



Le produzioni agroalimentari di qualità Eccellenza dei territori della Lombardia

The first part of the paper discusses the importance of understanding the cultural context of the research. It highlights the need for researchers to be sensitive to the values and beliefs of the communities they are studying. This is particularly important in the field of education, where cultural differences can significantly impact learning outcomes.

The second part of the paper focuses on the methodology used in the study. It describes the use of a mixed-methods approach, combining quantitative data from standardized tests with qualitative data from interviews and focus groups. This approach allows for a more comprehensive understanding of the research topic.

The third part of the paper presents the results of the study. It shows that there are significant differences in learning outcomes between students from different cultural backgrounds. These differences are often attributed to factors such as language barriers and cultural differences in learning styles.

The final part of the paper discusses the implications of the findings for educational practice. It suggests that teachers should be aware of the cultural needs of their students and provide appropriate support and resources. This may include using culturally relevant materials and providing additional language support for students who are struggling.

Trentaquattro prodotti DOP e IGP, 43 vini DOC, DOCG e IGT, 249 prodotti tipici tradizionali. Sono queste alcuni delle voci che compongono la “carta d'identità” della Lombardia, prima regione agricola d'Italia e ai vertici dell'agroalimentare europeo, con il trono del primato condiviso con la Baviera.

Le circa 48mila aziende agricole lombarde gestiscono più dell'80% del territorio e producono, in un contesto di assoluta biodiversità, il 42% del latte nazionale, il 39% della carne suina, il 42% del riso italiano.

Una piattaforma di qualità che trae origine da una profonda tradizione agricola e di allevamento non soltanto in pianura, ma anche sulle colline e sulle montagne della regione e che sviluppa una produzione lorda vendibile di oltre 7 miliardi di euro, ai quali devono sommarsi quasi 5 miliardi di euro di export.

Il Made in Lombardia è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo e l'agroalimentare del territorio rappresenta una delle punte di diamante del territorio, insieme alla moda, al design, all'industria, all'editoria e alla finanza. Aspetti che rendono Milano la capitale morale d'Italia e l'intera regione, con oltre 10 milioni di abitanti, un vero e proprio Stato. Da scoprire sul piano artistico, produttivo, delle tradizioni e della cultura alimentare, specchio dell'operosità di questi luoghi.

Il volume che sfoglierete è una guida di facile lettura, che descrive il nostro patrimonio agroalimentare in una fase cruciale per il *Made in*. Le esigenze del consumatore sono cambiate. Accanto alla sicurezza alimentare è cresciuto l'interesse per quei prodotti che hanno un valore aggiunto, una storia da raccontare, una tradizione, un legame con il territorio. La Lombardia non a caso è la prima regione per agroalimentare a livello nazionale e la seconda su scala europea.

Siamo pronti alla sfida dell'internazionalizzazione. Nel 2017 la Lombardia Orientale sarà la capitale delle Regioni europee della Gastronomia. Un motivo in più per raccontare l'agroalimentare lombardo e impiegarlo come volano per la cultura e il turismo.

Gianni Fava
Assessore all'Agricoltura
Regione Lombardia

La Lombardia occupa un territorio di 23.862 kmq, di cui il 47% in pianura, circa il 13% in collina e il 40% in montagna, dove risiedono quasi 10 milioni di persone e dove si registrano, mediamente, oltre 13 milioni di presenze turistiche all'anno, di cui quasi la metà dall'estero.

La superficie agricola utilizzata, con quasi 1 milione di ettari, corrisponde al 41,4% dell'intero territorio e dà origine a un comparto agroalimentare di eccellenza, che vanta numerosi prodotti con marchio di qualità certificata, in un contesto sociale e paesaggistico tra i più diversificati, ricco di storia e di tradizioni. Zone montane, laghi, colline e pianure, dove sono stati creati parchi e aree naturali, sono gli ambienti che conferiscono le tipicità al patrimonio eno-gastronomico lombardo.

Il concetto moderno di tipicità attribuisce al prodotto agroalimentare un'immagine da un lato legata alla tradizione e ai territori di produzione, dall'altra viene riferita a precisi standard produttivi tecnologicamente avanzati che garantiscono al consumatore una qualità elevata e costante, che rappresenta un valore aggiunto anche per i produttori stessi.

La Regione Lombardia, in attuazione della politica nazionale ed europea di valorizzazione della tipicità e dell'origine dei prodotti agroalimentari, continua a investire risorse importanti





nella promozione e nella tutela dei prodotti del proprio territorio, fra cui si registrano **34 prodotti** riconosciuti con marchio **DOP e IGP**, sui 286 complessivi attribuiti all'Italia¹, **22 vini DOC**, **5 DOCG** e **15** a Indicazione Geografica Tipica (**IGT**), nonché **249 prodotti tradizionali**.

Sul territorio regionale inoltre si snodano **12 Strade dei Vini e dei Sapori**, percorsi che promuovono la ricchezza eno-gastronomica unitamente alle bellezze artistiche, culturali, turistiche delle zone che attraversano lungo quasi 2,000 km, e sono presenti oltre **1.500 aziende agrituristiche** e circa **200 Fattorie Didattiche**.

1 Dati MIPAFF - aggiornamento novembre 2016



L'AGRICOLTURA IN LOMBARDIA

Conosciuta nel mondo per i settori della moda, del design e dell'alta finanza, la Lombardia è anche la prima regione agricola italiana e una tra le più significative nel panorama europeo, contribuendo in modo sensibile, con la produzione agricola e il comparto della trasformazione agro-alimentare, alla determinazione del PIL dell'intera Unione.

Le caratteristiche strutturali dell'agricoltura lombarda, con una superficie media aziendale doppia di quella italiana e una dimensione media degli allevamenti bovini quasi quattro volte quella della UE, la connotano per il livello di imprenditorialità e produttività.

Delle 48.000 aziende del territorio lombardo, metà delle quali è ubicata in pianura, il 39% circa si dedica all'attività dell'allevamento, in particolare bovino, da carne e da latte, suinicolo e avicolo, mentre minore risulta l'apporto dei comparti ovino e caprino.

Per quanto riguarda le coltivazioni, in Lombardia le superfici maggiori sono occupate dai cereali, con circa 380.000 ettari, in particolare mais e riso, e dai foraggi per gli animali con oltre 580.000 ettari, tra erbai, prati e pascoli. Più contenute sono le aree destinate alla vite, con 21.400 ettari che garantiscono circa il 3% della produzione viticola nazionale, alle culture frutticole, soprattutto melo, pero e olivo, e all'orticoltura, con oltre 15.000 ettari tra pieno campo e in serra.

Il territorio agricolo lombardo non è solo coltivazioni e allevamenti, ma si caratterizza anche per la ricchezza della superficie a bosco, 620.000 ettari corrispondenti al 26% di quella regionale, maggiormente concentrata nelle aree montane (80%) e in misura minore in pianura e collina. Il legname che se ne ricava viene per lo più utilizzato per scopi energetici.

L'industria alimentare ha un valore aggiunto stimato sui 6,2 miliardi di euro, il 23,9% di quello nazionale, e garantisce occupazione a circa 66.000 addetti in oltre 6.000 imprese, con prevalenza di aziende a carattere artigianale.

Nell'ambito della trasformazione alimentare riveste notevole importanza il fenomeno della cooperazione, che conta sul territorio regionale 280 realtà produttive, pari al 5,6% del totale nazionale, il cui fatturato di 3,5 miliardi di euro in valore assoluto rappresenta oltre il 10% di quello nazionale.²

2 "L'agricoltura lombarda conta – 2015"



LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE

I marchi collettivi riconosciuti a livello comunitario (DOP, IGP e STG) definiscono e garantiscono origine, composizione, caratteristiche e requisiti dei diversi prodotti agroalimentari, con l'obiettivo di tutelare prodotti e produttori da imitazioni e frodi e fornire ai consumatori strumenti di garanzia per le proprie scelte alimentari.

Perché un prodotto tipico possa essere registrato dalla Comunità Europea come DOP, IGP o STG, i produttori devono presentare idonea domanda allo Stato membro e successivamente all'Unione Europea. Attraverso un'accurata istruttoria, che prevede il parere della Regione, viene verificato che l'alimento possieda i requisiti richiesti, in particolare il legame con l'ambiente e la storicità della denominazione, e che la tecnica di realizzazione risponda ai parametri del Disciplinare di Produzione.

Solo se l'esito di tali indagini è positivo, il prodotto può ottenere e fregiarsi di uno dei riconoscimenti comunitari. Una volta ottenuto tale riconoscimento, la corrispondenza del prodotto tipico con quanto previsto dal Disciplinare di Produzione è garantita da organismi di controllo pubblici o privati, imparziali e indipendenti.



DOP - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Viene riconosciuta a prodotti agroalimentari in cui tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione vengono realizzate in un'area geografica delimitata e con un processo produttivo conforme a un disciplinare. Le caratteristiche che rendono esclusivo quel prodotto sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico, che comprende sia fattori naturali sia fattori umani.



IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Definisce prodotti agroalimentari la cui origine deve fare riferimento a uno specifico ambito territoriale, ma per i quali è sufficiente che anche solo una fase del processo produttivo avvenga nell'area geografica determinata.



PRODOTTO BIOLOGICO

Garantisce una produzione ecocompatibile, grazie ad un'agricoltura che esclude l'impiego di sostanze chimiche di sintesi (fertilizzanti, diserbanti, fitofarmaci), utilizzando invece prodotti a basso impatto ambientale, recuperando tecniche tradizionali, salvaguardando la biodiversità e il benessere degli animali. Il logo della UE per i prodotti biologici è obbligatorio dal 2010 e consente una maggiore riconoscibilità degli stessi sul mercato.

Anche per quanto riguarda i vini la normativa europea, da alcuni anni, ha introdotto la menzione DOP per indicare le DOC e DOCG e quella IGP per le IGT, ma è consentito l'utilizzo della vecchia classificazione DOC, DOCG e IGP comunemente in uso per i vini italiani in quanto questa nomenclatura è considerata una menzione tradizionale.

IGT INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

E' il riconoscimento per quei vini prodotti in specifici areali, più ampi rispetto a quelli dei vini a DOC. Recano in etichetta l'indicazione della zona, del vitigno e del colore.

DOC DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

E' il marchio italiano che individua solo i vini prodotti in una determinata zona, realizzati utilizzando materie prime locali e metodi di lavorazione tradizionali; i disciplinari di produzione sono più restrittivi rispetto a quelli adottati per i vini IGP.

DOCG DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

È un ulteriore riconoscimento ai DOC di particolare pregio, ottenuti con regole tese alla massima qualità.

I PRODOTTI TRADIZIONALI

Accanto ai prodotti agroalimentari registrati in Europa come DOP e IGP, esiste per ciascuna regione italiana un elenco dei **prodotti tradizionali**, che sono ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura secondo regole tradizionali consolidate nel tempo per un periodo non inferiore ai 25 anni. L'elenco, che viene aggiornato periodicamente dalla Regione Lombardia, al marzo 2016 conta **249 prodotti**, raggruppati in dieci categorie: carni fresche e loro preparazioni, formaggi, grassi, prodotti vegetali allo stato naturale e trasformati, paste fresche, prodotti della panetteria e pasticceria, prodotti di origine animale, prodotti ittici, prodotti della gastronomia, bevande analcoliche, distillati, liquori e birra. Si tratta di prodotti elaborati in alcuni casi con tecniche molto semplici, spesso artigianali e in quantità limitate, ma sempre in armonia con la natura dei luoghi di produzione.

LA PIATTAFORMA ENO-GASTRONOMICA LOMBARDA

La spiccata vocazione zootecnica dell'agricoltura lombarda determina una prevalenza, nella vasta rappresentanza dei **34 prodotti DOP e IGP** regionali, di formaggi (14) e salumi (10) cui seguono, con incidenza nettamente inferiore, la produzione olearia (2), ortofrutticola (4), di paste alimentari (1), ittica (**Salmerino** e **Trota del Trentino IGP** prodotti nel comune di Bagolino in provincia di Brescia) e di altri prodotti di origine animale (**Miele Varesino DOP**).

Un comparto di rilievo è rappresentato inoltre dai vini e spumanti che vanta **5 DOCG, 22 DOC e 15 IGT** ottenuti su una superficie produttiva di 17.200 ettari di vigneti, di cui circa 11.300 a DOC e DOCG e 5.900 a IGT.

Circa il 40% delle uve DOCG, DOC e IGT prodotte in Lombardia (2 milioni di quintali) sono vinificate in azienda, mentre il 20% è trasformato da imprese cooperative.

Nel territorio regionale hanno sede 35 **Consorzi di Tutela**, sia di prodotti agroalimentari sia di vini, che rappresentano la grande maggioranza dei produttori di ciascuna specifica DOP, IGP e DOC e svolgono il ruolo di tutelare la denominazione da ogni abuso, concorrenza sleale e contraffazione.

Espressione dell'enogastronomia lombarda sono anche le 12 **Strade dei Vini e dei Sapori**, riconosciute dalla Regione e riunite in una Federazione Regionale, nata per uniformare e migliorare la qualità dell'offerta e per realizzare adeguate modalità di formazione degli operatori. Nel complesso gli associati sono oltre 850 e i chilometri dei percorsi oltre 2.000.

Percorrendo questi veri e propri “percorsi del gusto”, appositamente segnalati da cartelli stradali uniformi su tutto il territorio, si può visitare cantine, aziende agricole, agriturismi, enoteche, osterie e strutture ricettive che tengono alti i requisiti dei prodotti tipici regionali.

Gli itinerari proposti sono quindi un mix di risorse paesaggistiche, siti d'arte, monumenti, palazzi, chiese e musei di cultura popolare, che insieme al buon mangiare e al buon bere permettono al turista enogastronomico di scoprire luoghi ricchi di tradizioni e cultura.

A photograph of a white bowl filled with cubed pieces of yellow cheese, likely Fontina or a similar Italian cheese. In the background, a large wedge of cheese is visible, with the word 'VATELLINO' embossed on its rind. A wooden-handled cheese knife lies on the wooden surface next to the bowl. The scene is set on a light-colored wooden table.

I FORMAGGI

Più del 36% del valore del latte nazionale è prodotto in Lombardia, principalmente vaccino e in minor misura di bufala e di capra, da allevamenti di pianura e di montagna. La ricchezza della materia prima ha favorito un forte sviluppo dell'impresa casearia che ha saputo recuperare gesti antichi coniugandoli con la necessità di garantire prodotti di qualità e sicuri dal punto di vista igienico sanitario.

La produzione di formaggi lombardi è consistente e notevolmente diversificata in virtù della tipologia di latte impiegato, qualità dei pascoli e peculiarità ambientali, livello di grassi, tipo di cagliata, cottura, formatura, pressatura, salatura e diversi gradi di stagionatura.

Grazie all'impegno delle imprese agroalimentari lombarde, i **14 formaggi DOP** regionali sono denominazioni particolarmente note che appartengono alla tradizione italiana.



BITTO DOP

Formaggio a pasta cotta, si ottiene da latte vaccino intero crudo, a cui può essere aggiunto il 10% di latte di capra, munto esclusivamente nei mesi estivi da mandrie in alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni confinanti dell'Alta Valle Brembana; viene poi lavorato nelle malghe, stagionato nelle casere di montagna e successivamente nelle strutture di fondovalle. I tempi di stagionatura vanno da un minimo di 70 giorni fino a 10 anni. La forma cilindrica, con peso variabile da 8 a 25 kg, ha crosta sottile; la pasta si presenta compatta, di color giallo paglierino, con occhiatura rada, il sapore è dolce e burroso. A stagionatura avanzata la pasta diviene più compatta, di gusto più deciso e aromatico, a volte leggermente piccante.

FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP

Prodotto nelle valli del Luinese e nelle zone montane della provincia di Varese da latte di capra crudo con aggiunta di caglio naturale e sale, si presenta a pasta molle, di colore bianco, con gusto gradevolmente intenso. Le forme vengono sottoposte a breve stagionatura e raggiungono un peso massimo di 900 g.



GORGONZOLA DOP

Prodotto in molte province della Lombardia e del Piemonte, deriva da latte di vacca intero, cagliato a 28-32°C con caglio di vitello e sale. Le forme maturano per circa 60-90 giorni, hanno crosta ruvida e rossastra, pasta bianca o giallo paglierino, fondente e burrosa nel tipo "dolce", compatta nel tipo "piccante" e raggiungono pesi medi rispettivamente di 12 e 6 kg. Entrambe le tipologie presentano le caratteristiche venature verdi-bluastre dovute allo sviluppo di muffe del genere *Penicillium*, in seguito a ripetute forature per ottenere la desiderata erborinatura. Il sapore è molto caratteristico e più o meno piccante.



STRACHITUNT DOP

È un formaggio erborinato a latte crudo, appartenente alla famiglia degli stracchini, prodotto nelle valli bergamasche Brembana e Taleggio con l'antica *tecnica delle due paste*, ossia la lavorazione della cagliata di due mungiture separate, della sera e del mattino successivo. Ha forma cilindrica, con peso di circa 6 kg e la stagionatura si protrae per almeno 75 giorni; la pasta è bianca, con la presenza di venature verdi-bluastrine dovute all'erborinatura. Il sapore è aromatico e intenso, da dolce a piccante a seconda del grado di stagionatura.

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Formaggio a pasta cruda, molle, ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato. La forma è tipicamente quadrata e pesa tra 1,5 e 3,5 kg, matura in 5-30 giorni e presenta crosta molle di colore bianco rosato. La pasta è bianca e grumosa, il sapore acidulo e il gusto aromatico. Si produce in tutta l'area lombarda, nel corso di tutto l'anno.



SILTER DOP

Tipico della bassa Val Camonica e delle zone prealpine ad est del Lago d'Iseo, il Silter prende il nome dal riparo nel quale viene messo a stagionare. Realizzato esclusivamente a partire da latte crudo di due mungiture di vacca di razza Bruno-Alpina, è un formaggio dolce, leggermente più sapido a bassa stagionatura.

FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP

Si produce in 21 comuni della provincia di Bergamo, da latte vaccino intero dei pascoli montani, sia in estate che in inverno, con aggiunta di caglio e sale. Le forme stagionate almeno 45 giorni, hanno un peso medio di 10 kg; la pasta semi-cotta ha color avorio, è compatta, elastica e con occhiatura diffusa a "occhio di pernice". Il gusto è fragrante e delicato.



GRANA PADANO DOP



Prodotto in 13 province del Nord Italia prevalentemente lombarde, è un formaggio ottenuto da latte crudo di vacca proveniente da non più di due mungiture giornaliere, decremato naturalmente, a pasta dura, compatta, cotta e sottoposto a lenta maturazione mediante stagionatura in ambienti dotati di moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'areazione. Sviluppa un aroma deciso e fragrante, sapore dolce e si caratterizza per la granulosità della pasta. La stagionatura si protrae da 12 a 24 mesi e le forme raggiungono un peso medio di 35 kg. Il marchio a fuoco Grana Padano, impresso sulle forme dopo gli attenti controlli effettuati dai responsabili del Consorzio di Tutela, e che deve comparire anche sulle confezioni di grattugiato e porzionato, garantisce il consumatore che tale formaggio possa effettivamente fregiarsi del marchio DOP.

SALVA CREMASCO DOP

Tipico di alcune province lombarde, deriva da latte vaccino parzialmente scremato o intero con aggiunta di caglio, sale e fermenti lattici. Le forme sono quadrate, stagionate per almeno 2 mesi e pesano da 1,3 a 4,5 kg. La crosta è scura e la pasta bianca, friabile, con sapore leggermente acidulo e intensamente profumata.



NOSTRANO VALTROMPIA DOP

Tipico delle zone montane della provincia di Brescia è derivato da latte di vacche locali parzialmente scremato, caglio di vitello e sale. Durante la stagionatura che dura minimo 12 mesi, le forme vengono inizialmente più volte salate in superficie e rivoltate, in seguito raspite e unte con olio di lino. La pasta dura di color giallo, per l'aggiunta di zafferano, presenta occhiatura medio-fine, il sapore è intenso e gustoso e diventa più pungente con la stagionatura.



PROVOLONE VALPADANA DOP

Prodotto in numerose province del Nord Italia è un tipico formaggio a pasta filata, semiduro, derivato da latte vaccino intero. Il sapore può essere dolce quando si utilizza caglio di vitello e la stagionatura non supera i 2-3 mesi, o piccante se si impiega caglio di capretto, stagionando il prodotto da un minimo di 3 mesi a oltre un anno; la pasta è molto compatta, di colore giallo paglierino e con la stagionatura può presentare una caratteristica sfogliatura. Oltre che per il sapore inconfondibile, questo formaggio è caratterizzato per la varietà e originalità delle forme (a salame, a melone, tronco-conica, a pera), nonché per il peso che va da pochi etti a oltre un quintale.

TALEGGIO DOP

Prodotto principalmente in Lombardia oltre che nelle province di Novara e Treviso, è un formaggio a pasta cruda, da latte vaccino intero, sale e caglio. Le forme sono quadrate, maturano in minimo 35 giorni e pesano circa 2 kg. La crosta è morbida, di colore rosato e può essere solcata da muffe, segno sia di maturazione avvenuta correttamente, sia di assenza di trattamento sulla superficie, ad esclusione delle normali spugnature con acqua e sale; la pasta si presenta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e, a fine stagionatura, poiché la maturazione avviene dall'esterno verso l'interno, di sapore dolce, con lievissima vena acidula.



VALTELLINA CASERA DOP

Formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto con latte parzialmente scremato proveniente dall'intero territorio della provincia di Sondrio. Le forme sono rotonde, stagionate per almeno 70 giorni, del peso di circa 10 kg. La pasta si presenta elastica, di colore giallo paglierino con la caratteristica occhiatura fine. Il sapore è dolce e l'aroma, inizialmente delicato, diviene sempre più deciso con la stagionatura.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Ha una zona di produzione che ricade in piccola parte anche in Lombardia, in particolare alla destra del fiume Po nella provincia di Mantova, oltre che nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e in parte di quella di Bologna, dove si concentrano quattromila allevamenti in cui le bovine che forniscono il latte per il Parmigiano sono alimentate con foraggi prodotti in quelle aree. La stagionatura delle forme si protrae per almeno 12 mesi e solo a quel punto gli esperti del Consorzio di Tutela, esaminate una a una le forme, appongono su quelle che rispondono ai requisiti della DOP il marchio a fuoco.



Numerosi sono infine quei formaggi cui non è attribuito il riconoscimento di qualità europeo, ma che sono annoverati fra i **prodotti tradizionali** della Lombardia, in quanto pur essendo caratteristici di un determinato territorio, non presentano il vincolo del legame con l'ambiente, ma devono avere requisiti di storicità.

Una ricchissima “via lattea” che oltre al **burro**, tipico di ogni realtà montana, comprende un elenco sterminato di **formaggi tradizionali**. Per citarne alcuni: i **Caprini**, sempre più di tendenza nella ristorazione creativa; il **Mascarpone**, il **Pannerone** e la morbida **Crescenza** della Pianura Padana che va consumata in pochi giorni, da provare con il gusto dolce-piccante della **Mostarda di Cremona** o **di Mantova**, prodotti inseriti nell'elenco dei tradizionali; il **Bagoss** degli alpeggi e fondovalle del comune di Bagolino (Brescia), prodotto con il latte, caglio e zafferano; il **Branzi** (dell'Alta Val Brembana), assai versatile in cucina, ideale con la polenta; le **Formaggelle**, prodotte in diverse valli della regione e di cui spesso prendono il nome (Menconico nell'Oltrepò Pavese, Valle Brembana, Valle di Scalve, Val Sabbia, Valle Seriana, Val Trompia, Valle Camonica, Tremosine); il **Formaggio d'alpe** (grasso, misto, semigrasso) e il **Nostrano** (grasso e semigrasso) dei territori montani; il **Matusc** della Val Tartano nella Media Valtellina e il **Valtellina Scimudin** originario di Bormio; il **Cadolet di capra**, il **Fatuli**, la **Rosa Camuna**, prodotti in Valle Camonica (BS).



I SALUMI

La tradizione italiana della conservazione tramite salagione e stagionatura delle carni risale al V secolo a.C. ed è confermata da ricerche archeologiche su insediamenti etruschi nel Mantovano. Nel trascorrere dei secoli il consumo dei salumi ha assunto sempre maggiore importanza e la loro produzione è passata agli artigiani e all'industria alimentare che hanno saputo recuperare e valorizzare il gusto unico delle antiche ricette, coniugandole con le necessità dello stile di vita moderno. La qualità dei prodotti di origine animale è il risultato di più fattori, tra cui sono fondamentali le tecniche di allevamento, l'alimentazione, le condizioni igienico-sanitarie, le caratteristiche genetiche degli animali, l'ambiente di lavorazione, produzione, conservazione e commercializzazione dei prodotti.

L'obiettivo di Regione Lombardia, grazie all'introduzione di un sistema di qualità, è fornire un prodotto con caratteristiche superiori, ottenuto con tipologie di alimentazione e in condizioni di allevamento più qualificanti e rispettose delle esigenze di tutela dell'ambiente, che si differenzia significativamente dai prodotti convenzionali. La sola Lombardia si ritaglia una quota di mercato pari al 56,5% dei suini certificati per il circuito DOP, stesso discorso per gli impianti di macellazione, dislocati nel 33% dei casi sul territorio regionale.³

L'allevamento del maiale è storicamente presente come complemento naturale del caseificio (di cui si utilizza il siero da latte per l'alimentazione) ed è la base principale per la produzione salumi, fra cui trovano posto anche prodotti tipici ottenuti con carni di manzo, d'oca, di pecora, di capra e di selvaggina. Grazie ai nuovi metodi di allevamento, alle innovazioni nelle tecniche di produzione e all'alimentazione quasi esclusivamente vegetariana del suino, i salumi corrispondono oggi alle moderne esigenze nutrizionali, con limitate quantità di grasso, prevalentemente di tipo insaturo e di migliore qualità a bassi livelli di colesterolo; contengono inoltre un'alta concentrazione di minerali, in particolare ferro e zinco e numerose vitamine di tipo B. La produzione dei salumi è caratterizzata da tecnologie cosiddette "dolci" che prevedono trattamenti di lunga durata e bassa intensità, con altissimi standard igienico-sanitari, che rispettano la materia prima esaltandone le caratteristiche qualitative originali.

Sono **10 i salumi lombardi** che hanno ottenuto il riconoscimento della commissione europea, di cui **3 DOP e 7 IGP**.

3 Fonte "Dossier IPQ – INEQ 2012"

SALAME BRIANZA DOP

Prodotto nel territorio della Brianza, che comprende parte delle province di Milano, Monza, Lecco e Como, è ottenuto dalla macinazione di carni e grasso di puro suino italiano, a grana fine nelle pezzature fino a 350 grammi e grossa in quelle superiori, con l'aggiunta di sale, pepe, spezie e stagionatura compresa fra 3 e 15 settimane, a seconda della pezzatura. Al taglio si presenta di colore rosso rubino uniforme, di aspetto compatto, con profumo delicato e sapore dolce.



SALAME CREMONA IGP

Prodotto da carni e grasso di suini italiani finemente tritati, viene salato e aromatizzato con aglio e spezie, insaccato in budello e stagionato per almeno 5 settimane, a seconda della pezzatura che deve di regola superare i 500 g, fino a oltre 4 mesi. La consistenza del salame è morbida e le fette risultano compatte e omogenee.

SALAME D'OCA DI MORTARA IGP

Tipico della Lomellina (PV), viene ottenuto dalla macinatura di carni d'oca (33%) e di maiale insaporite con sale, pepe e aromi, insaccato con la caratteristica forma asimmetrica e stagionato per 3 mesi. Ha sapore dolce e caratteristico profumo di viola; può essere servito freddo come antipasto, mentre caldo diventa un eccellente secondo, da abbinare alle verdure cotte.



SALAME DI VARZI DOP

Prodotto tipico di una zona delimitata dell'Oltrepò Pavese, è un pregiatissimo salume ottenuto dalla macinazione a grana grossa di carni magre e grasso di puro suino allevato esclusivamente nelle province di Pavia, Alessandria e Piacenza, con aggiunta di sale e pepe nero in grani, aromatizzato con tipico infuso filtrato di aglio e vino rosso locale; viene insaccato esclusivamente in budello naturale e stagionato a seconda della pezzatura.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

È prodotta da tagli pregiati della coscia di manzo, delicatamente conciati con sale, pepe, cannella, chiodi di garofano e alloro, in pezzi da 0,8 a 3,5 kg, lavati, asciugati, insaccati in budello e stagionati al clima secco e ventilato della Valtellina. A fine stagionatura la carne, tagliata a fette sottili si presenta tenera, piacevolmente profumata e di colore rosso scuro. E' uno dei salumi che meglio risponde alle esigenze nutrizionali di un'alimentazione sana ed equilibrata: il contenuto proteico è elevato, la quantità di grassi molto bassa e l'apporto calorico ridotto, notevole inoltre il contenuto di ferro, sali minerali e vitamine.



In Lombardia si producono inoltre i seguenti salumi DOP e IGP, molto noti sul mercato alimentare, la cui origine si riferisce ad altre regioni italiane, ma la cui zona di produzione è oggi estesa a vaste aree lombarde:

- **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**
- **Coppa di Parma IGP**
- **Cotechino Modena IGP**
- **Mortadella Bologna IGP**
- **Zampone Modena IGP**

L'elenco dei **prodotti tradizionali** della Lombardia, aggiornato al 2016, riporta **71** prodotti nella categoria “**carni fresche e loro preparazioni**”, distribuiti su tutto il territorio regionale. Tra le carni fresche vanno citate l'**agnello di razza brianzola**, il **capretto da latte pesante** delle Valli del Luinese, il **pollo brianzolo**. Numerosi sono poi i **prodotti dell'oca** (cacciatori, ciccioli, dorelli, fegato grasso, patè di fegato, petto stagionato, prosciuttini, salame crudo ed ecumenico) nell'area della Lomellina; i **prodotti ovicaprini, di cavallo e selvaggina** (borzat, cuz, salamini di capra, di cavallo e di cervo, salsiccia di castrato ovino, slinzega di cavallo, violino di capra); i **prosciutti** (della Valtellina e al pepe, cotto, crudo bergamasco “il Botto”, crudo Marco d'Oggiono, mantovano), i **salami** (lughenia da passola, salam casalin, con lingua, da cuocere, della Bergamasca, di filzetta, di Monte Isola, di testa, mantovano, Milano, nostrano di Stradella, pancettato, sotto grasso, salamina mista, salamelle di Mantova, soppressa bresciana, verzini), le **pancette** (con filetto, della bergamasca, pavese) e i **cotechini** (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, pavese).

GLI OLI D'OLIVA

Sulle rive dei laghi prealpini di Como, Iseo e Garda il clima mite ha favorito da secoli lo sviluppo dell'olivicoltura, come testimoniato dai documenti storici, dalle citazioni di poeti e scrittori e dalla toponomastica di alcuni comuni di produzione. Gli oli extravergine di oliva che qui si producono, fregiati con i marchi **Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi** e **Olio Extravergine di Oliva Garda DOP**, presentano caratteristiche organolettiche particolarmente distintive e pregiate.

LA FRUTTA E GLI ORTAGGI

I versanti ben esposti delle Alpi in Valtellina presentano spiccata vocazione per la frutticoltura, in particolare per la produzione di ottime mele di diverse varietà commercializzate con il marchio **Mela di Valtellina IGP** che rappresentano una importante risorsa, unitamente ai vini, per l'economia di montagna.

Nel contesto pianeggiante della bassa padana si ottengono invece ottimi risultati nella coltivazione e valorizzazione della **Pera Mantovana IGP**, per lo più nell'area dell'Oltrepo, e del **Melone Mantovano IGP**, in particolare nelle zone di Sermide, Viadana, Gazoldo degli Ippoliti, Casteldidone.

Nella zona di Varese viene coltivato l'**Asparago di Cantello IGP**, caratteristico per la colorazione completamente bianca oppure con la punta leggermente rosata, di sapore dolce intenso, con lieve retrogusto amaro.

Esistono infine altre coltivazioni non a marchio comunitario, ma non meno importanti come quella del pomodoro da industria, di cui la Lombardia è il terzo produttore a livello nazionale, e quella delle insalate, lattughe, cicorie e radicchi, utilizzate nella filiera dei prodotti di IV gamma, ossia quelli che vengono lavati, tagliati, asciugati, confezionati in sacchetti o vaschette e venduti sui banchi refrigerati, pronti per il consumo.

Altri prodotti **vegetali**, allo stato naturale o trasformati, rientrano nell'elenco dei **tradizionali**: dall'**asparago di Cilavegna** e di **Mezzago**, alla **cipolla di Sermide**, **dorata di Voghera**, **rossa di Breme (PV)**, alla **patata bianca di Oreno**, **comasca bianca**, di **Campodolcino**, al **rosmarino** e **salvia di Montevecchia**, alla **farina per polenta della bergamasca** e le **pesche allo sciroppo del lago di Monate (VA)**. Vanno poi citate le **amarene**

d'Uschione, le **castagne secche**, i **marroni di Santa Croce** e la **farina di grano saraceno**, ingrediente di molte ricette tradizionali della provincia di Sondrio, il **fagiolo**

borlotto di Gambolò, il **pisello di Miradolo Terme** e il **tartufo** della zona pavese; tipici del cremonese sono invece la **conserva senapata**, la **cotognata** e le **radici di Soncino**; del mantovano, il **sugolo**, il **tartufo nero** e la **zucca**.



I CEREALI, LE PASTE FRESCHE, I PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA

La pianura padana è uno dei principali distretti italiani per la produzione dei cereali e in Lombardia numerose sono le imprese alimentari che lavorano e valorizzano i prodotti della filiera cerealicola.

Il **riso** viene coltivato prevalente in Lomellina, ma anche nel Parco del Ticino, nel lodigiano, basso pavese e mantovano e rappresenta, seppure in contrazione negli ultimi anni a causa del drastico calo dei prezzi di vendita, il 42% del volume produttivo nazionale. Le pregiate varietà Carnaroli e Vialone Nano, tipiche di queste aree, caratterizzano i primi piatti della cucina lombarda, attraverso una moltitudine di varianti del classico risotto alla milanese.

In tutta la regione è largamente coltivato anche il **mais** che, oltre ad essere utilizzato come foraggio per l'allevamento zootecnico, trova impiego nella cucina della tradizionale **polenta**, base di gustosi piatti invernali dove accompagna cacciagione e stufati di manzo al vino rosso.

Numerosi sono poi i pastifici e le aziende di panificazione e di prodotti da forno, spesso a carattere artigianale, dato che ogni territorio della regione ha, tra i suoi prodotti tradizionali, molte ricette di pasta - fresca, ripiena, secca - di dolci e di pani.

Tra le paste più conosciute si possono indicare i **Pizzoccheri della Valtellina IGP**, a base della scura farina di grano saraceno, i **casoncelli della bergamasca**, i **marubini** del territorio **cremonese**, i **tortelli cremaschi** e quelli di **zucca mantovani**, il **tortello amaro di Castel Goffredo**.

Del lungo elenco di prodotti da forno tradizionali, per citarne solo alcuni, si ricordano il **Panettone di Milano**, uno dei simboli della città noto in tutto il mondo, la **sbrisolona**, il **torrone di Cremona**, la **Torta del Paradiso**, tipica della tradizione di Pavia, quella valtellinese di **grano saraceno** o quella **del Donizetti**, dedicata al grande compositore bergamasco.





I VINI

La coltivazione della vite da vino in Lombardia si estende dai versanti terrazzati delle montagne della Valtellina, alle aree moreniche dei laghi di Garda e Iseo, per raggiungere i colli appenninici dell'Oltrepò Pavese, con una complessità varietale che vede vitigni internazionali più recentemente affiancati a quelli di antica coltivazione che compongono una vasta gamma di vini DOC, DOCG e IGT.

I vini della Lombardia, la cui qualità è tutelata e garantita da una rigorosa filiera coordinata da numerosi Consorzi di tutela, rappresentano numerose tipologie: dai bianchi tranquilli e frizzanti, ai rossi corposi, ai rosati, agli spumanti metodo classico, fino ai vini liquorosi.

Ogni Denominazione di Origine rappresenta bene il territorio di produzione con tipologie molto differenti, ma con uno stile originale e indimenticabile.

La Valtellina, la più grande area viticola terrazzata di montagna in Italia, è zona di produzione di pregiato vitigno Nebbiolo, in loco chiamato Chiavennasca, che caratterizza il **Rosso di Valtellina DOC** e trova la sua massima espressione nella produzione delle due **DOCG**, il **Valtellina Superiore** e lo **Sforzato di Valtellina**, vini rossi con alto profilo qualitativo adatti a lungo invecchiamento.

Lungo l'arco morenico in provincia di Bergamo, si producono il **Valcalepio DOC**, rosso, bianco e moscato passito, il **Terra dei Colлеoni DOC** e la **DOCG Moscato di Scanzo**, vino passito rosso dolce, da meditazione.

In provincia di Brescia, nel territorio limitrofo al lago di Iseo, nasce il **Franciacorta DOCG**, l'unico metodo classico in Europa, che con lo Champagne e il Cava, può portare in etichetta solo il nome del territorio; nella medesima zona si produce anche il **Curtefranca DOC** bianco e rosso. Il territorio del Lago di Garda include invece la **DOC Lugana**, vino bianco il cui disciplinare di produzione prevede ben cinque tipologie: la versione "base", il Superiore invecchiato almeno un anno, e fino a 24 mesi per la tipologia Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante.

La zona del Garda è anche areale di produzione di vini rossi come il **Valtenesi**, la più giovane **DOC** della Lombardia, il **Garda Classico DOC**, con i suoi famosi Chiaretto, Groppello, Rosso Superiore. Nell'area del bresciano sono presenti altre **DOC**: **Botticino**, **Capriano del Colle**, **Cellatica** e **San Martino della Battaglia**, anche nella versione Liquoroso.

Il **Garda Colli Mantovani**, rosso, bianco e rosato, costituisce una delle due **DOC** del Mantovano, che con il **Lambrusco Mantovano** rappresentano un patrimonio da esplorare con i loro territori di produzione.



In provincia di Pavia, ai confini con il Piemonte, l'Oltrepò pavese costituisce la più consistente produzione vinicola lombarda. È la terza area italiana per estensione viticola DOC e la prima provincia d'Italia per estensione di vigneto con ben 13.000 ettari. Un paesaggio dove nascono vini originali, a partire dall'**Oltrepò Metodo Classico DOCG**, nella versione bianca con perlage fine e persistente e in quella Cruasè, rosata, per passare poi ai **DOC Oltrepò Pavese Pinot grigio, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, Bonarda, Buttafuoco e Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese, Oltrepo Pavese** nelle sue varie tipologie tra cui **Barbera, Riesling e Moscato**.

Infine il **San Colombano DOC** prodotto sull'omonimo colle, che spunta inaspettatamente nella pianura, unica DOC delle province di Milano e Lodi, disponibile nelle tipologie Bianco, Rosso, Rosso Riserva; sia i bianchi che i rossi posso essere seguiti dal toponimo di vigna.

Una ricca presenza di **IGT** (Indicazione Geografica Tipica), con **15 denominazioni** distribuite su tutto il territorio lombardo, nelle province di Bergamo (Bergamasca), Brescia (Benaco Bresciano, Montenetto di Brescia, Ronchi di Brescia, Sebino, Valcamonica), Mantova (Provincia di Mantova, Sabbioneta, Quistello, Alto Mincio), Milano e Lodi (Collina Milanese), Pavia (provincia di Pavia) e Sondrio (Terrazze Retiche di Sondrio); a queste si sono aggiunte recentemente tre nuove zone di produzione: Como e Lecco, con la Terre Lariane e Varese con i Ronchi Varesini.

Una produzione, quella vitivinicola della Lombardia, capace di offrire vini con caratteristiche internazionali, accomunate da un comune minimo denominatore: una qualità originale.



INFORMAZIONI UTILI



Regione
Lombardia

REGIONE LOMBARDIA
Direzione Generale Agricoltura
U.O. Sviluppo, Innovazione e Promozione
delle Produzioni e del Territorio
Piazza Città di Lombardia 1
20124 Milano
www.buonalombardia.it
www.regione.lombardia.it



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

CONSORZI DI TUTELA



Consorzio per la Tutela dei Formaggi
Valtellina Casera e Bitto
www.ctcb.it



Consorzio dei Produttori per la Tutela e la Valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
www.formaidemut.info



Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese
consorzioformaggelladelluinese@gmail.it



Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
www.gorgonzola.com



Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
www.granapadano.it



Consorzio Tutela Provolone Valpadana
www.provolonevalpadana.it



Consorzio per la Tutela del Formaggio Taleggio
www.taleggio.it



Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo
www.quartirololombardo.com



Consorzio per la Tutela del Salva Cremasco
www.salvacremasco.com



Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
www.parmigiano-reggiano.it



Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia
www.nostrano-valtrompia.it



Consorzio di Tutela dello Strachitunt
www.strachitunt.it



Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter Camuno Sebino
www.saporidivallecamonica.it/consorzio



AFIDOP - Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP
www.afidop.it



**Consorzio per la Tutela del nome
Bresaola della Valtellina**
www.bresaoladellavaltellina.it



**Consorzio Zampone Modena
e Cotechino Modena**
www.piaceremodena.it



**Consorzio tra Produttori del
Salame Tipico della Brianza**
www.consorziosalamebrianza.it



**Consorzio per la tutela dei
Salamini Italiani alla Cacciatora**
www.salamecacciatore.it



Consorzio di Tutela del Salame di Varzi
www.consorziodituteladelsalamedivarzi.it



**IVSI - Istituto Valorizzazione
dei Salumi Italiani**
www.salumi-italiani.it



**Consorzio di Tutela del Salame d'Oca
di Mortara**
mortara@ascompavia.it



Consorzio Pera Tipica Mantovana
www.codima.info



Consorzio Tutela Salame Cremona
www.salamecremona.it



**Consorzio di Tutela Olio Extravergine
di Oliva Garda**
www.oliogardadop.it



Consorzio Mortadella Bologna
www.mortadellabologna.com



**Consorzio di Tutela Olio Extravergine
di Oliva Laghi Lombardi**
www.oliolagodicomo.it



Consorzio Tutela Mela di Valtellina
www.meladivaltellina.it



Consorzio del Melone Mantovano
www.melonemantovano.it



Consorzio Qualità Miele Varesino
www.mielevarese.it

AOP-unoLombardia
(Associazione delle Organizzazioni
di Produttori Ortofrutticoli della Lombardia)
www.aopunolombardia.it

Consorzio Tutela Vini Valtellina
www.vinidivaltellina.it

Consorzio Tutela Valcalepio
www.valcalepio.org

Consorzio Tutela Moscato di Scanzo
www.consorziomoscatoDISCANZO.it



Consorzio per la Tutela del Franciacorta
www.franciacorta.net



Ente Vini Bresciani
www.entevinibresciani.it



Consorzio Tutela Lugana DOC
www.consorziolugana.it



Consorzio Vini Mantovani
www.vinimantovani.it



Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano
www.sancolombanodoc.it



Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
www.vinoltrepo.it



AS.CO.VI.LO.
Associazione Consorzi Tutela Vini Lombardi
ascovilo@riccagioia.it

STRADE DEI VINI E DEI SAPORI



Strada del Vino e dei Saperi della Valtellina

www.stradavinivaltellina.com



Strada del Riso e dei Risotti Mantovani

www.stradadelrisomantovano.it



Strada dei Saperi delle Valli Varesine

www.stradasaporivallivaresine.it



Strada del Tartufo Mantovano

www.stradadeltartufo.it



Strada del Vino e dei Saperi della Valcalepio

www.valcalepio.org



Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari

www.stradadelgustocremonese.it



Strada del Vino Franciacorta

www.stradadelfranciocorta.it



Strada del Vino San Colombano e dei Saperi Lodigiani

info@stradasaporilodigiani.it



Strada del Vino Colli dei Longobardi

www.stradadelvinocollideilongobardi.it



Strada dei Vini e dei Saperi dell'Oltrepò Pavese

www.oltrepopavese.com



Strada dei Vini e dei Saperi del Garda

www.stradadeivini.it



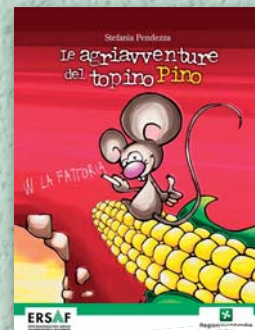
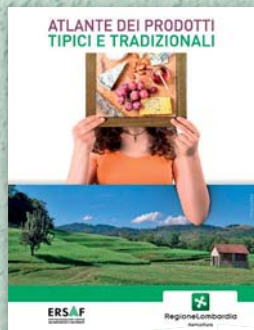
Federazione Strade del Vino e dei Saperi di Lombardia

www.viniesaporidilombardia.it



Strada dei Vini e Saperi Mantovani

www.mantovastrada.it



Hai letto gli e-book sull'agricoltura lombarda?

Installa sul tuo smartphone il QR Reader che preferisci.
Inquadra i codici sulle mensole e scarica gratis i nostri e-book!

Buona lettura!

Conosci le APP dell'agricoltura lombarda?



Scegli il sistema del
tuo smartphone o
del tuo tablet...



Inquadra il codice
con il tuo
QR-Reader... click!

Se non lo hai, cercalo
su internet digitando
"QR READER" nei
motori di ricerca o
negli appositi App
Store.

Adesso goditi
queste APP che
Regione Lombardia
ha sviluppato per te!

Fotografie:

Carlo Silva (Regione Lombardia)

Daniele Levratti (ERSAF)

Marco Brigatti (REZIA Design & Comunicazione)

Agenzia MARKA

Progetto grafico:

REZIA Design & Comunicazione

Stampa:

Pinelli Printing srl – Seggiano di Pioletto (MI)

© Regione Lombardia

NOVEMBRE 2016



www.buonalombardia.it