

Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

BITTO DOP (f)
 FORMAI DE MUT
 DELL'ALTA VALLE
 BREMBANA DOP (f)
 FORMAGGELLA DEL
 LUINESE DOP (f)
 GORGONZOLA DOP (f)
 GRANA PADANO DOP (f)
 NOSTRANO VALTROMPIA
 DOP (f)
 OLIO EXTRAVERGINE DI
 OLIVA GARDA DOP (o)
 OLIO EXTRAVERGINE DI
 OLIVA LAGHI LOMBARDI
 DOP (o)
 PARMIGIANO REGGIANO
 DOP (f)
 PROVOLONE VALPADANA
 DOP (f)
 QUARTIROLO LOMBARDO
 DOP (f)
 SALAME DI BRIANZA
 DOP (s)
 SALAME DI VARZI DOP (s)
 SALAMINI ITALIANI ALLA
 CACCIATORA DOP (s)
 SALVA CREMASCO DOP (f)
 TALEGGIO DOP (f)
 VALTELLINA CASERA
 DOP (f)

IGP

BRESAOLA DELLA
 VALTELLINA IGP (s)
 COPPA DI PARMA IGP (s)
 COTECHINO MODENA
 IGP (s)
 MELA DI VALTELLINA
 IGP (ff)
 MELONE MANTOVANO
 IGP (ff)
 MORTADELLA BOLOGNA
 IGP (s)
 PERA MANTOVANA IGP (ff)
 SALAME CREMONA IGP (s)
 SALAME D'OCA DI MOR-
 TARA IGP (s)
 SALMERINO DEL TRENTI-
 NO IGP (p)
 TROTE DEL TRENTINO
 IGP (p)
 ZAMPONE DI MODENA
 IGP (s)



Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC
2. Botticino DOC
3. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC
4. Casteggio DOC
5. Capriano del Colle DOC
6. Cellatica DOC
7. Curtefranca DOC
8. Franciacorta DOCG
9. Garda Bresciano DOC
10. Garda Classico o Garda DOC
11. Garda Colli Mantovani DOC
12. Lambrusco Mantovano DOC
13. Lugana DOC
14. Oltrepò Pavese DOC
15. Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
16. Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese DOC
17. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC
18. San Colombano al Lambro DOC
19. S.Martino della Battaglia DOC
20. Sangue di Giuda Oltrepò DOC
21. Scanzo o Moscato di Scanzo DOCG
22. Sforzato di Valtellina o Sfursat DOCG
23. Terre del Colleoni DOC
24. Valcalepio DOC
25. Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina DOC
26. Valtellina Superiore DOCG
27. Valtenesi DOC



Lago di Como

Lombardia



Pavia - La Certosa

La Lombardia è considerata da molti decenni la regione con il maggior tasso di industrializzazione d'Italia, ma negli ultimi anni si è riscoperta una regione con incredibili potenzialità nel settore enogastronomico e turistico anche a pochi passi dalle grandi aziende, alcune delle quali hanno ceduto il posto, come nel caso di Brescia, ad importanti poli espositivi d'arte e cultura. Centro nevralgico della regione è Milano, la capitale economica d'Italia non solo per le attività manifatturiere e dei servizi ma anche della moda. Mete predilette per i weekend dei milanesi sono i vicini laghi di Como e di Iseo, la sponda orientale del lago Maggiore e quella occidentale del lago di Garda. Quasi tutti i capoluoghi lombardi sono importanti centri d'arte. Milano con il celebre Duomo dalle cui guglie si affaccia la Madonnina, il Castello Sforzesco, il Teatro della Scala e S. Maria delle Grazie con la stupefacente Ultima Cena di Leonardo da Vinci. Pavia con la splendida Certosa, Mantova capitale dei Gonzaga, Cremona patria di Antonio Stradivari, Bergamo con le antiche mura della Città Alta, Brescia "leonesa d'Italia" con Piazza della Loggia e Monza nel cui Duomo è custodita la corona ferrea con cui si incoronò Napoleone. Non vanno dimenticate le montagne lombarde e i centri turistici di richiamo come Bormio e Livigno. La tradizione gastronomica lombarda non si basa solo sulle specialità

INFO:

Regione Lombardia

www.lombardiadautore.regione.lombardia.it

più note come polenta, torrone e panettone. Tra i primi piatti spicca il famoso risotto alla milanese con lo zafferano. Altri primi golosi sono i pizzocheri di Sondrio, anzi più esattamente di Teglio, dove addirittura esiste una apposita accademia, oppure i cansonsei bergamaschi, dal gusto agrodolce. Regina della tavola mantovana è la zucca, gialla e cremosa, usata per gnocchi e tortelli. Nelle seconde portate il vero principe è il maiale, da segnalare la salamella del mantovano, le luganeghe (salsicce) da mangiare con il riso, i cotechini, le mortadelle di fegato e la rusticiada, da accompagnare alla polenta e alla cassoueta (a base di costine di maiale e cotenne fresche). Fra i salumi lombardi troviamo il cacciatorino di cavallo, caratteristico della Valchiavenna, mentre il prodotto tipico della Valtellina rimane la bresaola. Altre prelibatezze di carne sono la classica cotoletta alla milanese (niente a che vedere con quella inserita in troppi menù turistici italiani), l'ossobuco e la busecca (trippa alla milanese), per il pesce, di cui è ricca la regione, trote salmonate e pesce in agliata. Un vero mondo a parte è rappresentato, da famosi formaggi come il taleggio, il gorgonzola, il mascarpone, la crescenza, lo stracchino, i formaggi d'alpeggio e il provolone. La tradizione dolciaria è rappresentata dal torrone di Cremona, dal panettone di Milano, dalla torta sbrisolona, tipica di Mantova e dagli inconfondibili amaretti di Saronno. Il vino è un'altra perla della produzione agricola. I principali vini sono il Nebbiolo, tipico della Valtellina, ed il Pinot Nero, presente in particolare nell'Oltrepò pavese. Nel Franciacorta si trovano coltivazioni di Chardonnay all'avanguardia. Altri vitigni lombardi sono Trebbiano, Pinot bianco e grigio, il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Franc. Vini interessanti sono il Garda, il bianco Valcalepio e il rosso Moscato di Scanzo.



Sirmione (BS) - Il castello



Sulle note di Donizetti

di Marco Marucelli

Bergamo - Teatro Donizetti

Tra i vicoli di Bergamo sono in programma, durante l'anno, diverse manifestazioni legate alla terra, all'arte e soprattutto alla musica. La città ha dato i natali al famoso musicista Gaetano Donizetti.

Berghem de süra o Berghem de sôta, usando il dialetto locale vengono identificate così le due parti in cui è distinta la città: quella più alta (detta de süra) e quella più a valle (de sôta). Entrambe sono ricche di storia, ma la più caratteristica è sicuramente la città alta. Nella Città Bassa, la celeberrima Accademia Carrara e il vicino Museo d'Arte Moderna e Contemporanea sono certamente mete imprescindibili. Il perimetro della città è delineato dalla cinta muraria che con gli orticelli posti ai suoi piedi indica come queste non siano mai servite per scopi militari.

Sopra alle mura sono state edificate a partire dal Settecento alcune belle abitazioni signorili e nell'interno dei bastioni è possibile visitare vari locali tra cui i camminamenti sotterranei. Dopo una giornata trascorsa in giro per la città cosa di meglio se non cenare scegliendo una delle invitanti trattorie cittadine, magari optando per uno dei numerosi locali che, nella bella stagione, offrono anche la possibilità di cenare all'aperto, sui terrazzi, nei cortili e sotto ai pergolati. Un modo di visitare la città sicuramente insolito è quello organizzato dal Gruppo Archeologico che viene, a ragione, denominato "Tour del mistero". Si tratta di itinerari notturni lungo i tenebrosi cunicoli di Bergamo Alta, alla scoperta dei segreti, più profondi, della città medievale. Si possono scegliere più percorsi (ad esempio uno parte da Sant'Agostino e giunge alla piazza Mercato del Fieno, con le case-torri medievali



Bergamo - Palazzo nuovo

oppure quello che conduce alla Madonna del Bosco). Se varchiamo Porta Sant' Alessandro, ci possiamo dirigere verso Borgo Canale, esterno alla cinta muraria mantiene la sua atmosfera di campagna, qui vi è la casa natale di Gaetano Donizetti, il famoso compositore di molte opere liriche, tra le quali la struggente storia di amore e morte che troviamo nella Lucia di Lammermoor. Proseguendo in vena di itinerari possiamo lasciarci andare ad una visita gustosa in via Borgo Canale dove ci attende la Trattoria della Colombina, che probabilmente è limitativo chiamare semplicemente trattoria, per capirne la differenza basta entrare e lasciarsi prendere dai sapori di casoncelli e brasati, tagliolini e formaggi accompagnati



Bergamo - Palazzo Medolago

da una bella selezione di vini. Avendo a disposizione qualche ora nel pomeriggio si possono visitare luoghi di memoria donizettiana iniziando dal Museo a lui dedicato ospitato insieme all'Istituto Musicale in Palazzo della Misericordia, qui si possono ammirare memorie e cimeli del compositore. Poco lontano dal Sentierone possiamo incontrare il monumento al compositore e il Teatro a lui intitolato. Se vogliamo deliziarci con dei gustosi stuzzichini all'ora dell'aperitivo, rimanendo nel nome del celebre Gaetano, possiamo recarci al Bar Donizetti che apre le sue porte sulla frequentatissima via Gombito. In molti periodi dell'anno gli amanti della musica e della cultura potranno deliziarsi anche di serate musicali, del festival Pianistico Internazionale o con varie tematiche legate alla cultura antica. Un itinerario più tranquillo e romantico al tempo stesso è quello che attraverso vie meno trafficate conduce a piazze ed antiche chiese. Inizia nel centro più intimo di Bergamo Alta, costituito dalla piazza del Duomo e dalla piazza Vecchia (l'una è collegata all'altra dal porticato del Palazzo della Ragione). Attraversando piazza



Bergamo - Santa Maria delle Grazie

Rosate, e superata piazza Terzi, si giunge a piazza Giuliani, arricchita dalla presenza del cosiddetto Fontanone Visconteo e del Palazzo dell'Ateneo, risalente al 1768. Scendendo per via Donizetti, si arriva in piazza del Mercato delle Scarpe, dove è consigliata una "pausa di meditazione" dalla terrazza del bar della funicolare. Per rifocillare anche il corpo dopo l'anima, si può andare ad assaporare in via Gombito, le dolci delizie della Pasticceria Cavour dove possiamo trovare alcune preparazioni artigianali tipiche come la torta "Polenta e Osei" e la torta "Donizetti". Se siamo fortunati e la nostra visita in città coincide con alcune mostre o convegni, si ha la possibilità di una visita all'antico

monastero di Sant'Agostino (aperto solo in queste poche occasioni), fondato nel 1200 dai Padri Eremitani. Comunque, se non sarà possibile visitarne il prezioso interno e i suoi bei chiostri, si potrà sempre passeggiare sui Bastioni del Pallone e di Sant'Agostino, nel grande parco che racchiude il complesso. La passeggiata potrà iniziare dalla parte più a sud della cinta per giungere fino a Colle Aperto e superare Porta San Giacomo, riempiendo la vista con gli splendidi edifici che affiancano il viale arricchendo il panorama, che spazia su Bergamo Bassa e sulla pianura. Per chi come me ama il gelato, a Largo di Colle Aperto trova sicuramente una delle migliori proposte della zona, La Marianna, locale dove gustare ottimi piatti della tradizione bergamasca con chiari influssi toscani, dove i dolci e gelati hanno fatto la storia, al locale infatti si attribuisce il merito di aver inventato negli anni Cinquanta, il gusto della straciatella. Un modo anche per rendere omaggio ad Enrico Panattoni, il suo inventore, deceduto nei mesi scorsi.

E dopo aver girato in lungo ed in largo questa città possiamo affermare che Bergamo, di sopra o di sotto, la si voglia vedere, racchiude arte, storia e sapori per tutti i gusti.



Bergamo - Città alta