



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 10:26:18 di mercoledì 4 aprile 2012 - 23.796 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA IL NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ POLICY ABBONAMENTI RSS Google Cerca per parole chiave ... Cerca per codice articolo



Ricette Del Piemonte

Apprezza il gusto dei piatti tipici Piemontesi! visita primosenso.it

Risotto Di Asparagi

Vuoi farlo subito? Prova la ricetta!

d.repubblica.it/risotto

Annunci Google



WHERE FOOD MEETS BUSINESS

www.cibus.it



ALIMENTI > FRUTTA E VERDURA

03/04/2012 9.46.00

L'asparago di Cantello diventa Deco Tutela di un'eccellenza lombarda

Un traguardo per una regione che conta 16 "tesori" Dop e 9 Igp, oltre a 243 prodotti tradizionali. L'asparago è un prodotto presente in diversi piatti della tradizione italiana e lombarda: il 60% dei 7mila ettari a livello nazionale viene coltivato tra Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna

L'asparago di Cantello, uno dei tesori dell'agricoltura di Varese, conquista la Deco (Denominazione comunale di origine). L'assegnazione sarà votata oggi, martedì 3 aprile 2012, alle ore 17.30 durante una seduta speciale del consiglio comunale. «Si tratta di un traguardo importante in una regione che conta già 16 tesori Dop e 9 Igp, oltre a 243 prodotti tradizionali - spiega Ettore Prandini, presidente della Coldiretti Lombardia - l'asparago di Cantello conquista un giusto riconoscimento di qualità, confermato anche dalla sua lunga storia».

Le prime notizie ufficiali sulla sua coltivazione a Cantello emergono da alcuni archivi parrocchiali del 1831: gli asparagi vennero messi all'asta dal Parroco per sopprimerle alle spese ecclesiastiche. Nel 1863 alcuni abitanti di Cantello andarono a Roma per far visita al Papa e come omaggio portarono dei mazzi di asparago, divenuti fonte di reddito, ma anche un simbolo di Cantello.

L'asparago è un prodotto che entra in diversi piatti della tradizione italiana e lombarda: il 60% dei 7mila ettari a livello nazionale viene coltivato nel Nord, fra Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna. Ogni anno si raccolgono quasi 900mila asparagi di Cantello con i quali si potrebbero preparare oltre 200mila piatti di risotto. Alla presentazione della Deco sarà possibile provare il gelato all'asparago.

L'elenco dei prodotti Dop e Igp della Lombardia comprende: Bitto Dop, Gorgonzola Dop, Grana Padano Dop, Provolone Valpadana Dop, Quartirolo Lombardo Dop, Taleggio Dop, Bresaola della Valtellina Igp, Salame Varzi Dop, Salame Cremona Igp, Olio Extravergine d'Olive Garda Dop, Valtellina Casera Dop, Olio Extravergine d'Olive Laghi Lombardi Dop, Pera Mantovana Igp, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, Salame Brianza Dop, Zampone Modena Igp, Mortadella Bologna Igp, Cotechino Modena Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Salame d'oca di Mortara Igp, Salami italiani alla cacciatora Dop, Mela della Valtellina Igp, Formaggella del luinese Dop, Coppa di Parma Igp, Salva Cremasco Dop.



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

L'asparago di Cantello diventa Deco Tutela di un'eccellenza lombarda

Impianti fotovoltaici e di cogenerazione Agrifood-Covalpa è sempre più "green"

Colpo al cuore del pomodoro italiano con un'accordo "ammazza-prezzi"

Il porro, dono invernale della terra Ideale per aromatizzare delicatamente

Solo frutta fresca italiana nelle

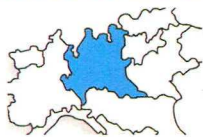
Sodalizio tra quattro prodotti Dop lombardi

Tutte le ambizioni degli Alti formaggi

DI LUISA CONTRI

Nell'Italia dei campanili, Alti formaggi è l'eccezione che conferma la regola. L'associazione, costituita ufficialmente all'inizio dello scorso anno (ma in gestazione dal 2008) e che riunisce quattro consorzi di tutela di altrettanti formaggi Dop lombardi: provolone Valpadana, quartirolo lombardo, salva cremasco e taleggio, è in procinto di varare il primo importante progetto condiviso dagli azionisti: la nascita, prevista a fine maggio prossimo in centro a Treviglio, della **Casa del formaggio**, uno spazio ove organizzare attività d'informazione e di formazione sulle quattro Dop rivolte agli alunni delle scuole, al pubblico dei consumatori, agli operatori della ristorazione e ai media. La nascita di Alti formaggi ha insomma liberato risorse da destinare alla promozione, prima assorbite dai costi fissi che i quattro consorzi dovevano sostenere, in primis quelli del personale addetto alle mansioni amministrative e di vigilanza e controllo. «Il fatto di presentarci uniti», sottolinea **Vittorio Ema-**

nuele Pisani, direttore di Alti Formaggi e anima del progetto, «ha dato maggiore credibilità ai nostri progetti agli occhi delle istituzioni nazionali e locali». E a beneficiare dell'unione, lascia intendere Pisani, non sono stati solo i consorzi più piccoli ossia quello del salva cremasco fresco di Dop (1,5 mln euro di fatturato alla produzione) e del quartirolo (25 mln euro), bensì anche quelli del taleggio (45 mln) e del provolone valpadana (40 mln). «Il fatto che all'interno del consorzio del provolone ci fosse una struttura di ricerca e sviluppo», evidenzia Pisani, «è andato a beneficio delle altre tre realtà. Nell'ultimo anno e mezzo abbiamo portato avanti più progetti di ricerca. Per esempio uno per migliorare le confezioni del taleggio e un altro riguardante il salva». Una volta consolidata l'unione dei quattro, Pisani non nasconde l'ambizione di aggregare in Alti formaggi altre realtà, seppure gli abboccamenti ad alcuni grossi consorzi del nord Italia siano finora caduti nel vuoto. Pisani però non demorde e progetta di ritagliare uno spazio della Casa del formaggio per tutti i Dop italiani.

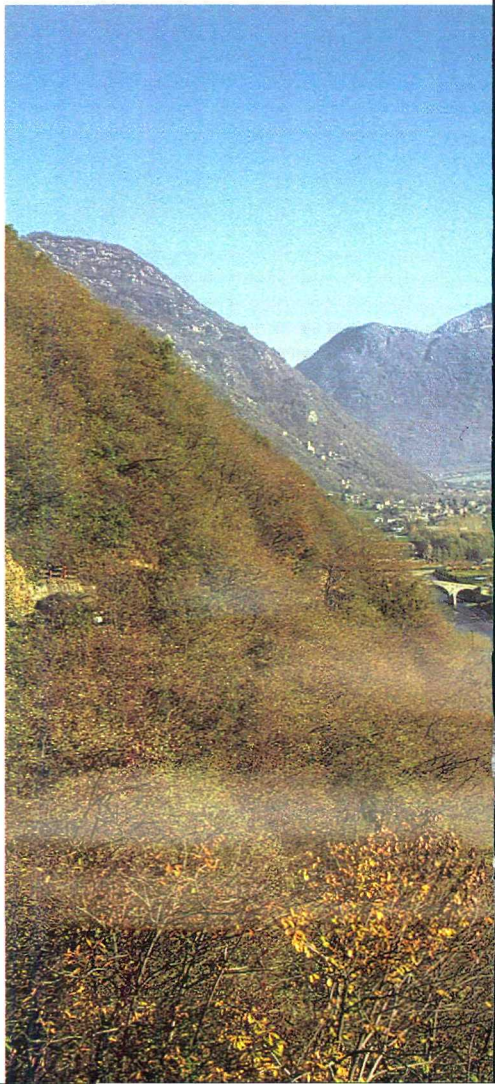


Lombardia

Vini preziosi e bollicine

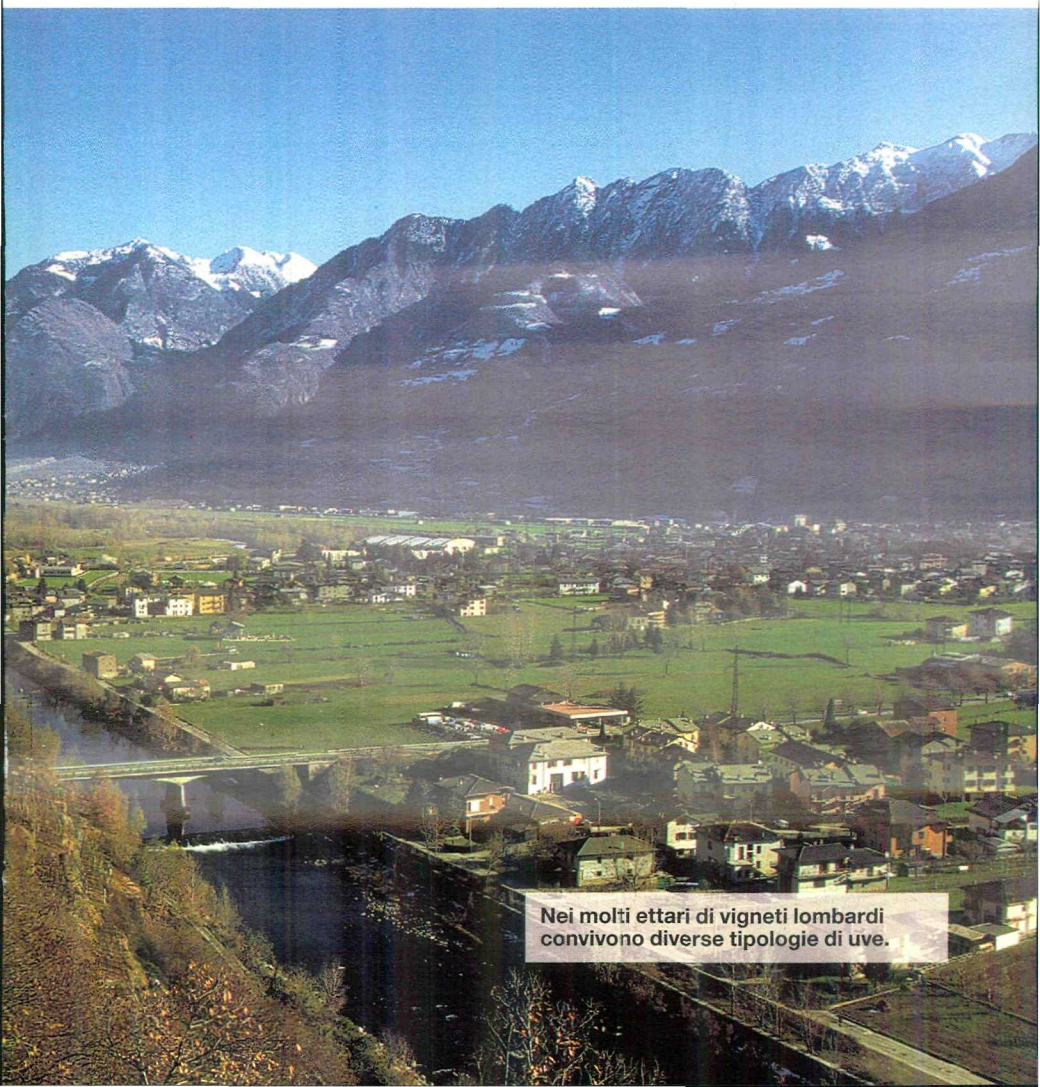
Uno pensa alla Lombardia e subito gli viene in mente la regione dell'industria, delle numerose attività terziarie, della finanza. C'è invece un'ampia vocazione agricola e in questo settore va segnalata un'ampia presenza del vigneto, circa 22.300 ettari ben distribuiti. La cui crescita, insieme a quella del Trentino Alto Adige, va pure in controtendenza rispetto a diverse regioni del centro-sud dove gli ettari di vigna sono in calo. Insomma i lombardi nella vigna ci credono, e la qualità sempre crescente delle etichette, che va di pari passo con la maggiore diffusione internazionale dei vini, è sotto gli occhi di tutti.

Oggi la regione vanta 5 Denominazioni Docg, 22 Doc e 15 Igt e l'offerta dei vini è decisamente ampia e variegata. Ci sono aree affermate da tempo, come la Franciacorta, l'Oltrepò, la Valtellina, e aree emergenti come quella della Valcalepio e del Garda, oltre che della magnifica collina di San Colombano; eppoi quelle che offrono chicche, come Scanzo (e il suo prezioso moscato Docg) e Botticino (appena 45 ettari in carnet). Ci sono inoltre i colli lecchesi, che hanno una nuova Igt Terre Lariane, che condivide-



no con le colline comasche, così come nuova di zecca è la Doc della bresciana Valtenesi. Questo solo per citare, ma c'è ben dell'altro. Da sottolineare anche una piccola curiosità: Brescia è la città che vanta il più grande vigneto "urbano" d'Europa. C'è, in qualche modo nella regione, anche il vigneto più grande in

assoluto, se vogliamo considerare i 15 mila ettari vitati che, da soli, vanno su e giù per l'Oltrepò Pavese, autentica miniera di vini di varie tipologie, da quelli da bere facili, bianchi e rossi, a quelli da lungo invecchiamento a quelli con le bollicine, che in questi ultimi anni hanno fatto passi da gigante sulla strada della



Nei molti ettari di vigneti lombardi convivono diverse tipologie di uve.



I PRODOTTI

Si chiamano Missoltini, e sono in sostanza gli agoni (pesci del lago di Como, imparentati con l'aringa) salati ed essiccati. Un prodotto alimentare della tradizione lombarda "povera" e oggi diventato una rarità, sia per la diminuzione decisa dei pescatori specializzati nella pesca a "fondo", sia per il calo effettivo del pesce, sia per la perdita dell'artigianalità della preparazione. Ma sul Lago di Como in qualche ristorante, spesso serviti con la polenta,

e in qualche occasione particolare, ancora si trovano. Un altro prodotto tipico lombardo è costituito dai pizzoccheri, gran signori della cucina valtellinese. Si tratta di tagliatelle di grano saraceno locale lavorate a mano, non troppo sottili, anzi, cotte e condite con casera (formaggio valtellinese), burro di montagna, e verdure, in particolare verze e patate.

La mostarda a base di frutta è un prodotto antico, abbastanza reperibile nella bassa Lombardia. Particolare però è la Mostarda Mantovana, perché è composta solo da mele e perché queste, sbucciate e tagliate a fette, prima di essere messe nei barattoli, vengono fritte. Inoltre lo sciroppo che le ricopre dà loro un sapore particolare: è preparato con senape, miele e vino bianco.

Tra i prodotti che meritano la nostra attenzione i salumi, non solo quelli conosciuti dell'Oltrepò (a tal proposito: www.consorziodituteladelsalamedivarzi.it) o la bresaola valtellinese, da carne di bovino essiccata all'aria e priva di grassi (www.bresaoladellavaltellina.it), ma anche il salame d'oca di Mortara, tipico della Lomellina (Pavia) prodotto in zona dal XVII secolo per iniziativa delle comunità ebraiche insediatesi nel territorio. Il salume si presenta di solito allungato, 30/40 cm. Sottile e di un colore rosso porpora. È insaccato nella pelle dell'oca e l'impasto è fatto con carne magra d'oca a cui viene aggiunta una parte di carne di spalla e pancetta suina finemente tritata. Ricchissima è anche la produzione regionale dei formaggi di gran qualità. Dal Grana Padano, nato nell'abbazia di Chiaravalle, alle porte di Milano, nel 1135, al Provolone Valpadana, dal Quartirolo lombardo al Taleggio fino al più raro Salva Cremasco. Tutti formaggi Dop. Da non dimenticare poi l'ormai "internazionale" gorgonzola e i formaggi della Valtellina come Bitto e Casera, autentiche prelibatezze montane. Numerosi e interessanti i prodotti caseari di singole vallate o aree montane, che è impossibile citare per intero. Basti pensare al Bagoss, al Branzi, al Formai del Mut e a molti altri. Per saperne di più: www.buonalombardia.it



qualità. A proposito delle bollicine, da non dimenticare certo il Franciacorta, un nome che identifica vino (Docg), modo di produrlo e territorio.

Bollicine di qualità, anche se di colore e sapore diverso, quelle che si ottengono da altre uve nella provincia più a "orientale", quella di Mantova, dove si produce Lambrusco Mantovano, vino rosso (o rosato) frizzante naturale, profumato, cremoso, per i piatti della tradizione, immancabile – fedele alle usanze antiche – nemmeno nella scodella dei tagliolini o di altra pasta in brodo.

Le vigne sono ben dislocate in ogni provincia (forse solo quella di Varese non ha una produzione caratterizzata, anche se ci sono vigneti antichi intorno alla Rocca di Angera che si sta pensando di riportare a nuova vita produttiva) e a condizioni climatiche e territoriali assai diverse. Si passa dal clima alpino della Valtellina a quello mediterraneo della sponda bresciana del lago di Garda; da quello a "correnti alternate" delle colline bergamasche, bresciane, dell'Oltrepò o di San Colombano, a quello di pianura, in estate assai caldo, nel mantovano.

I vini di Lombardia hanno storia molto antica, a partire da quelli più a nord, in Valtellina, a ridosso della Svizzera, dove pare siano stati "proposti" la prima volta dall'antico popolo dei Liguri – prima ancora che dagli Etruschi arrivati in zona nell'VIII secolo a.C. – spinti fin lì dalla necessità di far commerci di prodotti agricoli, anche di piante di viti.

Elevato il numero dei vitigni autoctoni, tra i quali la pignola e la russola, diffusi in



Valtellina, il lambrusco viadanese (menzionato, con lode, nel 1300), il moscato di Scanzo, il cui vino dolce già un paio di secoli fa era quotato addirittura alla Borsa di Londra, poi il groppello gentile, il trebbiano di lugana, nelle aree ad est della regione, la vespolina e l'uva rara nell'Oltrepò... Ci sono poi vitigni che appartengono a famiglie più ampie ma che hanno avuto il tempo e il modo di acquisire caratteristiche proprie, in base al territorio di coltivazione, come la barbera, sempre dell'Oltrepò e il nebbiolo della Valtellina, dove viene chiamato chiavennasca.

Insomma ci sono tantissimi vini a disposizione nella regione e rappresentati al meglio da tutte le tipologie. Alcuni godono distribuzione nazionale, vedi i Franciacorta, altri, assai meritevoli, sono reperibili in prevalenza nel luogo di produzione. Ma questo non deve essere un freno, bensì un incentivo a prendere la macchina e ad andare a ritmo lento per territori e cantine, tra una natura "insospettabile" e un patrimonio gastronomico davvero da nababbi.



Si chiamano Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio e sono quattro eccellenze del territorio lombardo protette da altrettanti Consorzi di Tutela che si sono riuniti nell'associazione Alti Formaggi. Tre di questi formaggi sono relativamente noti, ma forse vale la pena spendere due parole sul Salva. Dalla tipica forma quadrata, è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni. Dopo 4-5 mesi di stagionatura il suo sapore è aromatico e fragrante; più stagionato (8-12 mesi), ha un sapore sostenuto e aromi di sottobosco.

