo piano è approdato il talentuoso Enrico Bartolini, che nella guida 2017 ha ottenuto la seconda stella Michelin.

Qui lo chef ha portato la sua filosofia di cucina: articolare la singola ricetta in brevi episodi, connessi tra loro dalla materia prima, l'ingrediente principale, e i profumi più vari, dal campo al mare. Scomporla in frammenti, diversi al gusto e alla vista, accompagnati da sapori e colori del mondo. Ricomporre poi le singole parti attraverso il rito del pasto.

Cucinare e mangiare in questo modo diventano una performance, un'operazione artistica.

Il gambero di Santa Margherita, la ventresca di tonno, il maialino da latte, lo spiedino di piccione: lo chef divide i piatti e li ricongiunge, come in un film, in una successione fatta di titoli di testa, trama, titoli di coda. Il gambero, fritto solo per metà (la testa e le zampe), viene anticipato da un brodo di crostacei, con corallo d'astice, mandorle in seme e mandorle ripiene di tartare di gambero. Il risotto arlecchino viene servito in due parti: prima la salsa di peperone, Grana Padano, pinoli, curry ed erbe aromatiche, poi il risotto mantecato con erba cipollina e burro. A chi mangia, il piacere di dosare le percentuali, assaggiare l'uno o l'altra singolarmente, o in abbinamento.

Questo è ciò che fa Enrico Bartolini in cucina, e il farlo all'interno del Museo delle Culture di Milano sembra decisamente una naturale conseguenza.

Al piano terra si trova il bistro, dove stile e qualità rimangono coerenti: aperto dalla prima colazione alla pausa pranzo gourmet fino all'aperitivo.

—
Foto Spiedino di Piccione secondo Enrico Bartolini



Valtellina

— *Alla scoperta di...*

*L'inverno nella neve, l'estate al fresco dei boschi;
la Valtellina offre i suoi prodotti dai profumi intensi,
i sapori unici, le forme rare*



Terra forte, amata dai Romani per i suoi boschi frondosi e le acque termali. I suoi alpeggi, arroccati sulla montagna, regalano grandi formaggi e ottime carni e le sue terrazze ospitano vitigni eroici

Foto

Accanto_ Pizzoccheri e tagliere di salumi Ristorante La Florida

Pagina Precedente_I terrazzamenti della Valtellina



Tra avventura e relax. Non solo pianure, risaie e laghi, la Lombardia è anche terra di boschi d'abeti, picchi da scalare e pendii da sciare, fonte di refrigerio nelle estati calde e terra di avventura negli inverni più rigidi. La Valtellina è stata considerata luogo di benessere fin dai tempi dei Romani, che qui trovarono anche l'amata acqua sulfurea per le Terme che ancora oggi a Bormio sono una meta da non perdere, insieme a una passeggiata per lo splendido centro storico in stile liberty di Tirano, tra le cittadine più belle dell'Alta Lombardia.

Vigne per eroi. La vite che produce uva Nebbiolo, qui chiamata Chiavennasca, è allevata domando le insidie della natura - le pendenze e il terreno - con terrazze costruite con muretti a secco e tanta fatica: la chiamano "viticoltura eroica", quella che non si arrende alla realtà aspra e piega il territorio al desiderio di veder crescere i grappoli, vendemmiarli e poi lavorare i frutti del lavoro fino a ottenere nettari di eccellenza, così nascono ottimi vini rossi di alta qualità come il Sassella, che nasce in una piccola zona ripidissima e molto ventilata, l'Inferno, che si ottiene con le uve di un'area particolare che d'estate

si scalda in maniera estrema rispetto al resto della valle, e lo Sfursàt o Sforzato, uno dei passiti più noti d'Italia.

Miracoli di latte. Il formaggio più celebre della valle è il Bitto, la cui produzione tradizionalmente era riservata a pochi alpeggi arroccati sulle montagne, nelle terre attraversate dal torrente con lo stesso nome. I segreti del formaggio sono la lavorazione a caldo, e la composizione del latte: oltre a quello vaccino, c'è anche il latte della capra orobica, animale autoctono della val di Gerola. C'è poi il Casera,

formaggio che prende il nome dalla cantina in cui vengono conservate le forme per la stagionatura: perfetto per condire i Pizzoccheri e per farcire gli Sciatt, piccole e gustose frittelle di grano saraceno.

Bresaola e Violino di Capra. Non ci sono solo formaggi tra le specialità della valle.. ma anche salumi riconosciuti in tutto il mondo, dalla bresaola, salume di carne bovina a pezzo intero magro e saporito, al raro violino di capra, un salume prodotto con la coscia e la spalla di capra, che deve il suo nome alla forma che richiama questo strumento musicale.

Nella valle di Toglio

— Giornate di gusto

Pane di segale e burro a colazione, degustazioni di Inferno e Bitto, pizzoccheri e vino Sfursat per immergersi nel gusto della montagna



Ore 11.30

Visita alla cantina Nino Negri

Non c'è modo migliore per degustare l'Inferno Carlo Negri Valtellina Superiore DOCG, che deve il suo nome alla zona più piccola e impervia della Valtellina, dove i vigneti sono in ripida pendenza e in estate la temperatura è molto alta, che visitare le splendide cantine di uno luoghi più suggestivi della valle, il Castello Quadrio a Chiuro.

Ore 13.30

Pranzo al Crotasc

Un tempo usato come stalla, il crotto a Meso - oggi diventato ristorante - mostra la sua lunga storia alle pareti da cui pendono antichi strumenti della cultura contadina. Varie generazioni di Prevostini si sono susseguite alla conduzione del locale che d'inverno ha sempre il camino acceso, e d'estate accoglie i suoi ospiti sotto castagni centenari.

Ore 16.00

Visita al Centro del Bitto

Il centro di stagionatura di questo straordinario formaggio d'alpeggio - che oggi ha il nome di Storico Ribelle - si trova nel borgo montano di Gerola Alta, nel nucleo geografico degli alpeggi delle valli del Bitto. Nella cantine è possibile ammirare le forme che arrivano fino a 10 anni d'età, e anche assaggiare le diverse stagionature.

Foto

Pagina accanto a sinistra_
Cantina Nino Negri, Chiuro (So)

A sinistra_ Tagliere di Salumi e Mele della Valtellina

Pagina accanto a destra_
Il Centro del Bitto, Gerola Alta (So)

A destra_ L'Inferno di Nino Negri, Chiuro (So)



Ore 17.00

Acquisti alla Drogheria fratelli Ciapponi

Una passeggiata a Morbegno non è completa senza una tappa alla bottega storica più affascinante della zona: la Drogheria Ciapponi. Un luogo che rievoca i tempi passati, tra vecchi registratori di cassa e mappe di alpeggi sconosciuti, dove trovare specialità uniche.

Ore 20.00

Cena a Toglio

È il momento di affrontare i pizzoccheri nel paese che ha dato loro i natali. Molte le trattorie in città che servono questa irresistibile specialità tradizionale: scegliete una di quelle che si attengono alla ricetta custodita dall'Accademia del Pizzocchero.

Ore 23.00

Bicchiere della staffa

Alla vineria Tirano di Tirano ci sono calore, musica e simpatia, ingredienti fondamentali da abbinare a un calice del più nobile dei vini valtellinesi: lo Sforzato, o Sfursat. Il nome deriva proprio dalla pratica di "forzare" ossia prolungare la maturazione dell'uva, lasciando appassire i grappoli migliori per alcuni mesi dopo la vendemmia su graticci detti "fruttai".

La montagna gentile

— Consigli d'autore

Franco Aliberti, ex Osteria Francescana, e Gianni Tarabini sono i cuochi del ristorante La Preséf, nell'agriturismo La Fiorida a Mantello. Qui la montagna è vicina e generosa



Com'è la gastronomia valtellinese?

La gastronomia valtellinese rispecchia le semplici e antiche tradizioni familiari da cui nasce. Ogni piatto rimanda nel gusto a quei gesti rimasti nelle case e sul territorio: molte sono le ricette tramandate dalle nonne, con prodotti che nascono da allevamenti in alpe o da coltivazioni che strappano la terra alla roccia o al bosco. Un territorio che offre ben sei prodotti a denominazione tutelata, che combinati tra di loro, come sei note musicali, possono dare origine a infinite sinfonie di sapore.

Qual è il piatto locale che amate cucinare più di ogni altro?

Amiamo gli Sciatt. A dispetto del nome (che nel dialetto valtellinese identifica, per somiglianza, i rospi neri), sono delle vere e proprie perle del gusto che nascono da semplici ingredienti: acqua, farina di

grano saraceno, formaggio Valtellina Casera DOP e un poco di grappa.

Che rapporto avete con i produttori artigiani della zona?

Il territorio è la dispensa da cui noi riforniamo la nostra cucina; quando usciamo dalla fattoria de La Fiorida non manca mai una visita quotidiana ai tanti produttori locali, dai più piccoli agli artigiani, agli agricoltori ed agli allevatori più strutturati. Tutti, con i loro prodotti, ci consentono di creare un menu che offre ai nostri ospiti una qualità fatta di gusto e genuinità.

Franco, tu non sei originario della valle: cosa hai scoperto qui che non ti aspettavi?

È il valore delle piccole cose che rende diversa la Valtellina. Qui sopravvivono gesti tradizionali, scorci di borghi senza tempo e valli quasi inesplorate, in cui

l'uomo non ha preso il sopravvento: possono essere 'piccole' cose quasi scontate per chi ci vive, ma hanno un valore ed un fascino enorme per chi li scopre per la prima volta.

Quali sono i vini della regione che preferite?

Il Nebbiolo delle Alpi trae la sua possenza ed il suo carattere da una viticoltura eroica, fatta di monumentali vigneti terrazzati e scavati nella roccia, dove ogni momento dalla coltivazione alla vendemmia viene curato faticosamente a mano. Agli ospiti che a La Fiorida o a La Preséf degustano le etichette locali, suggeriamo sempre di fare una camminata lungo il Sentiero dei Terrazzamenti, attraversando le celebri sotto-zone DOCG dei vigneti del Maroggia, della Sassella, del Grumello, dell'Inferno e oltre, per capire fino in fondo cosa significhi il terroir di questi grandi vini.



I Pizzoccheri della tradizione valtellinese

Ingredienti per 4 persone

400g di farina di grano saraceno
100g di farina bianca
200g di burro
250g di formaggio Valtellina Casera dop
150g di formaggio Grana Padano DOP
200g di verze
250g di patate
Uno spicchio di aglio
Pepe

Preparazione:

I Pizzoccheri sono una pasta a base di farina di grano saraceno, l'Accademia del Pizzocchero di Teglio custodisce la ricetta originale. Mescolare le farine, impastarle con acqua e lavorare per circa 5 minuti. Con il mattarello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri, ricavare delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo tagliatelle larghe circa 5 millimetri. Cuocere le verdure in acqua salata, le verze (a seconda delle stagioni, le verze possono essere sostituite con coste o fagiolini) a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo 5 minuti. Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con il Grana Padano DOP grattugiato e il Valtellina Casera DOP a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, poi versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare, servire i pizzoccheri ben caldi completando con pepe macinato fresco.

Foto

Sopra_Franco Aliberti e Gianni Tarabini

Andare per cantine — Consigli fuoriporta

Una gita in campagna, tra i filari delle viti e il nettare di Bacco: le cantine accolgono gli appassionati di vino per tutto l'anno

Dalle Alpi alla Pianura Padana, dai grandi laghi alle dolci colline, la Lombardia è una terra geograficamente molto diversa, e questo si traduce in una ricca e variegata produzione di vino. Il numero di cantine aperte all'accoglienza eno-turistica è in continuo aumento: ottima meta per una giornata fuori porta. Molte offrono degustazioni guidate e assaggi.

Vi segnaliamo alcune cantine che si possono visitare senza bisogno di concordare un appuntamento.

Casa Vinicola Pietro Nera: si trova a Chiuro, in Valtellina. È specializzata nella produzione del Nebbiolo di montagna, ottenuto da vigne coltivate sulle Alpi retiche.

Poderi di San Pietro: sono situati nei territori di San Colombano al Lambro, poco distanti dal capoluogo per scoprire tutto il potenziale vinicolo della campagna meneghina.

Cascina Ronchetto: a Morazzone, in provincia di Varese produce vini varesini con invecchiamento in botti di legno francese.

Azienda Agricola Gravanago: sorge nell'antico borgo di cui porta il nome in provincia di Pavia. Qui il tempo sembra essersi fermato e le moderne tecnologie si intrecciano con le antiche tradizioni.

La Fattoria Colombara Gozzi: a Mozambano (MN) è a conduzione familiare dagli anni '20. Famosa per "Le Falme", un moscato ottimo con i tortelli di zucca della tradizione mantovana.

La Tenuta Rovaglia: è un'antica azienda di fine '800. Possiede i più antichi ed estesi vigneti del terroir a sud del Garda, da cui ottiene un ottimo Lugana DOC.

La Manèga: è un'azienda a conduzione familiare a Gussago (BS). Produce vini Brut, Rosè e Satèn.

L'Azienda Agricola Angelo Pecis: occupa 2 ettari e mezzo intorno la chiesetta romanica di San Pietro delle Passere in provincia di Bergamo. Qui si respira l'antica tradizione dei monaci benedettini coniugata con le moderne tecniche di produzione.

Foto Degustazioni e cantine



Cremona e Mantova

— *Alla scoperta di...*

Terra dalla cultura senza confini, e fin dal XV secolo al centro di attivi commerci, sa mescolare l'amaro con il dolce, il delicato con il piccante



Città celebri per la storia, l'arte, le ricette e le tradizioni. Una cucina opulenta, fatta di contrasti studiati e di armonie ricercate, frutto della passione per la vita e per tutti i suoi sapori

Foto

Accanto_Duomo e Torrazzo, Cremona

Pagina precedente_La Zucca Mantovana



Una lunga tradizione. Non è un caso se l'autore di uno dei libri di ricette più celebri al mondo, il *De Honesta Voluptate et Valetudine*, Bartolomeo Sacchi, è di origini cremonesi. La vasta area del bacino del Po che si dirige verso l'Adriatico era già allora zona di commerci, e nell'importante porto di Cremona giungevano prodotti da Venezia e dall'Oriente, spezie e sale e forse anche il torrone, dolce tipico dell'area mediterranea.

La mostarda. L'agricoltura in quest'area è da sempre molto florida e produce principalmente

meloni, zucche, angurie, cipolle, pere e mele: queste ultime ingredienti della mostarda, una preparazione di origine romana dal sapore dolce, reso piccante dalla senape, che ben si accompagna alle carni caratteristiche della zona arrostito o lessate, come il gran bollito misto, il cotechino o lo stracotto d'asino. Il maiale, protagonista indiscusso, fornisce salami a pasta dura o morbida leggermente insaporiti dall'aglio. L'abbinamento ideale per questa opulenta cucina è il Lambrusco Mantovano, vino rosso frizzante che ha una storia antica: Virgilio, uno dei nativi illustri della zona,

oltre duemila anni fa nominava già in una sua bucolica la generosa *Vitis Labrusca* le cui foglie diventano rosso acceso.

Il dolce che non ti aspetti. La star della cucina mantovana è un primo piatto: i tortelli di zucca, dolci per via dell'amaretto e della mostarda contenuti nel ripieno. Da non perdere la *Sbrisolona* simbolo della pasticceria mantovana; deve il nome proprio alla sua friabilità, alle brise o briciole grandi e piccole che si formano quando viene spezzata per fare le porzioni.

Laghi creati dagli uomini. Nell'ultimo lembo della regione, verso Sud Est, non può mancare il pesce: Mantova infatti sorge sulle rive del Mincio e dal 1100, grazie a una serie di monumentali lavori di idraulica, si trova circondata da tre laghi. Il pescato di maggior pregio, dove è ancora possibile, è il luccio, spesso cucinato in salsa di capperi, prezzemolo, aglio e acciughe e accompagnato dalla polenta abbrustolita. Anche Cremona è rinomata per le ricette a base di pesce d'acqua dolce, data la presenza di numerosi corsi d'acqua che attraversano il territorio provinciale.

La gioia in tavola

— Giornate di gusto

“Marubini”, “blisgòn” casalaschi, tortelli di zucca, cotechino con la mostarda, stracotto d’asino e luccio, dolci antichi e lambrusco nei calici



Ore 9:00

Colazione in pasticceria

Appuntamento alla Pasticceria Lanfranchi di Cremona. Sui suoi banchi liberty sono esposti torte, pasticcini, biscotti e, com'è naturale, il torrone. Ma anche mostarde, marmellate, cotognate, creme di cioccolato, e il Pan Cremona. Siete proprio a due passi dalla Cattedrale, così visitate il centro storico, prezioso d'arte e d'architettura.

Ore 11.00

Il torrone

Non potete lasciare la terra di Cremona senza fare scorta di torrone: sulla strada che vi porta a Mantova passate da Vescovato, e dunque vi fermate da Rivoltini Alimentare Dolciaria per acquistare torroni in tutte le forme: tradizionale, a vassoio, a salame, a violino; e per tutti i denti: torroni morbidi, Morbidini alla frutta e alla crema, croccanti e “spacacent”.

Ore 12.30

Pranzo a Mantova

Mantova vi accoglie, splendida e signorile. Nella piazza delle Erbe vi fermate sotto il porticato del Palazzo della Ragione, per sedervi al tavolo dei Cento Rampini. Mangiate i nervetti con fagioli rossi, i tortelli di zucca burro e salvia, i bigoli al torchio con acciughe o il luccio in salsa verde. Assaggiare il vino di una delle cantine del parco del Mincio, come anticipazione.

Foto

Pagina accanto a sinistra_
La mostarda e il cotechino

A sinistra_ La ciclabile
del Mincio

Pagina accanto a destra_
Il torrone di Cremona

A destra_ Duomo
e Torrazzo, Cremona



Ore 16.00

Gita al Parco del Mincio

Vi spingete a nord, percorrendo il parco fino a Monzambano. Vi godete la visita all'azienda agricola Ricchi e ai suoi filari ordinati. Ammirate le cantine con le volte in mattoni e degustate gli spumanti e i vini elevati in barrique, accompagnando l'assaggio con salame, Grana Padano DOP, mostarda, torta sbrisolona.

Ore 20.00

Cena al Cigno

Il ristorante il Cigno si trova in, un'antica dimora cinquecentesca al centro della città. Vi accomodate nel grande salone dove le travi a vista e le grandi lampade di design sono un piacevole contrasto. Banchettate con gli agnolini di carne in tazza col vino rosso, salame all'aglio, nervetti di vitello caldi, risotto alla pilota e soprattutto il petto di cappone tiepido in agrodolce, cucinato secondo la ricetta del cuoco della corte Gonzaga. Concludete la cena con un assaggio della tipica e famosa torta sbrisolona.

La gemma dell'Oglio

— Consigli d'autore

“Dal Pescatore” parte dalla tradizione della famiglia Santini per costruire un'identità gastronomica unica che gli ha fatto meritare le tre stelle sulla guida Michelin già nel 1996

Da sempre avete un fortissimo legame con la vostra terra e con le acque che la solcano. In che modo questo si riflette nella vostra cucina?

Crediamo nel rapporto diretto con i produttori, perché la fiducia verso chi ci fornisce le materie prime è fondamentale per garantire qualità. I nostri fiumi, finalmente, stanno lentamente tornando puliti, e così sta diventando possibile usare il pesce che li abita. Il lavoro che spetta a noi è legare le nostre esigenze alla produzione di alta qualità. Ad esempio lavoriamo con Massimo Zani, che ha creato una rete con allevatori di bovini che lavorano nel rispetto dell'animale: queste carni sono esattamente quelle che ci servono. Il fatto che noi siamo nella posizione di

pagare di più per la qualità fa sì che questa possa esistere.

I vostri piatti hanno fatto la storia dell'alta cucina italiana. Qual è, tra i tanti, quello che per voi esprime al meglio il territorio?

I tortelli di zucca, che per noi segnano l'evoluzione dei tempi: anche se sono rimasti fedeli a se stessi, sono cambiati gli ingredienti e il ripieno, lo spessore della pasta, il numero delle uova. Li serviamo con meno burro, perché i sapori siano più netti e la pasta è al dente. Vent'anni fa la pasta all'uovo era servita scotta: è stato il Sud Italia a insegnarci a mangiare la pasta al giusto punto di cottura.



Tortelli di zucca della tradizione mantovana

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta fresca:
200g farina 00
2 uova
Sale
Per il ripieno:
600g polpa di zucca
100g amaretti DOP di Guarcino
100g mostarda di pere mantovane IGP
100g Grana Padano
1/2 cucchiaino di noce moscata
Sale e pepe nero

Preparazione

Pulire la zucca, tagliarla a fette e infornarla a 180° per un'ora, poi frullarla. Aggiungere la mostarda passata al mixer (frutta e sciropo), gli amaretti tritati, il Grana, la noce moscata, sale e pepe; amalgamare. Lasciar riposare tutta la notte. Impastare la farina con le uova e un pizzico di sale; avvolgere in un telo e lasciar riposare per mezz'ora. Tirare la pasta al mattarello, finché la sfoglia non sia di 2mm di spessore; tagliare in quadrati di 5 cm per lato e riempirli con il ripieno con la sac à poche. Prendere in mano un quadrato, chiuderlo in due a triangolo e facendo combaciare le due punte, fare due pieghe negli angoli laterali e chiudere le due punte laterali facendole combaciare sul dito indice e medio, pressando bene la giuntura. Bollire i tortelloni in abbondante acqua, una volta saliti in superficie cuocere 3 minuti. In una padella scaldare una noce di burro e la salvia. Scolare i tortelli con una schiumarola e metterli delicatamente nella padella con il burro; spadellare aggiungendo Grana Padano a cascata.

Quali sono le specialità locali imperdibili per chi visita questa regione?

Gli agnoli in brodo, sempre un po' diversi se ci si trova a Suzzara, o a Mantova, o a Canneto, o ad Asola. Lo stesso vale per i tortelli di zucca, che cambiano forma in ogni zona insieme agli ingredienti: a volte sono conditi con il burro, altre con il pomodoro, a Suzzara addirittura con le salsicce.

A Casteldario c'è il riso alla pilota, un riso pilaf con il salame fresco, mentre il Cigno-Trattoria dei Martini a Mantova propone l'insalata di cappone alla Stefani, che fu il cuoco della corte dei Gonzaga. E infine, i dolci: su tutti, la sbrisolona e lo zabaglione.

Foto

Sopra, Giovanni Santini ai fornelli

La ciclabile del Mincio

— Soste deliziose

In bici lungo la Peschiera-Mantova, tra cascate dove gli animali pascolano liberi e agriturismi dove gustare la vera cucina mantovana

Con il suo soprannome di autostrada verde più lunga d'Italia, la ciclabile Peschiera-Mantova fa parte di un itinerario europeo di oltre 7000 chilometri - l'Eurovelo 7 - che collega Capo Nord a Malta. Sono circa 50 chilometri di pista ciclabile ombreggiata, pianeggiante e curata che corre lungo l'argine del fiume Mincio. Partendo da Peschiera e andando verso sud, la pista serpeggia all'interno del territorio del Parco del Mincio; passa la diga di Salionze, il ponte visconteo e i mulini medievali di Borghetto, i vigneti dei colli morenici, i campi arati di Pozzolo sul Mincio. Con una piccola deviazione si arriva alla Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana e alla Palazzina Gonzaga, ma proseguendo lungo il tracciato si approda fino al Castello di San Giorgio, che introduce a Mantova.

Lungo la strada si srotola la campagna e si susseguono le cascate dove mucche, cavalli, asini, maiali, oche e anatre pascolano in libertà. Negli agriturismi, nei ristoranti e nelle trattorie si servono i capunsèi (gnocchi di pane, ricetta introdotta alla corte dei Gonzaga dagli emigranti tirolesi), le fuiàde (tagliatelle all'uovo) con ragù di selvaggina, il risotto coi saltarèi (gamberi di fiume).

Si può fare una sosta a metà della fatica, in uno dei molti agriturismi sparsi lungo il percorso, oppure proseguire e spingersi fino a Mantova: il movimento concilia l'appetito e allora via libera a taglieri di salumi mantovani, tortelli di zucca, bigoi con le sardelle, cotechino con le verze, o luccio in salsa. La bisulàn (la ciambella contadina, forse derivata dal buccellato lucchese), la torta di tagliatelle e la sbrisolona saranno una degna conclusione.

Questi piatti, accompagnati dai vini delle colline moreniche, sono un'ottima introduzione all'opulenza della cucina mantovana.

—

Foto Scorcio della ciclabile del Mincio





Sui laghi di Como e Varese

— *Time to discover ...*

*Dove la terra s'incontra e si lega con i bacini d'acqua dolce,
nascosti tra le montagne, tra le salite impervie e gli orizzonti aperti*



La cultura di queste terre è contadina, la cucina ne rispecchia i ritmi e le necessità. Piatti dalla lenta cottura, specialità saporite e uniche, da gustare con il vino rosso dei vitigni autoctoni

Foto

Accanto_ Laglio, Como

Pagina precedente_ Gavirate, Varese



Le terre dell'acqua. "Regione dei laghi", la chiamano le guide turistiche, soprattutto quelle destinate ai visitatori stranieri: eppure in genere chi ci abita non si accorge di vivere in una delle aree con più bacini naturali d'acqua dolce in tutta Europa. Perché questi laghi sono cinti da montagne, e i locali, di lago, conoscono il proprio. Le zone che circondano il Lago Maggiore, quello di Varese e il Lago di Como sono un continuo saliscendi in mezzo alla natura e cime innevate a fare da contorno, gli appassionati delle passeggiate apprezzeranno itinerari come il Sentiero del Viandante, lungo la sponda orientale del lago e la Via dei Monti Lariani, percorso

escursionistico che da Cernobbio collega località lungo le montagne della sponda occidentale e i luoghi di buon ristoro come la Colma di Sormano, situata in cima alla dura salita del Ghisallo, dalla cui terrazza si può osservare il Lago di Como sul lato dove le storiche ville favolose, come l'incantevole Villa Balbianello, attirano i registi di Hollywood. Gli amanti della letteratura vorranno seguire le tracce dei Promessi Sposi lungo l'Itinerario Manzoniano per i caratteristici rioni di Lecco.

Del maiale non si butta via niente. Esemplare la cassoeula, specialità a base delle parti meno

nobili del maiale (incluse orecchie, piedini e muso) e verza, della quali esistono molte varianti: nel Varesotto ad esempio si aggiungono i verzini (piccole salamelle fatte con l'impasto della salsiccia). Altro piatto tipico è il bruscitt, trito di carne di manzo tagliato al coltello e rosolato in padella con burro, lardo, aglio e finocchietto selvatico e sfumato con vino rosso, da servire con la polenta.

La personalità del missoltino. I laghi hanno sempre portato sulla tavola molti pesci d'acqua dolce come l'agone che, essiccato e salato secondo

una tradizione secolare, diventa il missoltino che si serve accompagnato da polenta e vino rosso per onorare il suo sapore deciso, magari un Domasino ottenuto da uve Sangiovese, Merlot e Rosseio, vitigno autoctono dalla bassa produzione. La vite in queste zone ha tradizione antica ma vari fattori come l'allevamento del baco da seta avevano portato ad abbandonarla: solo da pochi anni si è ripreso a produrre vini.

Molti vigneti sono terrazzati e con forti pendenze e le escursioni termiche caratteristiche di quest'area, sono importanti fattori che donano ai vini eleganza, freschezza e sapidità.

Una terrazza sul sapore

— *Tasty days out*

Dolci tipici, come l'Amor di Polenta e i brutti ma buoni, formaggi freschi da latte caprino del Campo dei Fiori e un distillato speciale del Monte Sacro



Ore 9.00

Il Buosino a colazione

Varese è ghiotta di cioccolato: la sua terra ospita per tradizione piccole pasticcerie e laboratori di alta qualità. Proprio per questo siete da Buosi, a Venegono: per assaggiare il "buosino", a base di cioccolato e caffè, con schiuma di latte e granella di cioccolato. Vi mettete in marcia e passate per il parco dell'Olonia nei pressi di Morazzano, antica terra di vigne.

Ore 13.00

Pranzo in osteria

Fermatevi brevemente al belvedere di Azzate, dove lo sguardo si apre sul lago di Varese. Ritornando sulla strada principale, pranzate all'Hosteria da Bruno: sedie impagliate, panche intorno al caminetto, foto d'epoca alle pareti. Mangiate ottima cucina tipica, con piatti del giorno che variano secondo disponibilità. Il proprietario vi racconta di quando il nonno aprì questa osteria.

Photo

Pagina accanto a sinistra_
Il 'Buosino' di Buosi
a Venegono, Varese

A sinistra_Amor Polenta,
il dolce di Varese

Pagina accanto a destra_
Il Piccolo Porto di Azzate,
Varese

A destra_L'Osteria
del Gallo, Como



Ore 15.00

Caffè a Varese e gita in Valcuvia

A Varese hanno inventato un dolce semplice e delizioso, l'Amor Polenta; fermatevi alla Pasticceria Zamberletti, che lo prepara dal 1939. Bevete il caffè e chiedete l'Elisir del Borducan, l'infuso al gusto d'arancia tipico del Monte Sacro. Partite alla ricerca di caprini freschi della Valcuvia e dei brutti ma buoni di Gavirate. Fate il giro del Parco del Campo dei Fiori e arrivate a Como.

Ore 20.00

Como

Una passeggiata sul lungolago al tramonto: i piedi vi guidano fino al centro storico di Como, nel quartiere medievale Cortesella. In una delle vie più antiche della città si affaccia L'Osteria del Gallo: fatevi portare torte salate, affettati accompagnati dal vino delle cantine locali. Chiudete con un bicchierino di grappa mentre, in chiacchiere con i proprietari, vi fate dire come ci si trova a gestire un Caffè Letterario.

Estro e territorio

— *Consigli d'autore*

Paolo Lopriore è l'allievo prediletto del decano della cucina italiana Gualtiero Marchesi. Al Portico di Appiano Gentile propone una cucina conviviale molto legata al territorio



Qual è il tuo legame con queste terre, dove sei nato e a cui hai fatto ritorno da alcuni anni?

Coltivo il mio legame con il territorio nella quotidianità, per essere sempre più vicino a chi abita qui e agli ospiti che scelgono di venire a trovarci. Dal punto di vista gastronomico, finora la provincia di Como non ha mai fatto faville: questo è un peccato, sì, ma guardando il lato positivo ci accorgiamo che qui si trovano ancora materie prime straordinarie, anche grazie al fatto di non essere mai diventate di moda. Ritengo che la cucina debba avvicinarsi il più possibile al luogo, solo per fare un esempio: io non utilizzo le verdure rosse, perché qui non vengono coltivate. Questa è una cucina dolce nei sapori e fredda nei colori, quasi riservata.

Quali sono i prodotti locali che prediligi nella tua cucina?

Le carni bianche: qui gli allevamenti sono pochi, e servono solo a coprire il fabbisogno del territorio. Prendiamo il vitello, ad esempio amo utilizzare il suo fegato, che è setoso, per palati fini, quasi all'opposto del rustico e gustoso crostino nero toscano. E poi ovviamente il pesce di lago, un grande patrimonio di queste terre.

I produttori artigiani della zona che più ami andare a trovare?

Alla Macelleria Girola, gestita da padre e figlio, c'è ancora un ascolto attento dei clienti e delle loro esigenze, e si viene invitati "dietro le quinte".

A Ossuccio c'è Simone Fraquelli, che mi ha fatto conoscere davvero i pesci di lago poco noti come i cavedani o la bottatrice, il cui fegato assomiglia al pregiato foie gras. Sapori antichi ma nuovi, perché sono in pochissimi a utilizzare queste specie in cucina.

Cosa significa per te fare alta cucina di territorio?

Portare in tavola il gusto, e di conseguenza il prodotto, del luogo dove ti trovi.

Quale specialità non si può proprio lasciarsi sfuggire quando si viene da queste parti?

Le alborelle - piccoli pesci di lago - preparate in carpione.

Photo

sopra_ Paolo Lopriore nel suo ristorante ad Appiano Gentile



Risotto al pesce persico

Ingredienti per 4 persone:

1 cipolla tritata
150g burro
350g riso Carnaroli
20cl vino bianco
1l brodo di pesce
10 filetti di pesce persico
Qualche foglia di salvia
Olio di semi di girasole
Farina bianca

Preparazione

La ricetta originaria prevede di lessare il riso e poi completarlo con filetti di pesce persico fritti nel burro con la salvia, condendo con il burro e una spolverata abbondante di formaggio grattugiato: è il "Ris in cagnun". Oggi spesso si preferisce una versione un po' più leggera: un risotto con il brodo di pesce che, a cottura ultimata, si completa con i filetti di pesce persico fritti e un gocciolo di burro fuso aromatizzato alla salvia.

In un tegame soffriggere la cipolla tritata con 1/3 del burro. Tostare il riso e unire il vino, mescolando finché sarà evaporato completamente. Aggiungere il brodo caldo un mestolo per volta, continuando a mescolare. A cottura del riso quasi completata, infarinare i filetti di pesce persico e friggerli in olio ben caldo, finché non saranno dorati e croccanti. Sciogliere il resto del burro in padella con le foglie di salvia, disporre il riso in un piatto da portata, adagiarvi sopra i filetti di pesce persico, e completare con il burro aromatizzato. Da gustare con un Solesta, vino bianco secco vinificato con uve Chardonnay e Riesling italo



Un sogno “InGalera” — La libertà nel piatto

**Sbarre alle finestre e libertà in cucina:
nel carcere di Bollate ha aperto il primo
ristorante in Italia che impiega detenuti**

InGalera è il primo ristorante aperto dentro un carcere, nella casa di reclusione di Bollate. Nasce dall'idea e dalla determinazione di Silvia Polleri, presidente della cooperativa sociale Abc, e offre lavoro a 7 detenuti e a 4 tirocinanti della sezione carceraria dell'istituto alberghiero Paolo Frisi, guidati dallo chef Ivan Manzo e dal maître Massimo Sestito.

L'esperienza per chi lo visita è unica. Lo sguardo corre sulla linea delle sbarre che si intrecciano in una rete di losanghe in successione. Fuori, il cielo scuro è pesante; dentro, invece, l'aria è leggera. Gli arredi sono essenziali, i tavoli e le sedie semplici; le bottiglie sono allineate su una struttura di ferro, laccato bianco, sottile e delicata. Gli unici ornamenti sono i poster di vecchi film, Fuga per la vittoria e Le ali della libertà, appesi senza cornice alle pareti. Non la sola concessione al tema carcerario: le tovaglette di carta con le quali sono apparecchiati i tavoli ritraggono la Prigione della Torre di Londra.

Questi dettagli fanno da cornice a piatti ben costruiti: il risotto alla provola e marmellata di pere al rosmarino, oppure pil pil di merluzzo con cavolo cappuccio e mirtilli. Il caffè non viene servito, ma preparato direttamente al tavolo, con la moka, in una citazione scanzonata di De Andrè.

È un esperimento eccellente che sfida molte regole e abbatte i pregiudizi. Per una volta, non sono loro a dover guardare fuori dalle sbarre, per vedere com'è il mondo, ma siamo noi, il mondo, a chiedere di entrare.

Il ristorante ha 50 coperti, sta godendo del giusto e meritato successo e la prenotazione è necessaria.

—
Foto Trucioli di Marchesi su vellutata di peperoni dolci, capesante al tartufo, grue di cioccolato e pesto di rucola



Franciacorta

— *Alla scoperta di...*

Infinite linee, i vigneti nella luce d'oro del tramonto, come dipinti su tela, tra il parco dell'Oglio, il Lago d'Iseo e la Torbiera del Sebino





Le abbazie, i monasteri e i borghi di questa terra d'antica bellezza s'intrecciano ai filari dei vitigni pregiati, come i piatti della cucina contadina affiancano i vini rinomati di lunga tradizione

Foto

Accanto_ Montisola, Brescia

Pagina precedente_ I vigneti della Franciacorta



Pionieri nella qualità. Questa terra di mezzo tra la pianura e le Prealpi non include alcun capoluogo di provincia ma è tenuta insieme... dalle bollicine. In Franciacorta infatti si produce il primo spumante italiano Metodo Classico ad aver avuto la classificazione DOCG, con l'uva delle viti di Pinot Nero, Pinot bianco e Chardonnay che qui trovano un clima ideale grazie alla posizione ventilata a sud del Lago d'Iseo e della Val Camonica. Una storia con una lunghissima tradizione: già nel 1570 il bresciano Gerolamo Conforti scrive il suo trattato sulla fermentazione

in bottiglia "Libellus de vino mordaci", anticipando quasi di un secolo l'abate Dom Pérignon in Champagne.

Il vino di seta. Una tipologia unica della Franciacorta è il Satèn - un nome ispirato dal termine francese "satin", il raso, perché morbido ed elegante - dalla spuma molto delicata, mentre nelle annate particolarmente favorevoli si producono i Millesimati, cioè bottiglie in cui tutto il vino è di un solo anno. Questa tipologia ha un affinamento più lungo, e non va sul mercato prima

di tre anni di invecchiamento.

Monasteri, borghi e abbazie. Il territorio dolcemente collinare della Franciacorta è perfettamente organizzato per accogliere i turisti amanti del buon cibo che amano scoprirla tramite vie secondarie o piste ciclabili, incrociando trattori e contadini e godendo della semplice grazia dei vigneti perfettamente curati. Qui ogni tesoro è preservato: monasteri come quello di San Pietro in Lamosa, piccoli borghi medievali come quello di Erbusco, o abbazie come

l'incantevole Abbazia olivetana di San Nicola a Rodengo Saiano, conservano l'antica bellezza.

Il celebre manzo all'olio. Qui la cucina tipica, che deve molto alle antiche ricette contadine, si basa soprattutto sul pesce di lago e sulle preparazioni tradizionali di carne, tra cui spicca il Manzo all'Olio di Rovato, una gustosa interpretazione del "cappello del prete" cotta a bassa temperatura per non meno di tre ore in olio e vino bianco insieme a cipolle, sedano e carote.

Esplorando la Franca Contea

— Giornate di gusto

Un sublime itinerario dal regno dei dolci ai salumi profumati, dalle bollicine millesimate ai formaggi d'alpeggio e la bottarga d'agone del Lago d'Iseo



Ore 9.00

Alla Pasticceria Veneto

La giornata comincia al meglio assaggiando il dolce tipico di Brescia, la bossolà, nella Pasticceria Veneto. Questo è il regno della star dei dolci Iginio Massari, pasticcere pluripremiato, presidente della Coupe du monde de pâtisserie di Lione nel 2015. Dopo colazione è tempo di mettersi in viaggio verso il Parco dell'Oglio.

Ore 11.00

Acquisti alla norcineria

Non solo vini: la Franciacorta offre anche altri ottimi prodotti tipici, a cominciare dai salumi. Questa è una terra di insaccati speciali, come la Ret, il salame crudo aromatico lavorato in punta di coltello. Ma anche lardo aromatizzato al Curtefranca, e i formaggi DOP come il Silter, il Bagoss d'alpeggio, il Gorgonzola. La norcineria Polastri Maceler a Torbiato di Adro è un buon punto dove fermarsi a fare acquisti.

Ore 13.00

Pranzo al parco

Al Parco dell'Oglio passeggiate sull'argine e vi sporgete dal ponte affacciandovi sul fiume. Accanto alla stazione di Palazzolo c'è l'Osteria della Villetta, dove pranzare con pesce del Lago d'Iseo, carni dei pascoli bresciani, verdure degli orti delle colline. L'oste vi mostrerà la sua collezione d'arte: decine di pittori e scultori, da Emilio Tadini a Christo, hanno lasciato un loro disegno sulla tovaglietta di carta

Foto

Pagina accanto a sinistra_
I salumi della Norcineria
Polastri

A sinistra_Giro delle
cantine

Pagina accanto a destra_
I Mondegghili de L'Osteria della
Villetta

A destra_Il Duomo
vecchio di Brescia



Ore 16.00

Giro delle cantine

Quanto a degustazioni di vino qui non esiste che l'imbarazzo della scelta: potete saltare di cantina in cantina come api ronzanti intorno a un grappolo di fiori d'acacia. Nel 2017 i produttori della zona hanno finanziato uno spettacolare cortometraggio sul mondo del Franciacorta: nella cantina Bosio lo potrete vedere all'interno della cornice più adeguata, e così conoscerete meglio questa terra e i ritmi delle sue vigne.

Ore 20.00

Ritorno in città

Sia che abbiate ancora voglia dell'orizzonte aperto della campagna sia che preferiate trascorrere una serata nel centro storico, come signori di un'antica casata, Brescia farà al caso vostro: potete scegliere tra un menu raffinato nel palazzo seicentesco del Ristorante La Sosta, o una cucina tradizionale con i tavoli in legno, nel vecchio cascinale della Trattoria Campagnola.

Sapori di famiglia

— *Consigli d'autore*

Da 4 generazioni la famiglia Rossi gestisce l'Osteria della Villetta a Palazzolo Sull'Oglio. In uno splendido edificio liberty Maurizio e Grazia propongono la tradizione bresciana

Foto

Accanto_ Maurizio e Grazia Rossi

Sotto_ L'interno dell'Osteria della Villetta



Tinca al forno di Clusane come vuole la tradizione

Ingredienti per 4 persone:

4 tinche da 3-400g l'una
Un ciuffetto di prezzemolo
100g burro
200g pangrattato
1 cucchiaino di spezie in polvere (cannella, pepe, chiodi di garofano e noce moscata)
200g Grana Padano DOP 24 mesi
3 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione:

Clusane ha legato il suo nome a questa ricetta fino dalla fine dell'800. Una trentina di ristoratori locali ne hanno fatto una pietanza che ha promosso per più di un secolo l'economia dell'intero borgo per oltre 50.000 porzioni servite in un anno. Preriscaldare il forno a 220C°. Incidere ciascun pesce dal dorso, in modo da diliscarlo ed eviscerarlo contemporaneamente. Preparare il ripieno con un trito di prezzemolo e aglio, pangrattato, Grana Padano, spezie e sale; amalgamare e farcire. Passare le tinche anche esternamente con un po' del ripieno rimasto, come a impanarle, e adagiarle su qualche foglia di alloro. Ungere una pirofila di terracotta con olio e burro, salare i pesci e aggiungere un mestolo di acqua. Infornare e cuocere per circa un'ora, avendo cura di ungere di tanto in tanto i pesci con il loro intingolo di cottura, senza mai smuoverli. Servire con una fetta di polenta fumante e con un calice di Franciacorta Extra Brut, ancor meglio se in riva al Lago d'Iseo, in una sera d'estate.

Potreste descriverci questi luoghi dal punto di vista gastronomico?

Ci troviamo in un triangolo fortunato: appena a sud della Franciacorta, a pochi chilometri dal lago di Iseo con il suo ottimo pesce e altrettanti da Rovato con il suo celebre mercato della carne, che esiste da più di 100 anni.

Impieghiamo queste materie prime nella nostra osteria: dal pescato del giorno, elaborato secondo le antiche ricette della tradizione, ai piatti di carne tipici dei mercati dei bovini come bolliti, stracotti, piatti a base di quinto quarto.

Quali sono i piatti simbolo della vostra cucina?

Senza dubbio le polpette fatte con la carne del bollito, un piatto di recupero della cucina "povera"; il celebre manzo all'olio, per cui utilizziamo la spalla

anteriore della bestia; la nostra trippa, che cuoce per cinque ore con sedano, carote e patate in un brodo di guanciale di manzo e poco pomodoro.

E i produttori artigiani della zona che più apprezzate, da cui vi rifornite e che amate andare a trovare?

Per noi è molto importante rifornirci dai produttori locali: prendiamo i formaggi come lo stracchino di Vigro, paese sopra il lago di Iseo, il Quartirolo e il Taleggio da Colosio Formaggi; per le verdure abbiamo il nostro orto e per le carni diverse piccole macellerie della zona. La farina di mais per la polenta viene da Le Ventighe, una cascina del '400 che è a pochi metri da noi. Altro che chilometro zero! E poi cerchiamo di usare prodotti dei presidi Slow Food.



Quando il gusto è arte

— Consigli d'autore

Sette itinerari da non perdere per gastronomi in cerca di autenticità e stupore, seguendo i consigli di una guida d'eccezione, il Maestro Gualtiero Marchesi. Insuperabile protagonista di un progetto speciale: "Sapore in Lombardia. Viaggio d'autore tra arte e gusto"

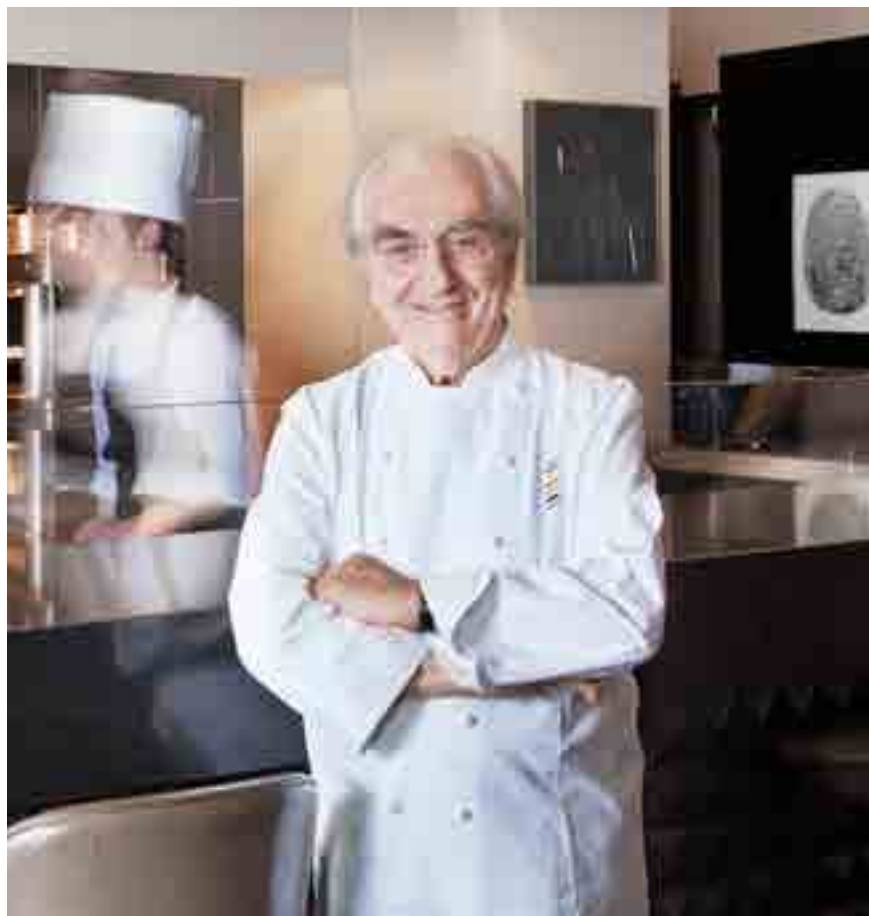
Milano, Bergamo e le sue Valli. Cremona e Mantova. Poi, su, verso la Valtellina. E, ancora: il Lago di Como e Varese, la Franciacorta e il Lago di Garda. La Brianza e Pavia. Sono sette gli itinerari tra Gusto e Arte firmati da un testimonial d'eccezione, il Maestro Gualtiero Marchesi, il primo cuoco in Italia a ricevere tre stelle Michelin (1985) e il primo al mondo a rifiutare il giudizio delle guide (2008). Per ogni luogo, un racconto per un'esperienza a tutto tondo tra tradizioni, tesori d'arte, bellezze paesaggistiche e insuperabili ricette della cucina lombarda. Come scoprirla? Attraverso "Sapore in Lombardia. In viaggio tra Gusto e Arte". Ad anticiparla, il Maestro Marchesi che di questo incredibile viaggio ci racconta che...

Gusto e Arte: dove ci porta "Sapore in Lombardia"?

«Ovunque s'intrecciano il bello e il buono, la cura per ciò che ci appartiene e ci differenzia, tutte le volte che possiamo affermare con un giusto orgoglio: abbiamo questo da offrirvi! La cultura non ha recinti e tra arte e cibo c'è una linea sottile che attraversa il corpo e la mente».

Sette itinerari tra il Bello e il Buono: che cosa ci rende speciali?

«Forse un certo equilibrio tra forma e sostanza o, come dico io, tra forma e materia. Un modo di stare al mondo, fattivo, riservato e anche, in un certo senso tormentato, perfezionista, almeno nelle intenzioni. Poi, la realtà è molto più complicata e contraddittoria. Ciò nonostante, qualcosa dell'essere lombardi rimane e funziona, si è



trasferito nell'arte, nell'architettura e nella cucina».

La scoperta più emozionante?

«I tortelli di zucca, nei confronti dei quali ho un vero affetto, da sempre, e il guanciale bollito, carne tenera, dolce, pura materia. All'assaggio l'ho persino trovato più buono di quello che faccio io!»

Il capolavoro (d'arte) da suggerire a un amico?

«La "Pietà Rondanini" di Michelangelo esposta in una bella sala del Castello Sforzesco di Milano, perché il non finito è la parte infinita di un'opera».

A quali sapori non rinunciare mai?

«Al sapore della verità che presuppone una conoscenza assoluta delle tecniche e il rispetto sacrosanto della materia; una cucina della verità ovvero della forma, quindi della materia».

Foto

Sopra_ Gualtiero Marchesi nel suo ristorante di Milano



Costoletta alla milanese

Ingredienti per persona

1 costoletta di vitello con l'osso alta almeno 3 centimetri
150 g di michette secche
1 uovo intero
100 g di burro chiarificato
1 foglia di salvia
Farina bianca qb
Sale qb

Preparazione

Rompete le michette secche con il batticarne e passatele al mixer lasciandole piuttosto grossolane. Sbattete l'uovo con un pizzico di sale. Togliete eventuali nervi e cartilagini dalla costoletta, infarinatela, passatela nell'uovo e poi nel pane grattugiato. Con l'aiuto di un coltello, battete la costoletta per ottenere una migliore presa del pan grattato con l'uovo e la carne. In una padella fate sciogliere il burro chiarificato con la foglia di salvia, unite la costoletta e fatela la cuocere a fuoco medio. Regolate di sale. Togliete la costoletta dalla padella quando sarà ben dorata da entrambi i lati, asciugatela con carta assorbente e servitela calda. È buona anche fredda insieme a una dadolata di pomodori. Ricetta di Theo Penati: il segreto della cotoletta di Penati, giovane chef e autore del progetto Cucina Evolution dedicato alla salute del fisico e della mente nella ristorazione, è nella panatura. La parte più buona secondo Penati? Quella vicino l'osso, tutta da rosicchiare.



Lago di Garda

— *Alla scoperta di...*

Osservare le acque calme del lago e ammirare il suo paesaggio: la natura fresca e spontanea dei monti, le rive disegnate dall'uomo e dalla storia



Il “mare più bello d’Italia” si stende ai piedi dei monti e gode di un clima mite. La sua storia è raccontata dalle ville di poeti, dalle limonaie e dalle ricette antiche portate ancora oggi in tavola

Foto

Accanto. Vista dall’alto di Sirmione, Brescia

Pagina precedente. Limone sul Garda, Brescia



La grande pace. Il Garda, il più grande dei laghi italiani, vive di contemplazione e ospitalità dai tempi in cui gli antichi romani costruivano splendide ville sulle sue rive - come le Grotte di Catullo, la testimonianza più imponente di domus romana nell’Italia settentrionale.- e i poeti vi scrivevano liriche immortali. La sua calma ha sempre attirato gli spiriti inquieti, come il poeta Gabriele D’Annunzio che qui costruì il suo Vittoriale degli Italiani. D’estate le sue sponde si popolano di turisti, soprattutto del Nord Europa, che lo considerano “il mare più bello d’Italia”.

Olivi e limonaie. Il suo ampio bacino rende mite il clima della zona e consente coltivazioni tipiche dell’area mediterranea, che in genere non prosperano a queste latitudini: questo è il punto più a nord del mondo dove viene coltivato l’ulivo, dai cui frutti si produce un olio extravergine d’oliva DOP delicato, fruttato e leggero. Ma è anche terra di agrumi come cedri, bergamotti e soprattutto limoni, quasi un simbolo di queste zone: un soggiorno sul Garda non sarebbe completo senza visitare una limonaia come quella, settecentesca, del

Castèbella come un giardino ornamentale, posizionata su terrazze immortalate dal celebre poeta tedesco Goethe nel suo Viaggio in Italia del 1786.

Il vino di una notte. Gli abitanti della costa occidentale, quella lombarda, sono sempre stati contadini tenaci, rustici barcaiolari e pescatori, e a volte anche giardinieri. I vini della zona sono il Garda DOC, bianco, rosso e Rosé o “Chiarretto”, che prende il suo nome dal fatto che il mosto resta a contatto con le bucce per

un tempo molto breve, e quindi è rosa pallido; il Gropello e l’eccellente Lugana DOC, un bianco prodotto con l’uva Trebbiano di Lugana, che può diventare ancora più espressivo dopo alcuni anni di invecchiamento.

Tradizioni medievali. Sul lato bresciano del lago si mettono in tavola pesci farciti con pangrattato e prezzemolo, risotti e tortelli di carne, ma anche piatti della tradizione medievale come il Brodo Bruciato, preparato con acqua, farina tostata e olio extravergine d’oliva del Garda.

Il Mediterraneo sulle Alpi

— Giornate di gusto

Dove l'olio extravergine d'oliva, i limoni profumati e lo zafferano colorato si sposano con il pesce di lago e un paesaggio davvero incantevole



Ore 9.00

Torta ricotta e zafferano

Seduti al tavolino nella piazzetta a Desenzano, mentre la luce radente della mattina sfiora le acque del lago, chiedete un dolce tipico del Garda, una fetta di torta ricotta e zafferano. È zafferano di Pozzolengo: il lago rende il clima mite, e così qui crescono anche piante mediterranee, come l'olivo, il limone o lo zafferano. È il momento di andare: volete spingervi fino al Parco dell'alto Garda Bresciano.

Ore 10.00

Compere sui monti

La strada sale dolcemente fino a Tremosine. Al Caseificio Alpe Del Garda fate acquisti: la formaggella Tremosine, il formaggio Garda, e il Lattecrudo, fatto con il latte appena munto, che profuma di pascolo. Prendete anche un barattolo di formaggio sott'olio, tanto siete rapiti da questo connubio di sapori di montagna e mediterranei.

Ore 13.00

Pranzo a Gardone Riviera

Rientrando vi fermate a pranzo nel gradevole cortile dell'Osteria dell'Antico Brolo a Gardone Riviera, ricavata in una vecchia dimora del 700 nel centro storico della cittadina, dove potrete gustare un piatto di tagliatelle con le sardine di lago essicate, e una zucca cotta sul sale con fonduta al teleggio.

Foto

Pagina accanto a sinistra_
Torta ricotta e zafferano

A sinistra_ I vigneti del Lugana, Desenzano del Garda (Bs)

Pagina accanto a destra_
Osteria Antico Brolo, Gardone Riviera (Bs)

A destra_ La Rocca Scaligera di Sirmione (Bs)



Ore 16.00

La terra del Lugana

Ora potete dedicarvi al vino tornando a sud, verso la zona morenica della Lugana. Il vino qui è prodotto da un vitigno autoctono, il Turbiana (Trebiano di Lugana), che ben si accompagna al Salame Morenico di Pozzolengo che gode del riconoscimento De.C.O., Denominazione Comunale di Origine.

Ore 20.00

Cena a Sirmione

Concludete la vostra giornata dove l'avevate iniziata, sulle acque del lago. Due passi per Sirmione, fino alle grotte di Catullo, poi per cena alla Trattoria Antica Contrada: grigliata di pesce di lago e un buon bicchiere di Lugana. E, visto che il locale è bello e nel dehors si sta bene, assaggiate anche la grappa, che ancora non c'era stato il tempo.

Il Garda nel cuore

— *Consigli d'autore*

Era il 2015 quando Riccardo Camanini è arrivato al Lido84 di Gardone Riviera dove il sottofondo musicale è dato dalle onde del lago. La stella Michelin l'ha seguito a ruota



Risotto allo stracchino e sardina affumicata

Ingredienti per 4 persone:

Per i limoni canditi:

5 Limoni
1l acqua
300g zucchero
Verbena

Per il risotto:

60g Stracchino vaccino artigianale sbriciolato
60g Burro a cubetti
5g Aceto bianco
280g Riso Carnaroli
4 Sardine di lago marinate in aceto di Gropello ed essiccate tutta la notte alla brace di olivo

Preparazione:

Praticare dei fori sui limoni e sbolentarli per 3 volte successive, raffreddandoli ogni volta. Preparare uno sciroppo portando a ebollizione acqua e zucchero, collocare i limoni in una busta del sottovuoto insieme allo sciroppo e alla verbena e cuocere a 90°C per 4 ore. Una volta pronti lasciarli raffreddare, poi dividerli in quarti nel senso della lunghezza, eliminare la polpa e la pellicola bianca e tagliarli a cubetti piccolissimi.

Tostare il riso, bagnare con vino bianco e aggiungere acqua non salata in modo che il riso possa cuocere per circa 5 minuti senza essere mescolato. A questo punto continuare con la normale preparazione di un risotto, aggiungendo anche il sale, e portare a cottura. Mantecare con 3 cucchiaini abbondanti di stracchino, poco burro, un cucchiaino di Grana Padano grattugiato, poco limone. Dare la giusta acidità con una punta di aceto bianco. Adagiare una sardina intera sopra ciascuna porzione.

Quali sono i punti forti della gastronomia del Lago di Garda?

La gastronomia del Lago di Garda è strettamente legata al suo ambiente, al suo clima e ai prodotti che offre: l'olio d'oliva, gli agrumi come i cedri e i limoni e ovviamente il pesce di lago, senza dimenticare i prodotti offerti dalle montagne immediatamente retrostanti: burro di malga e i formaggi tra cui spicca il Bagoss.

Qual è il piatto locale che ami cucinare?

Il piatto che rappresenta di più in assoluto il lago dalla sponda bresciana è certamente lo spiedo, un piatto strettamente legato ai valori famigliari, conviviale per natura, da condividere: la tradizione prevederebbe gli uccelletti,

che ormai sono fuorilegge. Si tratta di una preparazione molto laboriosa, dalla brace alla pulizia alla cottura delle carni, che si servono accompagnate da polenta e burro, recuperato nelle leccarde sotto gli spiedi che girano per quattro o cinque ore.

Quali sono i produttori artigiani che apprezzi, da cui ti rifornisci e che ami andare a trovare?

Giusy ed Enrico Orioli sono affinatori di formaggi, grandi conoscitori, oratori e amanti della buona tavola: si trovano al Mercato Coperto di Gavardo. Poi c'è l'Azienda Agricola Biologica con Frantoio Giacomini dei due fratelli Marisa e Valerio Giacomini: Marisa si interessa a sperimentare con

capperi, agrumi ed ovviamente olio e olive. Ultimo, ma non per importanza: la Pescheria di Gardone Riviera dei due fratelli Beppe e Paolo Castellini per il migliore pesce di lago.

Non si può andare via dal Lago di Garda senza aver mangiato...?

Risponderei l'anguilla di lago, ma purtroppo la pesca è stata bloccata. In alternativa, le sardine alla brace e il luccio alla gardesana. Per un pranzo in trattoria, il posto che preferisco - lo amo moltissimo - è il Riolet di Ernesto e Giusy: non si può dire di essere stati sul Lago di Garda senza aver mangiato da loro a Fasano Alta frazione di Gardone Riviera.

Foto

Sopra: Riccardo Camanini all'interno del suo ristorante



I frutti del sole

— Il calore del Nord

Sui laghi lombardi prosperano gli agrumi nelle splendide limonaie del Garda e le olive da cui si ricava un olio profumato e ricercato

Il Lago di Garda è così grande da meritare un microclima tutto suo, come un pianeta ha un satellite: il suo orientamento e la forma, la profondità e la temperatura delle acque, le correnti subacquee e i movimenti dell'aria influenzano le condizioni climatiche del territorio che lo circonda.

Così avviene che sulle rive del lago il paesaggio sia segnato da cipressi, oleandri, agavi.

Ci sono gli incantevoli oliveti, di cultivar per lo più Casaliva, che è l'oliva autoctona, ma anche Leccino, Frantoio e altre. Dalla molitura di questi frutti preziosi si ricava l'Olio del Garda DOP, la cui bassa produzione è compensata dall'alta qualità.

Con il loro sistema di muri e contromuri alti fino a dieci metri, costruiti con una tecnica messa a punto già nel Seicento, le limonaie punteggiano le coste bresciane a protezione dei succulenti agrumi. Le aziende agricole, lavorando questi frutti, producono liquori e distillati come l'Acqua dolce tutto cedro di Salò, il Limoncello di Gargnano, lo Spirito di arancio amaro di Limone sul Garda.

Il ritmo delle viti segna i colli morenici mantovani e le colline affacciate sulle acque del lago; dai vitigni si ricavano vini DOC come il Garda interregionale, il Riviera del Garda bresciano e il San Martino alla Battaglia e vini IGT come l'Alto Mincio e il Benaco Bresciano.

Molte piccole aziende si dedicano alla coltivazione di arbusti per bacche e di alberi da frutto, recuperando anche antiche cultivar. Infine, c'è il celebre zafferano di Pozzolengo, contenuto nei piccoli fiori delicati di *crocus sativus*: devono essere colti al mattino presto, prima che si schiudano al sole tiepido della fine d'ottobre. Gli stammi vanno staccati a mano, delicatamente e tostati al calore delle braci.

—
Foto Olive del Lago di Garda



Oltrepò pavese

— *Alla scoperta di...*

Paesaggio delicato, aria fresca, scorci sulle lande disegnate dalle vigne, angoli preziosi tra i castelli delle colline, buon cibo e grandi vini



Oltrepò pavese

Territorio destinato alla fuga dalla città, l'Oltrepò offre un'atmosfera quieta e ben trentasei vini doc, che accompagnano una cucina tradizionale che affonda le radici nella storia remota d'Italia

Foto

Accanto_Il Ponte Coperto di Pavia, simbolo della città

Pagina precedente_ I vigneti di Montalto, Pavia



La quiete che nutre. Procedendo da Milano in direzione Sud, il viaggiatore che supera il Po entra in un territorio mosso e rigoglioso, fresco d'estate e mai rigido d'inverno, che un tempo era principalmente terra di agricoltura e vita di campagna e che negli ultimi anni è diventato un buen retiro per intellettuali e artisti in fuga dalla città, che lo scelgono per i momenti di relax e per alimentare la propria creatività. I suoi magnifici paesi, come Varzi o il borgo medievale di Fortunago, tra i più belli d'Italia, meritano una visita; mentre gli amanti del relax apprezzeranno

una sosta rigenerante a Salice Terme.

Dolci colline, imponenti castelli. L'Oltrepò è terra di dolci colline ricoperte dai vigneti, punteggiate da castelli medievali che oggi sono a volte residenze di charme, altre affascinanti vestigia del passato. Una terra di quiete e cibo per l'anima e il corpo. Il segreto del successo di quest'area sta scritto chiaramente sulla targa che accoglie gli ospiti di uno degli agriturismi genuini e ruspanti della zona: Hic manebo optime (qui si sta benissimo, insomma), uno stato di grazia che ha a che fare con

il paesaggio, l'aria pulita e la vista sulla pianura, ma anche con il buon cibo e l'ottimo vino.

Un territorio DOC. Sono infatti trentasei i vini DOC della zona, principalmente da uve Croatina, Barbera per i rossi e Riesling e Moscato per i bianchi: c'è anche l'ottimo Oltrepò Spumante Metodo Classico DOCG, prodotto con uve Pinot nero, Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay. Questi colli, dove la vite trova un ambiente ideale, producono infatti tre quarti di tutto il Pinot Nero d'Italia.

Delizie frutto d'ingegno. La cucina tradizionale ama la carne: uno dei prodotti tipici più noti è il Salame di Varzi DOP, che nacque quasi duemila anni fa, quando i Longobardi risolsero così il problema di nutrirsi durante i loro spostamenti in un continente dal clima irrigidito e dalle poche risorse. La sua unicità dipende da una peculiarità unica tra gli insaccati: è prodotto con tutte le parti del maiale, anche quelle "nobili" che altrove diventano prosciutti o vengono consumate fresche.

La campagna a Sud del Po

— Giornate di gusto

Una gita tra frutteti e vigne, una collana di Brasadè, una torta di mandorle e il miccone per accompagnare il celeberrimo salame di Varzi



Ore 7.30

Una collana di ciambelle

Vi siete svegliati presto dopo una notte ristoratrice alla Villa Castello di Torrazzetta, dimora tardo medioevale che ospita una comunità religiosa. Lasciate l'eremo e iniziate il vostro giro: la prima tappa è a Borgo Priolo, per comprare una collana di brassadè, le ciambelle di Staghiglione.

Ore 9.00

Gita in Valle Staffora

Questa è la via dei salumi, perciò passate a fare compere al Salumificio Artigianale Thogan-Porri, nei pressi di Ponte Nizza. Non solo salame di Varzi, ma anche la coppa Oltrepò, il lardo stagionato Valle Staffora, il lonzino dolce. Percorrendo il fondo valle, lasciate correre lo sguardo lunghi i suoi frutteti, mele, pere e pesche, orgoglio degli abitanti.

Ore 12.30

Pranzo dalle tre sorelle del Buscone

Risalite la valle lungo lo Staffora, arrivate a Bosmenso Superiore, per fermarvi a pranzo Al Buscone. Vi godete il tortino alle erbe, la focaccia al lardo, il risotto con i funghi o con i fiori di zucca, i ravioli al brasato, a seconda della stagione. Concludete con la torta alle mandorle di Varzi per viziare e deliziarvi.

Foto

Pagina accanto a sinistra_
Il salame di Varzi

A sinistra_Cantina dell'Oltrepò Pavese

Pagina accanto a destra_
Lardo stagionato

A destra_Antica Osteria del Previ, Pavia



Ore 16.00

Caprini e Cantine

Tornate verso Broni costeggiando il confine regionale, e vi fermate a Ruino, nell'azienda agricola Boscasso per fare scorta di formaggio caprino. Poi scegliete una delle cantine storiche distribuite lungo i colli o vi perdetevi tra i filari senza fine dei vigneti. Prima di cena vi fermate a Stradella per comprare il miccone, il pane del Panificio Fratelli Civardi, fatto lievitare 48 ore.

Ore 20.00

A cena sulla riva del Ticino

Vi concedete un ultimo lusso: una cena in una locanda nel vecchio borgo di Pavia, lungo il Ticino. La raggiungete percorrendo l'argine, tra semplici edifici rurali: sotto il soffitto a cassettoni dell'Antica Osteria del Previ trascorrete una splendida serata. Se vi chiedete a cosa servissero i pentoloni appesi alle pareti vi risponderanno che qui, nel "borgobasso", ci cuocivano i gamberi di fiume.

La tradizione di casa

— Consigli d'autore

A Barbianello, nel Basso Oltrepò, tra l'argine del fiume e le prime colline c'è questa trattoria che propone cucina tipica: una delle soste più piacevoli nella zona



Malfatti della tradizione

Ingredienti per 4 persone

700g erbette
200g pangrattato
80g Grana Padano DOP grattugiato
2 uova
50g farina
4 spicchi d'aglio
Olio extra vergine d'oliva
Sale e noce moscata

Preparazione

Lavare le erbette eliminando la costa e tritare finemente le foglie. Imbiondire in padella in un cucchiaio d'olio due spicchi di aglio, poi aggiungere le erbette e saltarle finché non appassiscono. In un recipiente mescolare le erbette, le uova, il formaggio, il pangrattato e la noce moscata, infine aggiungere la farina: l'impasto dovrà essere sodo. Infarinare il piano di lavoro e formare dei gnocchetti di pasta dalla forma irregolare (appunto, mal-fatti) e delle dimensioni di un cucchiaio da minestra. Cuocerli in acqua bollente salata per 2 o 3 minuti, quando saliranno a galla saranno pronti. Soffriggere il burro in padella con due spicchi d'aglio e qualche foglia di salvia per pochi minuti, aggiungere i malfatti mescolando delicatamente. Servire ben caldi con Grana e pepe nero. Una buona Bonarda Oltrepò Pavese DOC è l'abbinamento ideale.

Potresti raccontarci questi luoghi dal punto di vista gastronomico?

Questo ristorante esiste dal 1910, è un locale di tradizione. Il nostro è un borgo agricolo: tutto intorno abbiamo campi di meliga, frumento e bietole, e ogni cascina ha il suo orto; e poi ci sono le piante che oltre a dare frutta deliziosa regalano anche il piacere dell'ombra fresca nelle calde giornate estive. L'ambasciatore del territorio, come specialità, è di certo il salame di Varzi, ma poi ci sono gli agnolotti di stufato, i risotti - tipico quello con la pasta di salame, di nuovo, perché qui la tradizione dei salumi è molto forte - e poi gli animali da cortile come anatre e oche. In estate, usiamo anche molto le erbe dei campi come il luppolo e il papavero selvatico, nelle frittate e nei risotti.

Da Roberto è anche la sede della Confraternita del Cotechino Caldo.

Da queste parti è ancora tradizione che quasi ogni cascina abbia il maiale, e che lo macelli per il consumo personale. Ora, i salami durano per molti mesi, ma di tutti quei cotechini a volte non si sa cosa farsene! Così abbiamo deciso di incontrarci qui, di tanto in tanto, per mangiare cotechini insieme tutto l'anno: quello classico è servito con polenta e fonduta di gorgonzola, ma lo facciamo in molti altri modi.

Che rapporti avete con i produttori locali?

Amiamo i salumi di Luigi Panigazzi, un artigiano che lavora ancora alla vecchia maniera. Abbiamo un formaggio di fiducia che ci procura i formaggi

della montagna dell'Oltrepò Pavese; e per le verdure c'è il nostro orto personale. Qui siamo soliti condividere le verdure con i vicini di casa: quando a uno spunta l'insalata tutta insieme ce n'è per tutti, e lo stesso per i pomodori.

Cosa non bisogna proprio farsi sfuggire se si passa dalle vostre parti?

In inverno sicuramente salame e cotechino, gli agnolotti, l'anatra. D'estate stiamo un po' più leggeri e preferiamo la carne cruda, e i tonnati, preparati con solo tonno, acciughe e tuorlo d'uovo cotto, senza maionese, alla vecchia maniera. E poi i nostri dolci: la torta paradiso, quella alle mandorle amare, le ciambelle cotte nel latte, poi infornate e legate con lo spago a formare una corona.

Foto

sopra_ Roberto Scovenna nel suo ristorante

Mercati del gusto — 6 tappe golose

Entrare in contatto con la cultura del territorio grazie ai suoi prodotti tipici: dove andare per sagre, fiere e mercati in Lombardia

Sono numerose le manifestazioni enogastronomiche che celebrano i prodotti più rinomati del territorio lombardo. Parteciparvi è il modo più genuino di far vivere le tradizioni e conoscere le comunità dedite alla loro produzione. Vi proponiamo una piccola selezione.

Sagra dei crotti di Chiavenna: in Valtellina si celebra la cultura locale dei crotti, piccole costruzioni realizzate attorno a cavità naturali, formatesi nella roccia dopo una frana in epoca remota. L'aria che soffia fra i massi mantiene una temperatura costante, ottima per la conservazione del vino.

Sapori in Scena: un weekend all'insegna della tradizione culinaria briantea e lariana che si tiene presso il Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense con esposizione e vendita al pubblico, degustazioni guidate e showcooking.

Pavia Wine Festival: a Broni, è una grande celebrazione collettiva dell'orgoglio territoriale: vino e viticoltura come stile di vita e di consumo sostenibile. Concorsi fotografici, feste in piazza, mercato dell'antiquariato, spettacoli di artisti di strada, garantiscono momenti speciali.

Festa del Torrone: Cremona si trasforma nella capitale italiana del dolce. Una settimana da non perdere per tutti i golosi, tra stand e rievocazioni storiche, e un'occasione per visitare la bella città della bassa lombarda.

Fiera del Vino di Polpenazze sul Garda: celebra una terra fortunata attraverso le sue tradizioni, la sua cultura e soprattutto i suoi prodotti tipici, all'interno dello splendido centro storico medievale.

Dall'olivo...all'Olio: a Marone, sul Lago d'Iseo è nata per promuovere la plurisecolare tradizione olivicola, nel centro riconosciuto già dal 2000 come "Città dell'olio".

—
Foto Radicchio, lattuga e valeriana



Bergamo e le valli

— *Alla scoperta di...*

Valli curate e di straordinaria bellezza, come la città che le guarda dalle mura antiche, dove nacque la prima istituzione agricola d'Italia



Viticultori per editto, casari per passione, le genti di queste valli amano la montagna e regalano agli animali il miglior ambiente possibile per ottenere grandi formaggi che profumano d'alpeggio

Foto

Accanto_I casoncelli

Pagina precedente_II Moscato di Scanzo, Scanzorosciate (Bg)



Un destino nella vite. Nel territorio di Bergamo un editto del 1266 obbligò tutti coloro che possedevano fino a tre pertiche di terreno a piantare una vigna: ecco perché quest'area vanta un'antica tradizione di vino. Il territorio bergamasco fa capo a una città dalla bellezza unica: una passeggiata nel suo centro storico inerpicato su un picco e circondato da antiche mura, seguendone il perimetro fino al Castello di San Vigilio, è un'esperienza memorabile.

Tesori di montagna. Nella zona prealpina

collinare il terreno è colmo di orti di scarola; le montagne, invece, ospitano negli alpeggi in alta quota le vacche per tutta l'estate: gli animali pascolano liberi sui prati nell'aria pulita delle vette, mangiando l'erba di montagna, fragrante di fiori, profumi che si ritrovano poi nel latte e nel formaggio. Qui, dove ben nove formaggi hanno ottenuto il riconoscimento della Dop, il Formai de Mut (alpeggio, in dialetto bergamasco) dell'Alta Valle Brembana è uno dei più apprezzati. Queste montagne sono attraversate da una fitta rete di sentieri ben

segnalati, che permette di raggiungere tutte le vette delle Alpi Orobie: splendide in estate e inverno, per lo sport e il relax.

La cucina bergamasca. È sostanziosa e saporita con ingredienti semplici e grande attenzione alle materie prime. I casoncelli (o casonsèi), dischi di pasta con un cuore di carne tritata di manzo e maiale serviti con burro fuso insaporito con salvia e pancetta, sono il piatto principe. E poi ci sono i deliziosi salumi, come il salame della bergamasca, la salsiccia e il cotechino.

La DOCG più piccola d'Italia. Due vini da non farsi scappare durante una gustosa visita nella zona sono il Valcalepio DOC, un rosso prodotto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon, e il Moscato di Scanzo, vino rosso da dessert che si produce solo sulle colline del comune di Scanzorosciate - è la DOCG più piccola d'Italia! - con uva vendemmiata tardivamente e appassita per quaranta giorni, che matura almeno due anni in bottiglia.

Aroma di prati d'alpeggio

— Giornate di gusto

A Bergamo si può tornare bambini in pasticceria, assaporare una zuppa in un palazzo medioevale, degustare un Armisa in un monastero del '500



Ore 9.00

Caffè Pasticceria Cavour 1880

Davanti alla vetrina del Caffè Pasticceria Cavour 1880, nel cuore della città alta, si torna bambini: dopo una splendida colazione con una tra le brioches e viennoiserie esposte al banco si esce soddisfatti, pronti per una passeggiata per le vie del centro, alla ricerca di qualche scorcio sulla valle, riflettendo su quale direzione prendere per la gita.

Ore 12.00

Pranzo alla Taverna del Colleoni

Affacciato sulla Piazza Vecchia, nel palazzo medioevale restaurato dal Bramante, c'è uno dei locali storici della città: la Taverna del Colleoni, fondata nel 1610, che ammalì persino il celeberrimo architetto francese Le Corbusier. Imperdibile la zuppa di cipolle in crosta di sfoglia, specialità della casa.

Ore 15.00

Verso la Val Brembana

La direzione della gita sarà verso San Pellegrino Terme: sulla via ci si può fermare alla cantina Lurani Cernuschi ad Almenno San Salvatore, dove visitare i vigneti e il monastero cinquecentesco e degustare un Armisa, Valcalepio bianco DOC, facendovi raccontare i segreti della vinificazione e la storia di come le celle del convento siano diventate laboratorio enologico.

Ore 18.00

Arte casearia

La Baita dei Saperi e dei Sapori Brembani a Zogno è una tappa da non perdere per le sue prelibatezze che profumano dei prati: formaggi delle Orobies, blu di capra, burro, budini e panne cotte. Si potrebbe anche cenare qui: le carni vengono da allevamenti della generosa vacca bruna alpina. Fiori, frutti e ortaggi utilizzati in cucina provengono da orti di montagna. Con la Baita è amore a prima vista.

Ore 21.00

Cena a Bergamo di sotto

Rientrati a Bergamo, passeggiando nel Borgo, vi imbattete del ristorante Lio Pellegrini, accanto all'Accademia Carrara e la GAMeC. Gli ambienti sono raffinati, il giardino è un piccolo gioiello. È una sosta che vi lascerà felici.

Foto

Pagina accanto a sinistra_ Pasticceria Cavour, Bergamo

A sinistra_ Formaggio Blu di capra

Pagina accanto a destra_ La Baita dei Saperi e dei Sapori Brembani a Zogno (Bg)

A destra_ La funicolare di Bergamo

Il bel mare di Bergamo

— *Consigli d'autore*

Noto per il suo ottimo pesce, Da Vittorio è uno degli 8 ristoranti italiani con 3 stelle Michelin. Aperto nel 1966 da Vittorio Cerea con la moglie Bruna, è gestito dai figli Enrico e Roberto in cucina e Francesco in sala



Casoncelli della tradizione Bergamasca

Ingredienti

Pasta
400 gr di farina
100 gr di semola di grano duro
2 uova
Ripieno
125 gr di pane grattugiato
1 uovo, 70 gr di grana grattugiato
150 gr di macinato per salame
100 gr di carne bovina arrostita
5 gr di amaretti
10 gr di uva sultanina
uno spicchio di aglio tritato
un cucchiaino di prezzemolo tritato
sale, pepe
Condimento
80 gr di burro
100 gr di pancetta tagliata a bastoncini
100 gr di grana padano grattugiato
alcune foglie di salvia.

Preparazione

Amalgamate bene la farina insieme alla semola, le uova, un pizzico di sale e aggiungete acqua quanto basta ad ottenere un composto omogeneo, quindi lasciatelo riposare per almeno mezzora. Nel frattempo preparate il ripieno: fate rosolare con una noce di burro il macinato per salame, unite la carne arrostita, l'aglio, il prezzemolo e fate insaporire. Versate il tutto in una terrina, unite il grana, il pangrattato, le uova, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta tritata, una macinata di pepe e un pizzico di sale. Amalgamate l'impasto. Se risultasse troppo asciutto aggiungete un goccio di brodo o acqua. Stendete la sfoglia, ritagliate dei dischi di 6/8 cm riempiendoli al centro un cucchiaino di ripieno. Cuocete i casoncelli in abbondante acqua salata. Dopo averli scolati condire con il burro fuso insaporito con foglie di salvia, la pancetta e il grana padano.

Come descrivereste il vostro legame con il territorio?

Noi amiamo usare l'espressione "tradizione lombarda ed estro creativo": una tradizione in evoluzione. Usiamo molti prodotti che abbiamo nel DNA, perché li conosciamo, li abbiamo sempre mangiati e fanno parte della nostra storia. Prendiamo ad esempio i formaggi: la nostra è la terra con più formaggi DOP in tutta Europa. Partendo da un piatto della tradizione povera come Polenta e Taleggio - il formaggio più rappresentativo - abbiamo creato i casoncelli, tipica pasta bergamasca, con ripieno di taleggio, serviti su una crema di mais.

Quali sono i prodotti della zona che più apprezzate?

L'ottimo salame bergamasco, che contiene un goccio di Valcalepio rosso e un po' d'aglio; i piccoli frutti rossi come lamponi, more e mirtilli, coltivati sui colli; la scarola, che nasce verde ma qui viene tenuta al buio e si schiarisce, prendendo al contempo croccantezza e una nota amarognola molto piacevole; la piccolissima nicchia dell'olio extravergine d'oliva d'Iseo.

Qualche nome di botteghe dove vi piace fare la spesa per casa.

Da queste parti c'è ancora la tradizione di coltivare l'orto, e spesso fare la spesa di casa vuol dire semplicemente passarci tra vicini legumi e

verdure quasi da una finestra all'altra. Tra i negozi, due si stagliano: Ol formager, che ha una varietà enciclopedica di formaggi locali e l'Orobica Pesca di Giovanni Cacciolo, una delle migliori in tutta Italia.

Se escludiamo il vostro straordinario ristorante, cos'altro bisogna per forza assaggiare durante una visita da queste parti?

Questa regione ha una tradizione di dolci eccezionali, come la Donizetti, una torta "da credenza" inventata da un famosissimo pasticciere bergamasco, con albicocche e ananas canditi; oppure la nostra Gioconda, un dolce che abbiamo creato con cioccolato gianduia e scorze d'arancia, dedicato alla nostra mamma.

Foto

Sopra, Vittorio Cerea nel suo ristorante

Emozioni da collezione

Viaggiare #inLombardia con #ilPassaporto delle destinazioni. Unico e numerato, ti permetterà di creare un racconto personale delle tue esperienze. Per ogni tappa o evento speciale, un timbro. Che cosa aspetti?



Sapore

#inLombardia

Un viaggio tra sapori unici e prodotti tipici. Raccogli i timbri delle tue esperienze enogastronomiche!



Cult City

#inLombardia

Undici Capitali d'Arte, undici Cult City, ricche di storia e cultura. Scoprile una dopo l'altra, colleziona le tue emozioni.



In bici

#inLombardia

Un modo diverso di esplorare il paesaggio. Scegli la Lombardia in bicicletta. Percorsi ed eventi da vivere a ritmo lento.



Siti Unesco

#inLombardia

9 Siti Unesco più un Patrimonio Immateriale dell'Umanità. In altri termini una destinazione ricca di meraviglie. Visitalle tutte!



Natura

#inLombardia

25 parchi naturali, distese verdi, la magia dei laghi. Tante magnifiche località da vivere ed esplorare per una vacanza piena di emozioni.



Montagna

#inLombardia

Montagna da vivere tutto l'anno, dalla Valtellina alla Valchiavenna fino alla Valsassina. Timbra le tue esperienze ad alta quota!



Shopping & Design

#inLombardia

Milano, capitale internazionale di moda e design. La Lombardia come culla di eccellenze e arte del fare. Scopri le vie dello shopping!



Relax & Wellness

#inLombardia

Per una pausa benessere tra terme, spa e luoghi immersi nella natura. In Lombardia anche viaggiare è ritagliare tempo per se stessi.



Destinazione WOW!

#inLombardia

Segui tutte le iniziative speciali collegate a #ilPassaporto #inLombardia. Scopri eventi e destinazioni extra nel segno dello stupore!



Scopri come ricevere #ilPassaporto

Visita [speciale.in-lombardia.it/il-passaporto](https://www.in-lombardia.it/il-passaporto). Richiedi il tuo Passaporto #inLombardia e scopri dove dare un timbro alle esperienze! Elenco completo sul sito web.

Calendario degli eventi

— Info

sapore.in-lombardia.it

Condividi con #saporeinLombardia



Milano Week&Food

Milano, 4-11 maggio 2017

La nuova settimana del food & beverage, organizzata da TUTTO FOOD, porta in città masterclass e show-cooking di chef rinomati ed emergenti, degustazioni, talk-show, concerti, street food e aperitivi a 5 stelle. Il quartier generale, attorno al quale si sviluppano serate ed eventi, è nei Dazi all'Arco della Pace, ma le iniziative sono diffuse in tutta la città.

tuttofood.it/content/week-food

Festa del Torrone

Cremona, 18-26 novembre 2017

La festa del torrone anima strade e piazze di Cremona, con eventi, giochi, appuntamenti culturali ed enogastronomici. Nel corso della festa, la rievocazione storica del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, con una sfilata di oltre 150 personaggi storici tra sbandieratori e tamburini, dame e cavalieri, arcieri e giullari. Allo spettacolo di chiusura, nella piazza del Comune, partecipano musicisti, cantanti e danzatori.

festadeltorrone.com/2017/

Sagra dei Crotti

Valchiavenna (Sondrio), 1-3 settembre; 8-10 settembre 2017

Voluta per valorizzare, far conoscere e tramandare la tradizione del crotto, la sagra è un'occasione per visitare crotti privati normalmente chiusi al pubblico, per partecipare agli "andèa a cròt", percorsi enogastronomici delle città slow, o prendere parte a una delle molte degustazioni di menu tipici organizzate nei ristoranti e nelle osterie

sagradecrotti.it/

Sagra del Misultin

Dervio (Lecco), luglio 2017

La sagra è un'occasione per gustare il piatto tipico della zona del Lago di Como: la polenta e misultin, agoni pescati nei mesi di giugno e luglio nelle acque dei laghi lombardi e lavorati in più fasi: una volta essiccati al sole, vengono riposti con l'alloro nella misolta (contenitore di legno), che viene poi chiusa con un coperchio appesantito dai sassi.

prolocolario.it/

Franciacorta in Cantina

Franciacorta, settembre 2017

Un appuntamento per gli appassionati enologi, con degustazioni e approfondimenti enogastronomici e culturali; per gli amanti del buon cibo, che possono scegliere fra le proposte degli chef; per gli sportivi, con itinerari a piedi e in bicicletta fra i vigneti e sulle colline; per le famiglie, con iniziative di gioco e pic-nic, e visite alle abbazie e alle ville della Strada del Franciacorta.

franciacorta.net/it/festival/

Garda Cooking Cup

Salò (Brescia), settembre 2017

Una gara di vela e cucina: gli equipaggi si sfidano lungo un percorso nautico stabilito, e sottocoperta i cuochi si cimentano negli spazi ridotti di una cucina di bordo. Vince la sfida l'equipaggio che ha ottenuto il miglior punteggio in regata e la miglior valutazione del piatto. Nel frattempo, il paese è animato da eventi legati alla manifestazione: esposizione di prodotti enogastronomici, cooking show e degustazioni.

gardacookingcup.com/

Autunno Pavese DOC

Castello Visconteo di Pavia, settembre 2017

Il Castello Visconteo è la location della più grande manifestazione in ambito enogastronomico e vitivinicolo della provincia di Pavia. Oltre 80 stand espositivi, con aree dedicate al settore vini, agli spettacoli, ai laboratori e alle mostre d'arte in contemporanea. Durante la manifestazione, degustazioni dei risotti cucinati secondo ricette del territorio, di salumi, formaggi tipici e altre tipicità.

autunnopavesedoc.it/

Festa del Moscato

Scanzorosciate (Bergamo), settembre 2017

I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo propongono in degustazione il proprio passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), miele, olio, formaggi provenienti dalle colline scanzesi, prodotti da forno e il gelato al Moscato di Scanzo.

La festa prevede anche la sfilata tradizionale e il Palio del Moscato di Scanzo, una gara di pigiatura dell'uva tra le contrade del paese

stradamoscatoDISCANZO.it/news-eventi/



Foto

Sopra_ Aperitivo in Piazza Duomo

Sapore #inLombardia

— Info

sapore.in-lombardia.it

Condividi con #saporeinLombardia



Milano

Sulla via delle cascine

Pasticceria Gattullo

Piazzale di Porta Lodovica 2,
Milano
T. 02 58310497

Un posto a Milano

Via Cuccagna, 2, Milano
T. 02 5457785

Il Salumaio Stefano Panigada di Maddalena Panigada

Via Vittoria, 9,
San Colombano al Lambro (MI)
T. 0371 89103

Poderi San Pietro

Via O. Steffenini, 2/6, San
Colombano al Lambro (MI)
T. 0371 208084

Trattoria la Madonnina

Via Gentilino 6, Milano
T. 02 89409089

Valtellina

Nella valle di Tegliò

Cantina Nino Negri

Via Ghibellini, 3, Chiuro (SO)
T. 0342 485211

Crotasc

Via Don Primo Lucchinetti, 63,
Mese (SO)
T. 0343 41003

Il Centro del Bitto

Via Nazionale, 31,
Gerola Alta (SO)
T. 0342 690081

Drogheria fratelli Ciapponi

Piazza 3 Novembre, 23,
Morbegno (SO)
T. 0342 610223

Vineria Tirano di Tirano

Via XX Settembre, 25, Tirano (SO)
T. 0342 702116

Lago di Garda

Il Mediterraneo sulle Alpi

Caseificio Sociale Alpe del Garda

Via Provinciale, 1, Tremosine (BS)
T. 0365 953050

Osteria dell'antico Brollo

Via Carere, 10,
Gardone Riviera (BS)
T. 0365 21421

Trattoria Antica Contrada

Via Colombare, 23, Sirmione (BS)
T. 030 9904369

Franciacorta

Esplorando la Franca Contea

Pasticceria Veneto

Via Salvo D' Acquisti, 8,
Brescia (BS)
T. 030 392586

Norcineria Polastri Maceler

Via Quattro Vie (ang. via
Rinascimento), Torbiato di Adro
(BS)
T. 030 7357154

Osteria della Villetta

Via G. Marconi, 104, Palazzolo
sull'Oglio (BS)
T. 030 7401899

Azienda agricola Bosio

Via Mario Gatti, 4,
Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9826224

Trattoria Campagnola

Via Val Daone, 25, Brescia
T. 030 300678

La Sosta

Via S. Martino
della Battaglia, 20, Brescia
T. 030 295603

Bergamo e le valli

Aroma di prati d'alpeggio

Caffè Pasticceria Cavour 1880

Via Gombito, 7, Bergamo
T. 035 243418

Taverna del Colleoni e dell'Angelo

Piazza Vecchia, 7, Bergamo
T. 035 232596

Azienda Agricola Lurani Cernuschi

via Convento, 3,
Almenno San Salvatore (BG)
T. 035 642576

Latteria Sociale di Branzi

Via Grotte delle meraviglie,
14A, Zogno (BG)
T. 0345 92061

Lio Pellegrini

Via San Tomaso, 47,
Bergamo
T. 035 247813

Oltrepò pavese

La campagna a Sud del Po

Salumificio Artigianale Thogan-Porri

Località Casa Cucchi, Cecima (PV)
T. 0383 59335

Al Buscone

Frazione Bosmenso Superiore, 41,
Varzi (PV)
T. 0383 52224

Azienda Agricola Boscasso

Località Boscasso, Ruino (PV)
T. 0385 955906

Panificio Pasticceria F.lli Civardi

Via Di Vittorio 5 27049 Stradella
(PV)
T. 0385 49 590

Antica Osteria del Previ

Via Milazzo 65, Pavia
T. 0382 26203

Cremona e Mantova

La gioia in tavola

Pasticceria Lanfranchi

Via Solferino, 30, Cremona
T. 0372 28743

Rivoltini Alimentare Dolciaria

Via delle Industrie, 22, Vescovato
(CR)
T. 0372 830568

Cento Rampini

Piazza Erbe 11, Mantova
T. 0376 366349

Azienda Agricola Ricchi

Strada Festoni,
13/d, Monzambano (MN)
T. 0376 800238

Il Cigno Trattoria dei Martini

Piazza Carlo D'Arco, 1, Mantova
T. 0376 327101

Lago di Como e Varese

una terrazza sul sapore

Pasticceria Buosi

Via Baracca, 18, Venegono (VA)
T. 0331 857492

Hosteria da Bruno

Via Piave 43/a, Azzate (VA)
T. 0332 454093

Pasticceria Zamberletti

Via Manzoni, 4, Varese
T. 0332 288330

Osteria del Gallo

Via Vitani, 16, Como
T. 031 270279

#SaporeinLombardia
Brochure turistica promozionale
a cura di Explora S.C.p.A.,
grafica Lea Anouchinsky, testi Sara
Porro, traduzioni Trans Edit Group per
inLombardia, Milano

Crediti fotografici

Foto Lea Anouchinsky per #inLombardia (tutti i diritti riservati). Il Moscato di Scanzo - Claudia Tavani; Gavirate - Flavio Zulle; Il torrione di Cremona; Giro delle cantine, il Duomo vecchio di Brescia, Degustazioni e cantine, Vista dall'alto di Sirmione, La Rocca Scaligera di Sirmione, Olive del Lago di Garda, Ponte Vecchio e Duomo di Pavia, La funicolare di Bergamo - Fotolia; Ristorante Galleria Vittorio Emanuele 2, I terrazzamenti della Valtellina, Il Piccolo Porto di Azzate, Limone sul Garda - Istocphoto; Montisola, I vigneti del Lugana - Lino Olino Studio; Cantina Vinicola Pietrasanta, La Zucca Mantovana, Duomo e Torrazzo di Cremona, La mostarda e il cotechino, Laglio (CO), I vigneti della Franciacorta, I vigneti di Montalto (PV) - Marco Santini; La ciclabile del Mincio - Mariolorca

Criteri di selezione delle aziende o persone citate:
Ristoranti: selezionati e appartenenti alla guida Michelin o Gambero Rosso
Chef: uno stellato rappresentativo per ognuno degli otto territori lombardi
Cantine e produttori: aderenti al consorzio Movimento Turismo del Vino e censiti su www.negozistoricilombardia.it
Territori e luoghi: selezionati per la loro unicità in termini di esperienza, prodotti e contesto
Si rimanda al web per una maggior completezza di articoli e contenuti



Sapore
#inLombardia
— Magazine

*Un viaggio nel
gusto lombardo tra
chef stellati, prodotti
del territorio, cantine,
ristoranti, ricette
tipiche e strade
del vino. Scopri
Sapore #inLombardia*

sapore.in-lombardia.it
Condividi con #saporeinLombardia

