



# Corso di III° livello per aspiranti sommelier

La cucina del territorio



**Sommelier Augusto Gentili**



# La cucina del territorio

Ora si fa sul serio....

# Cos'è il territorio

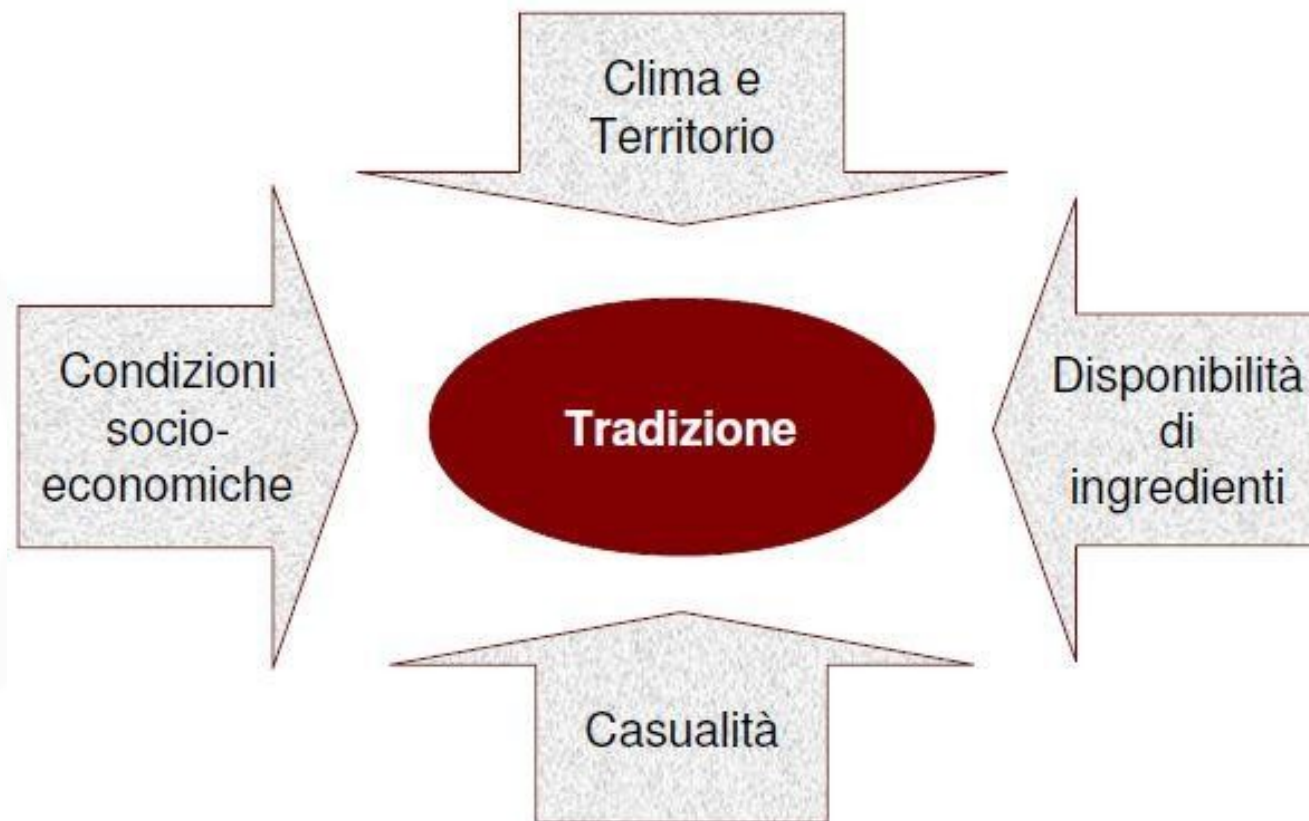
Il territorio si identifica con un'area geografica ben definita, dove la popolazione condivide:

- Basi culturali
  - Lingua
- **Tradizioni**



Dal punto di vista eno-gastronomico un territorio è caratterizzato da specifiche condizioni climatiche e peculiarità del suolo, che influenzano fortemente il cibo ed il vino.

## I fattori che influenzano la “tradizione”

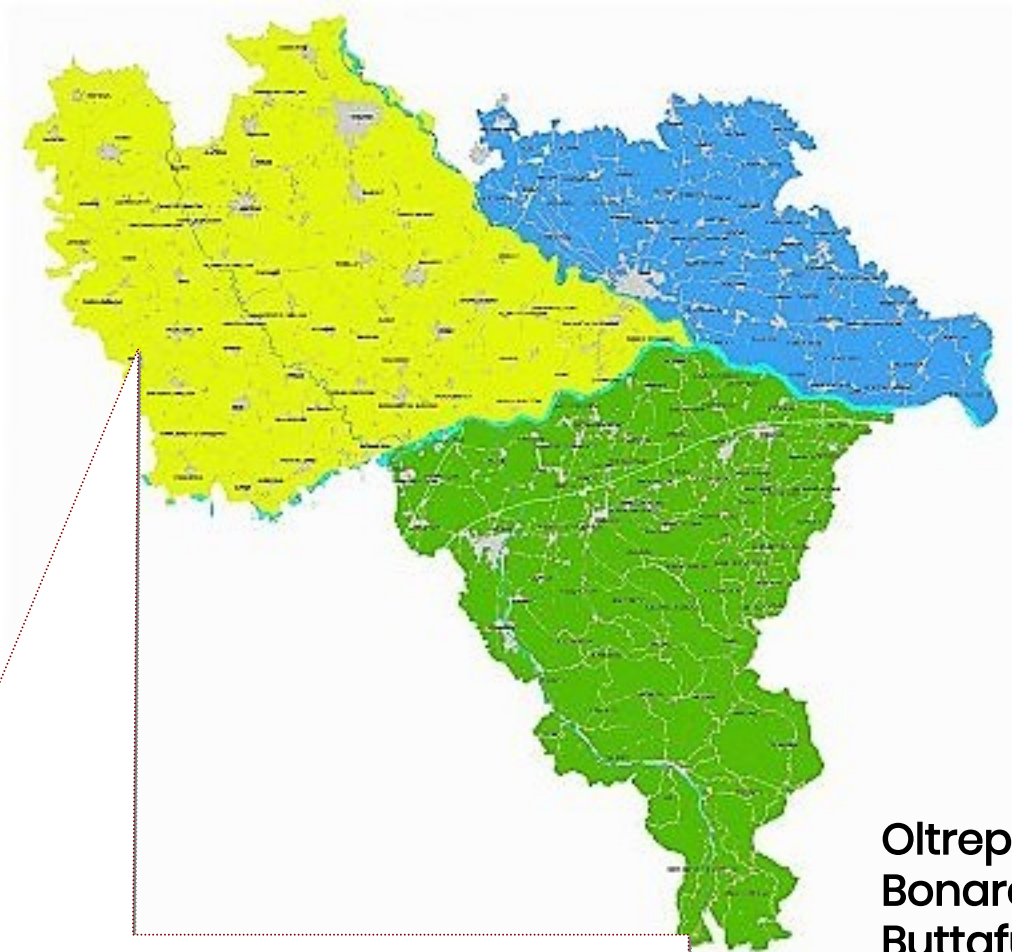


È da notare come, generalmente, vino e cibo di un determinato territorio tendano a “coevolvere” permettendo così al vino stesso di accompagnare al meglio le pietanze.

# Il patrimonio enogastronomico lombardo: le materie prime



# La provincia di Pavia



Risotti, zuppe, salumi, rane, fritto di fiume, pesce in carpione

## Prodotti DOP e IGP

Gorgonzola DOP  
Grana Padano DOP  
Quartirolo Lombardo DOP  
Taleggio DOP  
Salame di Varzi DOP  
Salame Cremona IGP  
Salame d'Oca di Mortara IGP

## Vini Doc e Docg

Oltrepò Metodo Classico Docg  
Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc  
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc  
Casteggio Doc  
Oltrepò Pavese Doc  
Oltrepò Pavese Pinot grigio Doc  
Pinot nero dell'Oltrepò Pavese Doc  
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese Doc

# La provincia di Lodi

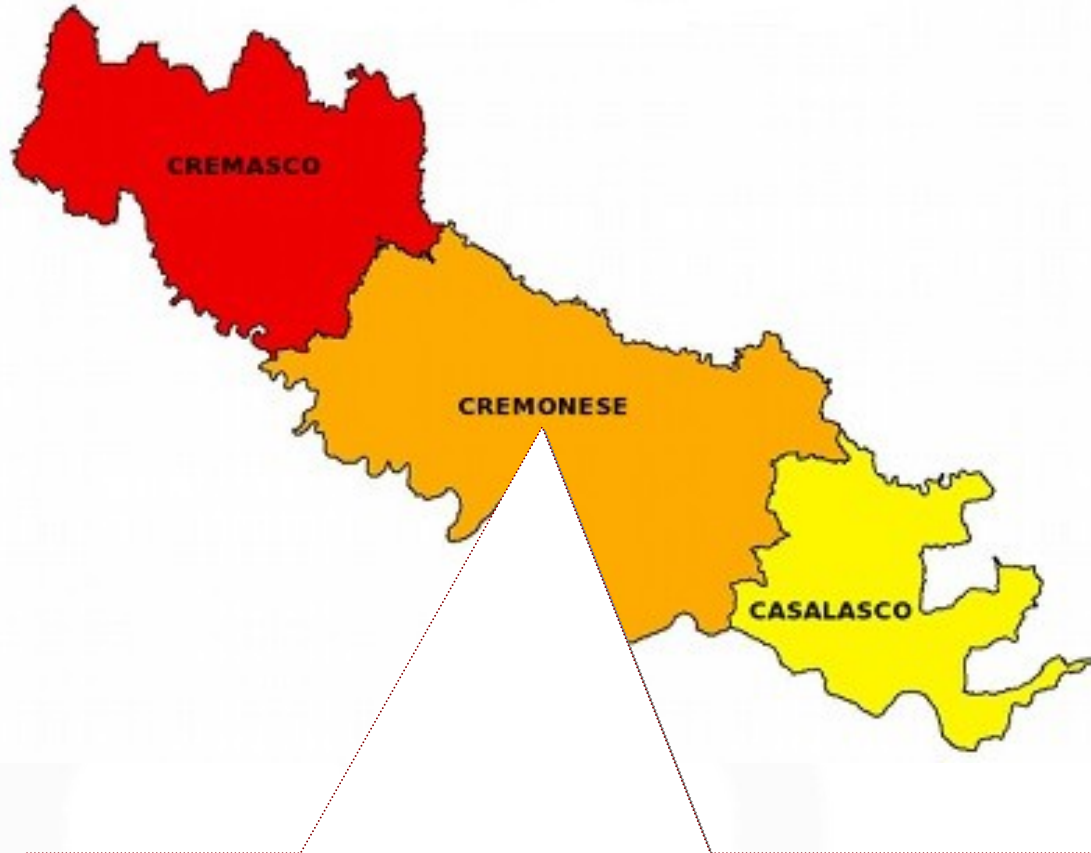
## Prodotti DOP e IGP

Gorgonzola DOP  
Grana Padano DOP  
Provolone Valpadana DOP  
Quartirolo Lombardo DOP  
Taleggio DOP  
Salame Cremona IGP



Rane, lumache, fritto di fiume,  
pesce in carpione, raspadura

# La provincia di Cremona



## Prodotti DOP e IGP

Gorgonzola DOP  
Grana Padano DOP  
Provolone Valpadana DOP  
Quartirolo Lombardo DOP  
Salva Cremasco DOP  
Taleggio DOP  
Salame Cremona IGP

Terra di allevamenti bovini, con ampia produzione di latticini e dolci caratteristici. Le note dolci sono spesso presenti in molte ricette.



# La provincia di Mantova



Ampia tradizione gastronomica sia popolare, che aristocratica; piatti ricchi e complessi e selvaggina, nonché salumi e pesci di acqua dolce. Come per Cremona, anche in questa Provincia le note dolci sono spesso presenti in molte portate.

## Prodotti DOP e IGP

Grana Padano DOP  
Parmigiano reggiano DOP  
Provolone Valpadana DOP  
Pera Mantovana IGP  
Salame Cremona IGP

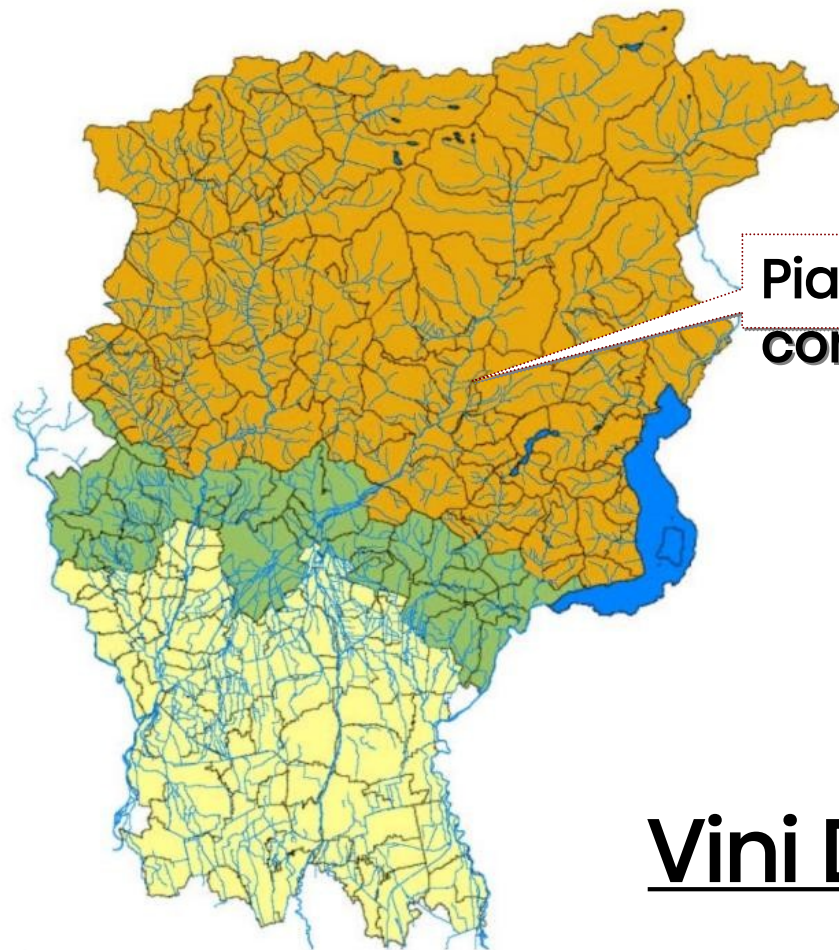
## Vini Doc

Garda Colli Mantovani Doc  
Lambrusco Mantovano Doc  
Garda Doc

# La provincia di Bergamo

## Prodotti DOP e IGP

Bitto DOP  
Formai de Mut dell'Alta  
Valle Brembana DOP  
Gorgonzola DOP  
Grana Padano DOP  
Provolone Valpadana DOP  
Quartirolo Lombardo DOP  
Strachitunt DOP  
Taleggio DOP  
Olio Extravergine di Oliva  
Laghi Lombardi DOP  
Salame Cremona IGP



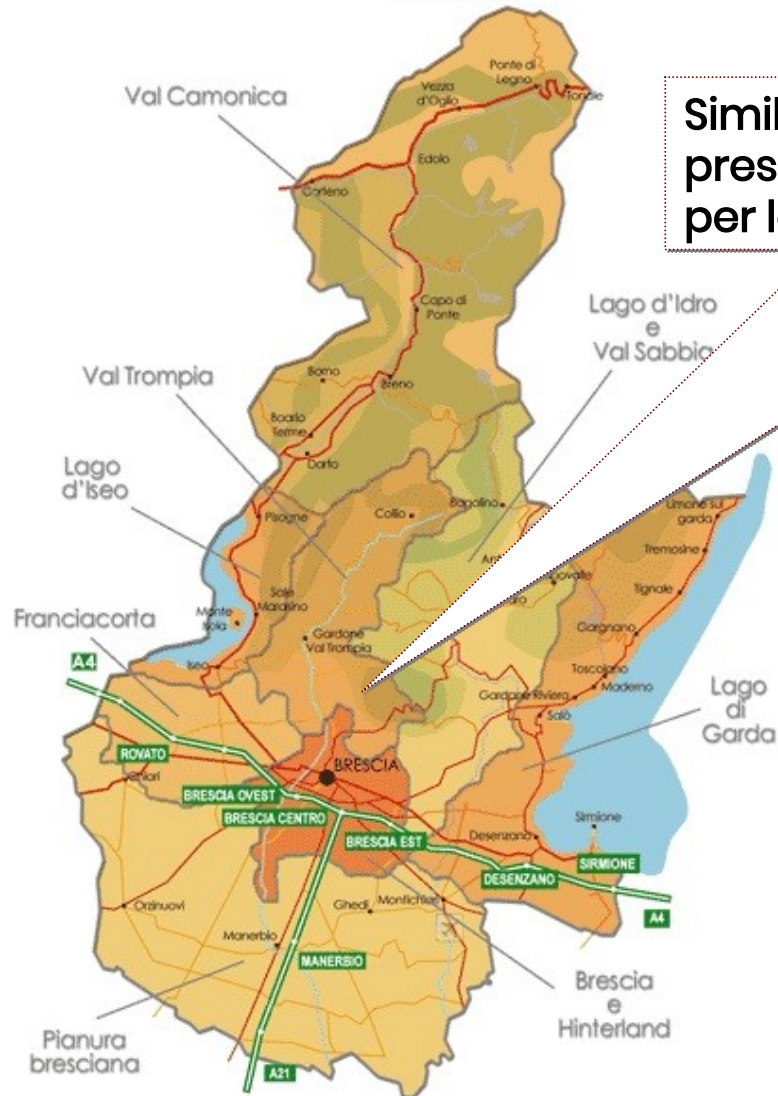
Piatti vigorosi e ricchi  
con molti grassi animali

## Vini Doc e Docg

Moscato di Scanzo Docg  
Terre del Colleoni o Colleoni Doc  
Valcalepio Doc



# La provincia di Brescia



Simile alla cucina bergamasca, ma con presenza di piatti di pesce d'acqua dolce per la vicinanza al Lago di Garda.

## Prodotti DOP e IGP

Gorgonzola DOP  
Grana Padano DOP  
Nostrano Valtrompia DOP  
Provolone Valpadana DOP  
Quartirolo Lombardo DOP  
Taleggio DOP  
Olio Extravergine di Oliva Garda DOP  
Olio Extravergine di Oliva  
Laghi Lombardi DOP  
Salame Cremona IGP

## Vini Doc e Docg

Franciacorta Docg  
Botticino Doc  
Capriano del Colle Doc  
Cellatica Doc  
Curtefranca Doc  
Riviera del Garda Bresciano o Garda  
Bresciano Doc  
Valtenesi Doc  
Lugana Doc  
San Martino della Battaglia Doc

# La provincia di Sondrio

## Vini Doc e Docg

Cucina di montagna, grano saraceno, formaggi e salumi tipici

Valtellina Superiore Docg  
Sfursat o Sforzato di Valtellina Docg  
Valtellina Rosso Doc



## Prodotti DOP e IGP

Bitto DOP  
Valtellina Casera DOP  
Grana Padano DOP  
Bresaola della Valtellina IGP  
Salame Cremona IGP  
Mela di Valtellina IGP

# La provincia di Lecco



## Prodotti DOP e IGP

Gorgonzola DOP

Grana Padano DOP

Quartirolo Lombardo DOP

Taleggio DOP

Olio Extravergine di Oliva Laghi

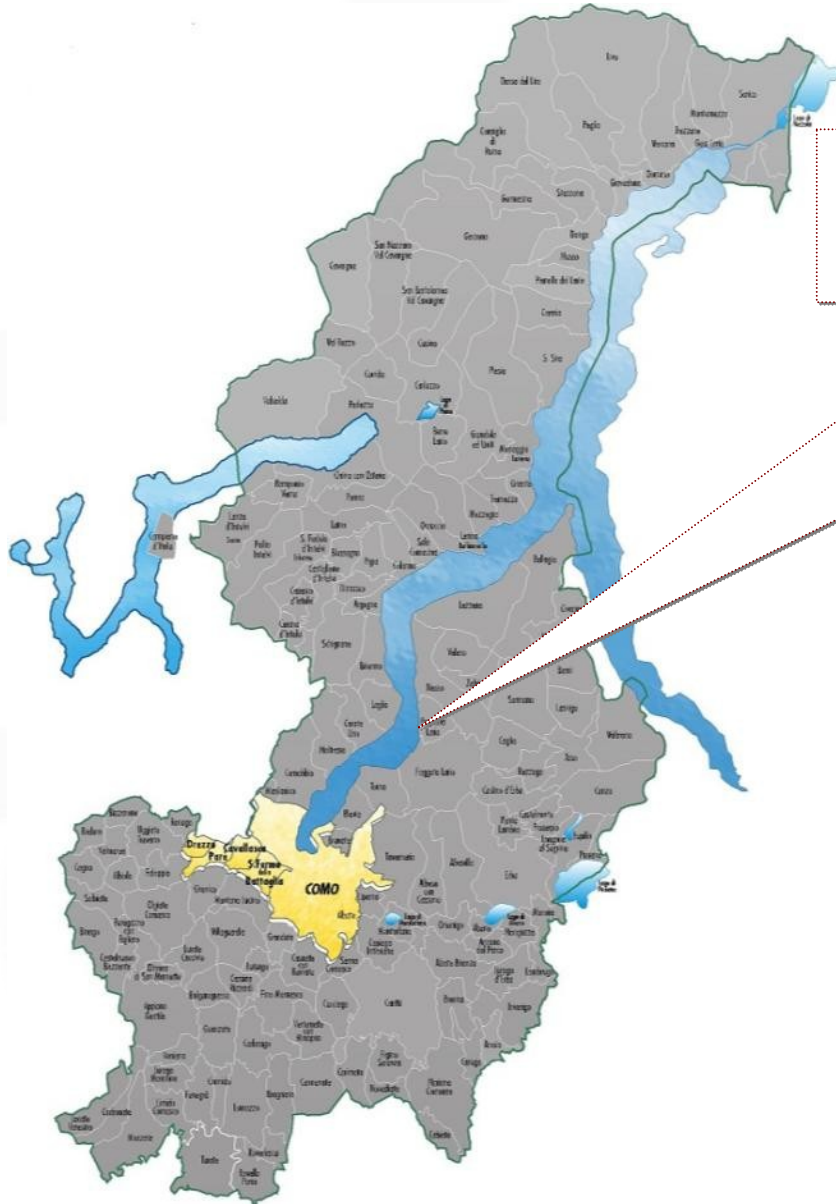
Lombardi DOP

Salame Brianza DOP

Salame Cremona IGP

Pesci di lago, prodotti di montagna e animali da cortile; ottima tradizione casearia in Valsassina

# La provincia di Como



Pesci di lago, prodotti di montagna e animali da cortile.

## Prodotti DOP e IGP

Gorgonzola DOP

Grana Padano DOP

Quartirolo Lombardo DOP

Taleggio DOP

Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP

Lombardi DOP

Salame Brianza DOP

Salame Cremona IGP

# La provincia di Varese

Animali da cortile, pesce di lago e rane; formaggi caprini nel Luinese



## Prodotti DOP e IGP

Formaggella del Luinese  
DOP

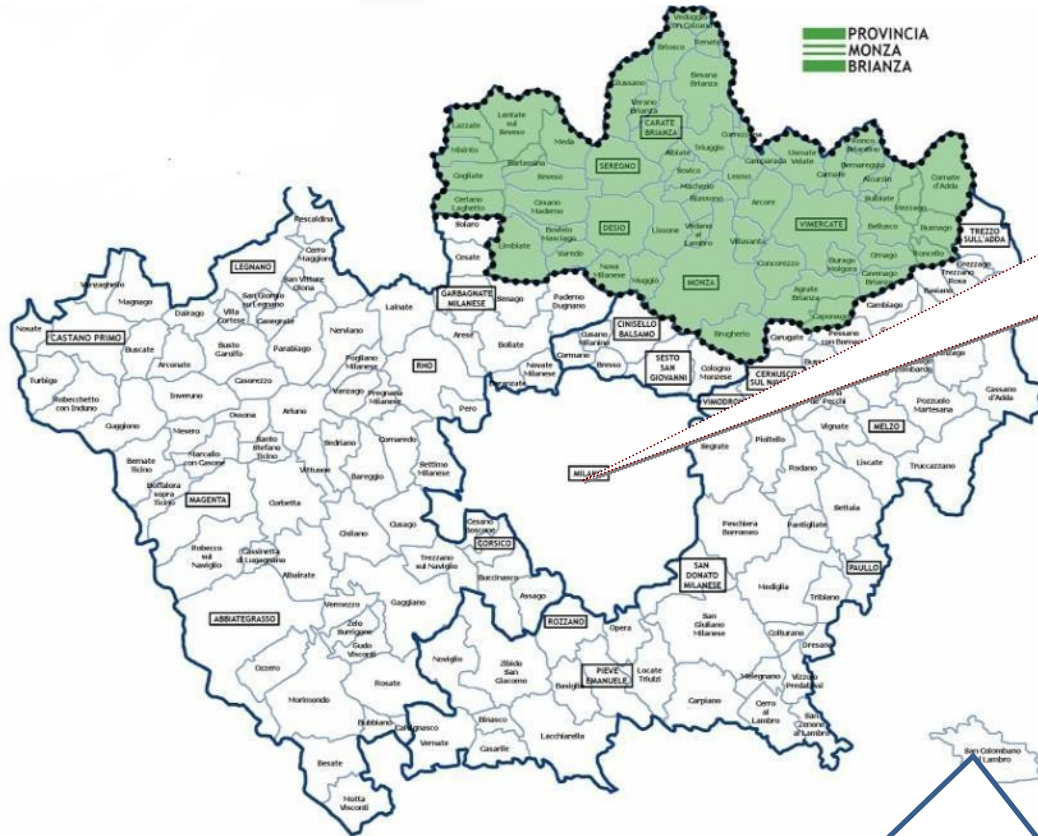
Gorgonzola DOP

Grana Padano DOP

Quartirolo Lombardo DOP

Salame Cremona IGP

# Le province di Milano e Monza Brianza



Piatti unici, ricchi e complessi

## Prodotti DOP e IGP

Gorgonzola DOP

Grana Padano DOP

Quartirolo Lombardo DOP

Taleggio DOP

Salame Brianza DOP

Salame Cremona IGP

## Vini Doc

San Colombano al Lambro o San Colombano Doc



# Presidi Slow Food di Lombardia

## Agri di Valtorta

Italia / Lombardia / Latticini e formaggi

## Bagòss di Bagolino

Italia / Lombardia / Latticini e formaggi

## Capra orobica

Italia / Lombardia / Latticini e formaggi, Razze animali e allevamento

## Carpione del Lago di Garda

Italia / Lombardia / Pesce, frutti di mare e derivati

## Fatuli della Val Savioere

Italia / Lombardia / Latticini e formaggi

## Melone di Calvenzano

Italia / Lombardia / Frutta fresca, secca e derivati

## Mieli di alta montagna

Italia / Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta / Miele

## Missoltino del lago di Como essiccato al sole

Italia / Lombardia / Pesce, frutti di mare e derivati

## Pannerone di Lodi

Italia / Lombardia / Latticini e formaggi

## Razza varzese

Italia / Lombardia / Razze animali e allevamento

## Sardina essiccata tradizionale del lago di Iseo

Italia / Lombardia / Pesce, frutti di mare e derivati

## Storico ribelle

Italia / Lombardia / Latticini e formaggi

## Stracchino all'antica delle valli orobiche

Italia / Lombardia / Latticini e formaggi

## Tiròt di Felonica

Italia / Lombardia / Pane e prodotti da forno

## Violino di capra della Valchiavenna

Italia / Lombardia / Salumi e derivati carnei



# Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

Il requisito per essere riconosciuti come **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** è quello di essere «ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni»

In Lombardia sono attualmente riconosciuti 271 PAT



# Il patrimonio enogastronomico lombardo: i piatti della tradizione



# Enogastronomia lombarda: primi piatti (pasta)

- Casonsei
- Ravioli con ortiche e salsa di noci
- Tortelli di zucca
- Tortelli cremaschi
- Agnolotti al brasato



- Agnoli in brodo
- Marubini in brodo
- Minestrone alla milanese
- Pizzoccheri alla Valtellinese
- Zuppa alla pavese

# Enogastronomia lombarda: primi piatti (riso)

- Ris e erborin
- Riso e latte
- Riso e rape col pulmone
- Riso e zucca
- Panissa lomellina
- Riso e luganega



- Riso in cagnone
- Risotto alla milanese
- Riso alla pilota
- Risotto con le rane
- Risotto alla certosina
- Risotto col pesce persico

# Enogastronomia lombarda: carni

- Ragò d'oca
- Rostisciada
- Bollito misto
- Cassoeula
- Stufato d'asino
- Buseca alla milanese
- Mondeghili



- Fegato alla lodigiana
- Costoletta alla milanese
- Ossobuco alla milanese
- Spiedo alla bresciana
- Agnello alla valsassinese
- Stracotto di bue alla mantovana
- Coniglio in guazzetto alla cassanese

# Enogastronomia lombarda: pesci e rane

- Anguilla ripiena e in carpione
- Gamberi di fiume con patate
- Frittura di pesciolini
- Lumache trifolate
- Rane fritte e in guazzetto



- Missoltini e curadura (*Alosa agone*)
- Luccio in salsa
- Lavarelli al vino bianco
- Baccalà in umido

# Enogastronomia lombarda: altre specialità



- Asparagi alla milanese
- Castagne e verze
- Cipolle all'aceto
- Cottenne con fagioli dell'occhio
- Fiori di zucca ripieni all'ortolana
- Frittata alle erbe fini

- Polenta
- Mostarda mantovana
- Mostarda di Voghera
- Salsa agrodolce per lesso



- Frittata con ortiche
- Frittata di pomodori
- Fritto misto alla milanese
- Öff in cereghin
- Parmigiana di bietole
- Polpette di verza
- Sciatt



# Enogastronomia lombarda: dolci

- Miascia / Torta Paesana
- Mostazzit
- Pan de mej
- Panettone
- Rusumada
- Bossolà
- Tortionata



- Crema Iodigiana
- Torrone
- Dolce di granoturco
- Torta di riso
- Torta Meneghina
- Torta sbrisolona
- Offelle di Parona

# Abbinamenti del territorio: esempi

## Cibo



Mondeghili



Risotto alla milanese



Cassoeula



Ossobuco alla milanese



Panettone

## Vino

San Colombano DOC

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

Franciacorta DOCG Extrabrut

Pinot nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Oltrepò Pavese Moscato DOC

Grazie per l'attenzione



**F I S A R**

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER  
ALBERGATORI • RISTORATORI