

**Uni-ATENeO “Ivana Torretta”**

**Anno Accademico 2010/11**

**21/02/2011**

**LOMBARDIA**

**una regione tutta da gustare!**



**a cura di Patrizia Frisoli  
Docente Master of Food  
Slow Food Milano**



**CARNE  
SALUMI  
DERIVATI CARNE**

**ERBE  
AROMATICHE**

**LATTE  
BURRO  
FORMAGGI  
PRODOTTI DERIVATI**

**MIELE**



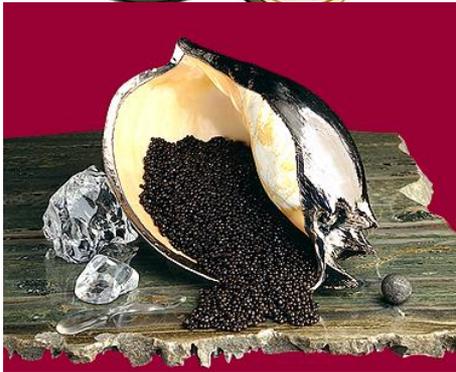
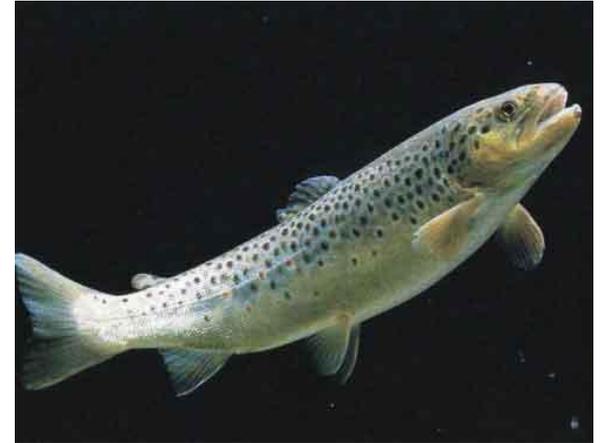
**PRODOTTI  
ITTICI**

**CEREALI  
FARINE  
PANE  
DOLCI  
PASTA FRESCA**

**ORTOFRUTTA  
VINO  
OLIO  
ORTOFRUTTA CONSERVATA**



# PRODOTTI ITTICI



# SALVIA ROSMARINO

## MONTEVECCHIA

Comparsa nella zona  
all'inizio del '900 in  
seguito alla  
diminuzione gelsi

Microclima mite

Terrazzamenti



*Latteria Soresina*

LATTE



Immagine fornita da aleli83  
a [www.ciao.it](http://www.ciao.it)

# LATTE

Centrale del Latte  
Milano

Pollenghi Lombardo

Soresina

Centrali Produttori Latte  
Lombardia  
Cooperlat



# FORMAGGI



# RASPADURA

Modo di servire il formaggio  
grana in sfoglie  
sottilissime

Granone Lodigiano

Stagionatura 4-6 mesi

Grana prodotto  
artigianalmente

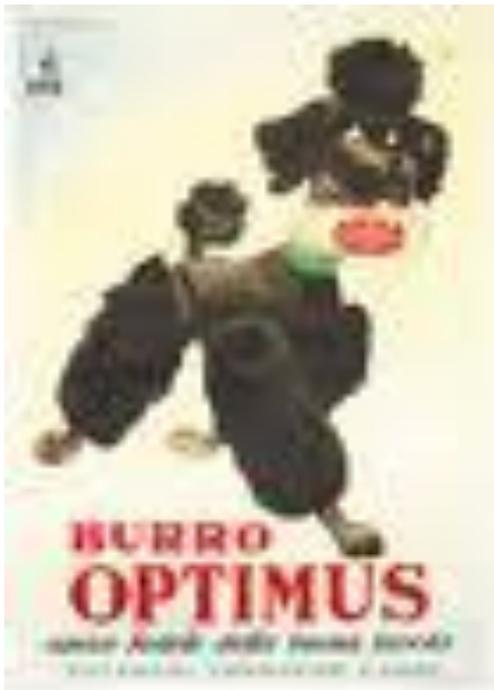
primo taglio poteva  
presentare difetti di  
compattezza

“raspati” con un coltello ed i  
riccioli “malati” regalati ai  
contadini



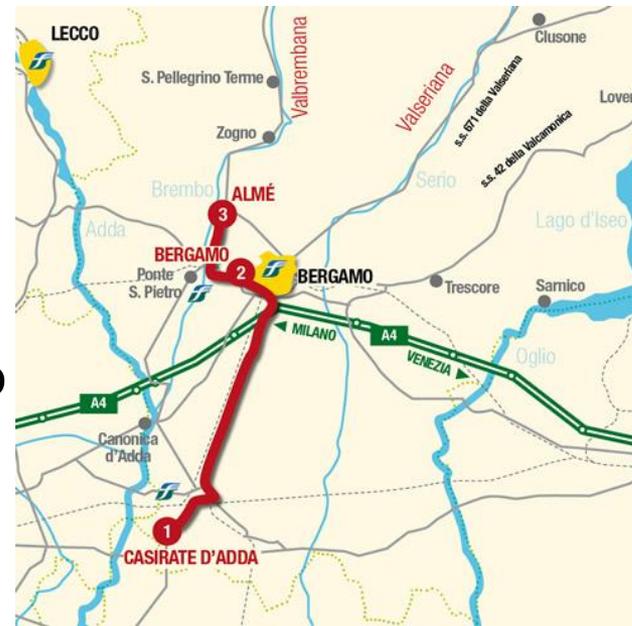


# BURRO



# AZ.AG.ALDO CASAROTTI

- Casirate d'Adda BG
- Azienda precedentemente aveva solo mucche
- Dopo corso sui formaggi madre e figlio decidono di cambiare
- 1998 allevamento bufali
- Produzione latte inferiore a quella vaccina
- 8% di grasso 4,7% proteine quindi resa più che doppia rispetto al latte vaccino
- 100 litri latte = 33 kg mozzarelle (100 litri vaccino 10 Kg)



# CACIOTTA DI BUFALA

- Prodotta tutto l'anno
- Formaggio con % minore di colesterolo



# PANI



# FRATELLI LONGONI

*Panificio F.lli Longoni* 

Lievitazione naturale  
con pasta “madre”

Farine macinate a pietra

Sale marino integrale



# SEGALE

- Cereale utilizzato per la panificazione in tutta Europa centro-orientale ed in tutto arco alpino
- Cereale povero ma più nutriente del frumento
- Proprietà fluidificanti del sangue rende elastici vasi sanguigni buon antiarteriosclerotico



# SALUMI



# MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI



- Grande tradizione salumiera lombarda dal 1945
- Azienda a conduzione familiare
- Stabilimento in collina fra la vegetazione di castagni e robinie
- 1999 riconosciuto come Prodotto Tradizionale Lombardo



# PROSCIUTTO CRUDO

dolcezza

Lavorazione  
accuratissima

Molto digeribile

Lavorazione a secco  
con pochissimo sale  
marino e nessun  
conservante

Stagionatura naturale



- Sapore molto dolce
- Fette color rosa tenue vellutate al taglio
- Retrogusto pulito fragrante e persistente



# SALAME DI COSCIA

Salame tipo brianzolo

Carne cosce fresche  
(prosciutti crudo dop)

Carni prive di tessuto  
connettivo e nervetti e  
povere d'acqua

Miglior essiccamento e  
qualità organolettica

Suini nati e macellati in  
Italia



Pasta magra: grasso  
( gola e pancetta) non  
supera il 15%

Macinatura grana media

Pasta compatta fetta  
integrata

Budello naturale grasso  
legato a mano con  
corda naturale

Sapore dolce e pulito

Molto digeribile

Adatto ai celiaci ed  
intolleranti lattosio



# I VINI LOMBARDI



Vino DOC consentita  
solo prov.PV

Colore: rosso vivo  
intenso

Odore: intenso e vinoso

Sapore: asciutto, vivace

Nome: “al buta me al  
fogh” scalda, risveglia  
come il fuoco

# BUTTAFUOCO



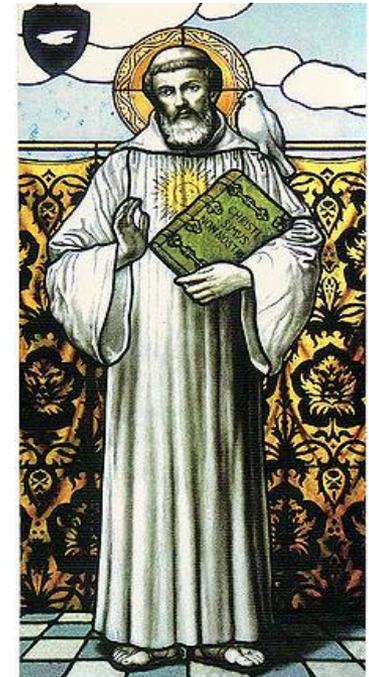
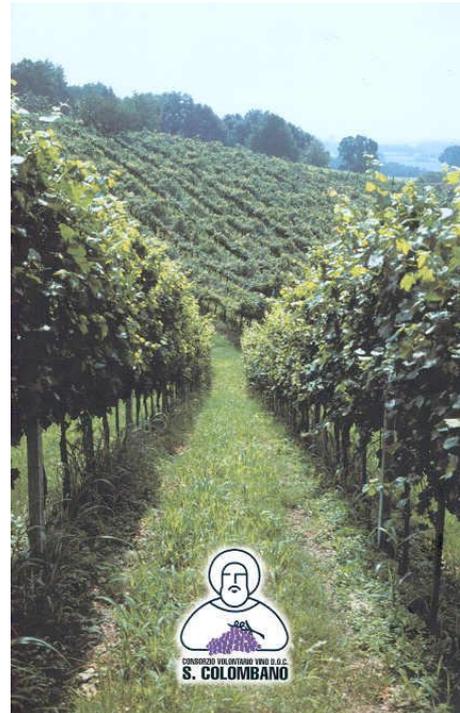
# SAN COLOMBANO DOC



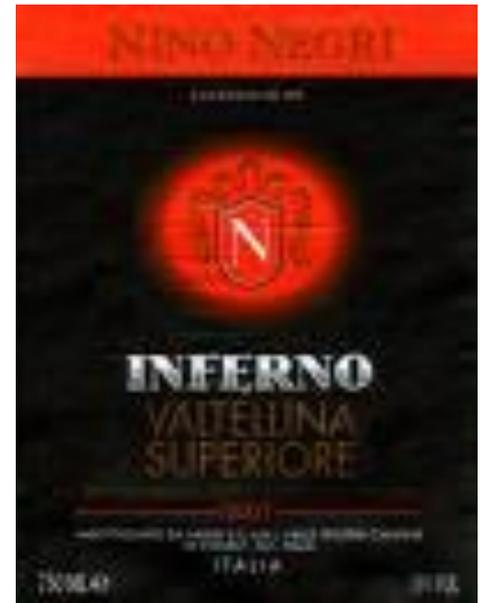
1984 riconoscimento  
DOC

Nome dal Santo origine  
irlandese monaco  
benedettino noto per  
aver fondato molti  
monasteri che  
introdusse la  
viticoltura

Vino DOC provincia  
Milano



# GRUMELLO BOTTICINO INFERNO



# FRANCIACORTA



# BONARDA

Vino DOC prov.PV

Vitigno croatina

Colore: rosso rubino intenso

Odore: intenso, gradevole,  
sentori di lieviti

Sapore: secco o amabile,  
leggermente tannico,  
fresco, talvolta frizzante

Origine nome: “bono”  
cognome longobardo  
“hard” forte-coraggioso

Longobardi ebbero la loro  
capitale a Pavia



Spuma vivace  
evanescente  
Colore rosso rubino  
intenso  
Profumo intenso e  
gradevole  
Sapore asciutto  
abboccato  
leggermente tannico  
vivace e fresco



