

LA LOMBARDIA

La Lombardia è la prima regione italiana per numero di abitanti ed è anche quella che ha la maggiore produzione agricola, con un intenso allevamento di bovini e suini. Le abitudini alimentari lombarde sono legate al consumo di grassi animali (il burro è ingrediente insostituibile di molte ricette), di carne e di latticini.

Fra le carni primeggia quella di maiale, utilizzata nella fabbricazione di salami e consumata fresca come ingrediente principale di piatti tradizionali quali la *cassoeula*, la *coppa di maiale brasata*, la *minestra di ceci e tempia di maiale*. Dal *carré* di vitello si ricava la *costoletta alla milanese* e tipico è anche l'utilizzo delle frattaglie e delle parti povere della macellazione, come la trippa (*busecca*) e gli *ossibuchi*. La produzione di carni ovine è importante soprattutto nel nord della regione, mentre nella Lomellina è ancora vivo l'allevamento delle oche, dalle quali si ricavano particolari salumi. Questa regione è anche terra di laghi e sopravvive la pesca di agoni, alborelle, lavarelli, tinche, pesci persici, che vengono cucinati in vari modi.

Per quanto riguarda i prodotti dell'agricoltura, sono da ricordare, a fianco delle colture intensive di cereali, anche la produzione di ortaggi (pomodori, patate, fagioli, asparagi, soncino, peperoni, sedano, zucche) e di frutta (pere, mele, albicocche, pesche, ciliegie, fragole, lamponi, angurie). La produzione vitivinicola è notevole soprattutto in Valtellina, nell'Oltrepo pavese e nella Franciacorta, con una serie di ottimi vini DOC.

Vanno infine ricordati il latte e i suoi derivati. In Lombardia esiste una forte tradizione di prodotti caseari tipici di alto livello: il *grana padano* e *Iodigiano*, il *gorgonzola*, gli *stracchini*, le *robiole*, il *taleggio*, il *quartirolo*, la *crescenza*, il *mascarpone*, il *Bel Paese* sono formaggi conosciuti a livello internazionale, mentre il *bagoss*, il *bitto*, il *branzi*, il *formai de mutt* sono tra i migliori formaggi di produzione minore.

Como

La cucina comasca comprende molti pesci di lago, tra i quali spiccano gli agoni (in carpione, in graticola, oppure seccati, e prendono allora il nome di *missoltitt*), i pesci persici serviti a filetti con il risotto, e ancora le tinche, i lavarelli, le anguille e le alborelle (ottime fritte). Non mancano nemmeno piatti di tradizione montanara, come la *fitascetta*, la *polenta unscia*, il *riso ai funghi*, la selvaggina. Fra i dolci sono da ricordare la *crema del Lario* e la *miascia* (dolce preparato con pane raffermo, latte, uova e diversi altri ingredienti).

Varese

La cucina varesina presenta alcuni piatti lacustri, come il risotto con il pesce persico o con l'anguilla, e altre preparazioni tipiche quali i *bruscitt* (carne di manzo ridotta a frammenti e mischiata con burro, lardo, semi di finocchio e vino), la *rostisciada* e lo *stufato in concia*. Fra i dolci, sono caratteristici gli *amaretti* e le *giromette* (biscotti a forma di animali).

Milano (e Monza e Brianza)

Piatti della tradizione milanese sono il *risotto con lo zafferano*, la *cotoletta impanata* e cotta nel burro, il minestrone, la *cassoeula* (stufato di verze e carni assortite di maiale), il *foiolo* (trippa bovina cucinata con burro, cipolla e aromi), il *bollito misto meneghino*, i *mondeghili* (soffici polpettine fritte nel burro), gli *arrostiti annegati* e gli *ossibuchi*. Tra i dolci, il più tipico è il *panettone*, la cui produzione si è però diffusa in tutta Italia e anche all'estero. Inoltre, si possono ricordare lo *zabaione* e la *crema di mascarpone*.

Lodi

Nella zona di Lodi è fiorente la produzione di formaggi, primi tra tutti il *lodigiano* e il tradizionale *panerone*. Il riso è preparato in diversi modi, tra i quali il risotto *alla campagnola* e il *riso grigliato con salsiccia*. Tra le preparazioni tipiche, vi sono poi la *busecca* (trippa) e il *busecchin* (insaccato preparato con carne di maiale), la *verzata di luganeghe*, l'*anatra arrosto* e il *tortino di sangue*. Interessante anche la cucina dei pesci d'acqua dolce: pesci persici, trote salmonate dell'Adda, temoli, lamprede.

I dolci più caratteristici sono la *tortionata*, le *paste al lattemiele*, i *cannoli* alla lodigiana.

Pavia

La gastronomia pavese risente delle influenze piemontesi, milanesi ed emiliane. Tratti caratteristici sono l'impiego del riso (preparato in diversi modi) e delle rane. Tra i piatti tipici sono da ricordare le *zuppe alla pavese*, il *risotto alla certosina*, le *rane fritte*, il *guazzetto di rane*, le *lumache alla castellana*, il *salame d'oca*. Nel pavese c'è anche un'ottima produzione di latticini: Bel Paese, gorgonzola, panna e mascarpone. Le ciambelle, chiamate *brasadè*, e il *pane di san Siro* (che, nonostante il nome, è un budino) meritano una citazione tra i dolci tipici.

Sondrio

La cucina di Sondrio (e in genere quella della Valtellina) presenta alcune particolarità che la differenziano nettamente da quella delle altre province lombarde. Basti citare l'uso del grano saraceno per preparare i *pizzoccheri*, gli *sciatt* (frittelle preparate con farina di grano saraceno, acqua, grappa e formaggio) e la polenta, oppure la produzione di carni bovine e caprine conservate come la *bresaola* e il *violino*. Una citazione a parte meritano poi i formaggi di montagna: *bitto*, *casera*, *scimudin*. Tra i dolci, da ricordare il *panon*.

Bergamo

La gastronomia bergamasca è caratterizzata da piatti ricchi e saporiti. La polenta, preparata in diversi modi, è tra i piatti più tipici (*polenta e osei*, *polenta taragna*, *polenta e codeghi*) ed è il tema cui si rifà il dolce più tipico di Bergamo: la *polenta e osei* (pan di Spagna ricoperto, nella parte superiore, da uccelletti di cioccolato). Tra i primi piatti sono da ricordare i *casonsei* (un classico di pasta ripiena), mentre tra le

preparazioni di carne vanno evidenziati il *cuore di vitello alla bergamasca* e il *polsetto di vitello bollito*.

Brescia

La tradizione gastronomica bresciana è costituita dai piatti della cucina montanara, prima tra tutti la polenta (*gnocchi di polenta, polenta taragna, polenta pasticciata, polenta e osei*) ai quali si aggiungono le ricette di pesce del lago di Garda e del lago d'Iseo, ingentilite dall'ottimo olio che si produce sulle loro sponde. Tradizionali primi piatti bresciani sono il *riso alla pitocca* (la cosiddetta minestra sporca), la minestra chiamata *mariconda*, i *brofadei* (altra minestra caratteristica), gli *gnoccarei*, gli gnocchi di zucca, i *casonseì*. Da citare, tra le pietanze, *l'anguilla ai ferri*, la *rognonata di vitello*, *l'oca al sale*, la *verzata*.

I dolci più caratteristici sono la *persicata* (polpa di pesche e zucchero), le *sfràppole* (specie di chiacchere a forma di cravatta chiamate anche gale), e la *chisöl* (una torta fatta con farina bianca e gialla, strutto, zucchero, sale e buccia di limone).

Mantova

La gastronomia mantovana presenta una nutrita serie dei primi piatti, con ottime preparazioni di riso (*riso e zucca, riso e trigoli, risotto alla pilota, con la folaga, col puntel, col pesce fritto, con le rane*) e di pasta ripiena (*tortelli di zucca, tortelli, agnolini con ripieno di stufato, agnolini ripieni di pollo*), senza dimenticare altri primi interessanti, come gli *gnocchi di zucca*, i *bigoli con le sardelle* e la *mariconda* (palline di pasta a base di uova, burro, formaggio e pangrattato, cotte in brodo di carne). Tra le pietanze, sono da citare le trippe, la cacciagione, lo stufato alla mantovana, l'anguilla, la tinca, il luccio, nonché le rane (in frittata) e le lumache in umido. I dolci più caratteristici sono la torta *sbrisolona*, il *chisöl* e le *favette* (pasticcini croccanti preparati con mandorle e albume).

Lecco

Il pesce del Lario occupa un ruolo di primo piano nella cucina lecchese. Molto importante è però anche l'influenza della cucina montanara, in primo luogo quella della Valsassina, con preparazioni di polenta, funghi, selvaggina e castagne. Una citazione particolare meritano i formaggi della Valsassina: *taleggio, stracchino*, e l'ottimo *San Carlin*.

Cremona

Di eccezionale qualità è la produzione di latticini: *formaggio grana, provolone lombardo, mascarpone, burro*. Altrettanto buona è quella di salumi: *culatelli, cacciatori, prosciutti, salsicciotti, salame all'aglio, cotechini alla vaniglia*. Tra i piatti tipici sono da ricordare i ravioli chiamati *marubini*, la *mostarda* è un'altra celebre specialità di Cremona, così come il *torrone*, il più caratteristico dei dolci locali.