

torta  
paucalis



sfisocone



torta  
di pane  
e latte



tortone  
di crema



biscia



bussoleone



treccia  
d'oro  
di crema



panettone



biscotti  
de prest

anello  
di nocce







## LA DOLCEZZA della tradizione



**Anello di Monaco ❶**  
Alla tavola mantovana il pasto termina là dove la tradizione indugia: come la lenta preparazione dell'Anello di Monaco, con le sue quattro fasi di lavorazione dell'impasto e lievitazione, anche la degustazione merita tempo. Questo dolce, arrivato dalla Germania, conquista con la sua soffice consistenza e con la dolcezza della glassa bianca sulla sommità. Nel palato si sprigionano note di burro, mandorla e nocciola.

**Bussolano e Bussolano di Soresina ❷**  
Con la sua forma a "S" o ad alta ciambella, il Bussolano è immediatamente riconoscibile. Altrettanto si può dire del suo sapore, con note di burro e vaniglia. Un dolce

particolarmente celebre: il torrone, una magia creata dall'unione di mandorle e miele. Gustiamone qualche pezzo, impariamo a riconoscerne le peculiarità: lasciamoci affascinare dal torrone morbido, da quello a pasta dura, dalla versione ricoperta con cioccolato fondente. Ognuno di essi ci racconta un pezzetto dell'evoluzione di questo dolce nel tempo.

**Sbrisolona ❸**  
La tavola mantovana ci offre la Sbrisolona, una torta dall'intenso sentore di mandorla diffusa anche nel territorio cremonese. La sua spiccata friabilità ne influenza il nome, il suo sapore la rende perfetta per una degustazione accompagnata da una tazzina di caffè o da un bicchierino di grappa.

**Torrone di Cremona ❹**  
Passiamo così alla tavola cremonese e ne gustiamo una tipicità

INGREDIENTI SEMPLICI, UN PIZZICO DI ZUCCHERO E UN ALTRO PIZZICO DI CREATIVITÀ: COSÌ SONO NATE LE PRELIBATEZZE CHE RACCONTANO IL TERRITORIO LOMBARDO. È MERITO DEL LORO EQUILIBRIO TRA SAPORI SE POI LA TRADIZIONE LI HA CONSERVATI FINO A NOI, RENDENDOLI VERE E PROPRIE TESTIMONIANZE DI IDENTITÀ LOCALI. SCOPRIAMOLI INSIEME.

**Tortionata ❺**  
Ritroviamo le mandorle sulla tavola lodigiana, ancora una volta in nuove vesti: sono qui protagonisti della Tortionata, una torta bassa e friabile con un lieve sentore di limone le cui origini risalgono al tardo Medioevo. Il suo nome deriva da "tortijon", un fil di ferro attorcigliato che veniva anticamente usato per tagliare la torta. Da assaporare a fette, a fine pasto.

**Torta del Paradiso ❻**  
Il nostro viaggio prosegue, la nostra successiva sosta è a Pavia, dove ci accoglie la Torta del Paradiso: un soffice impasto di burro, zucchero, uova, farina e fecola setacciata.

Ha un sapore sostenuto, con un intenso sentore di burro in perfetto equilibrio con la dolcezza dello zucchero a velo che ne ricopre la superficie.

**Panettone ❽**  
Nelle terre milanesi non possiamo non gustare una fetta del Panettone, scoprendo il sapore più tradizionale di una preparazione nota e diffusa in tutta Italia. L'impasto soffice accoglie uvetta e canditi che ne caratterizzano il sapore, reso ancor più speciale da un lento e attento processo di preparazione e lievitazione dell'impasto.

**Brutti e buoni ❾**  
Mentre attraversiamo la provincia di Varese, ci regaliamo un assaggio di dolci dal nome particolarmente eloquente. I brutti e buoni sono biscotti a base di mandorle e noci tostate, dalla forma irregolare e arricchiti da aroma di vaniglia. Non lasciamoci ingannare dall'aspetto, il sapore dolce e delicato di questi biscotti non aspetta altro che di poter stupire.

**Torta di pane e latte ❿**  
La tavola della Brianza ci regala la torta di pane e latte. È una deliziosa torta dal sapore di cioccolato e latte, con impasto soffice e a base di pane, lasciato qualche ora in ammollo nel latte e poi unito agli altri ingredienti per la cottura. Zuccheri, amaretti, pinoli e uvetta concorrono a creare una perfetta armonia tra note aromatiche... non resta che gustare!

**Meascia dolce e salata ⓫**  
La nostra ricerca delle delizie lombarde ci porta su, nell'Alto Lario, in provincia di Como, dove accogliamo in tavola la Meascia, una torta casalinga dal caratteristico sapore di frutta arricchita con uvetta, mele e cioccolato. La Meascia ci può accompagnare per l'intero pasto: nella versione salata, l'impasto è arricchito da latte, sale, pepe e alloro.

**Bisciola ⓬**  
Un dolce dalla spiccata ricchezza di sapori ci accoglie sulla tavola della Valtellina: è la Bisciola, dolce che richiama il panettone ma che si distingue per le sfumature aromatiche e per l'impasto meno morbido e più consistente. Il profilo aromatico è modulato da noci, fichi, uva sultanina, bucce d'arancia e cedro canditi, miele e latte.

**Biscotin de Prost ⓭**  
Anche la Valchiavenna ci svela specialità che raccontano la tradizione culinaria della provincia di Sondrio. Qui gustiamo i Biscotin de Prost, biscotti di pastafrolla friabili e dallo spiccato sentore di burro. Da gustare insieme a una tazza di tè... rigorosamente all'interno dei crotti!

**Polenta e osei dolce ⓮**  
Il nostro viaggio ci conduce infine alla tavola bergamasca, dove possiamo gustare la polenta e osei dolce: non facciamoci ingannare dal nome, si tratta di un dolce di marzapane con marmellata di albicocche, dal tradizionale colore giallo decorato con uccellini di marzapane e cioccolato.

## NON SOLO dolci

PANE E PASTA DEI TERRITORI LOMBARDI ACCOMPAGNANO DA SECOLI IL PASTO: LA LORO STORIA È FATTA DI INGREDIENTI E LAVORAZIONI SEMPLICI, MA DIVERSE IN OGNI LUOGO. SEI PRONTO, FOOD EXPLORER, A SCOPRIRE L'INCREDIBILE VARIETÀ CHE SI CELA NELLA SEMPLICITÀ?

Il nostro pasto sulla tavola mantovana inizia con un gustosissimo incontro tra dolce e salato: l'impasto dei tortelli tipici della provincia di Mantova custodisce un ripieno di zucca e amaretto, per un contrasto perfettamente armonico. Per apprezzare le note aromatiche dei **tortelli di zucca**, si può condire il piatto semplicemente con un po' di burro e salvia, profumo di timo, sugo oppure con pomodoro e porcini. Ad accompagnare le successive portate ci pensa invece il **tirot**, una focaccia tipica del basso mantovano il cui impasto è arricchito con cipolla. Il nome deriva da "tirare", una importante fase di lavorazione dell'impasto prima di stenderlo nella teglia per la cottura. Nella zona di Felonica, il tirot ha una consistenza morbida, mentre nella zona di Sermide viene prodotto in una versione più secca.

Ci spostiamo a Cremona per gustare un piatto di **marubini**, ripieni di carne di brasato, manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco e Grana Padano. In bocca, svelano una pasta compatta e note di noce moscata; li assaporiamo in brodo, secondo tradizione.

Il nostro viaggio prosegue nell'Oltrepò pavese; sulla tavola, ad accogliere, il **miccone pavese**. Gustiamo i piatti della tradizione locale accompagnandoli con qualche fetta di questo pane croccante e a pasta dura, caratterizzato da una lunga conservazione che ne ha facilitato il consumo nei secoli passati: può essere mangiato nell'arco di una settimana senza perdere le proprietà organolettiche.

Anche la tavola milanese ci offre un capolavoro a lunga conservazione: è la **rosetta**, diffusi nel 1700 in seguito all'arrivo in zona del Kaisersemml austroungarico. Il pane austriaco, con il clima umido del milanese, diventava presto gommoso: i panificatori meneghini elaborarono allora una versione soffiata, senza mollica all'interno, più duratura e digeribile, molto apprezzata ancora oggi. Mentre ci dirigiamo verso Nord, incontriamo in tavola i **Pizzoccheri della Valtellina IGP**, tagliatelle di colore scuro che conservano i tipici sentori del grano saraceno di cui

sono fatte. Rigorosamente da gustare secondo tradizione, con patate, verze, coste o spinaci e con formaggio semigrasso, burro fuso, salvia, aglio, formaggio grattugiato e pepe. Attraversiamo la provincia di Sondrio e qui gustiamo il tradizionale **pane di segale**. Da una pianta molto rustica e montana nasce l'ingrediente principe di questo pane dalla crosta dura e dalla pasta bruna, capace di mantenersi umida a lungo. Il suo spiccato sapore presenta note lievemente acide ed è perfetto per accompagnare affettati e formaggi della tradizione locale. Il nostro viaggio si conclude in provincia di Bergamo, dove gustiamo un piatto di **Casoncelli della bergamasca**. La ricchezza aromatica ci colpisce e conquista, grazie alla pasta fresca e al ripieno di grana, pane, uova, carne bovina e suina, amaretti, uvetta, aglio e prezzemolo: insieme, gli ingredienti danno vita a un prodotto dalle note dolci, stemperate dal sapore della carne.

WWW.BUONALOMBARDIA.IT