



Translated content

Il gusto in un bel posto

Alla scoperta
dell'enogastronomia
del Lago di Como



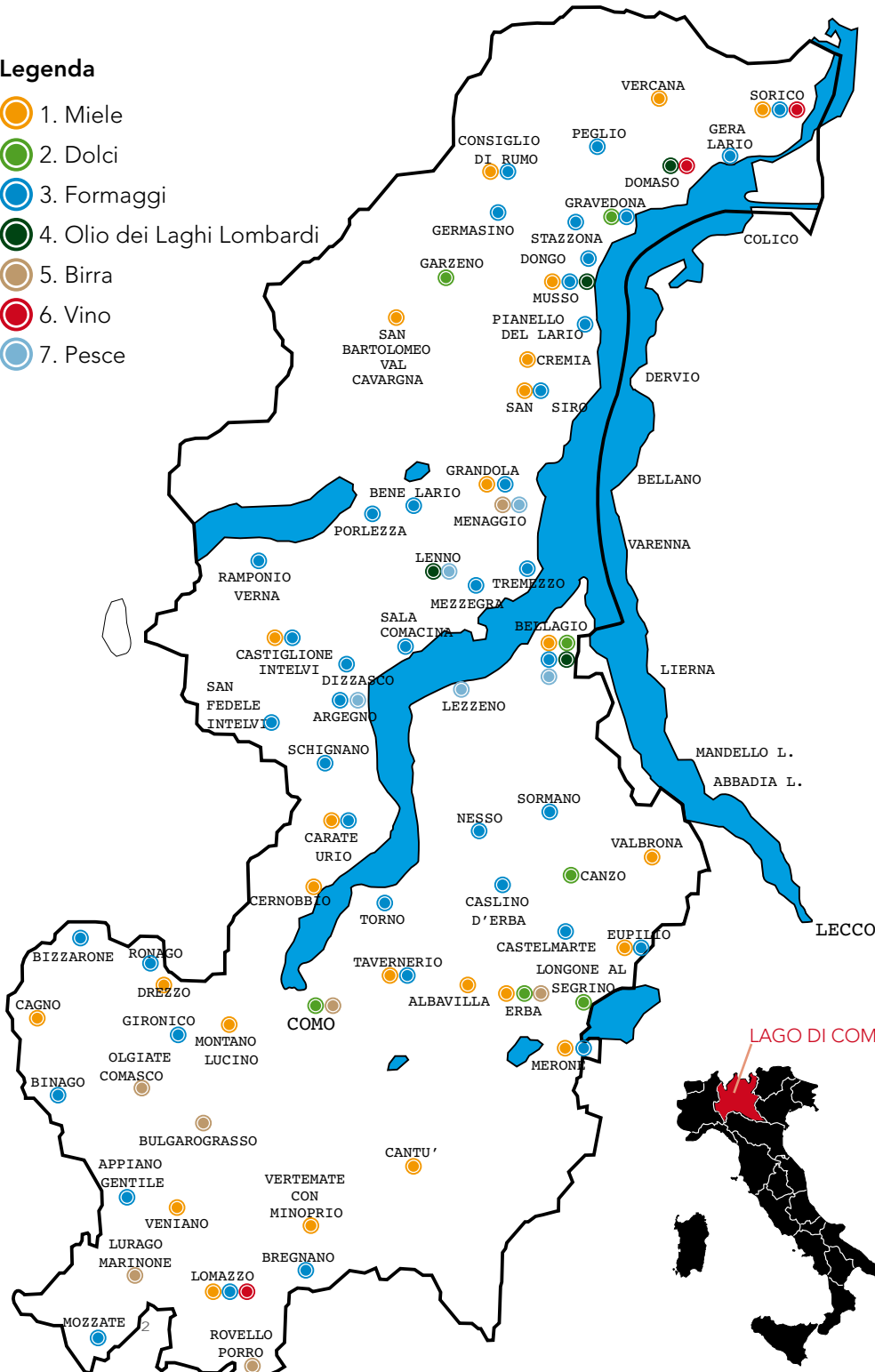
LAGO DI COMO
ITALIA

UN MONDO UNICO AL MONDO



Legenda

- 1. Miele
- 2. Dolci
- 3. Formaggi
- 4. Olio dei Laghi Lombardi
- 5. Birra
- 6. Vino
- 7. Pesce





HOTEL DU LAC

GRILLIARD

Indice

Presentazione pag. 7

Paolo De Santis e Achille Mojoli

Introduzione


Davide Paolini pag. 9

Cesare Chessorti pag. 11

 1. Miele pag. 13

Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

Complesso Romanico di Galliano-Cantù pag. 16

 2. Dolci pag. 23

Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

Madonna del Ghisallo-Magreglio

Museo del Ciclismo-Magreglio pag. 29

 3. Formaggi pag. 31

Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori








Museo della Valle-Cavargna pag. 36

Museo Etnografico del Latte-Carlazzo pag. 36

Museo della Civiltà Contadina-Casasco Intelvi pag. 37

Museo della Casa Contadina-Ponna Intelvi pag. 37

Museo dell'Alpe-Ponna Intelvi pag. 37

 4. Olio dei Laghi Lombardi	pag. 47
<i>Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori</i> Ossuccio - Sacro Monte e Isola Comacina	pag. 50
 5. Birra	pag. 53
<i>Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori</i> I laghi briantei	pag. 55
 6. Vino	pag. 59
<i>Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori</i> L'Alto Lago e la Comunità delle Tre Pievi	pag. 62
 7. Pesce	pag. 65
<i>Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori</i> Villa del Balbianello-Lenno	pag. 70
Villa Carlotta-Tremezzo	pag. 70
Villa Serbelloni-Bellagio	pag. 71
Villa Melzi d'Eril-Bellagio	pag. 71
 8. La cucina del Lago di Como	pag. 75
 9. I salami	pag. 79
 10. Giacimenti gastronomici da preservare	pag. 81
Le nostre ricette	pag. 85

Tra i molti colori che compongono il caleidoscopio di emozioni che ci porta a scegliere la meta delle nostre vacanze, senza dubbio il buon cibo e il vino che lo accompagna occupano un ruolo di prim'ordine. E il territorio del Lago di Como vanta una varietà gastronomica che nulla ha da invidiare a quella paesaggistica. Ma se sono note a tutti le magnifiche ville neoclassiche che abbelliscono le rive lariane, i monumenti romanici e quelli dell'architettura razionalista, pochi conoscono i prodotti tipici e le specialità legate alle antiche tradizioni degli abitanti del nostro lago e delle valli circostanti.

Questa pubblicazione ha lo scopo di stimolare la curiosità di turisti e viaggiatori per guidarli alla scoperta dei sapori del Lago di Como, delle specialità gastronomiche, unite a consigli sui luoghi da visitare e ad un elenco dei produttori e prodotti di nicchia con peculiarità uniche che allietano le vostre vacanze.

Paolo De Santis

*Presidente della Camera
di Commercio di Como*

Achille Mojoli

*Assessore al Marketing Territoriale
della Provincia di Como*



Camera di Commercio
Como



Provincia di Como

 **SISTEMA
COMO
2015**

Il cibo è cultura materiale, storia di gente e territori, frutto di usi e costumi tramandati di generazione in generazione, figlio di innovazioni riuscite. Non è solo nutrimento per lo stomaco e godimento per il palato, ma è anche motivo di richiamo per viaggiatori del gusto capaci di spingersi in luoghi trascurati dal turismo di massa perché non sufficientemente conosciuti o pubblicizzati. Il Lago di Como con le sue bellezze paesaggistiche e artistiche è rinomato in tutto il mondo, ma non si può dire altrettanto dei suoi giacimenti gastronomici e degli artigiani che con la loro sapienza sono gli autori delle golosità locali. Per dare risalto anche a queste importanti realtà abbiamo pensato di creare dei racconti, dei momenti di narrazione che facciano da vetrina alla tradizione culinaria della provincia di Como e che vedano come protagonisti principali i produttori locali, sullo sfondo di borghi incantati e scenari naturali da cartolina.

Il racconto è lo strumento che abbiamo scelto per dar voce alla locale cultura materiale, alla memoria, agli usi e modi di produrre e consumare cibo, vere e proprie dimensioni sociali e umane che punteggiano e arricchiscono la provincia comasca. Punti d'incontro che idealmente raffigurano tradizione immutabile, continuità e storia. Senza trascurare anche quei giacimenti gastronomici dimenticati come ad esempio la patata bianca, il pane di Como o la cipolla di Brunate che sono entrati nella storia culinaria del territorio, narrati di bocca in bocca come leggende senza tempo, e qua e là mantenuti in vita da eroici artigiani.

Great food and wine are undoubtedly two of the most important elements in the kaleidoscope of emotions that influence our choice of holiday destination. The Lake Como area boasts cuisine and wine that are just as varied as its landscape. While everyone is familiar with the magnificent neo-classical villas that embellish the shores of the lake, the Roman sites and monuments to Rationalist architecture, few know the typical products and specialties linked to the ancient traditions of those who inhabit our lake and its surrounding valleys.

This publication hopes to stimulate the curiosity of tourists and travellers, guiding them on a discovery of the flavours of Lake Como and its gastronomic specialties, together with advice on places to visit and a list of exclusive producers who offer unique products to make your holidays even more special.

Davide Paolini
Il Gastronomo



E' davvero un onore per l'Associazione Provinciale Cuochi di Como collaborare con la Camera di Commercio e la Provincia di Como alla realizzazione di questa guida che ha lo scopo di far conoscere e nello stesso tempo valorizzare la cultura gastronomica locale tra richiami alla tradizione ed esperimenti di innovazione, tra indiscussa creatività, professionalità e senso di ospitalità. Grazie alla nostra tradizione gastronomica e ad una generazione assai creativa di cuochi che hanno saputo interpretarla in maniera innovativa quanto rispettosa della qualità e freschezza delle materie prime, l'enogastronomia del Lago di Como è un punto di forza del nostro turismo alimentando flussi di buongustai e amanti della buona tavola come del buon bere.

Le nostre ricette propongono sempre materie prime del territorio Lariano nel rispetto della tradizione gastronomica anche antica e propria di località ben conosciute. Dalla Brianza all'Alto Lago ogni ricetta trova la sua espressione sia nella cucina popolare sia nella cucina dei grandi chef. In qualità di Presidente sono fiero di rappresentare tutti i cuochi che operano nei ristoranti del nostro territorio e tutti gli "addetti ai lavori" che si adoperano in qualità di messaggeri di quella che è una nobile e antica cultura gastronomica. E infine auspichiamo che la guida serva anche da stimolo a tutti coloro che operano nel settore della ristorazione, affinché siano sempre attenti alle esigenze della clientela di oggi, proponendo il meglio che il nostro territorio e la nostra storia possono offrire.

Cesare Chessorti

*Presidente Associazione Provinciale
Cuochi di Como*



1. Miele Lariano



La storia

Un colpo di fulmine. Per una ragazza, ma anche per un mondo, quello del miele. È partita da qui, in una serata d'inverno alla fine degli anni Ottanta, l'avventura dell'Apicoltura Bianchi.

Giovanni conosce Barbara, figlia di un apicoltore per hobby. La frequentazione fra i ragazzi si fa sempre più assidua, tanto che il padre di lei vuole capire con chi ha a che fare. L'uomo e il ragazzo iniziano a parlare, ma le conversazioni prendono un percorso inaspettato e si trasformano in racconti di api, storie di sciami. Fino al giorno in cui il genitore mette

The story

It was love at first sight: for a girl, but also for the world of honey making. The story of Apicoltura Bianchi began here, one Winter evening in the late 1980s.

Giovanni meet Barbara, the daughter of a man who kept bees as a hobby. The two young people began to meet so frequently that Barbara's father wanted to know a bit more about the young man. The man and boy began to talk, but their conversation took an unexpected turn, filled with stories of bees and swarms. One day, Barbara's dad decided to put the young man to the

alla prova il giovane, chiedendogli di dar da mangiare alle sue creature. Il seguito si arricchisce di dolorose punture, alveari regalati e acquistati, libri di apicoltura divorati e il tanto desiderato miele, ancora più buono perché frutto dei primi esperimenti. Col passare del tempo la passione trasforma il gioco in lavoro. Oggi Giovanni ha sposato quella ragazza, ha una sua azienda di 600 alveari nomadi, percorre 60.000 km all'anno per trasportarli da una località all'altra e produce diversi tipi di miele come Tiglio, Castagno, Millefiori, Erba medica, Melata, Girasole e Acacia.

Miele di Acacia

Il miele di Acacia è il più blasonato e richiesto, poiché difficile da ottenere in grande quantità. La sua caratteristica principale è che si tratta di un miele dotato di un alto contenuto di fruttosio, che è alla base della scarsa tendenza a cristallizzare e dell'elevato potere dolcificante. Ha colore molto chiaro, a volte tendente al paglierino, profumo delicato che ricorda quello dei fiori. È decisamente dolce, con leggerissima acidità. L'aroma è vanigliato e poco persistente. In particolare nel Miele Lariano di Acacia il polline tipico della pianta da cui deriva (per l'appunto Robinia Pseudoacacia) può rappresentare fino al 50% dei pollini totali, dato altissimo e raro da riscontrare nei mieli di questa tipologia prodotti in altre parti d'Italia.

Nome	Apicoltura e Miele Bianchi
Indirizzo	Via Sempione, 16
Località	Lomazzo
Recapito	Tel. 02 96779648

test and asked him to feed his bees. The outcome was a lot of nasty stings, beehives given as gifts and purchased and books on beekeeping read voraciously, producing some greatly longed-for honey, which tasted even better because it was the fruit of his early experiments. As the years went by this enthusiasm for bee keeping became a profession. Today Giovanni and Barbara are husband and wife and Giovanni has his own company with 600 nomadic beehives. He travels 60,000 km a year to take them from one area to another and to produce various types of honey like lime, chestnut, millefiori, alfalfa, honeydew, sunflower and acacia.

Miele Lariano

Il miele lariano ha caratteristiche organolettiche peculiari che gli derivano dall'essere frutto di un territorio, quello della fascia prealpina, caratterizzato da inverni rigidi, ma mitigato dai laghi. Una condizione che permette lo sviluppo, nelle zone in prossimità di questi grandi specchi d'acqua, di una flora dai tratti quasi mediterranei, insolita in ambienti a ridosso delle Alpi. Il risultato è un ambiente botanicamente così diversificato da garantire alle api un pascolo vario, con fioriture che si susseguono nell'arco della stagione vegetativa. Da queste favorevoli condizioni vengono principalmente prodotti miele di Acacia o Robinia, Castagno, Tiglio, Melata e Millefiori. Poi ci sono anche quelli più rari e di nicchia come l'Alta Montagna, Lampone, Rododendro e Ailanto.

Lake Como Honey

Honey from Lake Como has special organoleptic features that are the result of a pre-Alpine area with cold Winters mitigated by temperate lakes. Mediterranean-like flora develops near these large lakes, which is unusual for areas so close to the Alps. The result is a level of biodiversity that ensures varied pastures, with a succession of flowering plants throughout the seasons.



Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

Nel Medioevo il territorio della provincia di Como vide il fiorire di numerosi monumenti, per lo più religiosi, dal carattere semplice e austero, testimoni di quello stile Romanico

Places to visit: a spasso tra i sapori

In the Middle Ages, the area that now forms the Province of Como saw numerous buildings – mostly for worship - spring up, with a simple, austere style that was a testimony



che, grazie alla scuola dei Maestri Comacini, diventerà lo stile architettonico protagonista della nostra zona nei secoli immediatamente precedenti e successivi all'anno Mille.

Uno dei più interessanti esempi di arte romanica è sicuramente il complesso monumentale di Galliano, alla periferia di Cantù, costituito dalla Basilica di San Vincenzo e dal Battistero di San Giovanni. Secondo la leggenda la basilica fu costruita sulle rovine di un antico tempio pagano attorno al VI secolo d.C., tuttavia la prima documentazione certa dell'esistenza della chiesa è quella relativa alla sua consacrazione nelle forme attuali avvenuta nell'XI secolo quando ne era custode Ariberto da Intimiano, futuro vescovo di Milano. A lui si deve il ciclo di affreschi sulle pareti della navata della chiesa che, seppure parzialmente deteriorato, rappresenta uno dei migliori cicli pittorici dell'epoca presenti nell'Italia settentrionale. Nei secoli successivi la basilica venne progressivamente abbandonata tanto da essere addirittura sconsecrata e, nel corso dell'Ottocento, trasformata in casa colonica. In tempi recenti accurati restauri hanno riportato l'edificio all'antico splendore. Il Battistero è un interessante edificio probabilmente costruito nell'XI secolo preceduto da un pronao di edificazione successiva, ed è sormontato da un tiburio ottagonale. La pianta è a croce greca e conserva al centro la vasca battesimale ricavata da una grossa macina di epoca romana, per il rito battesimale ad immersione.

to Romanesque architecture. Thanks to the Como Masters, this became the most common architectural style in the area in the centuries that immediately preceded and followed the year 1000.

One of the most interesting examples of Romanesque art has to be the monumental complex of Galliano, on the outskirts of Cantù, which is made up of the Basilica of St. Vincent and the Baptistery of St. John. According to legend, the Basilica was built on the ruins of an ancient pagan temple around the 6th century A.D. However, the first certain documentation of the church's existence relates to its consecration in its current form, which took place in the 11th century, when it was under the custody of Ariberto da Intimiano, future Bishop of Milan. From this period come the cycle of frescoes on the walls of the nave which, although somewhat deteriorated, are one of the best pictorial cycles of this era in Northern Italy. In the following centuries the Basilica was gradually abandoned, until it was deconsecrated and, during the 18th century, transformed into a splendid manor house. In more recent times careful restoration has returned the building to its ancient splendour.

The Baptistery is an interesting building, probably built in the 11th century, with a pronaos of later construction, surmounted by an octagonal tiburio. It has the shape of a Greek cross, and still has a baptismal font made from a Roman millstone.

Gli altri produttori della provincia di Como:

Nome	Apicoltura Bianchi di Broggi Francesca
Indirizzo	Via Villaggio Dei Fiori, 14
Località	Cagno
Recapito	Tel. 031 807223

Nome	Azienda Agricola Biologica San Damiano
Indirizzo	Via Atene, 4
Località	Cantù
Recapito	Tel. 031 701578

Nome	Agriturismo Cascina Varenna
Indirizzo	Via Cascina Varenna, 139 Loc. Vighizzolo
Località	Cantù
Recapito	Tel. 031 731208

Nome	Apicoltura Fratelli Pontiggia
Indirizzo	Via Como, 138
Località	Drezzo
Recapito	Tel. 031 440391

Nome	Azienda Agricola Regina
Indirizzo	Via Lombardia, 32/A
Località	Lomazzo
Recapito	Tel. 02 96370352

Nome	Apicoltura Apipoli
Indirizzo	Via Crignola, 2
Località	Montano Lucino
Recapito	Tel. 031 471755

Nome	Azienda Agricola Il Centro
Indirizzo	Via Somigliana, 30
Località	Veniano
Recapito	Tel. 031 2286535

Nome	Apicoltura Costenaro
Indirizzo	Via Monte Rosa, 3
Località	Vertemate con Minoprio
Recapito	Tel. 031 900759

Nome	Azienda Agricola Battaglia Pietro
Indirizzo	Frazione Vezzedo
Località	Cremia
Recapito	Tel. 0344 97000 – 338 8005812

Nome	Azienda Agricola ai Ronchi
Indirizzo	Via Masina, 6 Loc. Masina
Località	Sorico
Recapito	Tel. 0344 94827

Nome	Apicoltura Ruga Marco
Indirizzo	Loc. Lucena
Località	San Siro
Recapito	Tel. 339 1445599

Nome	Azienda Agricola Il Talento Nella Quietè
Indirizzo	Via Farèè
Località	Castiglione d'Intelvi
Recapito	Tel. 031 830150

Nome	Apicoltura Cernobbio
Indirizzo	Via Marconi, 26 Loc. Piazza S.Stefano
Località	Cernobbio
Recapito	Tel. 031 340698

Nome	Azienda Agricola Ga.Gi.
Indirizzo	Via Cascina Gallasco, 19
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 031 964770

Nome	Azienda Agricola Mazzola Luciano
Indirizzo	Via Lodorina, 20 Loc. Cascina Loreto
Località	Erba
Recapito	Tel. 031 629864

Nome	Azienda Agricola Il Grifone
Indirizzo	Via Le Scuole, 5
Località	Valbrona
Recapito	Tel. 031 661548

Nome	Azienda Agricola Ca' Del Lago
Indirizzo	Via Alla Poncia 12 - Consiglio di Rumo
Località	Gravedona ed Uniti
Recapito	Tel. 0344.82735

Nome	Azienda Agricola La Sorgente
Indirizzo	Frazione Brenzio 30 - Consiglio di Rumo
Località	Gravedona ed Uniti
Recapito	Tel. 0344.81859

Nome	Azienda Agricola Galli - Fattoria Vapore
Indirizzo	Via A. Manzoni 3
Località	Merone
Recapito	Tel. 031.865129

Nome	Azienda Agricola Mauri Pasquale e Figli
Indirizzo	Via Vespucci 6
Località	Merone
Recapito	Tel. 031.650127

Nome	Apicoltura Maurizio Gallo
Indirizzo	Via S. Bartolomeo 4
Località	Tavernerio
Recapito	Tel. 031.427562

Nome	Azienda Agricola Sant'Anna
Indirizzo	Via Lecco 20
Località	Eupilio
Recapito	Tel. 331.5936604

Nome	Azienda Agricola Cominetti Marco
Indirizzo	Via Saruggia 125
Località	Albavilla
Recapito	Tel. 031.421287

Nome	Azienda Agricola Monte San Bernardo
Indirizzo	Monte Colmegnone, loc. Roccolo
Località	Carate Urio
Recapito	Tel. 339-3150561

Nome	Azienda Agricola Agriturismo Giacomino
Indirizzo	Via Fordeccia 42
Località	Sorico
Recapito	Tel. 0344.84710

Nome	Azienda Agricola Runchee
Indirizzo	Via ai Monti 18
Località	Vercana
Recapito	Tel. 0344.83750

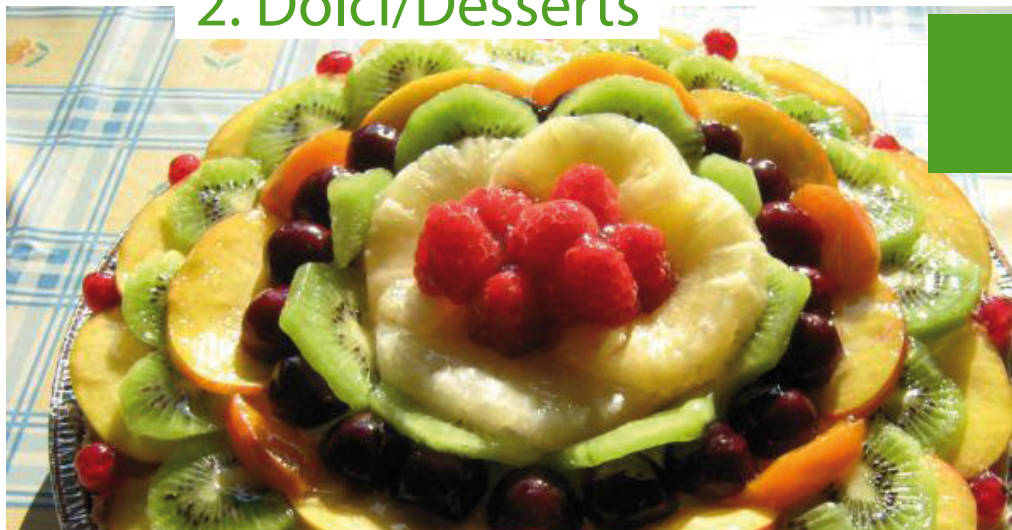
Nome	Azienda Agricola Del Medeghino
Indirizzo	Via Al Castello
Località	Musso
Recapito	Tel. 0344.81382

Nome	Azienda Agricola Bari Tarcisio
Indirizzo	Via Santa Margherita 31
Località	San Bartolomeo Val Cavargna
Recapito	Tel. 0344.66185

Nome	Azienda Agricola La Vecchia Chioderia
Indirizzo	Via Mulini 3
Località	Grandola ed Uniti
Recapito	Tel. 0344.30152



2. Dolci/Desserts



La storia

Un favoloso giardino accoglieva gli abitanti di Erba nelle giornate d'estate. Un luogo dove poter rinfrescarsi con un gelato artigianale, ancora prima che diventasse di moda, oppure viziarsi con le dolcezze della pasticceria comasca. Oggi quella piccola oasi non c'è più, in compenso la Pasticceria Sartori si è ampliata, continuando però a mantenere quell'aria domestica e familiare che l'ha contraddistinta nel corso dei decenni. È infatti il 1958 quando Francesco Sartori lascia il suo lavoro in un'azienda meccanica di precisione per dedicarsi, insieme alla moglie Carolina, a gelati e dolci. Ma questi non dovevano essere solamente buoni, la ricerca dell'eccellenza erano l'obiettivo principale e l'impiego della tecnologia d'avanguardia unito all'utilizzo di materie prime di qualità, erano lo strumen-

The story

A fabulous garden awaited the inhabitants of Erba on Summer days. It was a place where they could cool off with an artisan ice cream before it even became fashionable, or treat themselves to some sweet Como pastries. This little oasis no longer exists but, by way of compensation, the Pasticceria Sartori has enlarged, while continuing to maintain the domestic, family atmosphere it has had for decades. In 1958 Francesco Sartori left his job at a mechanical company to devote himself to desserts and ice creams, together with his wife Carolina. He didn't just want them to be good, but excellent and he used avant-garde technology and top quality ingredients to achieve his aim. Today this historic Erba pastry shop is run by his daughters Roberta and Anna, ready for future generations who

to con cui perseguirlo. Oggi il timone della storica pasticceria erbese è passato alle figlie Roberta ed Anna, in attesa dell'avvento delle future generazioni che già stanno scalando i motori.

Masigott

Questo dolce tipico di Erba è legato ad una storia antica. Pare infatti che un suo antenato fosse donato in modo canzonatorio alle persone dall'aspetto goffo e sgraziato, che in dialetto vengono appunto detti *masigott*. Ma quello della leggenda era in realtà un impasto informe e insapore che nulla ha a che vedere con lo squisito dolce che è possibile assaggiare oggi. La pagnottella dal carattere rustico è confezionata con farina, farina fraina (grano saraceno più raffinato), lievito, burro, zucchero, uova, uvetta, pinoli e arancia candita. Al Masigott è dedicata anche una festa la terza domenica di ottobre, quella di Sant'Eufemia, tradizionalmente legata alla fine del raccolto.

Nome	Pasticceria Sartori
Indirizzo	Via Volta 8/b
Località	Erba
Recapito	Tel. 031 611819

La storia

Negli stessi anni in cui Sartori inaugurava ad Erba il tempio del *Masigott*, i fratelli Fornelli aprirono a Gravedona la loro bottega dedicata alla produzione del *Braschino*, dolce classico dell'Alto Lago, in particolare del paese di Garzeno, retaggio di una cucina

are already champing at the bit.

Masigott

This typical Erba dessert is linked to an ancient story. Its ancestor was jokingly given to people who were awkward and ungainly (and who were called 'masigott' in dialect). This rustic little cake is made with flour, fine buckwheat flour, yeast, butter, sugar, eggs, raisins, pine nuts and candied orange peel.

Name	Pasticceria Sartori
Address	Via Volta 8/b
Location	Erba
Telephone	031 611819

La storia

At the same time the Sartori opened their temple of Masigott in Erba, the Fornelli siblings opened their shop dedicated to the production of Braschino (a classic dessert from the Upper Lake area) in Gravedona. It is particularly linked to the village of Garzeno and is the product of canny cuisine that recycles ingredients. Here too, it was a family business that made artisan products its trademark. Wanda, Bruna and Ivan Fornelli are siblings who take pride in following tradition and offering ancient local recipes and the tastes of days gone by. They are proud of their Braschino, which they consider the best in the area, and which has been mentioned in various food guides. They are also proud of their Miascia, another 'poor man's' specialty, which is very popular, especially in Summer months with the arrival of tourists on the

saggia e vocata al riciclaggio. Anche in questo caso la famiglia è alla base di un'impresa che ha fatto dell'artigianalità il suo marchio di riconoscimento. La fedeltà alla tradizione, il desiderio di riproporre le antiche ricette del territorio e i sapori di un tempo hanno reso fratelli Wanda, Bruna e Ivan Fornelli orgogliosi delle loro creazioni. Fieri del loro Braschino che considerano il migliore in zona e che è stato menzionato in diverse guide gastronomiche. Fieri della loro *Miascia*, altra specialità "povera" che va a ruba, soprattutto nei mesi estivi con l'arrivo sul lago dei turisti. Il tutto realizzato con prodotti locali e senza aggiunta di altre sostanze.

Braschin

Focaccia dolce figlia della cucina povera degli avanzi, tipica di Garzeno, fa parte della famiglia dei pani dolci del nord Italia. E' infatti composta da pane raffermo, noci, uva passa, uova e zucchero. Ha crosta croccante di colore bruno e forma che può variare da tonda a rettangolare. Originariamente all'impasto venivano aggiunti anche i ciccioli di maiale, un elemento che fa pensare ad un suo consumo prevalentemente invernale. Si mangia entro due e tre giorni dal suo confezionamento, ma è altrettanto buono qualche giorno dopo se immerso nel latte.

Nome	Panificio Fornelli
Indirizzo	Via Regina Ponente, 20
Località	Gravedona ed Uniti
Recapito	Tel. 0344 85518

lake. Everything is made with local products and nothing else.

Braschin

A sweet focaccia made of leftovers, typical of Garzeno, which is one of the sweet breads of Northern Italy. It is made of stale bread, walnuts, raisins, eggs and sugar.

Name	Panificio Fornelli
Address	Via Regina Ponente, 20
Location	Gravedona ed Uniti
Telephone	0344 85518



La pasticceria del Lago di Como

I dolci del Lago di Como sono legati alle tradizioni religiose o famigliari e per la maggior parte appartengono alla famiglia dei pani lombardi oppure dei lievitati. Insieme ai già citati *Masigott* e *Braschin*, meritano una menzione altri prodotti che contraddistinguono i vari territori della provincia. In primis la *Meascia* o *Miascia*, della zona di Tremezzo, detta anche *turta del paisan*, un pane raffermo ammolato nel latte e arricchito da frutta, uvetta, uva fresca, scorza di limone, farina gialla, rosmarino, olio e uova. E' una torta buona se mangiata appena fatta, ottima se scaldata in forno dopo qualche giorno dal confezionamento. Ne esiste anche una versione salata preparata con l'acqua anziché con il latte, e che prevede l'utilizzo di foglie di alloro, sale e pepe. Altro membro della famiglia dei pani dolci lombardi è il *Pan Mataloc* di Bellagio, considerato una volta il dolce di Natale del Lago. A forma ovale a base di farina integrale, si tratta di un impasto con frutta secca e l'aggiunta di semi di anice, uvetta, fichi secchi, arance, cedro, canditi. Spostandoci nel Triangolo Lariano si possono trovare altre golose specialità. A Canzo si gustano i *Nocciolini*, dei biscottini

Lake Como's Pastries

The pastries of Lake Como are linked to religious or family traditions and most of them belong to the family of Lombard breads or leavened sweets. As well as Masigott and Braschin, described above, it is also worth mentioning other products from various local areas. The first is Meascia or Miascia, from the Tremezzo area, also known as turta del paisan, stale bread soaked in milk with the addition of fruit, raisins, grapes, lemon peel, yellow corn flour, rosemary, oil and eggs. Another member of the family of Lombard sweet breads is Pan Mataloc from Bellagio, once considered the Christmas cake of the Lake. It is an oval cake made with wholemeal flour, a mixture of dried fruit, anise seeds, raisins, dried figs, orange, citron and candied peel.

There are also other delicious specialties in the Lake Como triangle. In Canzo you can enjoy nocciolini, little biscuits similar to amaretto biscuits, made with sugar, egg white and hazelnuts, which give them their characteristic scent and flavour. Nearby Longone offers Dolce Segrino from Pasticceria Roda, a cake that has won international awards and is dedicated to the little lake of

simili a piccoli amaretti, ma realizzati con zucchero, albume e nocciole, da cui ricavano il caratteristico profumo e sapore. Nella vicina Longone occorre invece segnalare il *Dolce Segrino* della pasticceria Roda, torta che ha vinto premi internazionali e che è dedicata all'omonimo laghetto. Infine occorre menzionare il dolce tipico di Como, la *Resta*, la pagnotta ornata con il classico ramo d'ulivo, chiamata così in quanto finito di mangiarla resta solo il bastoncino. In realtà la *Resta de Comm* ha anche un'altra spiegazione, che però travalica nella leggenda. Pare infatti che sia frutto di un maldestro cuoco dell'800, il quale aveva preparato un dolce che al momento di andare in forno era lievitato così tanto da fuoriuscire dal tegame. Ecco allora che provò ad abbassarlo spingendoci dentro un bastoncino di legno e poi ripiegando sopra i lembi della pasta per far rientrare il tutto nel tegame: il risultato una volta cotto era qualcosa dall'aspetto simile ad una lisca di pesce, in dialetto appunto *resca*. Malgrado questi natali indefiniti, di certo c'è che si tratta di una sorta di panettone oblungo, legato al periodo pasquale, di cui si conoscono gli ingredienti ma non le quantità, gelosamente custodite dai pasticceri comaschi. L'impasto è composto da farina, acqua, burro, lievito naturale, uova, zucchero e frutta candita e/o secca, miele e viene lasciato lievitare per ben tre volte. L'esterno del dolce è di colore marrone, mentre all'interno la pasta assume una tonalità giallo intenso. Ha gusto gradevole, con delicati sentori di frutta candita e uvetta.

the same name.

Finally, we must mention a typical sweet from Como, la Resta, a loaf decorated with an olive branch, named because when you finished eating it all that remains ('resta' in Italian) is the stalk. The Resta de Comm also has another explanation, which is the stuff of legends. It is said that it was produced by a clumsy 19th century cook who prepared a cake which, when it was about to go into the oven, had risen so much that it spilled out of the tin. He tried to make it go down by poking it with a wooden stick and then folding in the sides of the mixture so that everything would stay inside the tin: the result was that when it was baked it looked a bit like a fish bone (known as resca in dialect). Despite its uncertain origin, it is definitely an oblong kind of panettone, linked to Easter. We know its ingredients but not their quantities (which are a secret jealously guarded by Como's pastry chefs). The mixture is made of flour, water, butter, natural yeast, egg, sugar, candied and/or dried fruit and honey and is left to rise





BV DE GHISALLO DEI ET HOMINVM MATRIFICATVM



FAUSTO
COPPI
E
GLI AMBITIVI
D'ITALIA



Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

Il territorio compreso tra i due rami del Lago di Como viene chiamato Triangolo Lariano proprio per via della sua forma quasi geometrica, che vedi i tre vertici segnati dalle città di Como, Lecco e Bellagio. E' una zona di antiche tradizioni e paesaggi diversi tra loro che spaziano dai piccoli specchi d'acqua dei laghi briantei ai panorami della Valassina, la valle che attraversa il triangolo in verticale per giungere a Bellagio.

Proprio lungo la strada che percorre la valle, suggeriamo di fermarsi per visitare il Santuario della MADONNA DEL GHISALLO.

Nel comune di Magreglio, a circa 30 km. da Como, nel cuore del Triangolo Lariano, sorge il caratteristico Santuario dedicato alla Beata Vergine del Ghisallo che dal 1949, con tanto di Bolla Papale di Pio XII, è stata proclamata Patrona dei ciclisti. La chiesa venne costruita nel XVII secolo e al suo interno custodisce importanti cimeli e ricordi donati dai più grandi campioni delle due ruote. Molto venerata una immagine che ritrae la "Vergine che allatta", inizialmente affrescata e riportata su tela nel secolo scorso. All'esterno troviamo un monumento commemorativo di Fausto Coppi. Dal Belvedere si domina lo splendido panorama del ramo lecchese con le Grigne e tutto l'Alto lago. A fianco del Santuario è stato allestito il Museo del Ciclismo all'interno del quale trovano posto sia esposizioni permanenti di cimeli storici legati alle due ruote, come fotografie, biciclette di campioni italiani e stranieri di tutte le epoche della storia del ciclismo (da Binda, Coppi e Bartali a Moser, Merckx e Indurain e tanti altri), indumenti, documenti dello sport ciclistico, sia esposizioni temporanee con il supporto delle nuove tecnologie. Un grande museo nel quale vivono tutta la storia e la passione che il ciclismo ha avuto e continua ad avere in Italia e nel mondo.

www.museodelghisallo.it

Places to visit: a journey through flavors

The area that includes the two branches of Lake Como is called the Lake Como Triangle, due to its virtually geometric shape, with the three points being the towns of Como, Lecco and Bellagio. It is an area of ancient traditions and varied landscapes, ranging from the small lakes of Brianza to the panoramas of Valassina, the valley that crosses the triangle vertically and reaches Bellagio.

Along the road that runs through the valley, we suggest you stop and visit the Sanctuary of the MADONNA OF GHISALLO.

In the municipality of Magreglio, approximately 30 km from Como, in the heart of the Lake Como Triangle, is the characteristic sanctuary dedicated to the Blessed Virgin of Ghisallo, proclaimed the patron saint of cyclists in 1949 in a Papal Bull by Pope Pius XII. The church was built in the 17th century and inside are important mementos donated by great cycling champions. There is a greatly venerated image depicting the "Madonna with Child at her Breast", which was initially a fresco and was transferred to canvas in the 20th century. Outside there is a monument to cyclist Fausto Coppi. The viewpoint overlooks the splendid panorama of the Lecco branch of the Lake, with the Grigna massif and the whole of the Upper Lake area.

Next to the sanctuary is a Cycling Museum, with a permanent display of historic artefacts linked to cycling, such as photos and the bikes of Italian and foreign champions from all eras in the history of cycling (Binda, Coppi, Bartali, Moser, Merckx, Indurain and many others), along with clothing, documents and temporary exhibitions featuring new technology. It is a great museum containing all the history and dedication that cycling has inspired and continues to inspire in Italy and the rest of the world.

www.museodelghisallo.it

Altri produttori di riferimento

Nome	Panificio Gelpi Antonio
Indirizzo	Via S. Iorio 29
Località	Garzeno
Recapito	Tel. 0344 83034

Nome	La Fabbrica dei Nocciolini di Erica Figini
Indirizzo	Via Brusa 32/E
Località	Canzo
Recapito	Tel. 031 681007

Nome	Pasticceria "Ponti"
Indirizzo	Via Mazzini, 39
Località	Canzo
Recapito	Tel. 031 681076

Nome	Pasticceria Roda
Indirizzo	Via Diaz 39
Località	Longone al Segrino
Recapito	Tel. 031 645543

Nome	Laboratorio Pasticceria Sancassani Angelo
Indirizzo	P.zza dei Canestri 10 - Visgnola
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 031 950440

Nome	Pasticceria Golosità
Indirizzo	Lungo Lario Trieste, 24
Località	Como
Recapito	Tel. 031 303674



3. Formaggi/ Cheese



La storia

L'attività casearia nella provincia di Como da tempo si è tinta di rosa. Sono infatti delle donne coraggiose che all'inizio degli anni duemila hanno abbandonato un destino lavorativo già segnato per dar nuovo lustro a una tradizione secolare.

Michela ha circa trent'anni quando decide di lasciare il suo impiego di segretaria aziendale per affrontare un futuro da imprenditrice in un settore non comune: l'allevamento di capre. Si dedica in particolare alla razza Camosciata delle Alpi, esemplari di taglia medio-grande, muscolosi, robusti e in grado di fornire abbondante latte e numerosi capretti. Costruisce la sua stalla a San Martino e cadenza le sue giornate sul ritmo degli animali, alla cui salute e benessere dedica una particolare attenzione, curando l'alimentazione basata su foraggi, cereali naturali e sali minerali. Il risultato oggi è una produzione di formaggio lariano di capra di alto livello qualitativo che ha mantenuto inalterati i sapori tradizionali, fra cui bisogna segnalare il

The story

Dairy farming in the province of Como has had a female input for some time. There are a few courageous women who have abandoned a carefully mapped out career path at the beginning of the 21st century to give new life to a centuries-old tradition.

Michela was about thirty when she decided to leave her job as company secretary and try her luck as an entrepreneur in a fairly unusual sector: breeding goats. She focussed on a breed known as Camosciata delle Alpi (a type of Alpine chamois) that is medium-large, robust and able to produce milk and numerous offspring. She has built a farm in San Martino and spends her days amongst her animals, devoting special care to their health and wellbeing and supervising their diet, based on fodder, natural cereals and mineral salts. The result is a top quality goat's cheese from Lake Como, which preserves its traditional flavour, including the soft, aromatic Furmagin de S.Martin and the typical Zincarlin.

morbido e aromatico *Furmagin de S.Martin* e il tipico *Zincarin*.

Zincarin

Della regione dell'Alto Lario, ma anche della Val d'Intelvi e delle Alpi Lepontine, è lo *Zincarin*, termine dialettale con cui si identifica una ricotta aromatizzata e stagionata di latte vaccino o caprino. La sua nascita è legata ad una pratica di recupero. Quando la transumanza era diffusa e capitava di avere eccedenze di ricotta, tali rimanenze venivano impastate quotidianamente con pepe e sale a forma di sfera, e massaggiate di tanto in tanto per farne fuoriuscire l'eventuale siero che si fosse venuto a creare. Anche ai nostri giorni possono essere lasciate stagionare in grotte, arrivando ad ottenere una leggera muffa grigia in superficie, mentre l'interno resta cremoso, dal profumo pungente e dal gusto spiccato. Si può consumare anche fresco, nel qual caso non è presente la crosta.

Nome	Azienda Agricola San Martino
Indirizzo	Santa Maria Rezzonico
Località	San Siro
Recapito	Tel. 339 8106911

La storia

Casolino d'Erba, un paese nel Triangolo Lariano famoso fin dall'800 per la produzione di caprini di ottima qualità, è invece il luogo dove si sviluppa un'altra storia al femminile, quella di Renata. Renata ama fin da piccola gli animali, ma è con il matrimonio con un caslinese che la sua passione trova uno sbocco concreto in un'attività. In loco l'antica produ-

Zincarin

Zincarin comes from the Upper Lake areas, but also from the Val d'Intelvi and the Lepontine Alps. The name is a dialectal term for aromatic, aged ricotta made with cow's or goat's milk.

Name	Azienda Agricola San Martino
Address	Santa Maria Rezzonico
Location	San Siro
Telephone	339 8106911

The story

Casolino d'Erba, a village in the Lake Como Triangle famous since the 19th century for its production of top quality goat's cheese, is home to another female entrepreneur named Renata. Renata has loved animals since she was a child, but when she married a man from Casilino, her passion found a concrete outlet in a business. Traditional domestic production of goat's cheese was at risk of dying out in the village, so she decided to revive this centuries-old tradition and create, in 2002, La Ronca, a company that involved the whole of the Corti family (from her husband, who works in a bank, to her daughters). The delicate Caprino di Casolino is their top product, not only thanks to the quality of the milk and the care that she takes in breeding around fifty goats, but also the artisan skill that creates hundreds of cheeses a day. The Corti family plans to open a restaurant at Crotto dell'Alpe in Casolino d'Erba, where visitors can enjoy their cheeses and other local specialties.

zione domestica dei caprini rischiava di perdersi, così il desiderio di far rivivere questa secolare tradizione la porta a dar vita nel 2002 a La Ronca, azienda che vede coinvolta nella produzione tutta la famiglia Corti, dal marito bancario alle figlie. Il delicato Caprino di Caslino è il loro prodotto di punta, grazie non soltanto alla qualità del latte e alla cura con cui vengono allevate le circa cinquanta capre, ma anche alla manualità artigianale con cui centinaia di formaggi vengono creati ogni giorno. Nel prossimo futuro la famiglia Corti ha in cantiere un ristorante al Crotto dell'Alpe di Caslino d'Erba dove far degustare, insieme ai suoi formaggi, anche altre specialità locali.

Caprino di Caslino

Formaggio conosciuto già dal diciottesimo secolo a Caslino, dove ogni famiglia aveva la sua capra e lo produceva. E' un prodotto di nicchia, a base di latte crudo di capra. Il latte appena munto è cagliato nei secchi e dopo 24 ore viene messo nei teli a sgocciolare. Passate altre 24 ore viene lavorato a mano in tomini di circa un etto. E' un caprino dal caratteristico colore bianco e dal sapore dolce con una leggera punta di acidità. Esiste anche una stagionalità dei caprini, data dal diverso foraggio con cui vengono alimentati gli animali a seconda del periodo e che donano ai formaggi aromi differenti.

Nome	Azienda Agricola La Ronca
Indirizzo	Via ai Ronchi 13
Località	Caslino d'Erba
Recapito	Tel. 329.3834252

Caprino di Caslino

It is a gourmet product, made with unpasteurised goat's milk.

Nome	Azienda Agricola La Ronca
Indirizzo	Via ai Ronchi 13
Località	Caslino d'Erba
Recapito	Tel. 329.3834252

La storia

Da Garibaldi a Pertini. Fino alle drammatiche vicende degli ebrei in fuga nella Seconda Guerra Mondiale verso la Svizzera. Il Monte Bisbino ha ospitato capitoli di storia e personaggi che quella storia l'hanno scritta e la famiglia Del Vecchio, che qui ha casa ed alpeggio, ne è stata testimone. Una famiglia numerosa la loro, che oggi copre tre generazioni e che si dedica da tempo alla produzione casearia. Dal latte delle mucche, che pascolano libere sull'alpeggio da giugno a settembre ricavano formaggio e burro al naturale, senza conservanti. Fra questi la gustosa Casoretta del Bisbino.

Casoretta del Bisbino

È un formaggio tipico della Val d'Intelvi che ai giorni nostri si trova solo in limitate quantità, ottenuto con latte vaccino intero. Ha forma cilindrica e pasta semidura con gusto lievemente saporito. È possibile che ci sia anche una piccola aggiunta di latte di capra che dona alla pasta un sapore più particolare. La stagionatura è minimo di due mesi.

Nome	Azienda Agricola Del Vecchio
Indirizzo	Via 1° Maggio - Frazione Monello
Località	Binago
Recapito	Tel. 031 942266

La tradizione casearia del Lago di Como

Il Lago di Como ha un'antica tradizione nell'allevamento di capre e mucche, tanto che la sua cucina ne ha beneficamente

The story

From Garibaldi to Pertini, right up to the dramatic events involving the Jews fleeing towards Switzerland during the Second World War, Monte Bisbino is home to chapters of history and members of the Del Vecchio family who played a part in that history and whose home and mountain pasture is located here. It is a large family that today spans three generations and has long been devoted to dairy farming. Their cows graze freely on the mountain pastures from June to September, producing milk that is used for cheese and butter with no preservatives, including the tasty Casoretta del Bisbino.

Casoretta del Bisbino

This is a typical cheese from Val d'Intelvi, which is only found in small quantities and is made with whole cow's milk.

Name	Azienda Agricola Del Vecchio
Address	Via 1° Maggio - Frazione Monello
Location	Binago
Telephone	031 942266

The tradition of dairy farming on lake Como

Lake Como has a long tradition of breeding goats and cows, which has benefitted its cuisine, with milk and cheese used to create typical local dishes. Production was initially only for families or small communities, but in recent years it has developed into a commercial activity which, however, always focuses on safeguarding traditional local dairy reci-

risentito utilizzando latte e formaggi per la creazione di piatti tipici del territorio. Inizialmente la produzione doveva servire solo alle esigenze di famiglie e piccole comunità, ma negli ultimi anni si è assistito ad un aumento della lavorazione anche ai fini commerciali, sempre però puntando alla salvaguardia delle ricette della tradizione casearia locale, fino anche al recupero di specialità quasi ormai perdute. Tra i formaggi da citare Il Latteria che arriva dal Triangolo Lariano ed è prodotto con latte vaccino parzialmente scremato ed il Lariano d'alpeggio che, come suggerisce il nome, giunge dagli alpeggi della provincia. Quest'ultimo è un formaggio dolce e gradevole al palato, con pasta che va dal paglierino al giallo scuro a seconda dell'invecchiamento.

Infine una menzione speciale va alla Semuda, nota anche con il nome di *scimut*, un cacio originario della sponda occidentale del lago. Ottenuto da latte vaccino proveniente soltanto da animali allevati nella provincia, ha forma bassa e cilindrica, con dimensioni che variano dai 25 ai 35 cm di diametro e peso tra i 2 e i 4 kg. Il sapore dolce ricorda i pascoli di montagna ed è sostenuto da un retrogusto acidulo. Viene stagionato in grotte naturali o cantine anche oltre l'anno, e ne esistono due varianti: una grassa, prodotta nei mesi estivi con latte intero, e una magra prodotta tutto l'anno con latte scremato. La pasta semi-cotta ha occhiature sempre più evidenti a seconda della stagionatura ed è racchiusa in una crosta liscia e dura.

pes and even reintroducing specialties that had almost been forgotten.



In una struttura rurale recuperata sono esposti oggetti che raccontano frammenti di vita quotidiana degli abitanti della valle. (tel 031/ 817812)

Ponna Intelvi

Museo della Casa Contadina.

E' una antica abitazione adibita a museo che illustra la vita contadina a cavallo tra Otto e Novecento

Museo dell'Alpe

Racconta le antiche tradizioni degli abitanti della Val d'Intelvi

(per ambedue i musei - tel. 031/ 2667494)

life for inhabitants of the valleys. (tel 031/ 817812)

Ponna Intelvi

Museo della Casa Contadina.

An old home now a museum illustrating farming life from 18th-19th centuries.

Museo dell'Alpe

Museo dell'Alpe recounts the ancient traditions of the inhabitants in Val d'Intelvi (for both museums, contact 031/2667494)



Museo della Val Cavargna

Altri produttori di riferimento

Nome	Latteria Altolario Lago di Como
Indirizzo	Via Nazionale
Presso	Centro Agrozootecnico
Località	Dongo

Nome	Azienda Agricola Le Camosciate
Indirizzo	Via Carcano, 1
Località	Bregnano
Recapito	Tel. 031 770510

Nome	Azienda Agricola Albini Ivan
Indirizzo	Via Roma 35 - fraz. Germasino
Località	Gravedona ed Uniti
Recapito	Tel. 0344 88635

Nome	Azienda Agricola Toia Oreste
Indirizzo	Frazione Travisa 54
Località	Gravedona ed Uniti
Recapito	Tel 0344 85407

Nome	Azienda Agricola Tanera Alma
Indirizzo	Via del Duca, 4
Località	Peglio
Recapito	Tel. 0344 89815

Nome	Azienda Agricola Angelinetta Davide
Indirizzo	Frazione Camlago, 9ter
Località	Pianello del Lario
Recapito	Tel. 339 7218767

Nome	Azienda Agricola Pozzi Cecilia
Indirizzo	Via Regina 16, fraz. Bellera
Località	Pianello del Lario
Recapito	Tel. 339 4323804

Nome	Azienda Agricola Spelzini Mirco
Indirizzo	Piazza San Giovanni, 5 loc. Bugiallo
Località	Sorico
Recapito	Tel. 333 2938682

Nome	Azienda Agricola Riva Alda
Indirizzo	Via Loro
Località	Stazzona
Recapito	Tel. 0344 887201

Nome	Azienda Agricola Nadale Antonella
Indirizzo	Località Carnèe
Località	Stazzona
Recapito	Tel. 0344 88438

Nome	Azienda Agricola Casarini Luigi
Indirizzo	Via Galbiga, 8b - fraz. Tavordo
Località	Porlezza
Recapito	Tel. 333 3422522

Nome	Azienda Agricola Rusconi
Indirizzo	Via Pio XI
Località	Bene Lario
Recapito	Tel. 0344 31013

Nome	Azienda Agricola Punt di Reseg
Indirizzo	Via Vanzonico
Località	Stazzona
Recapito	Tel. 339.3971992

Nome	Azienda Agricola Sgheiz Lorena
Indirizzo	Frazione Perla, 11
Località	Schignano
Recapito	Tel 031 819232

Nome	Azienda Agricola La Grangia
Indirizzo	Via Regina, 78
Località	Sorico
Recapito	Tel. 339 1161075

Nome	Azienda Agricola Agriturismo Barcola
Indirizzo	Via al Forno, 14 fraz. Cardano
Località	Grandola ed Uniti
Recapito	Tel. 0344 32776

Nome	Azienda Agricola Martinelli Michele
Indirizzo	Via Binadone, 3
Località	Grandola ed Uniti
Recapito	Tel. 0344 31278

Nome	Azienda Agricola Giusy
Indirizzo	Via Schignano
Località	Argegno
Recapito	Tel. 031 821113

Nome	Societa' Agricola Monte San Bernardo
Indirizzo	Monte Colmegnone, loc. Roccolo
Località	Carate Urio
Recapito	Tel. 339 3150561

Nome	Azienda Agricola "I Monti Di Sera"
Indirizzo	Loc. Pra di Spiss
Località	Sormano
Recapito	Tel. 031 670607

Nome	Azienda Agricola Ciapessoni
Indirizzo	Via Vittorio Veneto, 25
Località	Bizzarone
Recapito	Tel. 031 948002

Nome	Azienda Agricola Campo dell'Ama'
Indirizzo	Via Raimondi, 50
Località	Gironico
Recapito	Tel. 320 1197161

Nome	Azienda Agricola Zaffaroni Domenico
Indirizzo	Via Grandi
Località	Mozzate
Recapito	Tel. 0331 1815568

Nome	Azienda Agricola Ciappa Cesare e Marco
Indirizzo	Via Alla Poncia 1
Località	Consiglio di Rumo
Recapito	Tel. 0344 82345

Nome	Azienda Agricola Santoianni Giordano
Indirizzo	Via A.Rumi 12
Località	Dongo
Recapito	Tel. 0344.81621

Nome	Azienda Agricola Gestra Gianfranco
Indirizzo	Via Cimitero
Località	Dongo
Recapito	Tel. 0344.81316

Nome	Azienda Agricola Nonini Eugenio
Indirizzo	Fraz. S. Agata, 49
Località	Gera Lario
Recapito	Tel. 0343.54469

Nome	Agriturismo Labbio
Indirizzo	Via del Marmo
Località	Musso
Recapito	Tel. 0344.80120

Nome	Agriturismo Zertin
Indirizzo	Strada per Bodone
Località	Peglio
Recapito	Tel. 338.1759775

Nome	Azienda Agricola La Natura
Indirizzo	Località Giuan
Località	Pianello del Lario
Recapito	Tel. 339.7218767

Nome	Azienda Agricola La Taiada
Indirizzo	Via per Casasco 1
Località	Castiglione d'Intelvi
Recapito	Tel. 329.3138121

Nome	Società agricola Abate Erminia e Samuele
Indirizzo	Loc. Bolla
Località	Castiglione d'Intelvi
Recapito	Tel. 031.831840

Nome	Azienda Agricola De Maria
Indirizzo	Via Molobbio
Località	Dizzasco
Recapito	Tel. 031.821502

Nome	Azienda Agricola Fraquelli Teodolinda
Indirizzo	Via Oragiola
Località	Mezzegra
Recapito	Tel. 338.8998431

Nome	Azienda Agricola Rondanino
Indirizzo	Localita' Rondanino
Località	Ramponio Verna
Recapito	Tel. 031-841397

Nome	Azienda Agricola Alpe Di Sala
Indirizzo	Loc. Alpe
Località	Sala Comacina
Recapito	Tel. 031.980029

Nome	Azienda Agricola Gaddi Raffaella
Indirizzo	Via Volta 25
Località	San Fedele d'Intelvi
Recapito	Tel. 031 880718 - 339.1565376

Nome	Azienda Agricola Zanotta Davide
Indirizzo	Via Ugo Ricci 31 loc. Viano
Località	Tremezzo
Recapito	Tel. 347.1057194

Nome	Azienda Agricola Sant'Anna
Indirizzo	Via Lecco 20
Località	Eupilio
Recapito	Tel. 031.658490

Nome	Azienda Agricola Cascina Sant'Angelo
Indirizzo	Via Colombo 62
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 031.965038

Nome	Azienda Agricola Sancassani Gaetano
Indirizzo	Loc. Pra Filippo 38
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 339.8856883

Nome	Azienda Agricola Il Girasole
Indirizzo	Via al Castello 9
Località	Castelmarte
Recapito	Tel. 031.620763

Nome	Azienda Agricola Morini Giordano
Indirizzo	Loc. Monti di Nesso
Località	Nesso
Recapito	Tel. 031.917121

Nome	Azienda Agricola Fattoria Lago di Como
Indirizzo	Loc. Pedegola
Località	Torno
Recapito	Tel. 347.7653074

Nome	Azienda Agricola Rusconi Tommaso
Indirizzo	Via C.Colombo 19
Località	Appiano Gentile
Recapito	Tel. 031.930961

Nome	Azienda Agricola La Pineta di Sala
Indirizzo	Via della Resistenza, Cascina Pagliaccia
Località	Appiano Gentile
Recapito	Tel. 031.932476

Nome	Azienda Agricola Marella Claudio
Indirizzo	Via Falcone 1
Località	Binago
Recapito	Tel. 031.940653

Nome	Azienda Agricola Fratelli Ponzin
Indirizzo	Via Garibaldi 56
Località	Bregnano
Recapito	Tel. 031.772005

Nome	Azienda Agricola Regina
Indirizzo	Via Lombardia 32/A
Località	Lomazzo
Recapito	Tel. 02.96370352

Nome	Azienda Agricola Galli - Fattoria Vapore
Indirizzo	Via A. Manzoni 3
Località	Merone
Recapito	Tel. 031.865129

Nome	Azienda Agricola Agrobiologica Valmulini
Indirizzo	Via Cappelletta
Località	Ronago
Recapito	Tel. 031.980595



4. Olio dei laghi lombardi



La storia

Un impiegato delle poste ed un pasticcere di Bellagio colti dalla sindrome dell'olivicoltore. Questi sono due fra i fautori della rinascita della coltivazione degli ulivi e della produzione di olio sul Lago di Como. Per loro la coltivazione e la cura degli ulivi è una missione, che li rende capaci di contribuire alla conservazione di quella che è la maggiore bellezza e attrattiva del Lago di Como: il suo affascinante e unico paesaggio.

Gianmaria lavora alle poste e un mese all'anno prende permesso per andare a raccogliere le sue olive, attività che lo impegna fino a quindici ore al giorno. Cesare invece ha una pasticceria, ma quando è il momento molla il forno alle cure dei suoi famigliari per dedicarsi ai suoi uliveti. Coltivare ulivi in que-

The story

A post office clerk and a pastry chef from Bellagio were both struck by oil fever: these two men are the champions of a rebirth in olive growing and oil production on Lake Como. Cultivating and caring for their olive trees is their mission and means that they help preserve one of the most attractive features of Lake Como: its unique, delightful landscape. Gianmaria works at the post office and, one month a year, has time off to harvest his olives – an activity that takes up to 15 hours a day. Cesare has a pastry shop, but when it is time he leaves his oven in the care of his family to dedicate himself to his olive groves. It is not easy to grow olive trees in this area. There are no large groves and the plants are almost always located on very steep slopes.

sti territori non è facile, non esistono zone pianeggianti di vaste dimensioni e le piante sono quasi sempre poste in zone molto ripide. La raccolta viene fatta nel mese di novembre, con le olive non in piena maturazione, ciò permette la creazione di un olio dalle caratteristiche peculiari. Le olive sono portate al frantoio nel giro di tre giorni al massimo, operazione necessaria per evitare quel processo naturale di ossidazione dei frutti che altererebbe le caratteristiche dell'olio che per le sue particolarità si è meritato la DOP.

Olio dei laghi lombardi

L'olio del Lago di Como è un extravergine d'oliva dal profumo intenso e dal sapore fruttato che rievoca sfumature della mandorla e del carciofo. Le aree di produzione sono quelle di Bellagio, Ossuccio, Lenno, Tremezzo, Griante, Varenna-Perledo e Gravedona. Qui le olive vengono raccolte a mano e subito macinate a pietra e spremute a freddo. E' un olio con acidità oleica molto bassa ed è questa una delle principali ragioni del suo pregio. L'olio Laghi Lombardi, grazie alla sua leggerezza e delicatezza, che non copre i sapori delle pietanze, può essere utilizzato con gli antipasti e con i piatti a base di pesce, ma anche nelle preparazione di pasticceria.

Nome	Agnelli & Sancassani
Indirizzo	Piazza dei Canestri
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 338.4501395

The harvest takes place in November when the olives are not yet fully ripe, which gives oil with very special features.

Oil from the lombard lakes

Lake Como olive oil is an extra virgin olive oil with an intense scent and fruity flavour, with hints of almond and artichoke. It is produced around Bellagio, Ossuccio, Lenno, Tremezzo, Griante, Varenna-Perledo and Gravedona.

Nome	Agnelli & Sancassani
Indirizzo	Piazza dei Canestri
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 338.4501395

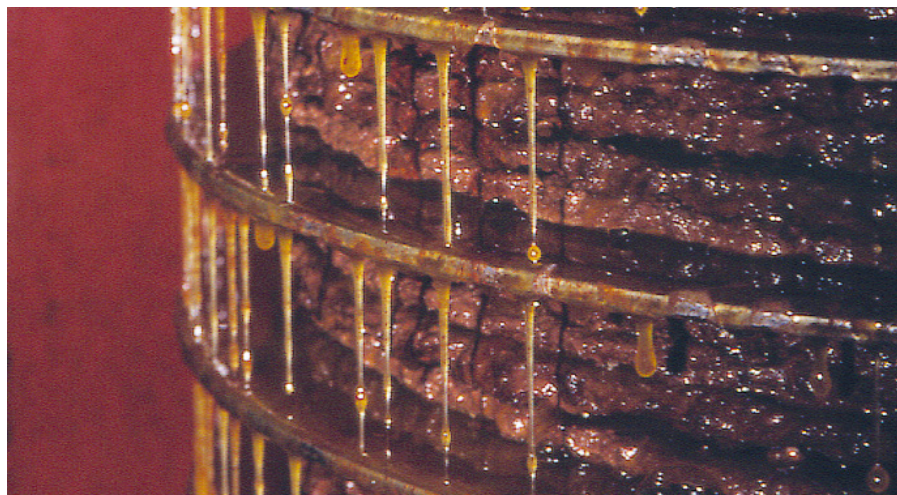
La tradizione olivicola

La Lombardia vanta un'antichissima tradizione olivicola nel territorio dei laghi prealpini. Sui laghi di Como e d'Iseo si trovano zone per tradizione destinate a uliveto come testimoniano i nomi di luoghi come la Zoca de l'olii (Conca dell'olio) fra Lenno e Sala Comacina. Ciò è dovuto al microclima esistente in quest'area che ha permesso la creazione di una vera e propria oasi mediterranea.

L'olio extravergine d'oliva Laghi Lombardi ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta che individua come zona di produzione il bacino dei laghi Sebino e Lario, nella provincia di Como sono ben 33 i comuni coinvolti. Un ruolo importante nel corso dell'ultimo secolo nel nuovo slancio di piantumazione degli ulivi sulle sponde del lago di Como l'ha avuto il Frantoio Vanini, una famiglia impegnata nell'olivicoltura fin dal 1850.

The olive growing tradition

Lombardy has a very ancient tradition of olive cultivation in the pre-Alpine lake area. On Lake Como and Lake Iseo there are areas traditionally used for olive growing, as can be seen in place names like Zoca de l'olii (the Valley of Oil) between Lenno and Sala Comacina. This is due to the microclimate in this area, which creates a real Mediterranean oasis.



Fase di spremitura



Isola Comacina

Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

OSSUCCIO, il Sacro Monte

Tra i monumenti della sponda occidentale del Lago di Como spicca senza dubbio il complesso monumentale composto dal Sacro Monte e dal Santuario della Madonna del Soccorso ad Ossuccio. Sul pendio della collina che sovrasta l'incantevole insenatura della "Zoca de l'Oli", di fronte all'Isola Comacina, tra il 1635 e il 1714 furono costruite le 14 cappelle dedicate ai Misteri del Rosario, lungo un sinuoso sentiero che conduceva al già esistente Santuario dedicato alla Vergine. Questi preziosi tempietti barocchi, a pianta circolare vennero decorati con stucchi

Places to visit: a journey through flavours

OSSUCCIO, the Sacred Mount

Among the sights on the Western shore of Lake Como, one that stands out is the monumental complex of the Sacred Mount and the Sanctuary of the Madonna del Soccorso (Our Lady of Perpetual Help) in Ossuccio. On the hillside overlooking the enchanting inlet of "Zoca de l'Oli", opposite Isola Comacina, 14 chapels dedicated to the Mysteries of the Rosary were built between 1635 and 1714 along a winding path that led to the existing sanctuary dedicated to the Virgin Mary. These fine little circular Baroque temples were decorated with stucco and frescoes and

e affreschi, e completati da circa 230 grandi statue opera di artisti della Scuola Intelvese. Si tratta di uno spettacolare percorso di fede che risulta perfettamente inserito ed integrato nel paesaggio circostante tra gli ulivi secolari e i dolci terrazzamenti del terreno. Poco più di un chilometro di cammino permette di raggiungere quota 419 metri dove sorge il Santuario a navata unica che conserva sull'altare il 15° Mistero, rappresentato dal gruppo scultoreo dell'Incoronazione di Maria. L'importanza storico - artistica di questo complesso ha fatto sì che nel 2003 venisse dichiarato dall'UNESCO "Patrimonio dell'Umanità"

ISOLA COMACINA

L'Isola Comacina, lunga poco più di 600 metri, è l'unica isola del Lago di Como. Conserva i resti del suo illustre passato quando era addirittura chiamata "Crisopoli" ossia città dell'Oro (o forse "città del Cristo"). Su di essa vennero costruite ben 5 chiese, distrutte nel XII secolo in seguito ad una feroce battaglia con gli abitanti di Como. Oggi l'isolotto è disabitato, ma è meta di molti turisti che raggiungono il rinomato ristorante o passeggiano lungo i sentieri del percorso archeologico che è stato recentemente istituito. A Ossuccio presso la chiesa di S. Maria Maddalena di Ospedaletto, è stato recuperato l'antico Hospitalis per i pellegrini, sorto in epoca medievale che funge oggi da sede museale e da "visitor center" per l'Isola Comacina. www.isola-comacina.it/antiquarium.html

completed by around 230 large statues by artists from the Intelvi School. It is a spectacular journey of faith that fits perfectly into the surrounding landscape, with centuries-old olive trees and the gentle terraces of the area. Just over a kilometre walk brings you to 419 metres above sea level and to the single-nave sanctuary whose altar houses the 15th Mystery, with a group of sculptures showing the Coronation of Mary.

The historic and architectural importance of this complex led to it being declared a UNESCO World Heritage Site in 2003.

THE ISLAND OF COMACINA

The Island of Comacina, which is just over 600 metres long, is the only island on Lake Como. It preserves relics of its illustrious past when it was called "Crisopoli" (the "City of Gold", or perhaps "City of Christ"). Five churches were built on the island, which were destroyed in the 12th century following a fierce battle with the inhabitants of Como. Today the little island is uninhabited, but many tourists visit its famous restaurant or walk along the archaeological trail that has recently been created.

In Ossuccio the Church of Saint Mary Magdalene in Ospedaletto is home to the restored medieval pilgrims' Hospitalis, and is now a museum and visitors centre for the Island of Comacina.

www.isola-comacina.it/antiquarium.html

Altri produttori di riferimento

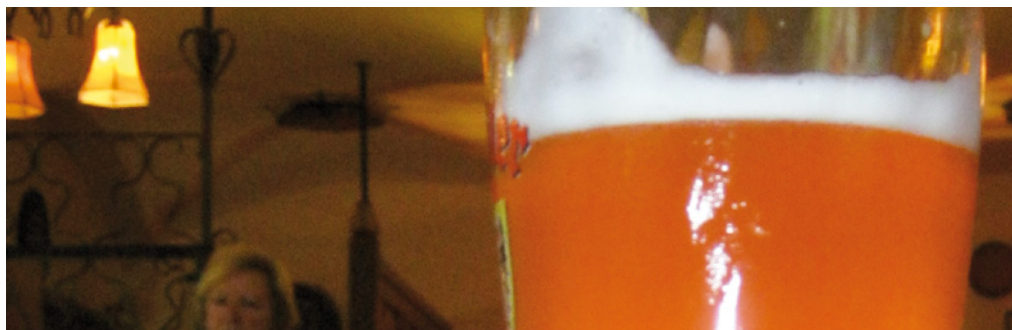
Nome	Oleificio Vanini Osvaldo
Indirizzo	Via Silvio Pellico 10
Località	Lenno
Recapito	Tel. 0344 55127

Nome	Cooperativa Olivicoltori del Lago di Como
Indirizzo	Via alla Valle Masna, 2
Località	Perledo (LC)
Recapito	Tel. 0341.216080

Nome	Azienda Agricola Del Medeghino
Indirizzo	Via Al Castello
Località	Musso
Recapito	Tel. 0344.81382

Nome	Azienda Agricola Sorsasso
Indirizzo	Via Gaggio 1 bis
Località	Domaso
Recapito	Tel. 0344.83380

5. Birra/Beer



La storia

Il birrifico Doppio Malto nasce dalla un'idea di Alessandro Campanini, ex grafico con la passione per i viaggi negli U.S.A. Lì impara a conoscere il mondo delle birre artigianali e presto decide di trasformare questa passione in professione. La sua formazione di mastro birraio avviene presso un birrifico plurimedagliato, il Niagara Falls Brewing Company in Canada. Di ritorno dal Nord America coinvolge tre amici, oggi soci, fondando il suo Birrifico ad Erba. Il Doppio Malto, oltre a produrre birre artigianali di ottima qualità, offre una varietà di squisiti piatti della cucina mediterranea e internazionale.

Birra

Nella vasta gamma di birre di stampo americano, il fiore all'occhiello è la Mahogany Ipa, un'ambrata con riflessi mogano, persistente al palato, sentori di pompelmo e agrumi in generale. Ben luppolata come tradizione di questa tipologia, amara ma equilibrata. E' stata 1° classificata e vincitrice della meda-

The story

The Doppio Malto brewery was the idea of Alessandro Campanini, an ex-graphic designer with a passion for travelling to the U.S.A. There he discovered the world of microbreweries and soon decided to transform his passion into a profession. His training as a master brewer took place at the multi-award winning Niagara Falls Brewing Company in Canada. On his return to North America he involved three friends, who are now his business partners, and founded his brewery in Erba. Doppio Malt not only produces excellent quality artisan beer, but also offers a range of exquisite Mediterranean and international dishes.

Beer

Among the vast range of American-style beers, the jewel in the brewery's crown is its Mahogany Ipa, a golden ale with mahogany tints that lingers on the palate and contains hints of grapefruit and citrus. It is well hopped, as is traditional with this type of beer

glia d'oro, categoria birre speciali, nell'edizione 2010 dell'International Beer Challenge di Londra.

Nome **Doppio Malto**
Indirizzo **Via Milano 9**
Località **Erba**
Recapito **Tel. 031 3334187**

La birra sul Lago di Como

Tra i tanti prodotti enogastronomici della provincia di Como ce n'è uno che ha natali recenti, ma non di meno ha un forte attaccamento al territorio: la birra. L'antica bevanda, che ha una sua tradizione secolare nei Paesi nordeuropei, ha trovato nella terra comasca un bacino florido e accogliente dove potersi radicare. Non a caso il primo in Italia a fare birra artigianale, Agostino Arioli, è proprio di queste zone. Dopo una serie di stage in microbirrifici tedeschi nel 1996 fonda insieme al fratello Stefano il Birrificio Italiano a Lurago Marinone, vincendo nel corso degli anni numerosi riconoscimenti anche internazionali. Successivamente diverse realtà artigianali si sono affacciate sulla scena lariana e tutte con un comune denominatore: la passione nata con l'*homebrewing* trasformatasi in un'attività produttiva a tutti gli effetti. Diversi gli stili sviluppati, ma la ricerca di un legame con i frutti del territorio sembra una costante, tanto che si è cercato di utilizzare castagne o miele lariano per creare un prodotto molto particolare e di altissima qualità che ben si abbina a tutti i sapori locali.

and is bitter but well balanced. It won first prize and a gold medal in the special beer category at the 2010 International Beer Challenge in London.

Name **Doppio Malto**
Address **Via Milano 9**
Location **Erba**
Telephone **031 3334187**

Lake Como beer

Among the province of Como's many food and wine products there is one that is of fairly recent origin, but no less linked to its territory: beer. This ancient drink has a centuries-old tradition in Northern European countries and has found a welcoming, fertile territory in which to put down roots in the Como area. It is no coincidence that the first person in Italy to produce artisan beer, Agostino Arioli, is from this area. After a series of workshops in German microbreweries, in 1996 he founded Birrificio Italiano in Lurago Marinone, together with his brother Stefano, which has won numerous awards both in Italy and abroad over the years. Since then various artisan breweries have appeared in the Lake Como area, all with a common feature – their love of home brewing, which has become a real business activity. They have developed various styles, but there is a constant link with research into local produce: so much so that some have used chestnuts or Lake Como honey to create a very special, top quality product that is perfect with local flavours.

Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

I laghi briantei

Là dove la pianura va ad incontrare le montagne del Triangolo Lariano, in fila ordinata troviamo cinque piccoli specchi d'acqua, circondati da terreni ondulati e lievi pendii: il lago di Montorfano e quello di Alserio, quello di Pusiano, quello del Segrino e il lago di Annone. Tutti sono perfettamente accessibili nel modo più naturale, a piedi, in bicicletta o volendo a cavallo, grazie ai percorsi e alle stradine che penetrano tra i canneti e i boschi. Si possono raggiungere piccole spiagge e aree picnic, oppure solcare in barca, rigorosamente senza motore, le acque calme e pescose per godere appieno dell'amenità di questi luoghi. La zona è caratterizzata dalla vicinanza e facilità di collegamento agli aeroporti e ai grandi assi di comunicazione ed è l'abituale meta di turisti per piacevoli gite fuori porta. Da ovest a est incontriamo: il minuscolo Lago di Montorfano, riserva naturale, sul quale si affacciano la settecentesca Villa Barbavara ed il prestigioso golf club Villa d'Este; è un paradiso per i nuotatori, che trovano qui acque pulite e particolarmente calde, da dove, nelle giornate limpide, si può ammirare il Monte Rosa. Sul colle che domina la cittadina rimangono le rovine dell'antico castello della famiglia Mandelli.

Il Lago di Alserio, un tempo unito al Lago di

Places to visit: a journey through flavours

I laghi briantei

Where the plain meets the mountains of the Lake Como Triangle there are five small lakes laid out in an orderly line, surrounded by rolling terrain and gentle slopes: the lakes of Montorfano, Alserio, Pusiano, Segrino and Annone. All are completely accessible in the most natural way possible – on foot, by bike or even on horseback, on trails and small roads that weave through the reeds and woods. You can access little beaches and picnic areas, or sail (but not by motorboat) the calm, fish-filled waters to enjoy the amenities of these areas to the full. The area is easy to reach, as it is close to airports and major roads and is a common destination for day-trippers.

From West to East we encounter:

The tiny Lake Montorfano, a nature reserve, with its 18th century Villa Barbavara and the prestigious Villa d'Este golf club. It is a paradise for swimmers, with clean and particularly warm water where, on clear Summer days, you can see Monte Rosa. On the hill overlooking the little town are the ruins of the Mandelli family's ancient castle.

Lake Alserio, which was once joined to Lake Pusiano, is surrounded by meadows that extend to its banks. The area is a real oasis for day trips and picnics, with easy, pleasant

Pusiano, è circondato da prati che ne lambiscono le rive. La zona è una vera e propria oasi di svago per gite e pic-nic; piacevoli e facili sentieri, percorribili a piedi o in bicicletta, conducono ai paesi di Merone e Monguzzo. La cittadina di Alserio, tra le acque e la verde collina, ospita la Villa Cramer, sul colle di Tassera. Quest'ultimo è legato alla famosa battaglia avvenuta nel 1160 tra il Barbarossa e i milanesi, la "Battaglia di Tassera" appunto, la cui rievocazione storica ha luogo ogni anno nel mese di agosto. Giovanni Segantini celebrò la bellezza del Lago di Pusiano, immortalandone il paesaggio ed i silenziosi canneti nei suoi quadri. Pittoresco è anche il paese omonimo, famoso per gli stupendi fuochi d'artificio che lo illuminano insieme allo specchio d'acqua ogni anno ad agosto, in occasione dei festeggiamenti della Madonna della Neve. Dal piccolo santuario dedicato alla Vergine si gode uno stupendo panorama con in primo piano l'isolotto dei Cipressi.

All'interno dell'abitato è Palazzo Carpani Beauharnais, che nel settecento divenne residenza abituale prima degli Asburgo e successivamente di Eugenio Beauharnais, figliastro di Napoleone e vicerè d'Italia. Spostato a nord, in un paesaggio già prealpino, quasi incastonato tra le montagne, è il Lago del Segrino.

La "mite bacinella" di Carlo Emilio Gadda, che abitò a Longone, è fra i meglio attrezzati per il tempo libero, con una pista ciclopedonale che ne percorre tutto il perimetro, la

paths that you can explore on foot or by bike, leading to the villages of Merone and Monguzzo. The little town of Alserio, with its waters and green hillside, is home to Villa Cramer, on the Tassera Hill. The hill is linked to the famous battle that took place in 1160 between the Barbarossa and the Milanese, known as the "Battle of Tassera", whose historical re-enactment takes place every year in the month of August.

Giovanni Segantini celebrated the beauty of Lake Pusiano by immortalising its landscape and silent reed thickets in his paintings. The village of the same name is also picturesque and is famous for its marvellous fireworks, which illuminate both the village and the lake each year in August, to celebrate Our Lady of the Snows. The little sanctuary dedicated to the Virgin Mary offers a stupendous view, including the little Island of the Cypresses. Inside the village is Palazzo Carpani Beauharnais, which in the 18th century became a residence first of the Hapsburgs and then later of Eugene de Beauharnais, stepson of Napoleon and Viceroy of Italy.

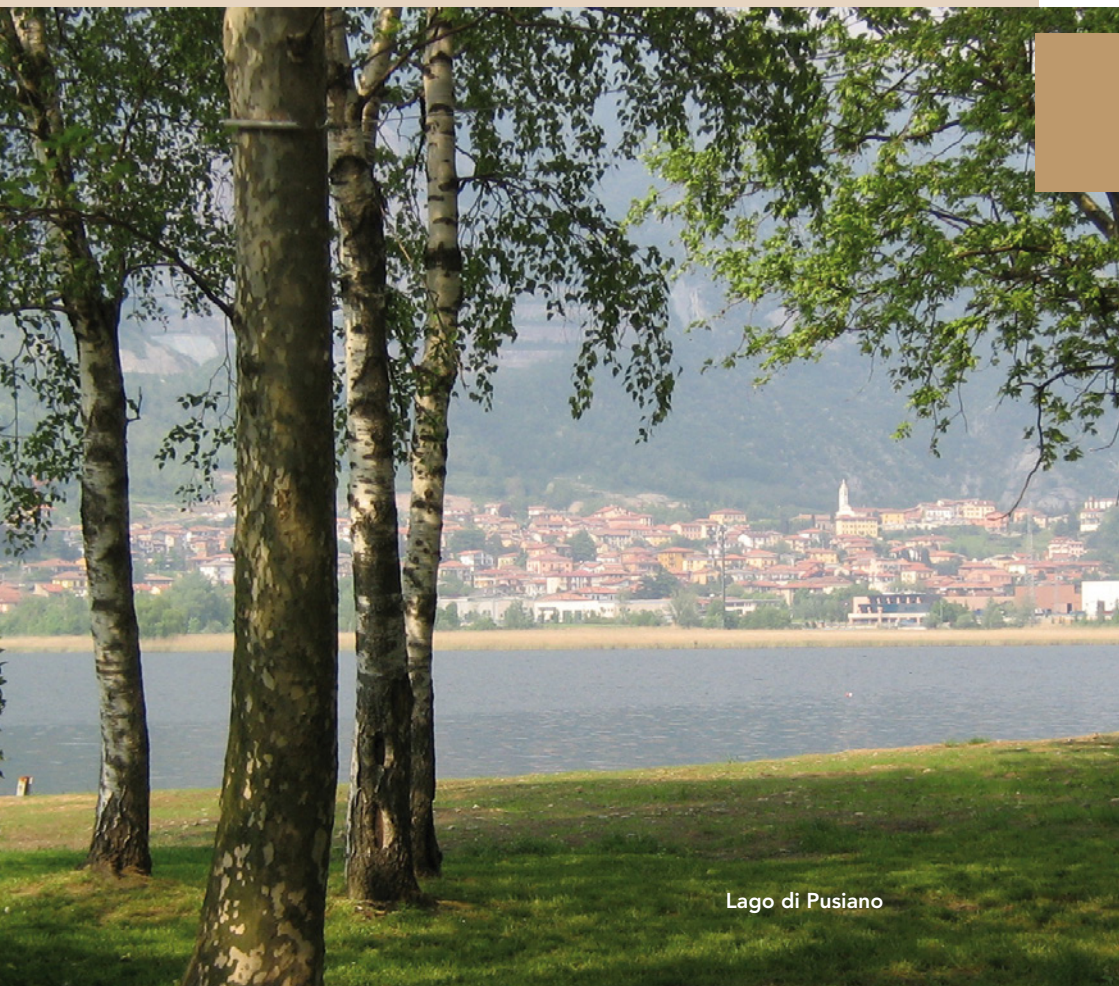
Further North, set in a pre-Alpine landscape, virtually amidst the mountains, is Lake Segrino.

Described as a "gentle basin" by Carlo Emilio Gadda, who lived in Longone, it is one of the best-equipped for free-time activities, with a cycle-pedestrian path around its whole perimeter and the possibility to rent rowing boats and canoes, together with public and private beaches.

possibilità di noleggiare barche a remi e canoe e spiaggette libere e attrezzate. Annone Brianza si estende lungo il promontorio che sporge fino a quasi toccare la contrapposta penisola di Isella, e sembra quasi dividere il Lago di Annone, forse un tempo attraversato qui da un ponte romano.

Poco distante dal centro sorge isolato l'oratorio di S.Giorgio, tardo-quattrocentesco, i cui affreschi sarebbero attribuibili al Maestro della Pala Sforzesca.

Annone di Brianza lies along the promontory that juts out and almost touches the opposing little peninsula of Isella, and appears to divide Lake Annone, which was perhaps once crossed at this point by a Roman bridge. Just a short distance from the centre is the isolated, late 15th century St. George's Oratory, whose frescoes are attributed to the Master of the Sforza Altarpiece.



Lago di Pusiano

Altri produttori di riferimento

Nome	Il Quarto d'Ora Granata
Indirizzo	Via Carducci 16/a
Località	Rovello Porro
Recapito	Tel. 02 96754059

Nome	Birrificio Italiano
Indirizzo	Via Castello 51
Località	Lurago Marinone
Recapito	Tel. 031 895450

Nome	Il Birrificio di Como
Indirizzo	Via Pasquale Paoli, 3
Località	Como
Recapito	Tel. 031 505050

Nome	Birrificio Bi-Du
Indirizzo	Via Torino 50
Località	Olgiate Comasco
Recapito	Tel. 031 945418

Nome	Birrificio del Lido di Menaggio
Indirizzo	Via Roma 11
Località	Menaggio
Recapito	Tel. 0344 30645

Nome	Birrificio Vismara
Indirizzo	Via per Appiano, 83
Località	Bulgarograsso
Recapito	Tel. 031 933775



6. Vino/Wine



Un pioniere del vino, questo è Daniele Travi. I suoi nonni e bisnonni lo producevano, lavorando i vitigni autoctoni del Lago di Como, e ancora sono impressi nella sua memoria i ricordi di bambino, quando li vedeva trafficare tra le viti. Lui inizialmente ha scelto un'altra strada, quella dell'ingegneria che lo ha portato a lavorare lontano dal suo lago, negli Stati Uniti, con brillanti risultati. Di ritorno però l'amarezza di vedere la proprietà degli avi in disuso e i loro sacrifici maltrattati dall'incuria del tempo, lo hanno convinto a sistemare un primo ettaro di terrazzamento, rifacendo un po' per volta i muretti. Lentamente si fa avanti l'idea: riportare a nuovo splendore la coltivazione della Verdesa, vitigno già conosciuto e apprezzato ai tempi di Plinio il Vecchio e coltivato dai suoi nonni, e la Rosseia. La superficie lavorata è progressivamente aumentata negli ultimi anni e ora

Daniele Travi is a wine pioneer. His grandparents and great grandparents produced wine, working with the autochthonous varieties of Lake Como, and he still remembers seeing them toiling amongst the vines as a child. He initially chose a career as an engineer, which led him to work far away from his home on the lake, in the United States, and was extremely successful, but when he returned he felt sad seeing his ancestors' property abandoned and their sacrifices laid waste by the negligence of time. He therefore decided to reorganise a hectare of terracing, rebuilding the walls a little at a time. Gradually an idea began to take shape: to return the cultivation of Verdesa (a varietal known and appreciated since the time of Pliny the Elder and grown by his grandparents) and Rosseia to their former splendour. The area he worked on has grown in recent years and is now

arriva ai tre ettari. Il risultato è un vino di eccellente qualità, conosciuto e apprezzato persino negli Stati Uniti come in Oriente.

Il Domasino

Il Domasino prende origine dal termine con cui venivano anticamente chiamati i vini provenienti dal territorio sovrastante il comune di Domaso. Qui le vigne terrazzate, esposte al clima temperato e ventilato della sponda occidentale del Lago di Como, producono uve di singolare qualità e pregio. Da queste uve si ottengono vini dalle caratteristiche uniche per bevibilità ed eleganza: il Domasino bianco IGT Terre Lariane, dalla caratteristica freschezza e dai delicati profumi floreali, ed il Domasino rosso IGT Terre Lariane, dal colore rubino brillante, con una piacevole fragranza di frutta rossa.

Nome	Azienda Agricola Sorsasso
Indirizzo	Via Gaggio 1bis
Località	Domaso
Recapito	Tel. 0344 83380

Vini IGT terre lariane

Che il Lago di Como sia terra di vino è cosa nota; le viti, insieme agli ulivi, furono introdotti in questa zona dai Romani. Si tramanda addirittura che quello che veniva prodotto alle Tre Pievi, a Bellagio e nella Tremezzina fosse rinomato in altre zone d'Italia. Cosa ci sia di vero in quello che a tutti gli effetti sembra una leggenda non è dato sapere, di certo Domaso, uno dei centri produttivi dell'IGT Terre Lariane, grazie alla sua posizione in di-

three hectares. It produces top quality wine that is known and appreciated as far afield as the United States and the East.

The Domasino

Domasino takes its name from the ancient term for wines from the area above the municipality of Domaso. Here the terraced vineyards, exposed to the temperate climate and ventilated by the Western shore of Lake Como, produce extremely fine, top quality grapes.

Name	Azienda Agricola Sorsasso
Address	Via Gaggio 1bis
Location	Domaso
Telephone	0344 83380



reazione sud gode di una felice esposizione, che insieme al fertile terreno, permette alle uve di raggiungere una buona maturazione. I vigneti di Domaso si estendono sulle tipiche terrazze o "ronchi" e vengono delimitati da muretti in pietra a secco, frutto di fatiche secolari, che salgono dalla riva del lago fino all'inizio dei castagneti, cioè ad una quota approssimativa di 300-400 metri sul mare. L'Igt Terre Lariane prende forma in vini bianchi realizzati con i vitigni di Verdesse bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano toscano; e vini rossi con uve Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese e Schiava.



Azienda Agricola Sorsasso

Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

L'Alto Lago e la Comunità delle Tre Pievi

Nel IV e V secolo Dongo, Gravedona ed Uniti e Sorico furono il perno della diffusione del Cristianesimo in Alto Lago. Costituirono il feudo delle Tre Pievi, ed ebbero il privilegio di avere propri magistrati e una zecca.

L'importanza religiosa di questo territorio è sottolineata dalla presenza di numerose chiese tra cui sicuramente vale la pena di visitare a Gravedona ed Uniti, le chiese di S. Maria del Tiglio e San Vincenzo

Sicuramente prima dell'anno mille esisteva a Gravedona la chiesa di S. Giovanni Battista, sul cui battistero, nella seconda metà del XII° secolo venne edificata l'attuale Santa Maria del Tiglio, in posizione privilegiata quasi a lambire le acque del lago. L'edificio romanico conservò la doppia denominazione di Santa Maria e San Giovanni fino alla metà del 1600. In epoca barocca la chiesa subì pesanti rimaneggiamenti opportunamente rimossi da un accurato restauro avvenuto nel 1955.

La particolare facciata a fasce bicolore bianche e nere è caratterizzata dall'imponente campanile sporgente che costituisce un esempio unico nell'architettura romanica lombarda e conferisce all'intero edificio un

Places to visit: a journey through flavours

The Upper lake and the Community of the Three Parishes

In the 4th and 5th centuries Dongo Gravedona and Uniti and Sorico were the fulcrum of the spread of Christianity in the Upper Lake area. They formed the domain of the Three Parishes and had their own magistrates and mint.

The religious importance of this area can be seen by its numerous churches, including two that are definitely worth visiting in Gravedona and Uniti, the Churches of S. Maria del Tiglio (St. Mary of the Linden Tree) and St. Vincent.

The Church of St. John the Baptist definitely existed in Gravedona before the year one thousand and the current Church of St. Mary of the Linden Tree was built in the second half of the 12th century on its Baptistry, in a superb location right on the edge of the lake. This Romanesque building kept its dual name of Saint Mary and Saint John until the mid 17th century. The church underwent extensive remodelling during the Baroque period, which was removed by careful restoration in 1955.

Its special, black and white striped facade features an imposing protruding bell tower

forte slancio verticale. L'interno è a navata unica, con un loggiato che corre lungo l'intero perimetro della chiesa. Sopra l'altare è appeso un grande Crocifisso ligneo del XII° sec. Murata nella nicchia a destra un'ara romana e sulle pareti resti di affreschi di varie epoche. Al centro della chiesa, sotto il pavimento attuale vi sono i resti del primitivo fonte battesimale ad immersione.

Accanto sorge la chiesa di S. Vincenzo, di costruzione paleocristiana, riedificata nel 1072 e completamente rimaneggiata nel XVII° secolo. Della struttura romanica sopravvive la cripta che conserva pregevoli capitelli altomedievali, a cui si accede da una scala esterna.

Meritevole di visita è anche il cinquecentesco Palazzo Gallio di Gravedona, fondato sul sito di un antico castello, come ricordano le sue quattro torri angolari.

Sopra Gravedona, percorrendo una tortuosa ma panoramica strada per circa 3 chilometri, si giunge a Peglio dove sorge l'interessante complesso di S. Eusebio, costituito dalla chiesa, dal portico, dall'ossario, dalla canonica e dal cimitero. La chiesa, tardo-gotica ma rimaneggiata nel Seicento, custodisce un magnifico ciclo di affreschi opera di Giovan Mauro della Rovere, detto il Fiammenghino.

that is a unique example of Lombard Romanesque architecture and gives the whole building a strongly vertical direction. Inside is a single nave with a gallery running along the whole perimeter of the church. Above the altar is a large 12th century wooden crucifix. In a walled niche on the right there is a Roman altar and the walls have the remains of frescoes from various ages. In the centre of the church, under the what is now the floor, there are the remains of a primitive baptismal font.

Beside it is the paleochristian Church of St. Vincent, rebuilt in 1072 and completely remodelled in the 17th century. Of its Roman structure only the crypt survives, with its fine capitals from the high middle ages, accessed by an external staircase.

The 16th century Palazzo Gallio in Gravedona, built on the site of an ancient castle (as its four angular towers suggest) is also worth visiting.

Above Gravedona, after following a winding, panoramic road for around 3 kilometres, you come to Peglio with its interesting complex of Saint Eusebius, made up of a church, a portico, an ossuary, a rectory and a cemetery. The late-Gothic church, which was remodelled in the 17th century, contains a magnificent cycle of frescoes by Giovan Mauro della Rovere, known as il Fiammenghino.

Altri produttori di riferimento

Nome	Azienda Agricola di Angelinetta Emanuele
Indirizzo	Via Pozzolo, 16
Località	22013, Domaso
Recapito	Tel. 334 3504713

Nome	Azienda Agricola Agriturismo Giacomino
Indirizzo	Via Fordeccia 42
Località	Sorico
Recapito	Tel. 0344.84710

Nome	Azienda Agricola Hortus
Indirizzo	Via Braghe 23
Località	Lomazzo
Recapito	Tel. 338.6026687



7. Pesce/Fish



L'adolescente Marco Molli cresce come ragazzo di bottega da Peppino Mostes di Sala Comacina, il primo a introdurre sul Lago di Como la pratica dell'affumicazione dei pesci, che fino ad allora, per essere conservati, venivano essiccati al sole e al vento. Una volta imparato a padroneggiare i ferri del mestiere, Molli prende la sua strada e fonda "Le specialità Lariane", azienda che si specializza nell'affumicazione con legna da ardere ed aromi prima delle trote e successivamente anche di lavarelli e anguille. Il segreto è quello di utilizzare solo legnami e erbe selezionate, come faggio, ciliegio, alloro, rosmarino, erba cedrina, foglie di agrumi. La produzione comprende i famosi *Missultin*, ma anche pesci in carpione, ravioli con ripieno di pesce. Da segnalare la bottarga di pesce di lago con uova di lavarello e di agone.

A Bellagio invece lavora la cooperativa di pesca Sant'Andrea. Nata da un'idea di tre pescatori che volevano operare non soltanto nella pesca, ma anche nella trasformazione

As an adolescent Marco Molli worked as assistant to Peppino Mostes from Sala Comacina, the first person to introduce the technique of smoking fish to Lake Como, as fish in the past were dried in the sun and wind in order to preserve them. Once he had learnt the art, Molli forged his own path and founded "Le specialità Lariane", a company specialising in wood smoking first trout, then lavaret and eel with herbs. The secret is to only use carefully selected herbs and wood, like beech, cherry, laurel, rosemary, verbena and citrus leaves. Products include the famous missultin, but also pesci in carpione (soused fish) and fish ravioli. Another excellent product is the lake fish botargo with lavaret and allis shad eggs.

Bellagio is home to the Sant'Andrea fish cooperative. Created by three fishermen who wanted not only to fish but also to process and sell their catch directly, the cooperative is based on knowledge and recipes that have been handed down from father to son.

e vendita diretta del pesce, la cooperativa basa la sua lavorazione su saperi e ricette tramandati di padre in figlio. Tra le sue produzioni da segnalare i filetti di pesce di lago essiccati, gli squarconi, il carpione di lago, i ravioli di pesce e il paté di lago.

Sempre a Bellagio è possibile fermarsi per provare queste deliziose preparazioni presso il ristorante Da Silvio.

Dall'anno di fondazione, nel 1919, è il ristorante del pesce del Lago di Como. Freschezza e tracciabilità del pescato sono garantite giornalmente dal patron Silvio e dal figlio Cristian, entrambi pescatori professionisti. Obiettivi fermamente perseguiti dalla famiglia Ponzini, da ormai cinque generazioni, sono la tutela e la divulgazione della cultura del pesce del Lago di Como. A tale proposito, vengono organizzate periodicamente serate a tema, chiamate "Il Liceo del Pesce", con visite della cucina e del laboratorio del pescato; vi è inoltre la possibilità di seguire i pescatori nel lago per la posa e il recupero delle reti.

Missultin

Un tempo piatto povero, riserva di cibo per l'inverno o per i periodi di carestia, oggi il missoltino è invece ricercatissimo. Si tratta dell'agone, pulito e messo sotto sale per alcuni giorni. Risciacquato e infilato in uno spago insieme ad altri, viene fatto essiccare per un altro giorno per poi essere deposto in contenitori di latta (una volta era un barile di legno, la missolta, dalla quale forse origina il

Also in Bellagio you can try some delicious dishes at the Da Silvio restaurant. It has been the most famous fish restaurant on Lake Como since it was opened, in 1919. Freshness and traceability are guaranteed everyday by the owner Silvio and his son Cristian, both of whom are professional fishermen.

Missultin

Once a poor man's dish, a food stock for Winter or periods of famine, today missoltino is in great demand. It is allis shad, cleaned and dried in salt for several days. The shad is then rinsed, pierced and hung on a cord with other fish and left to dry out for another day before being placed in tin containers (in the past this was a wooden barrel, the missolta, from which the name of the product may de-

nome del prodotto) alternati con foglie di alloro e pressati con torchi a leva. Ogni giorno il coperchio viene pressato sempre di più per far uscire il grasso che viene eliminato. Solo gli agoni possono diventare Missoltini. Vengono consumati previa cottura sulla griglia e in genere serviti con la polenta.

Nome **Molli e C.**
 Indirizzo **Via Lavedo, 18**
 Località **Lenno**
 Recapito **Tel. 0344 55250**

Nome **Cooperativa di Pesca Sant'Andrea**
 Indirizzo **Piazza Sant'Andrea 3/4**
 Località **Bellagio**
 Recapito **Tel. 031 950501**

Nome **Albergo Ristorante Silvio**
 Indirizzo **Via Carcano 12**
 Località **Bellagio**
 Recapito **Tel. 031 950322**

rive) with alternating layers of laurel leaves and then pressed with a lever press.

Only allis shad can become missoltini. It is grilled and usually served with polenta.

Name **Le Specialita' Lariane di Marco**
 Address **Via Lavedo, 18**
 Location **Lenno**
 Telephone **Tel. 0344 55250**

Name **Cooperativa di Pesca Sant'Andrea**
 Address **Piazza Sant'Andrea 3/4**
 Location **Bellagio**
 Telephone **Tel. 031 950501**

Name **Albergo Ristorante Silvio**
 Address **Via Carcano 12**
 Location **Bellagio**
 Telephone **Tel. 031 950322**



La cucina di pesce d'acqua dolce

Ricettari antichi e storici cuochi comaschi sono fedeli testimoni di come il pesce di lago abbia influenzato la cucina della provincia comasca. Dai manoscritti d'epoca risulta come un elemento base della dieta non soltanto dei ceti medio-alti, ma anche di quelli più popolari, variando solamente le modalità di preparazione. Chiaro che non tutta la sapienza culinaria in materia è stata tramandata ai posteri, ma diverse preparazioni si possono ancora trovare nelle tavole domestiche ed anche in quelle dei ristoranti.

I missoltini (missultit o missultin) per esempio erano già in uso nel Medioevo ed ancora oggi fanno parte dei menù locali, oppure il risotto al pesce persico o ancora l'alborella, solitamente fritta od in carpione. O ancora il lavarello con burro e salvia, il cavedano nella versione patè, la zuppa di pesce alla Tremezzina, con luccio, trottele, cavedano, bottatrice e persico.





Villa Balbianello - Lenno

Luoghi da visitare: a spasso tra i sapori

Nel patrimonio artistico della provincia di Como le ville lariane rappresentano l'aspetto più sorprendente ed affascinante, con parchi e giardini che hanno reso queste dimore famose sin dal 1700- 1800, quando venivano utilizzate dalla nobiltà lombarda come "luoghi di delizie", ospitavano scrittori e letterati ed erano vetrina di ricchezze familiari e di importanza politica.

In primavera non c'è un'altra zona d'Italia che possa offrire un'esplosione di colori così intensa in grado ancora oggi di attirare milioni di turisti provenienti da tutto il mondo.

Villa del Balbianello a Lenno, Villa Carlotta a Tremezzo, Villa Melzi e Villa Serbelloni a Bellagio, sono gli esempi più significativi di questa realtà lariana

Villa del Balbianello

Sul promontorio di Lenno sorge la splendida Villa del Balbianello, costruita per volere del Cardinale Durini nel 1700 è oggi proprietà del FAI. E' uno degli angoli più suggestivi del lago.

La bellissima loggia panoramica si affaccia sul paese di Bellagio e sull'Isola Comacina. Al piano più alto della dimora si trova un singolare museo che raccoglie i ricordi di viaggio dell'ultimo proprietario, l'esploratore Guido Monzino, appassionato di spedizioni e uomo di grande cultura. Fu lui a destinare

Places to visit: a journey through flavours

The villas of Lake Como are one of its most surprising and fascinating elements of its artistic heritage, with parks and gardens that have made these homes famous since the 18th and 19th centuries, when they were used by the Lombard nobility as "places of delight", hosting authors and literary figures and were a showcase of family wealth and political power.

In Spring there is no other area of Italy that offers such an intense explosion of colours, which today still attracts millions of tourists from all over the world.

Some of the most important examples of Lake Como's villas are Villa Balbianello in Lenno, Villa Carlotta in Tremezzo and Villa Melzi and Villa Serbelloni in Bellagio.

Villa del Balbianello

The splendid Villa Balbianello is located on a promontory in Lenno. It was built by Cardinal Durini in the 18th century and is today the property of the FAI (the Italian National Trust). It is one of the most atmospheric areas of the lake. Its lovely panoramic open gallery looks out over the village of Bellagio and Isola Comacina. On the upper floor of the villa is a unique museum housing the art collections and travel artefacts of its last owner, the explorer Guido Monzino, an extremely cultured man who loved expeditions. He donated the

la villa al Fondo per l' Ambiente Italiano per lascito testamentario.

Il giardino è caratterizzato da terrazze e balaustrate e segue fedelmente l'andamento del terreno, scosceso con ripide rocce in alcuni punti e più dolce e digradante in altri. www.fondoambiente.it

Villa Carlotta di Tremezzo

La villa con la scenografica scalinata e il giardino architettonico furono costruiti sul finire del 1600 per la famiglia Clerici. Passarono poi in proprietà al conte Sommariva, che ne modificò parzialmente lo stile secondo i dettami del neoclassicismo, e successivamente alla principessa Marianna dei Paesi Bassi, che ne fece dono di nozze alla figlia Carlotta. Al suo interno è ospitato un significativo museo che raccoglie statue, dipinti e mobili del periodo neoclassico, tra cui pregevoli sculture di Antonio Canova e tele di Francesco Hayez. Al secondo piano decorazioni settecentesche e stanze con arredamenti d'epoca.

Nel giardino si possono ammirare alberi e piante provenienti da ogni parte del mondo: pergolati di agrumi, imponenti siepi di camelie, felci arboree australi, palme, piante tropicali, conifere rare secolari, collezioni di bambù. In primavera (aprile-maggio) si assiste ad una meravigliosa fioritura di azalee delle quali qui sono presenti circa 150 varietà.

Dai giardini e dalle terrazze della villa la vista spazia sul centro lago, Bellagio, le Grigne e il Legnone. www.villacarlotta.it

villa to the FAI in his will.

The garden features terraces and balustrades and faithfully follows the shape of the terrain, which is steep and rocky in parts and gently sloping in others. www.fondoambiente.it

Villa Carlotta di Tremezzo

This villa, with its striking staircase and architectural garden, was built towards the end of the 17th century for the Clerici family. It then became the property of Count Sommariva, who partially modified its style according to the principles of Neoclassicism, and later belonged to Princess Marianne of the Netherlands, who gave it to her daughter Charlotte as a wedding gift. It houses an important museum with statues, paintings and furniture from the Neoclassical period, including fine works by Antonio Canova and canvases by Francesco Hayez. On the second floor are 18th decorations and rooms with period furniture.

The garden contains trees and plants from all over the world: pergolas of citrus fruits, striking camellia bushes, Australian tree ferns, palms, tropical plants, rare, centuries-old conifers and collections of bamboo. In Spring (from April-May) you can see around 150 wonderful varieties of azaleas in bloom.

Villa Serbelloni was built in 1605 in the upper part of the town of Bellagio and is currently the property of the Rockefeller Foundation, which uses it as a study and conference cen-

Villa Serbelloni fu costruita nel 1605 nella parte alta del paese di Bellagio, ed è attualmente di proprietà della Fondazione Rockefeller che la utilizza come centro studi e conferenze. Accessibile al pubblico è l'enorme e scenografico parco, che occupa gran parte del promontorio con quasi 18 chilometri di viali. Si possono osservare principalmente cipressi e ulivi, siepi che modellano i terrazzamenti e aiuole geometricamente disegnate. Il panorama spazia sui due rami del lago, con vedute di straordinaria bellezza.

www.bellagiolakecomo.com

Villa Melzi d'Eril, sulle rive del lago, a Bellagio, fu costruita per il duca Francesco Melzi d'Eril ed è tutt'ora privata. Il progetto fu affidato all'architetto Giocondo Albertolli ed i lavori vennero eseguiti fra il 1808 e il 1810. E' visitabile il meraviglioso giardino, che fu realizzato adattando il terreno con terrazzamenti e dossi, abbellito con essenze tropicali ed esotiche, sculture, fra cui spicca il celebre gruppo con Dante e Beatrice, un tempietto moresco ed un laghetto giapponese. Anche l' "orangerie", ora trasformata in piccolo museo, e la cappella di famiglia sono visitabili.

www.giardinidivillamelzi.it

tre. Its enormous, striking grounds are open to the public and occupy a large part of the promontory, with almost 18 km of avenues. You can see mainly cypress and olive trees that model the geometrically designed terraces and flowerbeds. The view takes in the two branches of the lake and is extraordinarily beautiful. www.bellagiolakecomo.com

Villa Melzi d'Eril, on the banks of the lake, in Bellagio, was built for Duke Francesco Melzi d'Eril and is still a private residence. It was designed by architect Giocondo Albertolli and work was carried out between 1808 and 1810. You can visit the marvellous garden, which was created by adapting the terrain with terraces and rises, and embellishing it with tropical and exotic plants, sculptures (including the famous group with Dante and Beatrice) a Moorish temple and a Japanese water garden. The orangerie has now been transformed into a little museum and the family chapel can be visited.

www.giardinidivillamelzi.it



Villa Melzi - Bellagio

Altri produttori di riferimento

Nome	Carisi Rodolfo Pescatore
Indirizzo	Via Regina, 11
Località	Argegno
Recapito	Tel. 331 3480135

Nome	Pescheria Ortelli
Indirizzo	Via Mazzini 11
Località	Menaggio
Recapito	Tel. 0344.32316

Nome	Fratelli Fantoni
Indirizzo	Via D. Vitali, 24
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 031 2248628

E per gustare piatti cucinati direttamente dai pescatori:

Nome	Ittiturismo Da Abate
Indirizzo	Frazione Villa, 29
Località	Lezzeno
Recapito	Tel. 338 5843814

Nome	Ittiturismo Mella
Indirizzo	P.zza San Giovanni Battista n.6
Località	Bellagio
Recapito	Tel. 031 950205

GUSTAVO PESCE DI LAGO

Il mercato offre pesce d'acqua dolce della più svariata provenienza. Per i consumatori, quindi, non è semplice avere la certezza che il persico o il lavarello in bella mostra sul banco della pescheria (o sul piatto del ristorante), sia stato realmente pescato nel lago di Como.

Per rendere i nostri prodotti ittici facilmente riconoscibili, la Provincia ha creato e registrato un marchio di qualità, il simpatico "Gustavo pesce di Lago".

L'uso di questo marchio viene concesso dalla Provincia agli operatori del settore ittico specializzati, per la vendita e/o la somministrazione del pesce del lago di Como.



www.gustavopescedilago.it

GUSTAVO THE LAKE FISH

Freshwater fish from all kinds of place is available on the market. Consumers are therefore never sure that the perch or lavaret on the fishmonger's stall (or on a restaurant dish) has really been fished in Lake Como.

In order to make our fish products easily recognisable, the Province has created and registered a quality trademark, the cute "Gustavo the Lake Fish".

8. La cucina del Lago di Como The cuisine of Lake Como



Il Lago di Como è abbracciato da un territorio che può beneficiare di due diversi tipi di ambienti oltre a quello lacustre: la montagna e la pianura. Ciò ha permesso alla cucina locale di sviluppare caratteri e peculiarità differenti a seconda dell'area che ne ha fatto da culla. In montagna e nelle valli è predominante l'uso di polenta e latticini, emblema ne è la polenta uncia. Ci sono poi diversi piatti a base di castagne (*castegn* e *lâcc*, zuppe e minestre di castagne, gnocchi di castagne, polenta di castagne), cacciagione e funghi.

In pianura, riferendoci in particolare al territorio brianzolo, sono le miscele di ortaggi e legumi a farla da padrone, spesso con aggiunta di lardo oppure altre carni suine. Si ricorda la *casoela*, la *rustisciada* fatta con lombo di maiale e salsiccia, e la *urgjada*, mi-

Lake Como is surrounded by a territory that offers two other kinds of environment: the mountain and the plain. This means that local cuisine has developed special features that vary according to the area that is its home. The mountains and valley predominately use polenta and dairy products, the emblem of which is polenta uncia. There are also various chestnut-based dishes, game and mushrooms.

The plains, especially in the Brianza area, are dominated by vegetables and pulses, often with the addition of lard or pork. For example, the casoela, the rustisciada made with pork loin and sausage, and the urgjada, a barley soup with bacon, beans and potatoes. There are also some special snacks eaten in the Como area: rusumada and cutizza.

nestra d'orzo con pancetta, fagioli e patate. In conclusione sono da segnalare delle speciali merende che tradizionalmente venivano preparate nel territorio comasco: la *rusumada* e la *cutizza*. La prima è una bevanda energetica di origine contadina, molto simile ad uno zabajone con l'aggiunta di vino che le donava il classico color rosa e trae il suo nome dal termine dialettale "rusum" che indica il tuorlo d'uovo; la seconda è una frittata dolce a base di farina bianca, talvolta arricchita con una fettina di mela o uva passa.

Fra i luoghi più caratteristici dove consumare un pasto a base di specialità lariani, c'è di sicuro il crotto. Secondo una tradizione secolare erano locali, ricavati in anfratti rocciosi, destinati a deposito dei prodotti agroalimentari, poiché dotati di temperature stabili e naturali correnti d'aria che ne facevano luoghi ideali per la conservazione degli alimenti. Nel corso dell'800 molte di queste cantine private si trasformarono in osterie o locande pubbliche, aperte solo nella bella stagione o nel fine settimana, dove poter degustare piatti semplici e genuini. La tradizione con il passare del tempo si è snaturata ed ha perso le sue note folcloristiche, anche se nell'ultimo periodo si è intrapresa un'opera di rivalorizzazione di questi spazi grazie anche a ristoratori lungimiranti. Si possono trovare numerosi crotti nell'Alto Lario, e anche sagre in diverse zone della provincia a loro dedicate, dove poter mangiare pesce di lago, formaggi d'alpeggio e l'immane polenta.

One of the most characteristic places to sample Lake Como specialties is definitely a crotto (grotto). According to centuries-old tradition, these were places created in rocky gorges that were used to keep food products, as they had stable temperatures and natural ventilation that made them ideal for food storage. During the 19th century, many of these private cellars were transformed into inns or small restaurants, open only during Spring and Summer or at the weekend, where you could enjoy simple, wholesome dishes.

You can find many of these crotti in the Upper Lake area and there are also lots of provincial fairs dedicated to them, where you can sample lake fish, mountain cheese and, of course, polenta.

Tucc e Regell

Un rito antico e domestico, tipico di Bellagio, è quello del *Tucc e Regell*. Un piatto semplice della tradizione contadina, una polenta uncia preparata con farina gialla, burro e formaggio d'alpeggio e accompagnata dal vin brulé, che però era un momento di aggregazione e festa in tempi in cui di cibo non ce n'era molto. Infatti non veniva mangiato a tavola, ma seduti in cerchio intorno al paiolo, in una sorta di rituale che prevedeva l'uso a turno di un cucchiaino di legno per attingere nel contenitore. La polenta depositata sulla posata veniva poi presa tra le mani, appallottolata per formare il *tocc* ed infine mangiata, tra una chiacchiera e l'altra. A conclusione, quando intorno al paiolo restava solo la crosticina gialla, veniva versato al suo interno del vino rosso con i classici ingredienti per fare il *brulé* (chiodi di garofano, cannella, scorze di agrumi, zucchero ecc.) e lasciato bollire per diversi minuti. Si otteneva così il *regell* una bevanda ritenuta digestiva.





9. I salami



Il Salame Brianza ha ottenuto il riconoscimento della DOP ed è prodotto solo in una zona della Lombardia, la Brianza, che comprende parte delle province di Milano, Como, Lecco e Monza Brianza. Grazie alla particolarità del clima collinare, temperato dalla presenza dei laghi e dalla fascia prealpina, si creano le condizioni ideali per la sua asciugatura e stagionatura.

Per la produzione di questo salume si aggiungono alle carni suine sale, pepe e talvolta vino e si macina la pasta a grana fine per le piccole pezzature e leggermente più grossa nei formati maggiori. È insaccato in budello naturale o artificiale, e legato con

Brianza salami is a product with protected denomination of origin status and is produced only in one area of Lombardy - Brianza, which includes part of the provinces of Milan, Como, Lecco and Monza Brianza. Thanks to its special hillside climate, tempered by the lakes and by the pre-Alpine area, it creates the ideal conditions for drying and ageing salami. The salami is made with pork meat, salt, pepper and, sometimes, wine. It is finely minced for small salami, with a slightly larger mince for bigger formats.

spago o rete. La stagionatura può variare tra le 3 e le 15 settimane in funzione della pezzatura. Al taglio il Salame Brianza si presenta di colore rosso rubino e con pasta tendenzialmente magra e compatta. Al palato si percepisce la delicatezza e l'assenza di note acide.

Altra squisita tradizione comasca è invece quella dei salamini di capra, degli insaccati crudi prodotti con carne di capra. Rispetto ai salami di maiale hanno un gusto più accentuato e pasta di colore rosso scuro. La carne di capra, dopo essere stata pulita dal grasso, viene macinata insieme alla carne di suino, alla pancetta e al lardo, a cui poi si unisce un infuso di vino, sale, pepe e aglio. Il tutto viene quindi insaccato in un budello naturale e stagionato per 3-4 mesi.



Giacimenti gastronomici da preservare



Asparagi di Rogaro

Sulle rive del lago, e in particolare nella Tremezzina, venivano coltivati gli asparagi di Rogaro. Dolci e teneri crescevano tra le vigne da cui si ricavava il vino Tremezzino, si lessavano in piedi, con le punte fuori dell'acqua, e poi si abbinavano alle uova in *cereghin* (cioè fritte) oppure alla polenta.

Se ne possono ancora assaggiare degli esemplari in alcuni ristoranti o alla sagra che si tiene nella seconda metà di maggio, proprio a Rogaro, in associazione con la festa della Madonna nera che si venera in paese.

Castagna lariana

Millenaria è la presenza dei castagni nel territorio co-

masco, soprattutto nella zona denominata Triangolo Lariano. Presenza che ha dato profilo paesaggistico unico alla zona e che ha influenzato anche l'economia e l'alimentazione locale. Le castagne infatti, grazie al loro alto potere nutritivo, si imposero insieme a patate e mais come cibo dei poveri. Diverse le preparazioni che le vedevano protagoniste delle tavole dei più umili: castagne e latte, castagne e cagiada, zuppa di castagne (*pumiâ di castegn*), castagne e verze, castagne lesse e castagne arrosto (*biröll*).

I frutti si raccoglievano in autunno e si conservavano, sotterrandoli a strati nella sabbia, riponendoli in grotte naturali appositamente scelte, oppure seccandoli, per macinarli all'occorrenza e ricavarne una farina da utilizzare per preparare pappe, polente (*la patòna*) e, in mistura con altri sfarinati, pane e focacce.

Le castagne secche venivano fatte rinvenire in acqua tiepida per 8-10 ore, come si fa con i fagioli, ed erano cotte a fuoco lentissimo per evitare, per quanto possibile che si sbriciolassero.

Sulle bancarelle delle sagre si trovavano i *belegott* (detti anche cuni, da Cuneo, per via della loro origine), castagne già cotte, infilate a mo' di rosario in uno spago.

Patata bianca comasca

Per la diffusione della patata bianca nell'area lariana occorre ringraziare l'intuito di un grande comasco, il fisico Alessandro Volta, che ne comprese le enormi potenzialità nutrizionali in tempi in cui riuscire a sopravvivere costituiva per i più un problema di non facile risoluzione.

E' dunque grazie al conte Volta, che dopo avere assaggiato la patata a Parigi a casa del Parmentier volle coltivarla nelle sue tenute comasche, che i *pòmm da tèra* sono entrati di diritto nella tradizione culinaria comasca.

Cipolla di Brunate

Nel comasco sono rinomate le cipolline di Brunate, delicate, dolci e compatte, ma con un mercato esclusivamente locale.

Oggi quasi introvabili un tempo erano così identificate con il paese che i suoi abitanti venivano chiamati *scigullatt*. I *scigullatt de Brunaa* si distinguono per l'aroma intenso e per il facile uso in cucina che le vede protagoniste per piatti a base di luganega o patate. Ottime anche in zuppa.

Pane di Como

Per capire quanto sia storicamente pregiato questo pane, basta leggere le battute finali de "Il Castello di Udine" di Carlo Emilio Gadda, datate 1934: "Il pane di Como non è da tutti; bisogna girare, andare! Costruir le chiese ai Dandolo, ai Sermoneta le case". La fama viva ancora oggi, di pane nobile di grande qualità, si deve alla qualità dell'acqua utilizzata e alla lievitazione naturale che, fortunatamente, è ancora praticata da alcuni fornai della città lombarda.

La fragranza, la mollica soffice e la crosta bruna sono caratteristiche che derivano anche dal particolare tipo di molitura del grano effettuata nei mulini ad acqua e dall'utilizzo di forni a legna. Il classico procedimento prevede che, dopo una lavorazione lunga e laboriosa dell'impasto, vengano modellate pagnotte o filoni del peso di circa un chilo che, avvolti in teli di canapa, sono lasciati lievitare per più di due ore. Talvolta, prima di infornare, il panettiere imprime il calco delle mani sulla parte superiore delle pagnotte.

Consorzio Sapori di Terra - Sapori di Lago

Il Consorzio per la tutela dei prodotti tradizionali della provincia di Como, mira a valorizzare la produzione enogastronomica tipica del territorio lariano sottolineando le caratteristiche che la contraddistinguono. Con il suo marchio attesta la provenienza del prodotto dal territorio della provincia di Como e la realizzazione secondo quanto vogliono la tradizione e la cultura locale. Per quel che riguarda l'artigianato propone prodotti in legno artistici o d'uso comune, lavorati con piante autoctone.



www.saporidicomo.it

The Sapori di Terra Consortium - Lake Flavours

The consortium that protects traditional products from the province of Como aims to promote typical food and wine from the lake area by focussing on its special features. Its symbol shows that the product has come from the province of Como and has been created according to local traditions and customs. It also offers artisan wooden art and objects for daily use, made from autochthonous trees.



Le nostre ricette

Coscette di coniglio "Vecchia Brianza"

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 cosce di coniglio
- 2 fegati di coniglio
- 100 gr di pancetta tesa
- 1 manciata di aghi di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- farina q.b.
- 300 gr di brodo di manzo
- 50 gr di burro
- 50 gr di olio d'oliva
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 1 grattata di noce moscata
- sale e pepe q.b.
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1/2 bicchiere di Marsala secco

Preparazione:

Infarinare le cosce di coniglio e rosolarle in poco olio. Aggiustare di sale

e pepe, estrarle dal tegame e tenerle in caldo. Tritare finemente il fegato, la pancetta, l'aglio e gli aghi di rosmarino. Farli rosolare nello stesso tegame, in cui avrete aggiunto il burro e il rimanente olio. Aggiungere le cosce di coniglio, l'alloro, i chiodi di garofano e una grattata di noce moscata. Bagnare con il vino rosso e il marsala, lasciare evaporare, aggiungere il brodo, coprire il tegame e far cuocere per circa un'ora e un quarto.

Disporre le cosce sui piatti, possibilmente preriscaldati, addensare il sugo di cottura a fuoco vivo se risultasse troppo liquido. Versare il sugo sulle cosce e servire ben calde. Accompagnare con riso bollito naturale, purea di patate oppure polenta.

Tocc e Ragell

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- Farina gialla Fioretto g 800
- Formaggio d'alpe kg 1
- Burro g 800
- Acqua litri 2
- Sale q.b.
- Salame nostrano g 300
- Mortadella di fegato g 300
- Gallina bollita g 500
- Missoltino n 6
- Ragell
- Vino rosso 1 litro
- Brandy 2 dl
- Zucchero g 120
- Chiodi di garofano n 3
- Cannella ½ stecca
- Bacche di ginepro n 6
- Scorza di 1 limone

Preparazione:

Preparare la polenta gialla, versando in

un paiolo l'acqua il sale e a bollore unire la farina gialla, mescolando bene con un frustino onde evitare grumi.

Dopo 40 minuti di cottura, unire dosi alterne e ripetute di formaggio e di burro a piccoli pezzi, così da ottenere una amalgama compatta, sempre rimestando a fuoco basso per altri 40 minuti.

Servire nel paiolo con cucchiaini di legno e accompagnare con il missoltino, salame, mortadella, gallina bollita

Una volta consumato il tocc, rimettere il paiolo sul fuoco versando del buon vino rosso facendolo bollire con l'aggiunta dello zucchero, cannella, il ginepro e i chiodi di garofano, unire il Brandy flambare e servire in scodelline possibilmente di terracotta.

Terrina di pesce persico e salmerino con gelatina all' "Americano"

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- n.2 filetti di salmerino dal peso di circa 110 g.cad
- 500 g. di filetti di pesce persico
- 2dl di panna fresca
- 1dl di vino bianco secco
- 1/2 limone -succo
- sale e pepe bianco q.b

per la gelatina all' Americano

- 750 cc acqua, 150cc bitter campari, 150cc vermouth rosso
- 60 g. fogli di gelatina

Portare l'acqua ad ebollizione aggiungere il campari il vermouth e i fogli di gelatina precedentemente ammorbidenti in acqua fredda porre nel frigorifero ad indurire per alcune ore.

Preparazione:

Pulite accuratamente i filetti di pesce

ed eliminate con l'aiuto di una pinzetta le eventuali lische rimaste. Sul fondo di una terrina rettangolare disponete i due filetti di salmerino. Passate i filetti di pesce persico nel cutter per alcuni minuti per ottenere un composto omogeneo che verserete in una ciotola precedentemente raffreddata. Aggiungete la panna il vino bianco il sale e pepe e con un cucchiaino lavorate la farcia per alcuni minuti. Con il composto ottenuto riempite a raso la terrina copriarla con il proprio coperchio e cuocere in forno a bagnomaria a 120° per circa 30 minuti. Lasciarla raffreddare e riporla in frigorifero per almeno una notte. Tagliare delle fette di almeno 1 cm. di spessore e servirla ben fredda. Accompagnare con gelatina precedentemente preparata e tagliata a cubetti.

Gnocchi di patata bianca alla Lariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

Per l'impasto

- Patate bianche lesse con buccia 750 g.
- Tuorli d'uovo n 2
- Farina bianca 120 g
- Parmigiano grattugiato 30 g
- Noce moscata sale qb

Per la salsa

- Burro 60 g
- Cipolla 30 g
- Aglio 1 spicchio
- Pancetta tesa 60 g
- Polpa pomodoro 150 g
- Vino bianco 1/2 bicchiere
- Formaggio d'alpeggio tipo robiola o casoretta 150 g

Preparazione:

Per la salsa: soffriggere nel burro lo spicchio d'aglio (che sarà tolto), la cipolla tagliata finemente e la pancetta tagliata a fiammifero, versare il vino

bianco, lasciare ridurre e aggiungere la polpa di pomodoro. Preparare il formaggio tagliato a piccoli cubetti. Una volta lessate, pelare le patate ancora calde e schiacciarle con il passapatate, incorporarvi le uova lasciare raffreddare leggermente a temperatura ambiente, Unire all'impasto tiepido la farina il parmigiano, un pizzico di noce moscata e lavorare con le mani ottenendo un composto asciutto e morbido.

Stendere il composto poco alla volta come un grissino, tagliarlo formando dei pallini di circa 1 cm e premerli facendole scivolare sui rebbi di una forchetta per incavarli.

Cuocerli affogandoli in acqua salata in ebollizione per circa 4 minuti il tempo necessario perché affiorano a galla, scolarli e condirli con la salsa precedentemente preparata, aggiungendo il formaggio.



TESTI

Davide Paolini - *Il Gastronomo*

FOTOGRAFIE

Provincia di Como - Assessorato al Turismo

Copertina: Simona Luoni

Pag. 65-67-68-77 - Foto Brera

Pag. 26-27-31-35 - Fondazione Minoprio

COPYRIGHT

Camera di Commercio di Como

Provincia di Como

STAMPATO

Larioprint snc - Como

COORDINAMENTO

Andrea Camesasca - *Giunta Camera di Commercio di Como*

Achille Mojoli - *Assessore al Marketing Territoriale della Provincia di Como*

Emilia Mancinelli - *Camera di Commercio di Como*

Monica Neroni - *Provincia di Como - Assessorato al Turismo*

PER INFORMAZIONI TURISTICHE IAT COMO

PIAZZA CAVOUR, 17 - COMO

TEL. 031.269712

www.lakecomo.com



