



PRODOTTI TIPICI LARIANI



PRODOTTI TIPICI LARIANI



PRODOTTI TIPICI LARIANI

a cura di Lucia Papponi e Adriana Colombo

con la collaborazione di Simone Moretti e Matteo Maspero

Fondazione Minoprio - Viale Raimondi, 54 - 22070 Vertemate con Minoprio (Co) - www.fondazioneminoprio.it
Consorzio "Sapori di terra, Sapori di Lago" - Piazza Camerlata, 9 - 22100 Como - info@saporidicomo.it

Finito di stampare nel mese di Luglio 2010 da **arti grafiche maspero fontana**
Realizzazione grafica **Velastudio** srl

È con sincera soddisfazione che saluto quest'opera editoriale, che riassume il meticoloso lavoro di documentazione svolto dalla *Fondazione Minoprio* sulle produzioni tipiche delle aziende agricole pedemontane.

Il rapporto di collaborazione che lega da anni la *Camera di Commercio di Como* e la *Fondazione* ha portato a sviluppare diversi progetti di ricerca, tutti accomunati da un unico denominatore: la tutela della produzione agricola locale, nelle sue molteplici forme e applicazioni.

Al termine di un biennio di ricerca, arriva alle stampe questa interessante raccolta, che non è solo un'elencazione dei prodotti tipici locali, bensì un compendio della nostra storia enogastronomica, patrimonio culturale da valorizzare e incentivare.

La Camera di Commercio ha sostenuto con entusiasmo questo progetto, sulla base della convinzione che la tutela delle nostre tradizioni agricole ed artigianali rappresenti un'azione dovuta per la riqualificazione delle aree coltivate, nonché richiamo di un turismo sensibile alla genuinità dei prodotti e alle tematiche ambientali.

Paolo De Santis
Presidente Camera di Commercio di Como

Con piacere presento questa iniziativa editoriale riguardante i prodotti tipici del Lario e del territorio comasco.

L'agricoltura comasca, si pur con inevitabili difficoltà ma anche con grande entusiasmo, ha intrapreso un cammino di valorizzazione delle proprie produzioni tipiche locali, rafforzando con ciò i legami con la tradizione e con il territorio.

In tale prospettiva oltre alla funzione tipicamente produttiva, l'azienda agricola assume pertanto nuove funzioni, riconducibili ad aspetti sociali, culturali, ecologici e paesaggistici.

Ciò comporta per l'agricoltura la necessità di diversificare le proprie attività anche come nuove fonti di reddito, puntando su filoni quali il turismo rurale, la trasformazione aziendale dei prodotti e la filiera corta, ossia la vendita diretta dei prodotti agricoli.

È quindi sempre più necessaria ed urgente, una capacità innovativa che punti ad uno sviluppo agricolo più sostenibile ed ad un modello culturale che a partire dal "locale", sia più attento alle risorse e ai consumi consapevoli.

L'enogastronomia e le produzioni tradizionali di qualità costituiscono una delle più nobili espressioni della cultura di un popolo e l'attività turistica del comasco passa anche dalla valorizzazione dei prodotti del suo territorio e delle sue valli.

Questa pubblicazione vuole essere in tale ottica un contributo alla conoscenza del patrimonio agroalimentare lariano e delle tecniche di lavorazione dei prodotti.

Non mi resta che augurarvi buon appetito con le tradizionali ma anche innovative ricette dolci e salate qui presentate.

Franco Ezio Pallavicini
Presidente Fondazione Minoprio

È un vero piacere poter presentare questa pubblicazione sui prodotti tipici e da Presidente del Consorzio "Sapori di Terra - Sapori di Lago" non posso che giudicare positivamente quest'opera ed il lavoro svolto per la sua realizzazione.

La promozione di Como e del suo territorio passa anche e soprattutto attraverso la valorizzazione dei suoi prodotti eno-gastronomici tipici, espressioni della nostra terra e del lavoro dei suoi abitanti.

Sostenere i prodotti locali significa dunque non solo rafforzare la cultura e le tradizioni di un luogo, la sua identità, ma anche la sua economia. Il sostegno avviene in diversi modi e le forme di valorizzazione dei prodotti messe in campo dal Consorzio vanno dalla "Filiera Corta" alle Certificazioni.

La filiera corta permette di ridurre al minimo i passaggi intermedi dal produttore al consumatore. I vantaggi sono notevoli per entrambi.

Il consumatore è sicuro della provenienza dei prodotti, ottenere garanzie di qualità e risparmiare. Il produttore, dal canto suo, può avere ricavi maggiori, non avendo passaggi intermedi e fidelizzare i rapporti con la clientela ed essere ben radicato sul territorio.

Le sinergie promosse dal Consorzio tra i produttori locali hanno permesso loro di "unire le forze", per presentarsi sul mercato in modo qualificato e competitivo attraverso un logo ("Sapori di Terra - Sapori di Lago") che li qualifichi e ne garantisca l'origine.

Le Certificazioni invece permetteranno ai consumatori di avere ulteriori garanzie riguardo ai diversi prodotti, che pur avendo una qualità invidiabile mancano di un'ulteriore qualificazione del prodotto agli occhi del consumatore stesso. Lo stesso produttore è più tutelato, poiché seguendo un rigido disciplinare ed essendo sottoposto ad analisi periodiche ha la certezza di presentare un prodotto di qualità decisamente superiore.

L'opera del Consorzio per la Tutela dei Prodotti Tradizionali della Provincia di Como, nato nel 2002, prosegue quindi sulla via delle certificazioni in maniera spedita, grazie all'immane e fondamentale contributo della Provincia di Como-Assessorato all'Agricoltura e della Camera di Commercio di Como.

Se da una parte arrivare alle certificazioni DOP e IGP con un progetto triennale di analisi e studio di 4 diversi prodotti è un obiettivo, dall'altra c'è la necessità fin da subito di riconoscere alcuni prodotti di eccellenza sul mercato: a tal proposito si sta lavorando sul doppio binario (Dop e Marchi) all'istituzione di "Marchi territoriali Collettivi" capaci di individuare fin da subito un prodotto d'eccellenza e soprattutto collocarlo sul mercato a condizioni più che vantaggiose.

Como ed il suo territorio hanno un patrimonio eno-gastronomico di tutto rispetto che merita senza dubbio di essere valorizzato, quale modo migliore di un'opera come questa?

Marco Bianchi
Presidente Consorzio "Sapori di terra, Sapori di Lago"

Categoria Salumi

- Salame di testa pag **08**
- Mortadella di fegato pag **10**
- Mortadella di fegato al vin Brulè pag **12**

Categoria Pesci

- Lavarello del Lario pag **14**
- Missoltino pag **16**
- Pigo del Lario pag **18**

Categoria Formaggi

- Caprino a coagulazione lattica pag **20**
- Caprino a coagulazione presamica pag **22**
- Caprino vaccino pag **24**
- Casoretta del bisbino pag **26**
- Formaggio Lariano d'alpeggio pag **28**
- Formaggio Lariano di capra pag **30**
- Formaggio Lariano di latteria pag **32**
- Ricotta artigianale pag **34**
- Semuda pag **36**
- Zincarlin pag **38**

Categoria Dolci

- Braschin pag **40**
- Masigott pag **42**
- Meascia pag **44**
- Nocciolini pag **46**
- Pan Mataloch pag **48**
- Pan Meino pag **50**
- Resta pag **52**

E in più

- Birra Lariana pag **54**
- Castagna Lariana pag **55**
- Confetture e Marmellate pag **56**
- Piccoli frutti pag **57**
- Farina per polenta di mais vitreo pag **58**
- Miele pag **59**
- Olio dei laghi lombardi pag **60**
- Patata bianca comasca pag **61**
- Vino del lago pag **62**
- Prodotti artigianali di legno pag **63**

SALAME DI TESTA



Categoria: CARNE E DERIVATI

Denominazione: SALAME DI TESTA

Territorio: Province di Como e Lecco

Definizione: Insaccato delle parti della testa di suino, da consumarsi cotto

Materie Prime: Suino (spolpi e varie parti della testa), sale, aromi, spezie, nitrati e nitriti

Caratteristiche fisiche: Cilindro di 20 cm di diametro per 30 cm di lunghezza; peso circa 5 kg. In budello naturale (può essere anche più piccolo)

Descrizione sensoriale: Colore rosato con caratteristico aroma speziato

Tecnica di produzione: La parte carnea viene passata al tritacarne dove si aggiunge la concia; insacco in budello naturale o artificiale.
Asciugatura. Va consumato previa cottura.

Preparazione per 4 persone

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 6 ore

INGREDIENTI:

PREPARAZIONE TERRINA:

- 2 fogli di gelatina (da 1,6 gr cadauno)
- 200 gr di muso di maiale
- 200 gr di guancialetto
- 250 gr di cotechino
- 250 gr di salame di testa
- 1 carota
- 2 cipollotti
- 1 verza piccola
- 1 costa di sedano
- 50 gr di sedano rapa
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 5 g di pepe nero macinato
- sale

COMPOSIZIONE TERRINA:

- 100 gr di mostarda di frutta
- 0,2 dl di grappa
- 40 gr di prezzemolo

TERRINA CONTADINA

Esecuzione:

Preparazione della terrina:

- 1 Ammollate 2 fogli di gelatina in un recipiente con acqua fredda per 5 minuti e strizzarla
- 2 Sbiancate 200 gr di muso di maiale e 200 gr di guancialetto in una pentola con acqua calda per due minuti, scolate e tagliate a cubetti
- 3 Cuocete 250 gr di salame di testa in una pentola con acqua per un'ora e 30 minuti, unite 250 gr di cotechino e cuocere per un'altra ora e 30 minuti
- 4 Una volta cotti, lasciate intiepidire il salame di testa e il cotechino nella loro acqua di cottura
- 5 Nel frattempo mondate una carota, 2 cipollotti, una verza piccola, 1 costa di sedano e 50 gr di sedano rapa
- 6 Riunite in una pentola il muso, il guancialetto, la carota, i cipollotti, la verza, il sedano, il sedano rapa, 1 foglia di alloro, 1 chiodo di garofano e 5 gr di pepe nero macinato, sale
- 7 Cuocete per 1 ora e trenta minuti e lasciar intiepidire nel fondo di cottura
- 8 A cottura ultimata, scolate il tutto, tagliatelo a cubetti e riponetelo in un recipiente

Composizione della terrina:

- 1 Tagliate 100 gr di mostarda di frutta a cubetti e sfogliate 40 gr di prezzemolo
- 2 Scolate il cotechino e il salame di testa e tagliateli a cubetti
- 3 Unite alla massa posta nel recipiente la mostarda, il prezzemolo, il cotechino, il salame di testa, il muso, la gelatina e 0,2 dl di grappa e amalgamate accuratamente
- 4 Versate la massa in una terrina rivestita di pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per alcune ore
- 5 Trascorso il tempo prelevate la terrina dal frigorifero, sformatela, tagliatela a fette e servitela

MORTADELLA DI FEGATO



Categoria: CARNE E DERIVATI

Denominazione: MORTADELLA DI FEGATO

Territorio: Province di PV, MN, CO

Provincia: VA

Definizione: Insaccato di suino, da consumarsi crudo o bollito

Materie Prime: Suino (fegato, triti di banco, pancetta), sale, destrosio, aromi, spezie, nitrati

Caratteristiche fisiche: Insaccato in budello naturale a forma di zucca; peso circa 700 gr

Descrizione sensoriale: Colore scuro dell'impasto e caratteristico aroma del fegato

Tecnica di produzione: Il magro e il grasso della carne di maiale vengono mondati e macinati a grana media (piastra da 7-8 mm); viene aggiunta la concia e il tutto insaccato in budello naturale, poi legato a sembianza di una zucca di piccole dimensioni. Stagionatura: 30-40 giorni.

Preparazione per 4 persone

Difficoltà: Facile ★

Tempo di esecuzione: 1 ora

INGREDIENTI:

*una mortadella di fegato
di circa 300 gr

MURTADELA DE FIDICH

Esecuzione:

- 1 Mettete la mortadella in una casseruola e copritela con acqua fredda
- 2 Portate ad ebollizione e fatela cuocere lentamente circa un'ora abbondante
- 3 Lasciate cuocere ancora per 30 minuti e portate a tavola, se così si può dire (v. Note)
- 4 Spegnete e lasciatela nella sua acqua ancora per 30 minuti
- 5 Può essere servita con purè di patate o lenticchie

Note:

La mortadella di fegato viene preparata ancora da alcuni solumieri del territorio lariano con un impasto a base di fegato e di carne magra di maiale, con spezie e vin brulé.

La più rinomata, oltre a quella di Carlazzo, di Gravedona e di Tremezzo rimane quella di Brieno, un tempo conservata sotto grasso fuso di maiale.

MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ



Categoria: CARNE E DERIVATI

Denominazione: MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Insaccato di fegato e carni suine da consumarsi cotto

Sinonimo: *Mortadela de fidig o de fidich*

Materie Prime: Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino), nitrati

Caratteristiche fisiche: Insaccato in budello naturale; peso 600 ÷ 700 gr

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e amarognolo per il fegato, speziato, colore scuro

Tecnica di produzione: Macinatura del fegato con carne in giusta proporzione; vino in eccesso; impastamento, aggiunta solo di sale e pepe spezzato, il resto con vino a macerare. Miscelazione con impasto a caldo. Insacco in filzetta, asciugatura e stagionatura.

Preparazione per 4 persone

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 1 ora

INGREDIENTI:

- *mortadella di fegato al vin brulé
- *1 foglia di alloro
- *cuori di carciofi
- *panna fresca
- *succo di 1 limone
- *un mazzetto di timo
- *sale q.b.
- *pepe nero

STUZZICHINI DI MORTADELLA DI FEGATO E CARCIOFI

Esecuzione:

- 1 In una pentola mettete dei cuori di carciofo con 2 terzi di acqua e un terzo di vino
- 2 Unite un po' di succo di limone, un mazzetto di timo, una foglia di alloro, sale e qualche grano di pepe
- 3 Cuocete per 40 minuti o finché i carciofi saranno tenerissimi, poi sgocciolateli e lasciateli intiepidire
- 4 Nel frattempo, montate a neve della panna fresca e profumatela con pepe nero macinato al momento
- 5 Componete gli stuzzichini disponendo su ogni cuore di carciofo mezza fetta di mortadella, un cucchiaino di panna e quindi un'altra mezza fetta di mortadella

LAVARELLO DEL LARIO



Categoria: PRODOTTI ITTICI

Denominazione: LAVARELLO

Territorio: Lenno (CO)

Definizione: Conserve di pesce salata e/o affumicata

Sinonimo: *Coregone*

Materie Prime: Bondella (introdotta nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale.

Caratteristiche fisiche: Pesce intero o filettato (più asciutto); lunghezza 20-25 cm.

Descrizione sensoriale: Pesce affumicato, con basso tenore di grasso; per filetto: affumicato, essiccato, gusto più salato e deciso.

Tecnica di produzione: Ricevimento (a volte pesce già eviscerato altrimenti eviscerato al momento); salagione (salamoia al 20% NaCl) per 6/7 ore in funzione della dimensione; appesi ad asciugare per 2 ore; affumicati con segature di legno per 8-12 ore; cottura per un'ora a più di 60° C; abbattimento di temperatura; confezionamento.

Preparazione per 4 persone

Difficoltà: Facile 

Tempo di esecuzione: 30 minuti

INGREDIENTI:

- 4 lavarelli
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- 3 spicchi d'aglio
- qualche foglia di basilico
- olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.

LAVARELLO AL CARTOCCIO

Esecuzione:

- 1 Pulite i pesci, asciugateli e insaporiteli internamente con sale e pepe
- 2 Dopo avere preparato un trito con le verdure, destinate un foglio di carta stagnola per ogni lavarello che ungerete con olio e aromatizzerete con un pò di verdure tritate
- 3 Con il resto del battuto farcite i pesci, metteteli nella stagnola e chiudete bene
- 4 Ponete infine i cartocci così preparati in una teglia e infornate per 4-5 minuti

MISSOLTINO



Categoria: PRODOTTI ITTICI

Denominazione: MISSOLTINO

Territorio: Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione: Conserva di pesce salata ed essicata

Sinonimo: *Missoltit, Missultit, Missoltin*

Materie Prime: Agone, sale, alloro

Caratteristiche fisiche: Pesce eviscerato e aperto . Lunghezza 20=25 cm

Descrizione sensoriale: Prodotto salato, saporito. Colore grigio lucente

Tecnica di produzione: Desquamazione; salamoia (% di NaCl variabile in funzione della pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche un anno.

Preparazione per 6 porzioni

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 10 min

INGREDIENTI:

- 12 missoltini (800 gr circa)
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato finissimo
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 6 cucchiaini di aceto
- 6 fette di polenta abbrustolita (600 gr circa)

MISSULTIT

Esecuzione:

- 1 (Preparare una polenta, tagliarla a fette)
- 2 Risciacquate i missoltini in acqua tiepida con aceto per eliminare l'eccesso di sale ed il grasso
- 3 Ponete i missoltini su una griglia sufficientemente calda o, se si usa la piastra, in leggera inclinazione per evitare che friggano nel loro olio
- 4 Grigliate per pochi minuti
- 5 Rimuovete le scaglie con un coltello
- 6 Poneteli su un piatto di portata, cospargete con prezzemolo tritato, aceto e olio
- 7 Servite in combinazione alle fette di polenta, anch'esse grigliate

Note:

I missoltini (misultit) sono una semiconserva ittica (agoni salati ed essiccati), tipici del lago di Como: forse proprio all'uso del sale devono il loro nome. I più pregiati sono quelli ottenuti dalla pesca nel mese di maggio (sebbene oggi sia vietato) su fondali sassosi, ove gli agoni vanno a deporre le uova. I missoltini sono ormai una specialità / rarità gastronomica, imparentata con altre formulazioni più povere, come i saracch o l'aringa. Anche l'uso di accompagnarli con la polenta rimanda alle tipiche combinazioni di tutto il pesce azzurro con alimenti ricchi di carboidrati complessi (amido).

PIGO DEL LARIO



Categoria: PRODOTTI ITTICI

Denominazione: PIGO DEL LARIO

Territorio: Zona dei laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione: Conserva di pesce

Sinonimo: *Squartoni*

Materie Prime: Pigo, sale

Caratteristiche fisiche: Pesce deliscato. Lunghezza 20-25 cm

Descrizione sensoriale: Prodotto salato e saportito. Colore grigio lucente

Tecnica di produzione: Desquamazione; salamoia (% di NaCl variabile in funzione della pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche per più di un anno per la bassa percentuale di grasso.

Preparazione per 8 porzioni

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 1 ora

INGREDIENTI:

- 1000 gr di filetto di pigo
- 100 gr di burro
- 100 gr di lardo (meglio non salato)
- 2 cipolle
- mezzo spicchio d'aglio
- alcuni rametti di maggiorana
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- un bicchierino di cognac
- 1/4 di litro di gelatina
- alcune fette di pane integrale
- un contenitore di vetro per patè

PATÈ DI PIGO DEL LARIO

Esecuzione:

- 1 Tritate finemente le cipolle e rosolatele in poco burro facendole imbiandire
- 2 Aggiungete mezzo spicchio d'aglio, il filetto di pigo tagliato a pezzetti e continuate la rosolatura, salate e pepate quanto basta, spruzzate con il vino bianco, lasciate evaporare e togliete dal fuoco
- 3 Fate raffreddare il tutto e poi passate a setaccio fine o al tritatutto per due volte, aggiungendo il lardo e il burro tagliati a pezzettini e il cognac
- 4 Preparate una gelatina secondo le prescizioni, versatene un pò nel contenitore di vetro per patè, fatela raffreddare e deponetevi il patè ancora morbido, sistematelo bene e copritelo con un leggero strato di gelatina
- 5 Mettetelo in frigorifero e servitelo tagliandolo a fette non appena rappreso
- 6 Accompagnatelo con fette di pane abbrustolite

CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura

Materie Prime: Latte di capra, caglio, sale (pepe, erbe aromatiche, peperoncino, facoltativi per guarnizione)

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza peso 100-200 gr

Descrizione sensoriale: Sapore dolce, delicato un pò acidulo o, se guarnito, in base agli aromi; crosta assente, pasta color latte bianca cremosa

Tecnica di produzione: Latte intero di capra, trattamento termico (facoltativo), aggiunta di fermenti lattici e di caglio, coagulazione lenta a 20° C per 24 ore, rottura coagulo, salatura manuale, maturazione rapida (2 giorni), stagionatura (1 settimana)

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale liscio, lavabile e disinfettabile. Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto e in alcuni casi è costituito da materiale vegetale. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999

Preparazione per 4-6 porzioni

Difficoltà: Facile 

Tempo di esecuzione: 1 ora

INGREDIENTI:

*32 asparagi verdi grossi

*250 gr di caprino

*200 gr di prosciutto crudo tagliato a fette

*1 cucchiaino raso di erbe aromatiche secche (timo, basilico, maggiorana, rosmarino, salvia, menta)

ASPARAGI GRATINATI AL CAPRINO, PROSCIUTTO CRUDO E ERBE AROMATICHE

Esecuzione:

- 1 Mondate gli asparagi, eliminate la parte del gambo bianca e fibrosa, quindi lavateli accuratamente sotto l'acqua corrente. Fateli sbollentare in acqua bollente salata per qualche minuto fino a quando saranno diventati abbastanza teneri, ma senza che siano scotti
- 2 Scolateli, sciacquateli sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura quindi scolateli nuovamente e teneteli da parte
- 3 In una ciotola lavorate il formaggio caprino con una spatola fino a ridurla in crema, aggiungetevi le erbe aromatiche e 2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 Mescolate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo
- 5 Prendete 1-2 fette di prosciutto crudo e disponetele su un tagliere (dovranno essere abbastanza lunghe da poter avvolgere in più giri gli asparagi, se così non fosse unite 2 fette fra loro), posizionatevi al centro un mazzetto formato da 5 asparagi e disponetevi sopra un cucchiaino di caprino alle erbe aromatiche
- 6 Regolate di sale e pepe e avvolgete il tutto con il prosciutto, in modo da ottenere una sorta di fagottino
- 7 Procedete in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti, dovrete ottenere in tutto 8 mazzetti che disporrete su una teglia rivestita di carta da forno
- 8 Irrorate con un filo di olio extravergine di oliva e fate cuocere nel forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti
- 9 Trasferite nei piatti di portata e servite subito

CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura

Materie Prime: Latte di capra, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica o a parallelepipedo. Peso 200-250 gr

Descrizione sensoriale: Crosta grigia sottile, pasta bianca morbida, odore leggermente forte, sapore gustoso saporito

Tecnica di produzione: Latte intero di capra - trattamento termico (facoltativo) - aggiunta di fermenti lattici e di caglio - coagulazione rapida a 35° C per 30 minuti - rottura coagulo - salatura in superficie - maturazione (30 gr) - rigirato 2 o 3 volte - stagionatura: fresco 3 gg; stagionato 1 settimana

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e rame. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto e in alcuni casi è costituito da materiale vegetale. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione.

L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999

Preparazione per 4 porzioni

Difficoltà: Facile 

Tempo di esecuzione: 15 minuti

INGREDIENTI:

- 16 code di gambero
- 150 gr di formaggio caprino
- 100 ml di panna fresca
- 2 cipolle (circa 280 gr)
- 1 limone
- 1 peperone rosso
- 20 ml di olio extra vergine di oliva
- sale fino
- pepe

GAMBERETTI E CAPRINO

Esecuzione:

- 1 Lavate le code di gambero, scottatele in un pentolino con acqua bollente per 3 minuti e poi mettetele in una ciotola
- 2 Insaporite con il sale, il pepe e il succo di limone
- 3 Coprite con la pellicola trasparente e metteste la ciotola da parte
- 4 Tagliate il peperone a dadini molto piccoli. In una ciotola metteste il caprino, la panna, i dadini di peperone, sale e pepe e mescolate con la forchetta
- 5 Tritate le cipolle molto finemente e unitele agli altri ingredienti
- 6 Ricavate 4 quadrati di carta da forno e suddividete il composto, aggiungete anche i gamberi e sigillate bene i cartocci
- 7 Metteste i cartocci in una teglia e poi poneteli in forno preriscaldato a 200°C per 7 minuti
- 8 Togliete dal forno e servite i cartocci aperti a croce nei piatti individuali

CAPRINO VACCINO



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: CAPRINO VACCINO

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino, con fermenti lattici, di consistenza molle, fresco

Materie Prime: Latte, sale, caglio, eventuali spezie

Sinonimo: *Robiolino, formaggino, formaggella*

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica. Peso 80 - 160 gr. Lunghezza 10 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore fresco acidulo-aromatico. Colore bianco o delle spezie.

Tecnica di produzione: Latte intero vaccino pastorizzato - aggiunta fermenti lattici + caglio - coagulazione - rottura cagliata con ramino - disposizione cagliata nei fagotti - legatura fagotti - sgrondatura - eventuale versatura in tramogge (aggiunta facoltativa di acqua e potassio sorbato) - formatura - eventuale speziatura - avvolgimento in carta pergamena - confezionamento in vaschette.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione.

L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999

Preparazione per 4 porzioni

Difficoltà: Facile 

Tempo di esecuzione: 40 minuti

INGREDIENTI:

•100 gr di formaggio caprino

•300 gr di spinaci

•300 gr di cime di rapa

•2 patate

•burro q.b.

•pangrattato q.b.

•olio extra vergine di oliva q.b.

•sale q.b.

TIMBALLO DI CAPRINO E VERDURE

Esecuzione:

- 1 Tagliate finemente le patate e sbollentatele per 7 minuti
- 2 Spadellate gli spinaci e le cime di rapa
- 3 Imburrate una terrina e cospargetela con il pan grattato
- 4 Alternate quindi uno strato di patate, uno di caprino, uno di cime di rapa terminando con le patate
- 5 Infornate a 200°C per 10 minuti

CASORETTA DEL BISBINO



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: CASORETTA DEL BISBINO

Territorio: Val d'Intelvi (CO)

Definizione: Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura

Materie Prime: Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50), caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Peso 6 kg

Descrizione sensoriale: Pasta colore giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente

Tecnica di produzione: Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42° C, ancora agitazione, quindi deposito per 10-15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso.

Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana, stagionatura in cantina per almeno un mese

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999

Preparazione per 4 porzioni

Difficoltà: Facile ★

Tempo di esecuzione: 30 minuti

INGREDIENTI:

- *350 gr di riso carnarioli
- *80 gr di burro
- *1 sedano
- *mezza cipolla
- *1 bicchiere di vino bianco secco
- *1 pera
- *200 gr di casoretta
- *brodo di carne q.b.
- *sale q.b.
- *pepe q.b.

RISOTTO CON CASORETTA DEL BISBINO E PERE

Esecuzione:

- 1 Fate imbiondire la cipolla dopo averla tritata e aggiungete il riso
- 2 Fatelo rosolare e unite il vino facendolo evaporare
- 3 Continuate versando il brodo poco alla volta
- 4 A metà cottura aggiungete sale e pepe, 100 gr di casoretta tagliata a piccolissimi cubetti e la pera anch'essa tagliata a cubetti
- 5 I rimanenti 100 gr di casoretta saranno serviti in scaglie direttamente sul risotto

FORMAGGIO LARIANO D'ALPEGGIO



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: FORMAGGIO D'ALPE GRASSO (LARIANO D'ALPEGGIO)

Territorio: tutto il territorio montano regionale

Provincia: BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.

Definizione: Formaggio da latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato

Materie Prime: Latte, sale e caglio

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, peso tra 8 e 10 Kg (a volte si trovano anche fino a 18 Kg). Crosta paglierina o scura se passata con l'olio di lino, pasta di colore paglierino-giallognolo, che scurisce con la stagionatura

Descrizione sensoriale: Formaggio duro, dolce, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole

Tecnica di produzione: Si ottiene da latte intero scaldato a 37-38°C, al quale vi si aggiunge il caglio. Dopo circa 40 min., ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi si lascia depositare. Si lascia riposare per alcuni minuti e quindi si inizia a rompere la cagliata mentre si porta la temperatura fino a 48-49°C, sempre rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. Fatto questo si permette al coagulo di ricompattarsi depositandosi sul fondo. L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con un telo di lino e si dispone nelle fascere. La salatura si ottiene a secco con sale grosso e si inizia salando la prima faccia dopo 12 ore e la seconda dopo altre 12 ore. Ultimata la salatura il formaggio viene posto a stagionare per almeno 6 mesi

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto. D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999 - D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Preparazione per 4 porzioni

Difficoltà: Facile ★

Tempo di esecuzione: 20 minuti

INGREDIENTI:

- 400 gr di carne di manzo tagliata
a fettine sottili
- 100 gr di formaggio lariano d'alpeggio
- olio di oliva extra vergine
- 1 arancia
- sale q.b.
- pepe q.b.

CARPACCIO DI MANZO E FORMAGGIO LARIANO D'ALPEGGIO

Esecuzione:

- 1 Disponete le fette di carne in un piatto
- 2 In una ciotola mescolate olio, sale, pepe e versate sulla carne
- 3 Lasciate riposare in frigorifero per 10 minuti
- 4 Tagliate il formaggio lariano d'alpeggio a lamelle sottili e l'arancia a rondelle
- 5 Levate la carne dal frigorifero, coprite con le lamelle di formaggio e guarnite con le rondelle di arancia

FORMAGGIO LARIANO DI CAPRA



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: FORMAGGIO LARIANO DI CAPRA

Territorio: Provincia di Como

Provincia: Como.

Definizione: Prodotto lattierocaseario a latte crudo o pastorizzato caprino

Materie Prime: Latte caprino, caglio, sale. A volte possono essere presenti altri ingredienti quali erbe, pepe, spezie varie, aglio

Caratteristiche fisiche: Il prodotto può avere pasta morbida, cremosa o ruvida. Crosta sottile lavata o con presenza di muffe

Descrizione sensoriale: Gusto marcato, con colorazione della pasta da bianca a giallo paglierino

Tecnica di produzione: Raccolta latte, stoccaggio latte, eventuale pastorizzazione, riscaldamento a 35°-39°, aggiunta di caglio, attesa 1 ora, rottura cagliata a forma di nocciola, eventuale riscaldamento a 40°C. Raccolta della cagliata in forme di grossa pezzatura o in fasciera. Salatura e stagionatura da 3 mesi in poi.

Preparazione per 4 porzioni

Difficoltà: Media ☆☆☆

Tempo di esecuzione: 1 ora

INGREDIENTI:

*200 gr di formaggio lariano di capra

*80 gr di ricotta

*50 gr di olive nere snocciolate

*1 peperone

*2 pomodori maturi

*1 scalogno

*olio extravergine di oliva q.b.

*sale

*pepe

*basilico q.b.

SFORMATO AL FORMAGGIO DI CAPRA

Esecuzione:

- 1 Lavate e tritate il basilico e le olive snocciolate
- 2 Foderate uno stampo con pellicola trasparente e distribuite sul fondo le olive tritate
- 3 In una ciotola lavorate bene il formaggio di capra e la ricotta per amalgamarli bene
- 4 Unite il basilico, un pizzico di sale ed uno di pepe; amalgamate bene versando a filo l'olio
- 5 Versate nello stampo il composto ottenuto, premendo bene con un cucchiaio e mettete in frigorifero per almeno 40 minuti
- 6 Intanto preparate la salsa; lavate e mondate lo scalogno e il peperone e riducete a dadini
- 7 Soffriggete lo scalogno in una casseruola, unite il pomodoro ed il peperone, un pizzico di sale e uno di pepe e mezzo bicchiere d'acqua
- 8 Fate cuocere a fuoco lento e coperto per circa 30 minuti
- 9 Passate il composto al passino e versate in una salsiera
- 10 Al momento di servire capovolgete lo stampo sul piatto da portata e sformate il composto di formaggio
- 11 Staccate la pellicola e servite accompagnando con la salsa

FORMAGGIO LARIANO DI LATTERIA



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: MAGRO (LARIANO DI LATTERIA)

Territorio: Triangolo Lariano

Provincia: CO

Definizione: Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura

Sinonimo: *Furmai magher*

Materie Prime: Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale

Caratteristiche fisiche: Diametro di 22 cm fino a 30 perché pasta morbida; 5÷8 cm di scalzo, più convesso se basso. 3 kg

Descrizione sensoriale: Formaggio a pasta molle, con pasta colore giallo paglierino

Tecnica di produzione: Latte pastorizzato parzialmente scremato aggiunto di lattoinnesco - coagulo con caglio bovino a 37°38°C in circa 30 minuti - Rottura della cagliata e messa in stampo - Salatura in salamoia e stagionatura per almeno un mese a 10°12°C

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione.

La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto. D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999

Preparazione per 6 porzioni

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 150 minuti

INGREDIENTI:

PER IL TUCCH:

- 700 gr di farina gialla
- Formaggio magro d'alpeggio (1,2 kg, di mezza stagionatura)
- 800 gr di burro
- 3 l di acqua
- un cucchiaino di olio
- Sale q. b.

PER IL REGELL:

- 1,5 l di vino rosso
- scorza di limone
- 1 mela
- 3 chiodi di Garofano
- una stecca di cannella

TUCCH E REGELL

Esecuzione:

- 1 Preparare nel paiolo la polenta, versando nell'acqua salata la farina gialla e l'olio e sbattendo tutto con il bastone
- 2 Dopo circa 45 minuti di cottura incorporare alla polenta, sempre rimestando col bastone, piccole quantità di formaggio, alternandole con piccole quantità di burro, fino a esaurire entrambi gli ingredienti e ad ottenere un composto perfettamente amalgamato
- 3 Lasciar cuocere ancora per 30 minuti e portare a tavola, se così si può dire (v. Note)
- 4 Una volta consumato il tucch, rimettere il paiolo sul fuoco, con tutta la sua camicia di polenta, e versarvi le due bottiglie di vino rosso
- 5 Aggiungere lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella, la scorza del limone e la mela tagliata a pezzi
- 6 Lasciar sobbollire per un quarto d'ora e servire ben caldo in scodelle di terracotta

Note:

Un rito contadino Il tucch è uno dei piatti tipici della zona di Bellagio. Più che il cibo e la bevanda in sé (in fondo, una polenta uncia e un vin brûlé), conta quella sorta di liturgia che ne governa la preparazione e la consumazione. Il tucch si mangia, infatti, non necessariamente a tavola, stando in cerchio attorno al paiolo, che può essere appoggiato anche su una sedia. Ognuno dei presenti raccoglie dal paiolo, con un cucchiaino di legno, un pò di polenta e la porta alla bocca dopo averla rapidamente appallottolata tra le mani. Il regell, cui si attribuivano particolari qualità toniche e digestive, viene distribuito dal regiùu per mezzo del mestolo (cazzù).

RICOTTA ARTIGIANALE



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: RICOTTA ARTIGIANALE

Territorio: Tutto il territorio regionale

Definizione: Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino

Sinonimo: *Pruina, Mascherpa*

Materie Prime: Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale

Caratteristiche fisiche: Crema, forma in base alla confezione

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e delicato, colore bianco latteo

Tecnica di produzione: Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90°C ed aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi. L'acidità, associata alla alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine

Deroga: Possibilità di utilizzare teli di lino e assi di legno per la lavorazione. Possibilità di produrre in alpeggio in locali con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La sicurezza del prodotto è dovuta alla temperatura cui è sottoposto il siero e alla breve vita commerciale del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999 - D.G.R. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Preparazione per 6 porzioni

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 1 h 30 minuti

INGREDIENTI:

PER LASAGNE:

- 250 gr di lasagne fresche
- noce moscata in polvere q.b.
- 50 gr di pecorino grattugiato
- 100 gr parmigiano reggiano
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- pepe bianco q.b.
- 4 rametti di timo fresco

PER CREMA DI RICOTTA:

- acqua calda q.b.
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 500 gr di ricotta
- sale q.b.

PER BESCIAMELLA:

- 50 gr di burro
- 40 gr di farina
- 500 ml di latte
- sale q.b.

LASAGNE ALLA RICOTTA

Esecuzione:

- 1 Preparate la besciamella seguendo le dosi indicate
- 2 Mettete la ricotta in una ciotola con l'olio e stemperatela con qualche cucchiaino di acqua calda e aggiustate di sale
- 3 Aiutandovi con un cucchiaino di legno amalgamate bene il tutto fino ad ottenere una crema piuttosto fluida, quindi aggiungete i formaggi grattugiati alla besciamella
- 4 Prendete una pirofila e sul fondo stendete un paio di cucchiaini di olio e di besciamella
- 5 A questo punto appoggiate le lasagne e cospargetele con uno strato di crema di ricotta e uno di besciamella
- 6 Spolverate poi con la noce moscata, il pepe bianco e il timo fresco. Continuate alternando le lasagne agli strati di ricotta e besciamella e terminate con uno strato di besciamella
- 7 Guarnite con foglioline di timo fresco
- 8 Lasciate in forno a 160°C per un'ora (fino a che si presenterà la classica crosticina dorata)
- 9 Sfornate le lasagne alla ricotta, lasciatele riposare una decina di minuti quindi tagliatele e servitele

SEMUDA



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: SEMUDA

Territorio: Alto Lario Occidentale

Provincia: CO

Definizione: Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Peso 2-3 kg, diametro 30 cm per 8 di scalzo. Leggera occhiatura disomogenea. Giallo paglierino, verde

Descrizione sensoriale: Morbido, poco occhiato, pasta chiara

Tecnica di produzione: Riposo 48 ore in conca; scrematura manuale accentuata; cagliata a 35-36°C; rottura a mano; in forma dentro lo straccio. Schiacciato a mano; salatura per 2 giorni manualmente. Stagionatura per più di 4 mesi. Molte mosse

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile.

Preparazione per 4 porzioni

Difficoltà: Facile 

Tempo di esecuzione: 50 minuti

INGREDIENTI:

- 400 gr di farina di grano saraceno
- 50 gr farina gialla
- 200 gr di semuda
- 150 gr di burro
- 3 spicchi d'aglio
- qualche foglia di basilico
- sale q.b.

POLENTA TARAGNA

Esecuzione:

- 1 Versate la farina in un litro di acqua salata in ebollizione
- 2 Mescolate in fretta per non fare grumi
- 3 Dopo 40 minuti togliete il paiolo dal fuoco e mettete il burro e il formaggio mescolando per 5 minuti
- 4 Quindi rovesciate la polenta su un piatto e servitela in tavola

ZINCARLIN



Categoria: DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: ZINCARLIN

Territorio: Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine

Provincia: CO

Definizione: Ricotta aromatizzata

Materie Prime: Siero vaccino o caprino, siero acido (siero dell'anno prima), foglie, spicchi di limone, prugne verdi (a dare l'agra o maistra), sale, pepe, aglio (facoltativo)

Caratteristiche fisiche: Ricotta più o meno grande (250÷3500 gr)

Descrizione sensoriale: Profumo particolare simile alla vaniglia, gusto deliquescente (quella fatta a 1500 m)

Tecnica di produzione: Impastamento; schiacciamento; aggiunta del 3.5% di ricotta grassa; ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito.

Comprimendo più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Non si pastorizza. Il siero più il latte di capra e/o vaccino a 90°C vengono addizionati del cosiddetto siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi a dare l'agra o maistra). Aggiunta di altro siero. Non viene utilizzato l'aglio.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione.

Le modalità di lavorazione e la stagionatura garantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999 - D.G.R. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Preparazione per 1 forma

Difficoltà: Difficile ☆☆☆

Tempo di esecuzione: 25 giorni

INGREDIENTI:

- 2 l di latte crudo
- 1/2 cucchiaino di sale
- pepe macinato in abbondanza

ZINCARLIN FATTO IN CASA

Esecuzione:

- 1 Versate il latte in una marmitta e coprite con un coperchio
- 2 Posizionate la marmitta in un luogo tiepido, magari vicino ai fornelli in modo da sfruttarne il calore
- 3 Dopo un tempo variabile tra le 24 e le 36 ore il latte avrà un aspetto denso e un odore acido, sarà infatti cagliato
- 4 A questo punto dovete versarlo in un sacchetto di tela bianca, chiuderlo e appendere il sacchetto a sgocciolare in un luogo fresco, per 40 ore circa
- 5 Ponete una ciotola sotto il sacchetto in modo da raccogliere l'acqua che si forma
- 6 Trascorso il tempo indicato il sacchetto non dovrebbe più sgocciolare
- 7 A questo punto prendete la pasta bianca e impastatela con 1/2 cucchiaino di sale e abbondante pepe macinato
- 8 Tradizionalmente a questo punto si forma una sorta di piccola montagnetta con le mani, oppure foderate una ciotola di carta da forno e riempirla con il formaggio, dopodichè ribaltate la ciotola su un piatto e togliete delicatamente la carta da forno
- 9 Condite con abbondante pepe macinato e coprite con uno scolapasta
- 10 Lasciate il formaggio, coperto da uno scolapasta rovesciato in un luogo fresco, ma non in frigorifero, per almeno 3 settimane

BRASCHIN



Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: BRASCHIN

Territorio: Valle Albano

Provincia: CO

Definizione: Focaccia dolce, guarnita di frutta

Materie Prime: Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette

Caratteristiche fisiche: Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare; peso circa 600 gr

Descrizione sensoriale: Colorazione brunita all'esterno, con evidenti pezzi di frutta che emergono dalla pasta

Tecnica di produzione: Si amalgama impasto (un tempo con lardo al posto del burro e ciccioli per l'uvetta). Si forma una palla, puntare (prima lievitazione), si schiaccia, burro a riccioli, lievitazione; in forno a 230°C per 15 minuti.

Preparazione per 6 porzioni

Difficoltà: Facile 

Tempo di esecuzione: 30 minuti
(esclusa la lievitazione della pasta di pane)

INGREDIENTI:

*300 gr farina

*acqua q.b.

*lievito

*un pizzico di sale

*2 uova

*50 gr burro

*50 ml latte

*noci

*uvette

BRASCHIN

Esecuzione:

- 1 Preparate una sorta di focaccia con la farina, l'acqua, il latte, le uova e il lievito
- 2 Aggiungete le noci e le uvette
- 3 Ponete l'impasto in una teglia e infornate a 200°C per 15/20 minuti

Note:

Nella sua versione più povera veniva preparato con pasta di pane con poco burro e appena dolcificata, arricchita con uvetta e cotta sulla brace; nella versione da pasticceria, la pasta è resa spessa e morbida con uova e burro e le uvette sono mischiate a gherigli di noce.

MASIGOTT



Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: MASIGOTT

Territorio: Erba

Provincia: CO

Definizione: Dolce con farcitura

Materie Prime: Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio)

Caratteristiche fisiche: Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella), 22x15 cm, anche più piccola. Peso 500 gr

Descrizione sensoriale: Friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone-arancio

Tecnica di produzione: Montare in planetaria il burro con zucchero a velo (1/1); aggiunta delle uova (prima tuorlo e poi albume); aggiunta della farina con canditi e diversa farcitura, aggiunta alcoolato. Viene pesato e messo in stampo. Cottura a 180°C per 40 minuti in forno elettrico ventilato.

Preparazione per 6 persone

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 1 h 30 minuti

INGREDIENTI:

- *200 gr farina
- *50 gr fecola
- *150 gr farina di grano saraceno
- *400 gr zucchero a velo
- *400 gr burro
- *10 uova
- *100 gr uva sultanina
- *100 gr pinoli
- *50 gr gherigli di noci
- *50 gr scorza arancia candita
- *2 bustine di lievito

MASIGOTT

Esecuzione:

- 1 Mette a bagno l'uvetta in acqua tiepida
- 2 Tritate le noci
- 3 Spezzettate le scorzette candite
- 4 Setacciate le farine con il lievito
- 5 Sciogliete il burro a bagnomaria e montate con lo zucchero a velo
- 6 Incorporate delicatamente ad una ad una le uova
- 7 Aggiungete le farine con il lievito, lavorando sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
- 8 Strizzate l'uvetta e aggiungetela all'impasto con le noci, i pinoli e i canditi
- 9 Scaldate il forno a 200°C
- 10 Ungete una teglia da forno con del burro
- 11 Versate l'impasto sulla teglia forma di pagnotta
- 12 Infornate per circa un'ora, controllando la cottura inserendo uno stecchino al centro del dolce che dovrà uscire ben asciutto
- 13 Fate raffreddare prima di servire

MEASCIA



Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: MEASCIA DOLCE O SALATA

Territorio: Alto Lario Occidentale

Provincia: CO

Definizione: Torta casalinga alla frutta

Materie Prime: Pane, latte, uovo, sale, mele, uova, zucchero, uvetta (cioccolato, cacao); per variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe, alloro

Caratteristiche fisiche: Focaccia rotonda o rettangolare; peso circa 1,5 kg. Pezzatura variabile se familiare

Descrizione sensoriale: Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta

Tecnica di produzione: Salata: teglia foderata o unta, si versa l'impasto, sopra 3 flocchi di burro, in forno a 210°C per 20-25 minuti; alta massimo 1,5 cm; va consumata calda.

Dolce è più alta: 2-3 cm, stessa procedura della salata, unguendo teglia e infarinando con farina bramata, aggiungendo più flocchi di burro.

Preparazione per 6 persone

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 1 h 30 minuti

INGREDIENTI:

- *1,5 l di latte
- *300 gr di pane raffermo
- *3 uova
- *scorza di limone
- *3 pere
- *3 mele
- *50 gr di uva sultanina
- *2 cucchiaini di farina bianca
- *1 cucchiaino di farina gialla
- *150 gr di zucchero
- *burro
- *olio
- *un rametto di rosmarino
- *un pizzico di sale

MIASCIA TURTA DI PAISAN

Esecuzione:

- 1 Lasciate a mollo per un'ora nel latte il pane a pezzi
- 2 Unite amalgamandoli con delicatezza le uova intere, la scorza di limone grattugiata, le pere e le mele mondate e tagliate a fettine, un cucchiaino o due di uva sultanina, la farina bianca e gialla, lo zucchero
- 3 Dopo aver mescolato il composto, versatelo in una tortiera imburrata, spianandolo allo spessore di quattro centimetri
- 4 Cospargetelo con fiocchetti di burro, un filo d'olio, una spolverata di zucchero in grani e un trito di rosmarino
- 5 Mettete in forno moderato per un'ora

Note:

I dolci poveri, come la meascia, sono sovente preparati con frutta secca o fresca, per ottenere una base zuccherina naturale; un tempo infatti lo zucchero era molto raro e lo si trovava solo sulla mensa dei ceti più abbienti.

Ne risultano razioni estremamente energizzanti, ma anche piuttosto complete sul piano nutrizionale.

In passato il dolce non era, come oggi, consumato a fine pasto, ma in alcuni casi in sostituzione del pasto, piuttosto che come merenda, e comunque in occasioni particolari: feste, ricorrenze, doveri di ospitalità.

NOCCIOLINI



Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: NOCCIOLINI

Territorio: Comune di Canzo

Provincia: CO

Definizione: Biscottino friabile

Materie Prime: Nocciole, zucchero, albume. Nocciole Piemonte, albume fresco non pastorizzato

Caratteristiche fisiche: Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia

Peso: circa 2 gr

Descrizione sensoriale: Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige

Tecnica di produzione: Sminuzzamento nocciole con raffinatrice, aggiunta zucchero dopo primo spezzettamento delle nocciole.

Miscelazione con planetaria e successiva colatura. Cottura in forno. Confezionamento.

Preparazione per 8 persone

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 45 minuti

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO

- 300 gr farina di grano tenero 00
- 150 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di miele
- una presina di sale

PER IL RIPIENO

- crema alla nocciola
- granella di nocciole
- Nocciolini di Canzo

TORTA NOCCIOLINI

Esecuzione:

- 1 Preparate l'impasto con zucchero, uova, burro ammorbidito, farina e miele
- 2 Adagiate la metà dell'impasto in una tortiera precedentemente imburata e infarinata
- 3 Aggiungete il ripieno di granella di nocciole tostate e granella di nocciolini amalgamati con crema di nocciola
- 4 Coprite con l'altra metà dell'impasto
- 5 Infornate per 30 minuti circa a 180°C
- 6 Dopo la cottura e il raffreddamento guarnite con Nocciolini di Canzo

PAN MATALOC



Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: PAN MATALOC

Territorio: Lario

Provincia: CO

Definizione: Pane dolce

Materie Prime: Farina integrale, farina integrale di segale, miele, burro, uova, zucchero, semi di anice, uvetta, fichi secchi, arance, cedro, canditi

Caratteristiche fisiche: Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella)

Descrizione sensoriale: Il pan mataloc è una specialità del Lario. Fa parte della grande famiglia dei pani dolci lombardi, come il Panùn e la Bisciöla valtelinesi o il pan tranvai di area milanese-brianzola, quest'ultimo più povero di ingredienti. Era il dolce di Natale dei nostri avi

Tecnica di produzione: I diversi ingredienti sonvengono miscelati ed impastati; lievitazione; cottura in forno.

Preparazione per 8 persone

Difficoltà: Difficile ☆☆☆

Tempo di esecuzione: 1,45 minuti

esclusa lievitazione

INGREDIENTI:

- *150 gr di lievito madre
- *250 gr di farina 0
- *50 gr di farina integrale di segale
- *1 cucchiaino di miele
- *30 gr di latte
- *80 gr di burro liquefatto e freddo
- *1 uovo
- *80 gr di zucchero
- *1 cucchiaino di semi di anice, pestati nel mortaio in polvere
- *scorza grattugiata di limone
- *1 cucchiaino di sale
- *80 gr di uvetta di Corinto (quella piccola e scura)
- *140 gr di fichi secchi
- *40 gr di arancia e cedro canditi
- *grappa q.b.
- *40 gr di nocciole
- *40 gr di noci
- *40 gr di mandorle

PAN MATALOCH

Esecuzione:

- 1 Il lievito madre che si andrà ad usare sarà appena stato rinfrescato. Mettetelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo così per circa 5 ore
- 2 Trascorso questo tempo, prendete il panetto e mettetelo nell'impastatrice, diluitelo con il latte tiepido, aggiungete il miele, le farine setacciate e cominciate a lavorare
- 3 Unite il burro, liquefatto e freddo, l'uovo (a temperatura ambiente) e lo zucchero
- 4 Profumate con l'anice e la scorza di limone. Infine aggiungete il sale
- 5 Lavorate l'impasto a bassa velocità per circa 20 minuti. Dovrà risultare piuttosto tenero e appiccicoso.
- 6 Tagliuzzate i fichi secchi e metteteli in una ciotola con le uvette (precedentemente risciacquate sotto acqua corrente) e le scorze di cedro e arancia, sempre tagliate a tocchetti
- 7 Bagnate con della grappa e lasciare in infusione per una decina di minuti
- 8 Tritare grossolanamente le noci, le nocciole e le mandorle
- 9 Unite tutta la frutta secca all'impasto, incorporandola accuratamente
- 10 Dividete la massa in due parti, forgiate delle pagnottelle del peso di circa 550/600 gr cadauno, disponetele su una placca ricoperta da carta forno
- 11 Lasciate lievitare tutta la notte
- 12 Il mattino seguente, cuocete i mataloch in forno caldo a 190°C per circa 20 minuti, ridurre la temperatura a 170°C e continuate la cottura per altri 20 minuti circa

PAN MEÏNO



Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: PAN MEÏNO

Territorio: Province di LC, CO, MI

Definizione: Focaccia aromatizzata

Materie Prime: Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito

Caratteristiche fisiche: Focaccia tipica. Peso 0,500 ÷ 0,800 Kg

Descrizione sensoriale: Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco

Tecnica di produzione: I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.

Preparazione per 8 persone

Difficoltà: Media ★★

Tempo di esecuzione: 1 ora

INGREDIENTI:

*300 gr di farina gialla per dolci
macinata fine

*150 gr di farina bianca

*200 gr di burro

*150 gr di zucchero

*fiori di sambuco

*sale q.b

*1 bustina di lievito in polvere

PAN DE MEIN

Esecuzione:

- 1 Mescolate le farine e il lievito e setacciarle ben bene
- 2 Mettetele in una terrina, aggiungete lo zucchero, i fiori di sambuco, un pizzico di sale ed il burro (sciolto a fuoco basso)
- 3 Amalgamate il tutto mescolando con un cucchiaino di legno e se il composto risultasse troppo sodo aggiungete un pò di latte
- 4 Imburrate una teglia, infarinatela con la farina gialla e versatevi il composto
- 5 Cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti
- 6 Lasciate raffreddare il pan de mein e servite con la panna

Note:

Il saore particolare del fiore di sambuco caratterizza questo dolce, noto, nella sua più semplice composizione, col nome di "Panigada".

RESTA



Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: RESTA

Territorio: Como

Provincia: CO

Definizione: Dolce superlievitato simile al panettone con tipica forma e bastoncino d'ulivo infilato al centro

Sinonimo: *Resca*

Materie Prime: Farina, zucchero, uova, lievito naturale, uva sultanina, burro, macedonia di cedro e arancio canditi, aroma Panettone
All'interno bastoncino d'ulivo detto canna, sostituito con salice proveniente dal Portogallo (privo di acido tannico)

Caratteristiche fisiche: Pagnotta con bastoncino e taglio longitudinale e 6 trasversali; peso da 0,5 a 5 kg

Descrizione sensoriale: Focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla.

Tecnica di produzione: Tre impasti: il primo funge da base, con acqua, farina, lievito, sosta per 12 ore. Prima lievitazione con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita. Dopo altre 6 ore secondo impasto. Spezzatura, formatura, arrotolamento sulla canna. In teglia per 4 ore di lievitazione. Taglio longitudinale e trasversale con lama. Lucidatura con tuorlo. Forno a 160÷180°C per circa 1 ora. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 120 libbre = 90 kg di prodotto finito).

Preparazione per 8 persone

Difficoltà: Difficile ★★

Tempo di esecuzione: 2 ore

INGREDIENTI:

- *farina di semola 00
- *zucchero
- *miele
- *uova
- *burro
- *uva sultanina
- *canditi di cedro e arancia
- *1 bastoncino di legno d'olivo
- *lievito
- *scorza di limone grattugiata
- *sale

RESTA

Esecuzione:

La preparazione di questo dolce richiede l'abilità di un pasticciere professionale; del resto i pasticciere comaschi ne svelano gli ingredienti, ma non le relative proporzioni.

La resca, il cui nome originario è stato arbitrariamente italianizzato in resta si presenta come una grossa pagnotta oblunga sulla cui superficie sono disegnati dei tagli obliqui posti a spina di pesce lungo un bastoncino d'olivo celato all'interno dell'impasto. Il termine resca infatti, nel dialetto locale indica appunto la lisca di pesce. Un tempo legata solo al periodo pasquale (la presenza del bastoncino d'olivo ci ricorda che è il dolce della domenica delle Palme), la resta è oggi disponibile nelle migliori pasticcerie della città in ogni momento dell'anno.

Nella preparazione gli ingredienti vengono impastati come per ottenere un panettone, amalgamando cioè la farina, il burro, le uova e lo zucchero con il lievito di birra che deve essere stato precedentemente (con un'ora d'anticipo) sciolto in acqua tiepida. Una volta che l'impasto è riposato al caldo per circa un'ora si aggiungono le uvette e i canditi e si introduce al centro del dolce, nel senso della lunghezza, il ramoscello che simboleggia la resca.

Note:

La Resta nasce dalle antiche tradizioni pasticciere del territorio comasino che riproduceva alcuni dolci caratteristici come il Masigott di Erba ed il Mataloch dell'Alto Lago. Le origine dell'attuale Resta, prodotta ancora artigianalmente in alcune pasticcerie del capoluogo lariano, è legata alla domenica delle Palme, poiché il bastoncino infilato nella pasta del pane era un ramoscello d'olivo. Nell'Alto lago si prepara invece la Resca di Sant'Antonio, a lisca di pesce e confezionata con farina, miele e mandorle, che veniva mangiata solo nel giorno dedicato al Santo.

BIRRA LARIANA



Categoria: BEVANDA ALCOLICA

Denominazione: BIRRA LARIANA DI CASTAGNE

Territorio: Provincia di Como

Definizione: "Brevà"

Materie Prime: acqua del lago di Como (filtrata e superata), malto d'orzo, luppolo, lievito, e farina di castagne (max 40 %), miele di castagno ed acacia (per la rifermentazione)

Caratteristiche fisiche: Birra ambrata doppio malto a 6,5° alcolici (16,5° saccarometrici)

Descrizione sensoriale: All'aroma si percepiscono note di miele di castagno e maltoso tipico delle birre doppio malto, al gusto ed al retrogusto vi è un fine ma sensibile gusto di farina di castagne

Tecnica di produzione: Il malto viene macinato e miscelato con acqua. A tale miscela si aggiunge la farina di castagne ed il tutto viene riscaldato progressivamente fino a 77°C, passando attraverso pause di saccarificazione a temperature di 50, 66 e 72 °C in modo da disgregare l'amido contenuto nel malto e nelle castagne in zuccheri più semplici, molti dei quali fermentescibili. Al termine di questa fase, la miscela è trasferita nel tino di filtrazione, nel quale si separa il mosto limpido dallo scarto, costituito da trebbie di malto che vengono utilizzate come integratore alimentare nella dieta dei bovini. Il mosto limpido viene successivamente portato a bollitura per sterilizzarlo e per estrarre i composti amaricanti ed aromatizzanti del luppolo aggiunto. Al termine della bollitura si opera una decantazione dei torbidi formati (aggregati tanno-proteici) e successivamente, il mosto viene raffreddato fino alla temperatura di fermentazione. La fermentazione serve per trasformare gli zuccheri fermentescibili in alcool etilico, anidride carbonica ed una serie di composti secondari importanti per il gusto della birra. Questa trasformazione si ottiene per mezzo dei lieviti aggiunti. Al termine della fermentazione (della durata di sette giorni) si ottiene la "birra verde" cioè immatura, alla quale viene aggiunto il miele di castagno e di acacia che provocano una rifermentazione ed un affinamento del gusto. A questo punto la birra viene travasata nel serbatoio di maturazione, nel quale riposa per un mese prima di essere servita.

CASTAGNA LARIANA



La CASTAGNE sono il frutto secco dell'albero selvatico che non si apre a maturità (achenio) racchiuso in un involucri spinoso (cupola o riccio) che a maturazione (settembre) diviene bruno e si apre in 2-4 valve. La castagna è rivestita da una buccia liscia di colore marrone, con alla base una cicatrice di colore chiaro e con un ciuffetto caratteristico all'apice. Hanno forma, dimensione, sapore molto variabili anche se prodotte dallo stesso albero. Le castagne sono ricche di amido e in molte zone montane d'Italia hanno rappresentato, fino agli anni '50, la principale fonte alimentare. Le castagne sono un frutto consumato dall'uomo da tempo immemorabile. In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV secolo a.C. definendo il castagno come 'albero del pane'. In seguito Marziale, nel I secolo a.C., e poi Virgilio descrissero il consumo e la coltivazione delle castagne. Per moltissimo tempo ha svolto un ruolo molto importante nell'alimentazione umana, ma il primo forte impulso alla coltivazione vera e propria si ebbe nel Medioevo, grazie alla contessa Matilde di Canossa. Nel diciottesimo secolo in Francia si preparavano dolci a base di castagne: i marrons glacés e un preparato simile al cioccolato. Nel territorio lariano i riferimenti alla coltivazione ed al consumo di castagne risalgono al 1250 nella zona delle "Tre Pievi" (Domaso, Dongo, Gravedona e Vercana), con una rilevanza economica, sociale e culturale per tutto il territorio.

La *Castanea sativa* appartiene alla famiglia delle *Fagaceae*. Questa pianta è molto antica; risale al Cenozoico ed è diffusa in una vasta area che va dall'Asia minore all'Europa meridionale, all'Algeria. Il castagno è longevo ma caratterizzato da uno sviluppo molto lento; può raggiungere i trentacinque metri di altezza e i due metri di diametro. I frutti maturano nel periodo autunnale, da settembre a novembre. Bisogna distinguere le castagne dai marroni: le castagne sono il frutto del castagno selvatico (ogni riccio ne contiene di solito tre), mentre i marroni sono il frutto degli alberi coltivati (ogni riccio ne contiene uno solo).

Le varietà maggiormente coltivate in Provincia di Como sono la Luina, la Pelada, la Pinca, la Rossera e la Viapiana. Il castagno europeo ama i terreni profondi, leggeri, permeabili, ricchi di elementi nutritivi, con pH tendenzialmente acido, con poco o privi di calcare. Non sopporta i terreni pesanti e mal drenati. È una pianta eliofila, ama i climi temperati, pur sopportando freddi invernali anche molto intensi. Il castagneto da frutto abbisogna di cure colturali costanti e mirate.

Tra settembre e novembre c'è la fase della raccolta dei frutti e successiva fase di ripulitura del castagneto per asportare foglie, ricci e rami secchi. Segue anche la fase della piantumatura che va da novembre, a pianta spoglia, ai primi geli. Tra dicembre e febbraio continua la fase della messa a dimora di nuove piante e la potatura. Tra marzo e maggio si provvede, qualora si è stati impossibilitati a farlo prima dell'arrivo del gelo, a piantumare nuove piante, operazione che deve comunque essere completata entro la metà di aprile. Si esegue anche la fase dell'innesto assieme ad una pulitura della selva e si procede anche ad una concimazione con letame maturo in misura di due quintali per ogni albero in un raggio di 6-7 metri attorno al ceppo. Tra giugno ed agosto si procede ad un doppio sfalcio dell'erba che consentirà di gestire al meglio la fase della raccolta; inoltre è importante prevedere e programmare interventi idrici a favore delle giovani piante messe a dimora.

CONFETTURE E MARMELLATE



Il termine “**MARMELLATA**” indica prodotti a base di agrumi come arancio, mandarino, limone, pompelmo, ecc. Con tutti gli altri frutti si preparano confetture, confetture extra a seconda del tipo di lavorazione e una percentuale di frutta utilizzata per 100 grammi di prodotto finito.

La confettura indica un preparato con almeno il 35% di frutta, al quale vengono aggiunti zucchero, ed eventualmente altri additivi. Il termine confettura extra si applica a prodotti contenenti almeno il 45% di frutta. Esistono però in commercio prodotti che non contengono agrumi, ma che hanno una percentuale di frutta inferiore al 35%; la dicitura per questi prodotti è marmellata: anche per questi la legge prevede almeno il 20% di frutta. La gelatina infine è un prodotto preparato con il succo della frutta (senza polpa e senza buccia). La gelatina contiene almeno il 35% di succo, mentre la gelatina extra almeno il 45%.

Lo zucchero non ha solamente la funzione di dolcificare la confettura, ma diventa il conservante naturale del prodotto, per questo è assolutamente indispensabile il suo utilizzo. Le quantità per chilo di frutta possono variare a seconda della tipologia dei frutti e del gradimento personale.

Il tempo di cottura per confetture e marmellate non può essere indicato, poiché esistono delle variabili che dipendono sostanzialmente dalla quantità di zucchero utilizzata, dalla presenza di pectina nel frutto, dall'aggiunta di pectina nella ricetta, dall'acidità, dallo stato di maturazione della frutta e, non meno importante, dall'intensità del calore durante la cottura.

Con il termine generico di pectine si intendono complessi di acidi poligalatturonici esterificati con alcool metilico. In presenza di saccarosio (zucchero) e di piccole quantità di acidi organici (solitamente di acido citrico), le pectine tipicamente formano gelatine.

Nella preparazione delle confetture è necessario tener presente la percentuale di pectina presente naturalmente nei frutti, se è possibile cuocere anche la buccia (è la parte più ricca di pectina), ma anche il grado di acidità, perché sono proprio queste componenti che gelificano rapidamente o meno le confetture e le marmellate. Le mele, le more, il ribes rosso, l'uva spina, i limoni, le arance, le prugne acerbe, sono frutti ricchi di pectina e notevolmente acidi. Le prugne mature e le ciliege dolci sono ricche di pectina ma poco acide; le fragole, l'uva, le albicocche, le amarene sono povere di pectina anche se abbastanza acide; invece i lamponi, le pesche, i fichi, le pere, sono frutti poveri di pectina e poco acidi.

PICCOLI FRUTTI



Con il termine “FRUTTI DI BOSCO” si fa riferimento ad un gruppo eterogeneo sia per specie che per tipologia di frutta, oggi indicata con altri sinonimi come “piccoli frutti” o “frutti minori”. Queste diciture traggono origine, oltre che dalla naturale provenienza da piante spontanee di sottobosco, dalle dimensioni ridotte dei frutti e da un'attribuzione di importanza commerciale minore rispetto ad altri prodotti coltivati come mele, pere, pesche, ecc.

Sebbene le proporzioni della frutta in commercio difficilmente subiranno profonde variazioni, le circostanze sociali mostrano che il consumatore ricerca sempre più la valorizzazione di sapori legati alla nostra storia e riconducibili a momenti di genuinità rurale. Sono presupposti che hanno aperto spazi mercantili interessanti e hanno stimolato un interesse specifico nella coltivazione dei piccoli frutti.

Fragola, fragolina di bosco, mirtillo, lampone, rovo, ribes, uva spina, sono tutte specie caratterizzate da elevata rusticità; ciò permette loro di adattarsi e produrre in ambienti di coltivazione differenti per clima e condizioni pedologiche. Anche l'andamento climatico del nostro territorio risulta favorevole sia per le temperature che per la piovosità. Nonostante la rusticità delle specie, è però opportuno evitare impianti a quote troppo elevate poiché si potrebbero verificare problemi della maturazione e moria di piante per abbassamenti termici eccessivi soprattutto in primavera e al risveglio vegetativo. Il limite massimo di altitudine si aggira intorno agli 800 metri s.l.m, anche se per fragola e lampone ci si può spingere fino a 1200-1500 metri s.l.m.. È comunque sempre raccomandabile scegliere zone ben esposte, al riparo da forti venti e da gelate tardive.

I piccoli frutti sono un'opportunità di apertura verso nuove prospettive per l'agricoltura che, inevitabilmente e in modo consapevole, si avvicina a modelli produttivi più integrati con l'ambiente, il paesaggio e le mutate condizioni socio economiche.

I frutti di bosco rappresentano un'augurabile prospettiva di caratterizzazione dell'impresa agricola, per l'affermazione in un settore che, oltre alla componente produttiva, si affaccia ad interessi turistico-ricreativi e dove pare opportuno suggerire la diversificazione degli indirizzi aziendali.

Dopo anni di osservazione sull'adattabilità e sulla produttività dei frutti di bosco alle condizioni pedoclimatiche, è possibile affermare la validità come alternativa alle tradizionali coltivazioni locali: ottimi infatti sono apparsi i risultati nella fase sperimentale delle coltivazioni.

La maggiore concentrazione di insediamenti produttivi è localizzata nelle zone pedemontane, in piccole aziende a conduzione familiare, dove il prodotto viene raccolto a mano e conferito in strutture cooperative. Alternativa comune è la vendita al dettaglio dei frutti di bosco che sono così destinati al consumo fresco. L'industria ha saputo inoltre valorizzare il piacevole sapore di questi prodotti con confetture, dolci, gelatine ed anche succhi, sciroppi e yogurth.

FARINA PER POLENTA DI MAIS VITREO



Categoria: CEREALI E FARINE

Denominazione: FARINA PER POLENTA DI MAIS VITREO

Territorio: Province di Como, Bergamo, Lecco e Cremona

Definizione: Farina ottenuta da mais vitreo

Materie Prime: Mais

Caratteristiche fisiche: Farina a macinatura grossa di colore giallo oro. Si ottiene dalla raccolta della granella, essiccazione e molitura. In gastronomia la polenta si accompagna a salumi, formaggi, carni e sughi.

MIELE



Categoria: MIELE

Denominazione: MIELE

Territorio: Tutto il territorio regionale.

Definizione: Sostanza zuccherina prodotta dalle api

Materie Prime: Nettare di fiori, melata

Caratteristiche fisiche: Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "floreale", e va da viscoso a denso fino a cristallino. Il colore varia da dorato ad ambrato.

Descrizione sensoriale: Può essere dolce o molto dolce, a seconda della tipologia, ma può essere anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno).

Tecnica di produzione: La produzione del miele è molto semplice se consideriamo solo la fase "umana", perché si tratta di estrarlo dalle celle poste sui melari, mediante disopercolazione delle cellette (apertura del tappo di cera) e centrifugazione a freddo. Con queste semplici operazioni si ottiene il miele che dovrà però essere filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo dalle impurità più leggere. L'ultima operazione è quella di confezionamento.

OLIO DEI LAGHI LOMBARDI



L'OLIO DEL LAGO DI COMO è ottenuto frangendo solo olive selezionate. La Lombardia vanta un'antichissima tradizione olivicola, certamente di età preromana, in una zona che geograficamente non si riterebbe ideale per questa coltura: il territorio dei laghi prealpini. Il particolare microclima esistente in quest'area è dovuto alle acque dei laghi, che fungono da serbatoi di calore e di umidità, consentendo ai fertili suoli d'origine morenica di ospitare persino colture d'origine sub tropicale, come oleandri, viti e ulivi. La secolarità dell'olivicoltura lombarda è testimoniata da numerosi documenti storici e dai resti dei frantoi nell'area del lago Sebino; eppure, molti uliveti, con l'avvento dell'età industriale, furono sostituiti con coltivazioni che non andavano soggette alle gelate tipiche del clima della zona. Attualmente l'olivicoltura lombarda resta assai blasonata per la sua tipicità e per la qualità pregiata dei suoi oli autentici.

Come si consuma: L'olio Laghi Lombardi, grazie alla sua leggerezza e delicatezza, che non copre i sapori delle pietanze, può essere utilizzato con gli antipasti e con i piatti a base di pesce, ma anche nelle preparazioni di pasticceria.

Come si conserva: L'olio deve essere conservato in ambienti freschi, asciutti e lontano da fonti di calore, a una temperatura compresa tra i 14 e i 20°C. In questa situazione ottimale la qualità del prodotto resta integra per oltre 36 mesi. Con le basse temperature può andare soggetto a congelamento, per cui, prima di iniziarne il consumo, occorre riportare il recipiente a temperatura ambiente (16-18°C) per alcuni minuti e agitarlo ripetutamente, per agevolare il ritorno del prodotto allo stato naturale. Per la conservazione, è consigliabile utilizzare sempre contenitori piccoli o bottiglie con il vetro scuro.

Come si produce: Le olive sane sono raccolte direttamente dall'albero entro il 15 gennaio di ogni anno e le successive operazioni di oleificazione devono avvenire entro tre giorni dalla raccolta. La produzione di olive per ettaro non può essere superiore alle 5 tonnellate con una resa in olio massima del 19%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari e originarie del frutto. Le olive raccolte sono lavorate in frantoi privati e cooperativi dotati di impianti di lavorazione a ciclo continuo con centrifuga o a ciclo tradizionale con presse. Alla lavorazione delle olive può seguire l'imbottigliamento dell'olio, spesso effettuato nelle singole aziende.

Caratteristiche organolettiche: Sapore: profondo e pungente; Colore: verde brillante con riflessi giallo oro.

Note: I frutti sono raccolti a mano (broccatura) nel periodo novembre-dicembre, sono macinati e spremuti a freddo. L'olio ottenuto ha la particolare caratteristica di avere un'acidità molto bassa. Sui laghi di Como e d'Iseo si ritrovano zone per tradizione destinate a uliveto come testimoniano i nomi di luoghi quali il paese di Oliveto Lario o la "Zòca de l'olii" (Conca dell'Olio) fra Griante e Sala Comacina. Fin dal Medioevo grandi abbazie e potenti famiglie si disputarono i terreni a uliveto perché l'olio era un prodotto prezioso, impiegato sia nelle funzioni liturgiche sia nella farmaceutica del tempo. Nel corso dei secoli la produzione dell'olio lombardo ha mostrato andamenti altalenanti; con l'avvento dell'era industriale molti uliveti vennero sostituiti da colture più resistenti e l'Olio dei Laghi Lombardi è divenuto così un prodotto di nicchia, raro e apprezzato dagli estimatori. La presenza del Lago è in grado di mitigare gli effetti del clima sulle piante di ulivo, permettendo la loro crescita senza eccessivi sbalzi di temperatura. I frutti giungono pertanto a maturazione sani ed integri e la loro raccolta è effettuata per lo più a mano, cioè con il metodo più costoso, ma più razionale perché permette di staccare le olive senza danneggiarle. Dalle olive dei Laghi Lombardi si ottiene esclusivamente Olio extra vergine d'oliva, cioè l'olio più pregiato dal punto di vista organolettico e dietetico. Nei frantoi della zona l'uso di tecniche tradizionali, come la lavorazione a freddo, conserva integri il gusto e il profumo originali. Una volta limitata al consumo locale e familiare la produzione di olio extra vergine in quest'area sta subendo negli ultimi tempi un notevole rilancio. L'Olio extravergine di oliva Laghi Lombardi ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta con il Reg. CE n. 2325/97, che individua come zona di riferimento il bacino dei laghi d'Iseo (Sebino) e di Como (Lario). La zona di produzione comprende 24 comuni in provincia di Brescia e 24 comuni in provincia di Bergamo per l'indicazione geografica "Sebino"; 33 comuni in provincia di Como e 12 comuni in provincia di Lecco per l'indicazione geografica "Lario".

PATATA BIANCA COMASCA



Categoria: ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: PATATA LARIANA

Territorio: Provincia di Como

Storia: Quando le patate, verso la metà del Cinquecento, vennero importate dalle regioni americane, non ricevettero inizialmente una buona accoglienza in Europa. Questi tuberi infatti fecero non poca fatica ad affermarsi e furono per lungo tempo destinati esclusivamente al nutrimento del bestiame. Per la diffusione della patata nell'area lariana occorre ringraziare l'intuito di un grande comasco, il fisico Alessandro Volta, che ne comprese le enormi potenzialità nutrizionali in tempi in cui riuscire a sopravvivere costituiva per i più un problema di non facile soluzione. È dunque grazie al conte Volta, che dopo aver assaggiato la patata a Parigi a casa del Parmentier volle coltivarle, negli ultimi decenni del Settecento, nelle sue proprietà comasche. I deliziosi tuberi, detti in passato nel dialetto comasco, con chiara derivazione francese, pòm da tèra e chiamati oggi più semplicemente patate, sono divenuti uno dei punti di forza della nostra cucina locale

Definizione: Tuberi di forma ovale allungata, dimensione medio-piccola

Caratteristiche fisiche: Pasta bianca; i forma tonda e piuttosto farinosa, quindi adatta alla preparazione di purè, sformati e qualunque piatto che ne prevede la frantumazione

Tecnica di produzione: Produzione tipicamente contadina. Semina tarda primavera; raccolta tarda estate; senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche climatiche.

VINO DEL LAGO



I vini ad IGT “Terre Lariane bianco” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per le province di Como e Lecco. I vini ad IGT “Terre Lariane rosso e rosato” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per le province di Como e Lecco.

La IGT “TERRE LARIANE” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Verdese bianco

Chardonnay

Pinot bianco

Riesling

Sauvignon

Trebbiano da Trebbiano toscano

è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per le province di Como o di Lecco, fino ad un massimo del 15%.

Barbera

Cabernet Sauvignon

Merlot

Marzemino

Croatina

Sangiovese

Schiava

è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca rossa provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per le province di Como o di Lecco, fino ad un massimo del 15%.

PRODOTTI ARTIGIANALI DI LEGNO



I prodotti in legno tipici si ottengono dalla lavorazione del legno a mano o con attrezzature non automatizzate.

Possono essere prodotti artistici o d'uso comune, legati alle tradizioni locali.

Il legno deve provenire da piante autoctone della provincia di Como. Non è prevista la definizione di caratteristiche chimiche-fisiche particolari.

Il prodotto deve presentarsi ben rifinito verniciato o grezzo a secondo della destinazione d'uso.

Non sono definite caratteristiche microbiologiche da rispettare.

La seconda della stagionatura. lavorazione del legno prevede l'uso di attrezzature non automatizzate.

Le attrezzature a soddisfare i requisiti specificati dal presente regolamento sono le seguenti:

- sega a nastro
- scalpelli
- torni manuali
- ecc.

L'azienda è tenuta al rispetto delle condizioni prescritte dalla vigente legislatura.

Elenco AZIENDE ASSOCIATE al CONSORZIO "SAPORI DI TERRA, SAPORI DI LAGO" divise per tipologia di prodotto.

MIELE

- **Apicoltura 3 D** - Via P. Togliatti, 22 - 22066 Mariano Comense (CO) - Tel.031/74.63.51
Prodotto: Miele
- **Apicoltura Belli Gino** - Via Segantini, 80 - 22066 Mariano Comense (CO) - Tel.031/74.53.24
Prodotto: Miele
- **Apicoltura Bianchi Giovanni** - Via Sempione, 16 - 22074 Lomazzo (CO) - Tel.02/96.77.96.48
Prodotto: Miele
- **Apicoltura Bianchi Marco di Broggi Francesca** - Via Villaggio dei Fiori, 14 - 22070 Cagno (CO) - Tel.031/80.72.23
Prodotto: Miele
- **Apicoltura F.lli Pontiggia** - Via Como, 138 - 22020 Drezzo (CO) - Tel.031/440.391
Prodotto: Miele
- **Azienda Agricola "Il Grifone"** - Via Le Scuole, 5 - 22039 Valbrona (CO) - Tel.031/661.548
Prodotto: Miele
- **Azienda Agricola GA.GI.** - Via Casc. Gallasco, 9 - 22021 Bellagio (CO) - Tel.031/96.47.70
Prodotto: Miele

FORMAGGI DI VACCA

- **Azienda Agricola The Green Farm** - Via al Gaggio, 59 - 22070 Senna Comasco (CO) - Tel.031/561068
Prodotto: Formaggio Lariano di Latteria, Ricotta/Zincarin e Salumi
- **Azienda Agricola Albini Ivan** - Via Roma, 35 - 22010 Germasino (CO) - Tel.0344/88635
Prodotto: Formaggio Lariano d'Alpeggio, di Latteria, Semuda e Zincarin
- **Azienda Agricola "I Drenn"** - Via dei Pini, 10 - 22021 Bellagio (CO) - Tel.031/964773
Prodotto: Formaggio Lariano di Latteria e d'Alpeggio, Ricotta/Zincarin
- **Azienda Agricola Casarini Luigi** - P. S.Simone, 5/a - 22010 Drano Valsolda (CO) - Tel.0344/68939
Prodotto: Formaggio Lariano d'Alpeggio, di Capra, Ricotta/Zincarin
- **Azienda Agricola Rusconi** - Via Pio XI - 22010 Bene Lario (CO) - Tel.0344/31013
Prodotto: Formaggio Lariano di Latteria e d'Alpeggio, Ricotta/Zincarin
- **Latteria Sociale** - Via A.Volta, 36 - 22021 Bellagio (CO) - Tel.031/950423
Prodotto: Formaggio Lariano di Latteria, Magro di Bellagio

- **CARNINI SPA** - Via Rimembranze - 22079 Villa Guardia (CO)
Prodotto: Formaggio Lariano di Latteria e Semuda
- **Azienda Agrobiologica Val Mulini** - Via Cappelletta-Loc. Stallone - 22027 Val Mulini di Ronago (CO) - Tel.031/980025
Prodotto: Formaggi BIO-Semuda, Caprino a coagulazione presamica, Casoretta, Lariano di Latteria, Ricotta/Zincarlin, Caprino Vaccino e salumi BIO
- **Azienda Agricola Ferrari Gino e Riccardo** - Via Somaini, 3 - 22070 Cagno (CO) - Tel.031806403
Prodotto: Ricotta/Zincarlin, Latte crudo e Yogurt
- **Leccolatte** - V.le Turati, 27 - 23900, Lecco (LC) - Tel.0341/282285
Prodotto: Formaggio Semuda, Casoretta, Lariano di Latteria, Miele
- **Azienda Agricola Punt di Reseg** - Via Vanzonico - 22010 Stazzona (CO) - Tel.0344/82244 - 333/2509268
Prodotto: Formaggio Lariano d'Alpeggio, di Capra, Ricotta/Zincarlin e Trote Affumicate
- **Azienda Agricola "Pozzi Cecilia"** - Via Ballera, 16 - 22010 Pianello del Lario (CO) - Tel.0344/87106
Prodotto: Formaggi Lariano d'Alpeggio e di Latteria

FORMAGGI DI CAPRA

- **Azienda Agricola San Martino** - Loc. S.Martino - 22010 San Siro (CO) - Tel.339/8106911 - 339/7103412
Prodotto: Formaggi Lariano di Capra, Salumi di Capra, Ricotta e Zincarlin Capra
- **Azienda Agricola "La Ronca" di Corti Martina** - Via ai Ronchi, 13 - 22030 Caslino al Piano (CO) - Tel.031/623163
Prodotto: Caprino di Caslino d'Erba
- **Azienda Agricola Boleso Alarico** - Via Cendrano, 6 - 22025 Lezzeno (CO)
Prodotto: Capretto lariano e Formaggio di Capra
- **Azienda Agricola La Fattoria di Mercuri Rocco** - Via Michele Carcano - Bregnano (CO)
Prodotto: Formaggi di Capra, Caprini e Caprino spalmabile
- **Azienda Agricola Giusy** - Via Schignano - 22010 Argegno (CO)
Prodotto: Formaggio Lariano di Capra, ricotta e salamini di capra

PESCI & MISSOLTINI

- **Cerfoglio Renata** - Via Regina, 15 - 22013 Domaso (CO) - Tel.0344/83803
Prodotto: Pesci e Missoltini
- **Le Specialità Lariane** - Via Lavedo, 18 - 22016, Lenno (CO) - Tel.0344/55250
Prodotto: Pesci e Missoltini
- **Coop S.Andrea** - P.zza S.Andrea 3/4 - 22021 Bellagio (CO) - Tel. 031/950501
Prodotto: Pesci e Missoltini, Patè e Ravioli di Pesce
- **Azienda Ittica Fantoni Igor** - Via Vitali, 24 - 22021 Bellagio (CO)
Prodotto: Pesci e Missoltini

DOLCI LARIANI

- **La Fabbrica dei Nocciolini di Erica Figini** - Via Brusa 32/E - 22035 Canzo (CO) - Tel.031/681007
Prodotto: Dolci-Nocciolini di Canzo, Mataloch, Pan Meino, Mandorlato e Croccante
- **Laboratorio Pasticceria Sancassani Angelo** - P.zza dei Canestri, 10 - 22021 Visgnola di Bellagio (CO) - Tel.031/950440
Prodotto: Dolci-Mataloch di Bellagio
- **Panificio Fornelli** - Via Regina Ponente, 20 - 22015 Gravedona (CO) - Tel.0344/85518
Prodotto: Dolci-Braschino
- **Panificio Gelpi Antonio** - Via S. Iorio 29 - 22010 Garzeno (CO) - Tel.0344/83034
Prodotto: Dolci-Braschino e Meascia
- **Pasticceria "Golosità snc"** - Via L.go Lario Trieste, 24 - 22100 Como (CO) - Tel.031/303674
Prodotto: Dolci-La Resta di Como
- **Pasticceria "Ponti snc"** - Via Mazzini, 39 - 22035 Canzo (CO) - Tel.031/681076
Prodotto: Dolci-Nocciolini di Canzo
- **Pasticceria "Sartori"** - Via Volta, 8/b - 22036 Erba (CO) - Tel. 031/611819
Prodotto: Dolci-Masigott

CONFETTURE & MARMELLATE DI PICCOLI FRUTTI

- **Società Agricola Cucina delle Agridee "I Pini"** - Via Urigo, 13/b - 22038 Tavernerio (CO) - Tel.031/421311
Prodotto: Confetture e Piccoli Frutti
- **Soc.Coop.Oasi Mosaico** - Via C.Battisti, 15 - 22070 Bulgarograsso (CO) - Tel.890752
Prodotto: Confetture e Piccoli Frutti
- **Azienda Agricola "Il Tivano" di Mascheroni Alberto** - Via Monti di là - 22020 Zelbio (CO) - Tel.338/8832554 - Fax 031/632413
- Prodotto: Piccoli Frutti e Miele

PATATA COMASCA

- **Az. Agricola F.Ili Pagani** - Casale Cassinazza - 22070 Binago (CO) - Tel.031/942031
- **Az. Agricola Peotta Remigio** - Via M. Grappa - 22069 Rovellasca (CO) - Tel.02/96343558
- **Az. Agricola Redaelli Francesco** - Via per la madonnina, 7 - 22030 Barni (CO) - Tel. 031/681637

FARINA DI POLENTA DI MAIS VITREO

- **Az. Agricola F.Ili Pagani** - Casale Cassinazza - 22070 Binago (CO) - Tel.031/942031
Prodotto: Farina di polenta di mais vitreo
- **Az. Agricola Redaelli Francesco** - Via per la Madonnina, 7 - 22030 Barni (CO) - Tel. 031/681637
Prodotto: Farina di polenta di mais vitreo
- **Famlonga Ettore Molino Granaglie** - Via Giuseppe Garibaldi, 11 - 22077 Olgiate Comasco (CO)
Prodotto: Farina di polenta di mais vitreo

VINO I.G.T. Terre Lariane

- **Az. Agricola Sorsasso** - Via Gaggio, 3 - 22013 Domaso (CO) - Tel.0344/83380 - Prodotto: Vino Sorsasso
- **Az. Agricola "El Mot" di Angelinetta Rosanna** - Via Gaggio, 45 - 22013 Domaso-CO - Tel.0344/85041 - Prodotto: Vino & Miele

E in più...

- **Oleificio Vanini Osvaldo sas** - Via Silvio Pellico, 10 - 22016 Lenno (CO) - Tel.0344/55127
Prodotto: Olio del Lago
- **Cranchi Giacomo "Pacio"** - Via Panoramica, 48 - 22021 Bellagio (CO) - Tel.347/9738045
Prodotto: Artigianato in Legno
- **Il Birrifico di Como** - Via Pasquale Paoli, 3 - 22100 Como (CO) - Tel.031/505050 / 031/591500
Prodotto: Birra di Castagna Lariana
- **Az. Agricola Regina** - Via Lombardia, 32/a - 22074 Lomazzo (CO) - Tel.02/96370352
Prodotto: Latte fresco
- **Macelleria Salumeria Erba Alessandro** - Via Garibaldi, 20 - 22018 Porlezza (CO) - Tel.0344/61222
Prodotto: Carne Bovina Lariana

RISTORANTI ASSOCIATI

- **Ristorante "IL CENACOLO"** - cucina con i prodotti tradizionali di Como
Via Leonardo da Vinci, 6 - 22036 Erba (Como) - Tel.031/611556
- **Ristorante Mella** - cucina con i prodotti tradizionali di Como
P.zza S.Giovanni B.7 - 22021 S.Giovanni Bellagio (CO) - Tel.031/950205

PUNTI VENDITA dove trovare i PRODOTTI TRADIZIONALI di COMO

- **Punto Vendita-Prenotazioni cesti & confezioni**
Sede del Consorzio "Sapori di Terra, Sapori di Lago" - Piazza Camerlata, 9 - 22100 Como-CO - Tel. 031.59.16.24 - Fax 031.500 - www.saporidicom.it
- **Punto Vendita Achini Giancarlo Alimentari Vini Liquori**
Via Garibaldi, 27 - 22018 Porlezza (CO) - Tel.0344/61158
- **Punto Vendita: "Dal Dulfìn"-spaccio Monti&Zerbi**
Ditta Alimentare MONTI&ZERBI - Via Nazionale, 22 - Vertemate con Minoprio - Tel.031/887246
- **Punto Vendita: MiniMarket Coopal** - di Antonino Giacalone
Via F.Raschi, 9 - 22010 Moltrasio (CO) - Tel.031.376128 - Cell. 3332488086
- **Punti Vendita: Consorzio Agrario Como**
Piazza Croggi, 2 (entrata Villa Geno a destra) - 22100 Como - Tel.031/303704

