



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

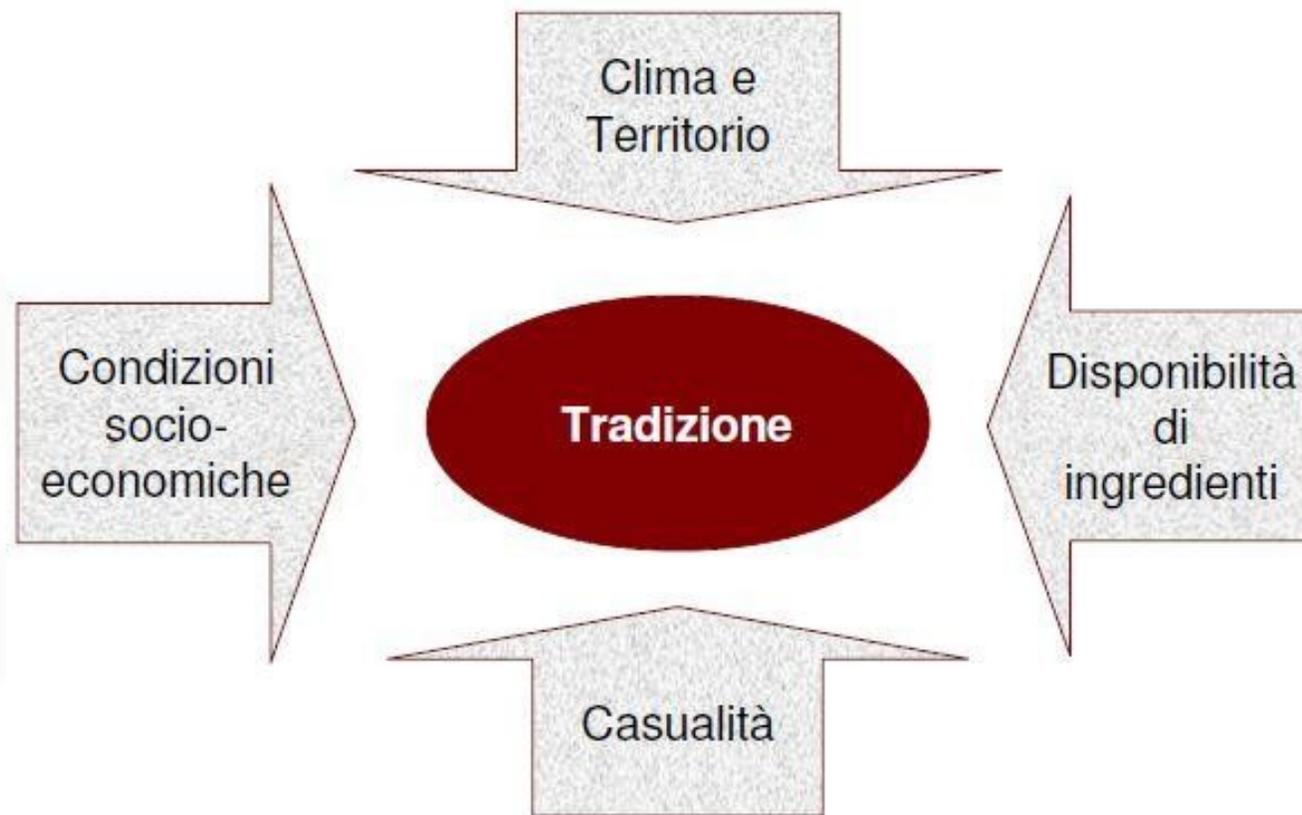
Il territorio si identifica con un'area geografica ben definita, dove la popolazione condivide:

- 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”

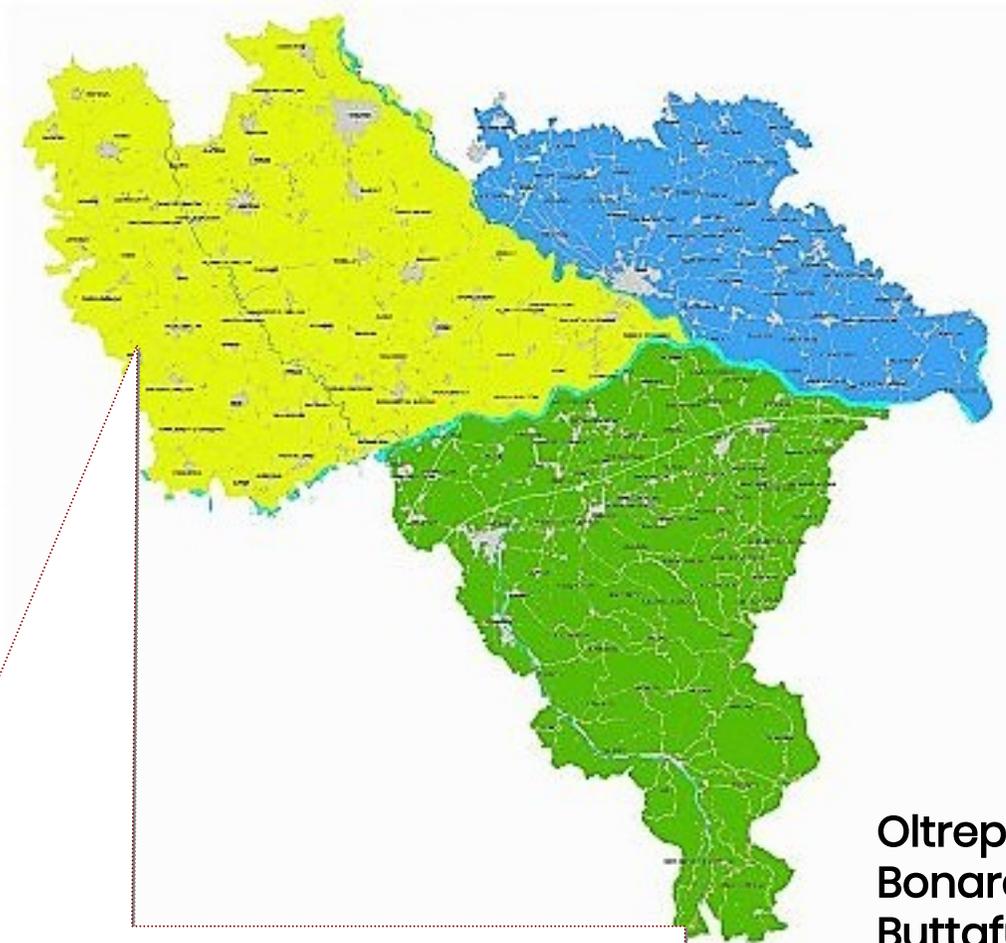


È da notare come, generalmente, vino e cibo di un determinato territorio tendano a “coevolvere” permettendo così al vino stesso di accompagnare al meglio le pietanze.

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

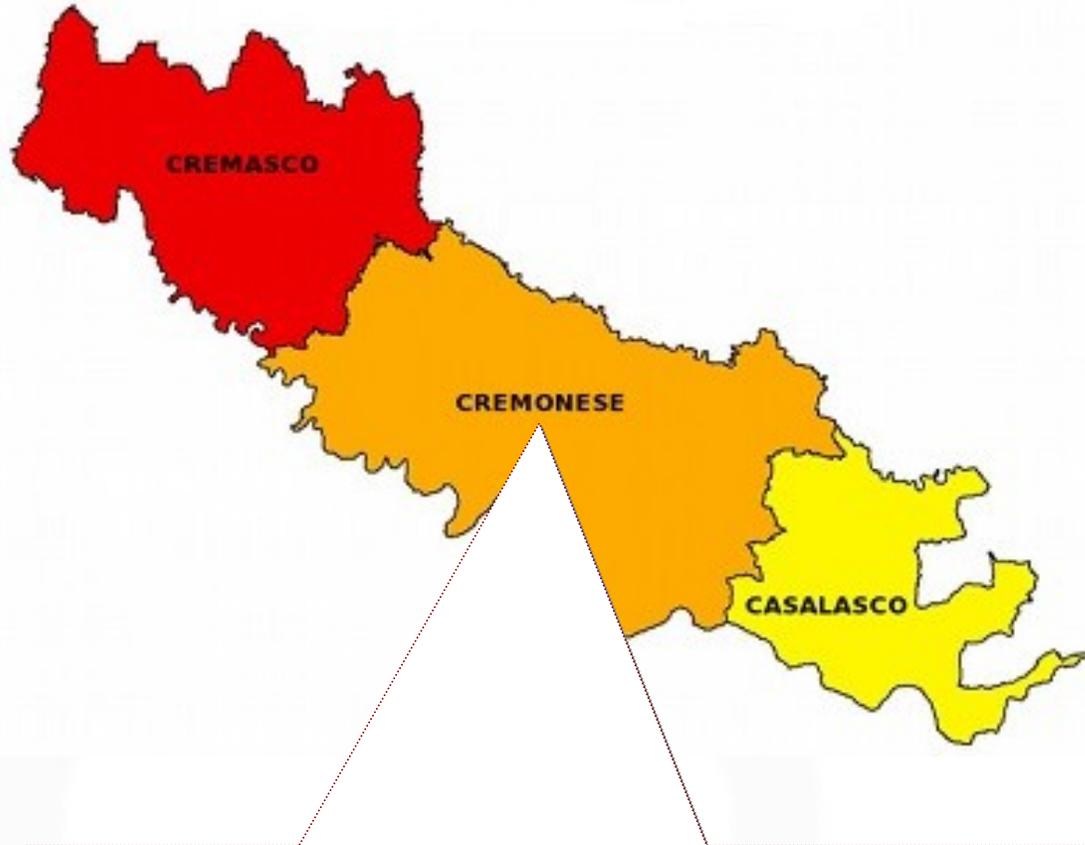
Prodotti DOP e IGP

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

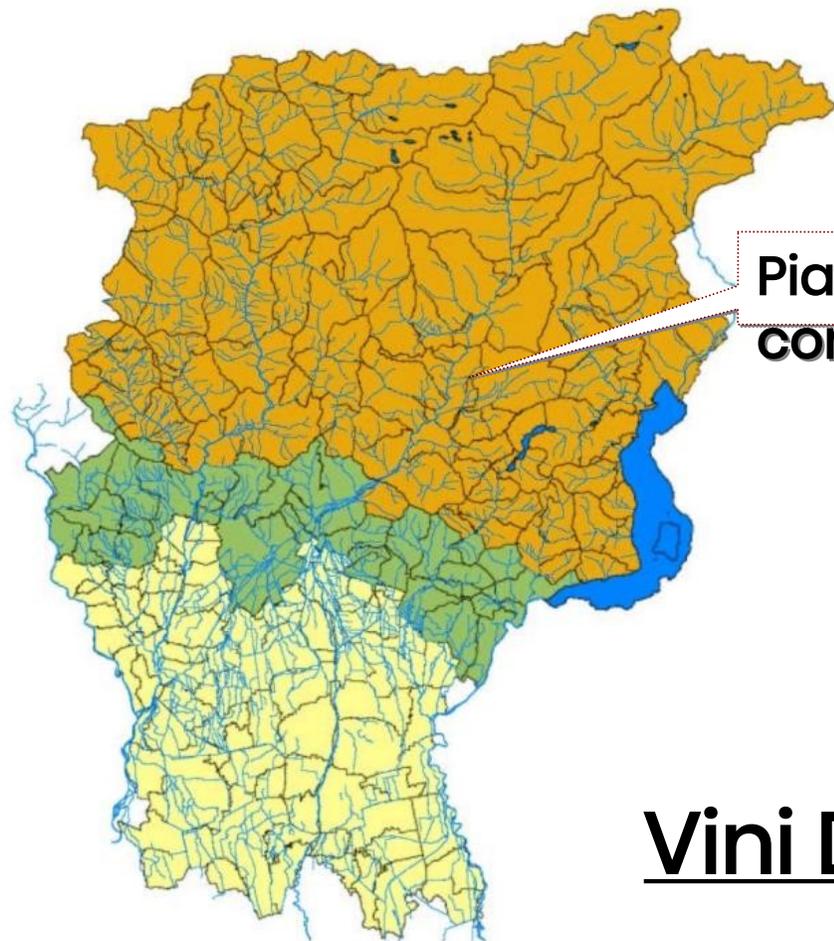
Vini Doc

Garda Colli Mantovani Doc
Lambrusco Mantovano Doc
Garda Doc

La provincia di Bergamo

Prodotti DOP e IGP

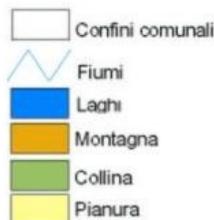
Bitto DOP
Formai de Mut dell'Alta
Valle Brembana DOP
Gorgonzola DOP
Grana Padano DOP
Provolone Valpadana DOP
Quartirolo Lombardo DOP
Strachitunt DOP
Taleggio DOP
Olio Extravergine di Oliva
Laghi Lombardi DOP
Salame Cremona IGP



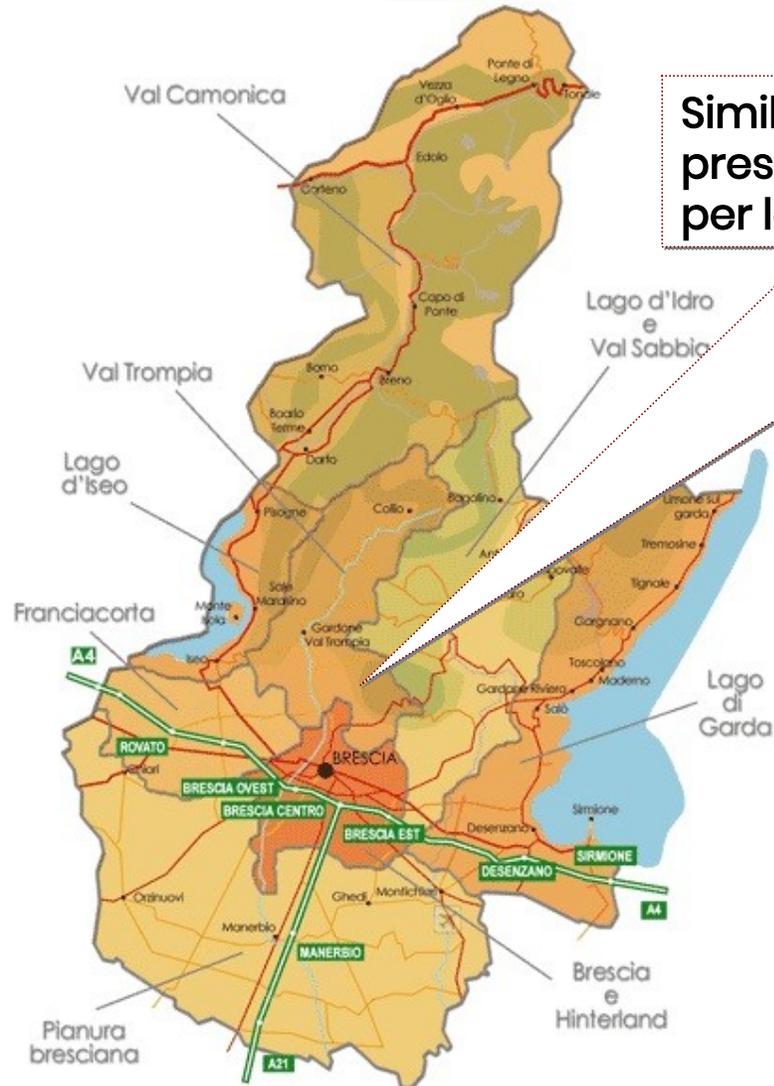
Piatti vigorosi e ricchi
con molti grassi animali

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

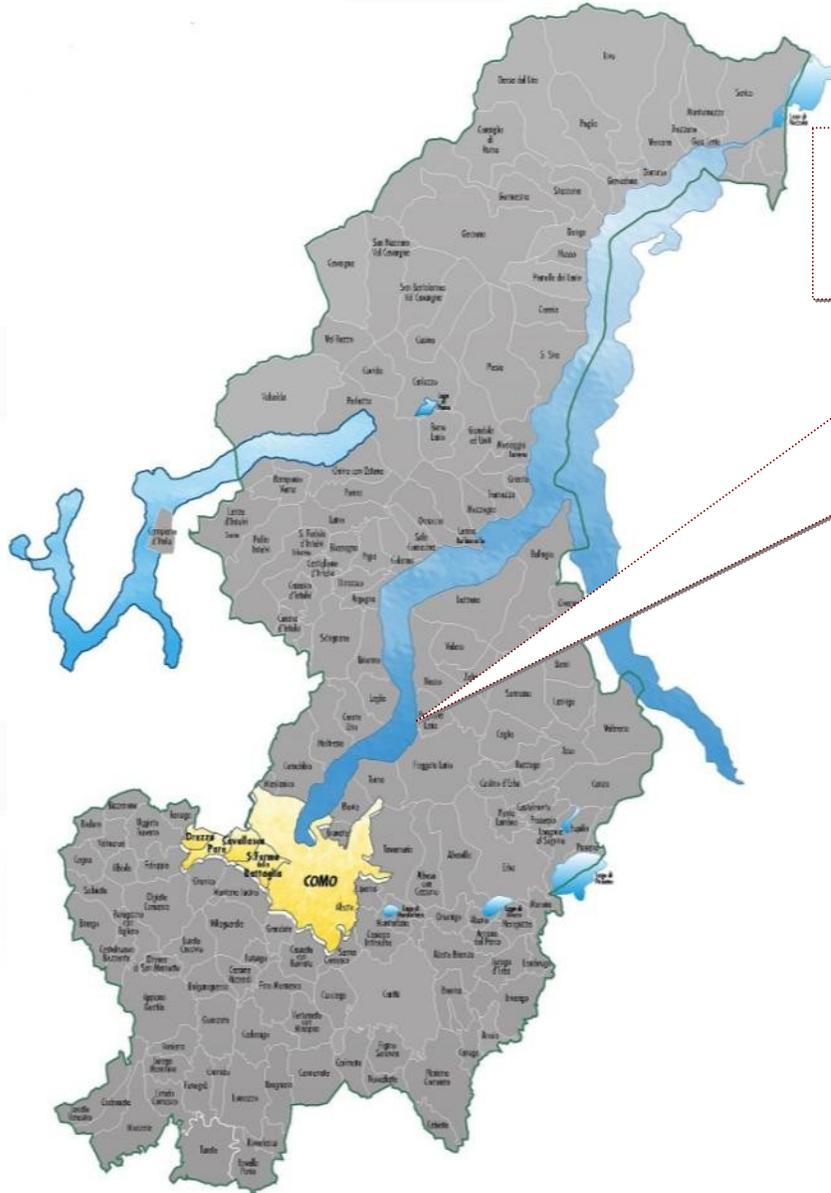
Lombardi DOP

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

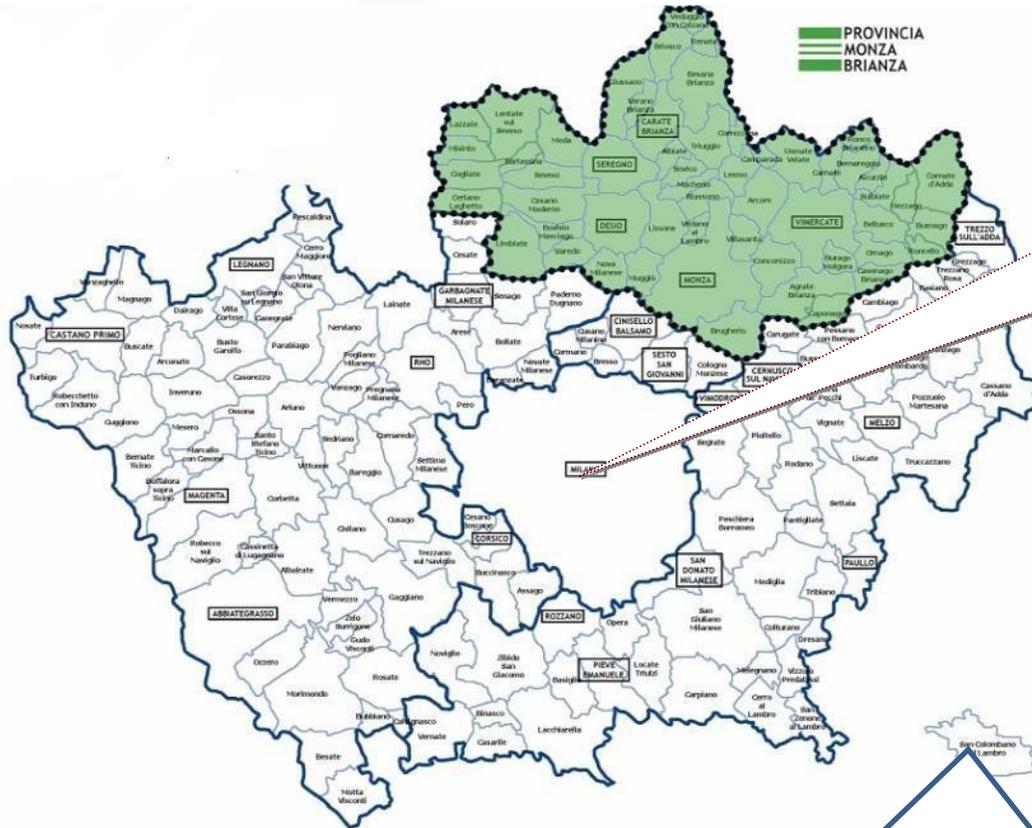
Grana Padano DOP

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

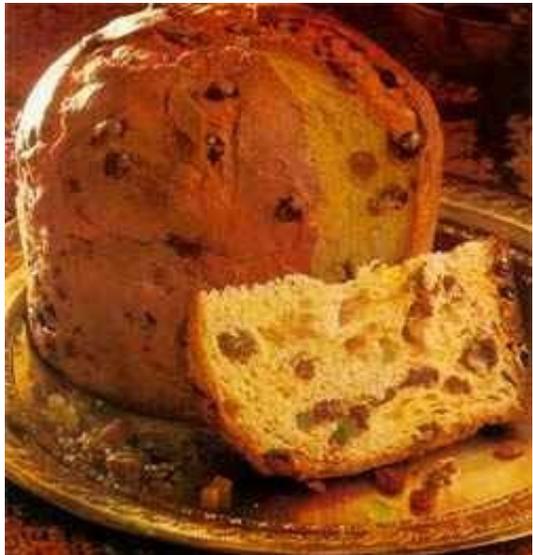
- Polenta
- Mostarda mantovana
- Mostarda di Voghera
- Salsa agrodolce per lesso



- 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

Vino



Mondeghili

San Colombano DOC



Risotto alla milanese

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC



Cassoeula

Franciacorta DOCG Extrabrut



Ossobuco alla milanese

Pinot nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Panettone

Oltrepò Pavese Moscato DOC

Grazie per l'attenzione



F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI