

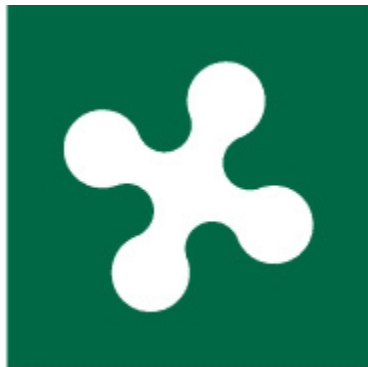
Uni-ATENeO “Ivana Torretta”

Anno Accademico 2010/11

28/02/2011

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**

Preparazioni a base di senape

Mostarde dal latino
“ mustum ardens” mosto ardente

Perché in molte preparazioni aggiunta di mosto
d'uva

Metodo per conservare a lungo prodotto
deperibile come la frutta
Tradizione contadina

FRANCIA
mostarda salse a base di aceto e senape
DIGIONE

INGLESE
Semi senape curcuma acqua

ITALIA
mostarda preparazione di frutta e senape

MOSTARDA



MOSTARDA MANTOVANA

La più antica
Utilizzate esclusivamente mele
cotogne a fettine
Ultimamente mele ranette
meglio reperibili
Utilizzata per i tortelli zucca



MOSTARDA CREMONESE

Frutta candita lasciata
intera
sciropo zucchero 50-60%
olio essenziale di senape
Ciliegie pere mele cotogne
mandarini fichi albicocche
pesche



MOSTARDA VOGHERA

Frutta candita e
sciropo

Ricetta già diffusa fra i
monaci prima del
1397

Gian Galeazzo Visconti
lettera al Podestà di
Voghera



Diffuso in quasi tutto il
territorio lombardo
Consorzi che garantiscono
la provenienza

**CONSORZIO QUALITA'
MIELE VARESINO**

ACACIA

Sapore floreale dolce e
delicato colore paglierino

MILLEFIORI

Gusto intenso giallo

CASTAGNO

Color ambra scuro
gradevole sapore
amarognolo

MIELE



Mauro Veca
Apicoltura Veca

Valle e Parco del Ticino
Parco Sud
Lago d'Orta

1999

“apiari didattici”
Parco urbano della
Giretta Settimo M.se

IL MIELE DI ELIA

















Il dolce Riso del Moro

Si dice che il Dolceriso del Moro, sia stato sfornato, per la prima volta, nelle cucine del Castello Sforzesco di Vigevano. Era la primavera del 1491; Beatrice d'Este, la raffinata giovane moglie di Ludovico Maria Sforza, detto "il Moro", voleva un dolce speciale da offrire al "Signor suo Consorte ed agli ospiti che qui trascorrevano tutto il giorno divertendosi.

Ed il Dolce, oggi come allora, è vera espressione rinascimentale.

Legato al territorio perché ripieno di quel riso, la cui coltivazione si ondata affermando nelle terre del Vignomasco, è ricercato perché profumato dall'acqua di rose e ricco di centri canditi dei confettieri genovesi.

Lo stampo inciso con impronta l'araldica dello "Scovino, caro al Moro, ne impreziosisce la forma.

Pasticceria Dante

*Ingredienti: Pasta frolla, farina di grano, burro, zucchero, uova, anisi.
Ripieno: riso e latte, pinoli, mandorle, cacao candido, fave di mandorle, acqua di rose.*

Dolce tipico zona milanese e varesotto “Dolce di Varese”

Classico stampo scanalato

Sapore e consistenza particolare

Farina mais macinata molto finemente (fioretto) farina grano burro uova mandorle zucchero vaniglia

AMOR DI POLENTA



Bisciola o besciola

Dolce tipico valtellina
Morbegno

“panettone valtellinese”
o “pan di fich”

Pagnotta con farina di
frumento, grano saraceno
uvetta fichi e noci-
nocciole-pinoli uova
zucchero miele limoni
grappa

BISCIOLA VALTELLINA



“torta mantovana”
simbolo pasticceria
della città

Torta dura non si taglia,
si spezza

Nome dato dalla sua
friabilità “brise”
(briciole)

Farina mais mandorle
zucchero strutto burro
uova scorza limone
vaniglia

SBRISOLONA









PASSION COCOA



PASTA NOCCIOLA

Pasta nocciola pura
100%

Nocciole piemonte
Tonda Gentile delle
Langhe IGP

Crema dal gusto deciso
Naturalezza ingredienti



FAVE DI CACAO

Fave tritate
centroamericane
blend cacao africano al
70%



MOSCATO OLTREPO' PAVESE LA VERSA

Moscato dolce

Oltrepò Pavese DOC

100% uve moscato bianco



CUCINA LOMBARDA

















