



Comune di Lecco

LAGO DI COMO
ITALIA
UN MONDO UNICO AL MONDO

Weekend food & wine a Lecco e dintorni

A tasty weekend in Lecco and surrounding area



 lakecomo.it

 Lakecomo_it

Il Lago di Como è facilmente raggiungibile sia con mezzi pubblici sia in auto. Una volta sul territorio è poi possibile spostarsi utilizzando i servizi di trasporto pubblico, nell'ottica anche di una vacanza all'insegna della mobilità sostenibile.

La città di Lecco si raggiunge comodamente in treno dalla Stazione Centrale di Milano (partenze circa ogni ora. Tempo: 40 minuti) e dalla Stazione Garibaldi (partenze circa ogni ora. Tempo: 60 minuti). Da qui si possono raggiungere con facilità molte mete turistiche, anche in battello, visitabili in un weekend.

Lake Como can be easily reached both by car and public transport. Once here, it is possible to move around using public transport from the perspective of a vacation that blinks the eye at a sustainable mobility.

Lecco can be reached by train from Milano Stazione Centrale (trains every hour, duration 40 minutes) and from Milano Stazione Garibaldi (trains every hour, duration 1 hour). From Lecco you can easily reach other tourist spots, also by boat, location to visit in a weekend.

Per maggiori informazioni sui trasporti visitare:

For more information about transport see:

TRENORD www.trenord.it

NAVIGAZIONE LAGHI www.navigazioneelaghi.it

REGIONE LOMBARDIA www.muoversi.regione.lombardia.it

LINEELECCO, bus urbani della città di Lecco www.lineeelecco.it

LECCO TRASPORTI, bus extraurbani del territorio provinciale

www.leccotrasporti.it

FUNIVIA LECCO-PIANI D'ERNA www.pianierna.com

FUNIVIA BARZIO-PIANI DI BOBBIO www.pianidibobbio.com

FUNIVIA MOGGIO-PIANI DI ARTAVAGGIO www.artavaggio.com

FUNIVIA MARGNO-PIAN DELLE BETULLE www.piandellebetulle.it

TRASPORTO FLUVIALE DEL FIUME ADDA www.inadda.it

NAVIGAZIONE LAGO DI PUSIANO www.prolocobosisio.it



Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (IAT)

Piazza XX Settembre, 23 - Lecco

Tel. +39 0341 295720

www.lakecomo.it info.turismo@provincia.lecco.it

Per visite guidate - For guided tours:

BRIG-Cultura e Territorio +39 328 0314389 - www.brig.it

Gruppo Guide Lecco +39 346 2858072 guide.lecco@alice.it

Mondo Turistico +39 0341 250441 - +39 347 6235504

www.guidelagodicomo.com

Tracce +39 0341 202069 - +39 338 6225427 tracce.lecco@alice.it

Lecco Food Tours +39 349 560 0603 - www.leccofoodtours.com

Per approfondimenti sull'enogastronomia locale

For more information about local food & wine:

Eco Smart Land: www.esl.lecco.it



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System

LECCO
VERSO E OLTRE
EXPO2015





Tornò con un piccol secchio di latte, con un po' di carne secca, con un paio di ravaggioli, con fichi e pesche; e posato il tutto, scodellata la polenta sulla tafferia, si misero insieme a tavola, ringraziandosi scambievolmente, l'uno della visita, l'altro del ricevimento.

Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi*, capitolo 33

He came back a little later with a small bucket of milk, some dried meat, two small goat's milk cheeses, and some figs and peaches. He put everything down, and ladled the polenta on to a dish; after which they both sat down at the table, and both expressed their gratitude, Renzo for his reception, and his friend for the visit.

Alessandro Manzoni, *The Betrothed*, chapter 33

I Lago di Como è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per il fascino delle sue acque e la suggestione dei suoi paesaggi montani e collinari, un luogo ricco di tradizioni e di antichi mestieri. Lecco, il capoluogo della sponda orientale del lago, è meta di molteplici proposte: in bicicletta, in battello, in montagna, all'aria aperta lungo le vie e i rioni sparsi, ai piedi del Resegone e affacciati sull'acqua, che hanno fatto da cornice alla storia di Renzo e Lucia.

Con questa guida si vuole offrire al visitatore una dimensione e un'esperienza di viaggio dai sapori autentici, partendo proprio dalla generosità della terra e dall'operosità e creatività dei suoi abitanti che nei secoli hanno coltivato e prodotto specialità enogastronomiche.

Un viaggio nel gusto, quindi, con proposte di itinerari alternativi alla ricerca dei prodotti della terra e del lago, ma con uno sguardo attento al contesto paesaggistico e storico-culturale.

Questa guida fornisce solo alcune delle tante proposte; al lettore vengono forniti comunque tutti i riferimenti utili per accedere a ogni informazione e proseguire il viaggio nel gusto.

The Lake Como area is known and appreciated throughout the world for the charm of its waters and the fascination of its mountains and hills, a place rich in traditions and ancient crafts. Lecco, the main city of the eastern shore of the lake, is a destination for several activities: bicycle rides, boat trips, mountain hikes, things to do outdoor through roads and districts scattered at the foot of Mount Resegone or facing the lake shore, places that are the set of the novel "The Betrothed".

This guide was made to offer visitors a travel experience through authentic flavors, starting from what our land offers and from the activity and creativity of the people who have lived here over the centuries growing and producing excellent food and wine.

A journey in taste, then, with alternative routes to search for the produce of land and lake, but with a careful look at the landscape, the culture and history.

Of course, this guide cannot consider all the possibilities, but the reader will find all the elements to continue his tasteful journey.

Pesce



Il pesce è da sempre protagonista indiscusso in cucina. Nei paesi rivieraschi è possibile gustare nei piccoli ristoranti i piatti tradizionali di pesce a chilometro zero e osservare, ancora oggi, i tipici trespoli triangolari sui quali vengono fatti asciugare gli agoni per la preparazione dei famosi missoltini. Oltre agli agoni, molto diffusi e rinomati sono il lavarello e il persico. Il lavarello, della famiglia dei coregoni, ha carni bianche e saporite e si presta alla preparazione di numerosi piatti. Le carni del persico sono bianche, compatte e molto gustose, in genere cucinate in filetti e abbinate al riso. Altre specie, piuttosto comuni, sono il cavedano, molto adatto a essere cucinato in carpione e il luccio, preparato tradizionalmente in padella.



Tra le specie del Lago di Como si segnalano anche l'anguilla, la bottatrice e l'alborella. Tra i pesci di fiume sono presenti, in particolare la trota e il temolo.

Fish has always had an undisputed leading role in the kitchen. In the small restaurants of the towns along the coast it is possible to

*taste traditional local fish dishes (as we say in Italian "zero kilometer ingredients") and still see the typical triangular trestles on which twaite shads (Lat. *Alosa agone*) are hung to dry and then be used in the preparation of the famous "missoltini". In addition to shads, very popular and used in the kitchen are lavaret and perch. Lavaret, from the family of Salmonidae, has delicious white meat and is the ingredient for many dishes. Perch has white and very tasty meat, usually cooked in filets and combined with rice. Fairly common species are also chub, often prepared "in carpione" (with vinegar and vegetables) and pike, traditionally cooked in a pan. Other fish of Lake Como are eel, burbot and bleak. Among river fish we count especially trout and grayling.*

Per scoprire • To discover



Consigliamo di fare una gita in battello per cogliere l'unicità del paesaggio e approfittare delle soste per addentrarsi nei borghi più caratteristici dove gustare un tipico piatto di pesce. La navigazione inizia nel golfo di Lecco per risalire il ramo orientale fino al centro lago; il ritorno nel capoluogo può avvenire ancora in battello o in treno con la linea Tirano-Milano.

Sono molti i negozi e le pescherie dove è possibile acquistare il pesce di lago, ma

Fish



per meglio capire l'importanza dell'attività di pesca sul Lario basta recarsi presso i laboratori dove ogni giorno il pesce viene lavorato quando le barche rientrano dalla pesca.

We recommend a boat trip to understand the uniqueness of the landscape and stop in the towns along the coast to enjoy a walk and taste typical fish dishes. Boats depart from Lecco to cruise the eastern branch of the lake up to the mid-lake area; to return to the city you can still travel back by boat or take a train on the line Tirano-Milano.

There are many shops and fisheries where you can buy lake fish, but to better understand the importance of the fishing activity on Lake Como you just need to visit one of the labs where fish is processed every day when boats return from the fishing.

DA CEKO IL PESCATORE

DI GHISLANZONI F. & C. S.a.s.

Piazza Era, 8 - 23900 Lecco - +39 0341 284101

Pesce di lago fresco, essiccato e affumicato; gastronomia a base di pesce.

Orari apertura: martedì, mercoledì e sabato 7:30 - 12:30;

giovedì e venerdì 7:30 - 12:30 e 15:30 - 18:30

Fresh, dry and smoked fish; fish delicatessen.

Opening hours: Tuesdays, Wednesdays and Saturdays 7:30 - 12:30;

Thursdays and Fridays 7:30 - 12:30 and 15:30 - 18:30

PENSOTTI EMANUELE PESCATORE

Via alla Darsena, 7 - 23824 Dervio - +39 347 7356799

Orari apertura: da lunedì a sabato 9:00-12:00

Opening hours: from Monday to Saturday 9:00-12:00

Per chi volesse cimentarsi con l'attività di pesca, consigliamo una battuta di pesca guidata o in solitaria presso il Lago di Pusiano (Egirent: +39 342 6831440 - www.lagopusiano.com), il Lago Pules (Bar Bellano: +39 331 7155144 - lagopules@libero.it) o il Lago Fregera (Az. Agr. Trote Valsassina: +39 0341 979813 - trotavalsassina@virgilio.it).

If you want to go on a fishing hunt, we recommend a solo or a guided fishing trip on Lake Pusiano (Egirent: 39 342 6831440 - www.lagopusiano.com), Lake Pules (Bar Bellano: +39 331 7155144 - lagopules@libero.it) or Lake Fregera (Az. Agr. Trout Valsassina: +39 0341 979813 - trotavalsassina@virgilio.it).

Per approfondire • To go in depth



I piatti di pesce del Lario più rinomati sono soprattutto il risotto con i filetti di pesce persico (per la delicatezza), i missoltini con la polenta (per il carattere grintoso), e il lavarello in salsa verde (per il gusto equilibrato). Sono piatti presenti nei menù di molti ristoranti, soprattutto durante la bella stagione, quando il lago è generoso e



i pescatori non tornano mai a mani vuote. Per chi vuole sperimentare qualcosa di nuovo, il pesce di lago può anche stupire per la varietà dei sapori e delle preparazioni, alcune delle quali appartengono alle antiche tradizioni locali (agoni in carpione, paté di cavedano, bottatrice in umido), mentre altre si sono diffuse in tempi più recenti grazie alla nascita di laboratori specializzati nella lavorazione e nella trasformazione dei prodotti ittici lacustri (spaghetti alla bottarga di lago, ravioli ripieni di pesce, carpaccio di lavarello, crostini di lavarello affumicato).

The most popular dishes made with Lake Como fish are mainly risotto with perch fillets (for its delicate savor), missoltini with polenta (for its intense flavor), and lavaret with green sauce (for its balanced taste). These are dishes listed on the menus of many restaurants, especially

during the warm season, when the lake is generous and fishermen never return to the shore empty-handed. If you want to try some different taste, fresh water fish can amaze for the variety of flavors and preparations, some coming from ancient local traditions ("in carpione" shads, chubs pâté, stewed burbot), while others created in recent times thanks to the opening of laboratories specialized in the processing and transformation of lake fish products (spaghetti "alla bottarga" with lake fish eggs, ravioli with fish stuffing, lavaret carpaccio, smoked lavaret croutons).





PESCE IN CARPIONE

Si tratta di una preparazione che, quando non esistevano i frigoriferi, consentiva di conservare il pesce per alcuni giorni. Il pesce in carpione può essere utilizzato sia come antipasto sia come secondo. Esistono numerose varianti sulla preparazione del carpione, quella sotto riportata è la ricetta base. Per preparare questo piatto si possono usare pesci interi di piccola taglia (massimo 15-20 cm) come alborelle, agoni, triotti, gardon e scardole, oppure tranci o pezzi di filetto (con la pelle) di qualsiasi altro pesce che abbia dimensioni maggiori, in questo caso però è importante togliere sempre le scaglie. Si consiglia di conservare il carpione in frigo e di portarlo a temperatura ambiente prima di consumarlo.

Ingredienti per 4 persone

300 g di pesce; 1 cipolla; 2-3 carote; gambi di sedano; vino bianco; aceto rosso; sale; alloro; pepe in grani; bacche di ginepro; rametti di timo (preferibilmente selvatico)

Preparazione:

Infarinare e friggere accuratamente il pesce, salarlo e disporlo in un marmitta. In una casseruola fare appassire la cipolla, aggiungere carote e sedano tagliati a listarelle ed alcuni rametti di timo. Aggiungere subito aceto e vino in parti uguali in quantità che sia sufficiente a ricoprire il pesce. Aggiungere anche le spezie ma senza esagerare. Portare ad ebollizione e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, quindi versare a caldo sul pesce e lasciare riposare in frigo per almeno 24 ore.

FISH IN CARPIONE

At the time when refrigerators did not exist, fish in carpione was a preparation that allowed to preserve fish for some days. This dish can be served as an appetizer or as a second course. There are a lot of different preparations for fish in carpione, but we describe the basic recipe. To prepare this dish you can use small fishes (15-20 cm long) as bleaks, alosa agone, leucus aul, roches and rudds, or pieces or slice of fillet (with the skin) of any other large lake fish, but in this case it is very important to remove the flakes. We suggest to preserve fish in carpione in the fridge and to leave it at room temperature before the consumption.

Ingredients for 4 persons:

300 g of fish; 1 onion; 2-3 carrots; stems of celery; white wine; red vinegar; salt; bay tree leaves; grains of pepper; juniper berries; branch of thyme (preferably wild)

Preparation:

Coat fish with flour and fry it, salt it and place it in a casserole. Sear the onion in a pot, add carrots and celery in stripes, then some branch of thyme. Right after add same parts of vinegar and wine enough to then cover the fish. Add spices as required. Bring to boiling point then cook over low flame for 10 minutes. Finally pour it hot on top of the fish and put all in the fridge for at least 24 hours.

Vino e aromi



La viticoltura nel territorio intorno al Lago di Como e sulle colline brianzole ha origini molto antiche. Per secoli questi territori produssero vini sia per il consumo locale sia per il mercato, soprattutto del milanese. Le due zone più importanti di produzione sono le colline della Brianza, nel Parco di Montevecchia e della Valle del Curone, e l'Alto Lago di Como. Dalla fine del 1800 una serie di fattori (malattie della vite, ampliamento dell'offerta di vino di altre zone, maggiore remunerazione di altre colture) portò all'abbandono progressivo dei terrazzamenti di Montevecchia. Fortunatamente un nuovo impulso alla viticoltura si manifesta negli ultimi anni portando a ottenere importanti riconoscimenti: nel 2005 la prima segnalazione sulla guida dei vini d'Italia del "Gambero rosso" di un vino prodotto nel lecchese, mentre nel 2008 il riconoscimento I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) "Terre Lariane". Il disciplinare di produzione comprende vino sia bianco sia rosso e ammette l'uso di tutti i vitigni autorizzati in Lombardia.

Il versante meridionale della dorsale collinare che unisce Missaglia a Montevecchia è caratterizzato dalla presenza, rara in Lombardia, di piante aromatiche-officinali che ben si adattano al microclima particolarmente mitigato dei ronchi terrazzati; questi terreni sono interessati, da molti anni, dalla coltivazione di due specie: la salvia ed il rosmarino.

The viticulture in the area around Lake Como and on the Brianza hills has very ancient origins. These territories have produced for centuries wines for both local consumption and for the market, especially to be sold in the area of Milano. The two most important production areas are the hills of Brianza, in the Montevecchia e Valle del Curone Park, and the upper Lake Como. Since the end of the 1800 a number of reasons (various vine diseases, more wines coming from other regions, higher remuneration of other cultivations) caused the gradual abandonment of the terraces of Montevecchia. In recent years we fortunately see a new impetus to viticulture leading to achieve important awards: the first mention of a wine produced in Lecco in the guide of the Italian wines by "Gambero Rosso" dates

back to 2005, while in 2008 these wines obtain the recognition of I.G.T. (Controlled Origin Denomination) "Terre Lariane". The procedural guideline includes both white and red wines and allows the use of all the vine varieties authorized in Lombardy.

The southern slope of the ridge that goes from Missaglia to Montevecchia is characterized by the presence, rare in Lombardy,



Wine and seasonings



of aromatic-officinal herbs that well adapt to the particular mild microclimate of the terraced hillside; therefore, these hills have been cultivated for many years with two species: sage and rosemary.

Per scoprire • To discover



A passeggio nel Parco di Montevecchia e della Valle del Curone, tra coltivazioni e tradizioni “rurali”

La peculiarità dell'attrattiva turistica del territorio lariano, tra lago, colline e montagne, la formazione dei terrazzamenti coltivati a vite e ad olivo, nonché ad altre colture, creano un naturale percorso enogastronomico, non meno suggestivo di altre realtà collinari d'Italia. Chi è attratto dai declivi di Montevecchia non rimarrà deluso. Qui l'unicità del paesaggio è garantita dalla tipologia di colture che decorano i terrazzamenti con i filari di viti e le profumatissime piante aromatiche come salvia e rosmarino, la cui coltivazione risale ai primi anni del '900, quando le viti furono attaccate e compromesse dalla fillossera.

Sul versante sud della collina (400 metri s.l.m.) è possibile scendere lungo i terrazzamenti coltivati fino alla località Casarigo (330 metri s.l.m.) e poi all'antico ponte (290 metri s.l.m.), per risalire la collina tornando al punto di partenza. Il tracciato è lungo pressappoco 4 chilometri e può essere percorso in circa un'ora di cammino. È un tracciato molto suggestivo, sia dal punto di vista paesaggistico sia per l'interesse ambientale e rurale grazie alla presenza di coltivazioni di rosmarino, salvia, vite e ulivo sui ronchi della collina e di nuclei rurali di antica formazione. La zona presenta punti di sosta attrezzati. È consigliato l'uso di scarponcini da trekking.

Si segnala inoltre che un sentiero collega il Parco con la città di Lecco (vedi www.parcocurone.it o chiedi l'apposita cartina allo IAT di Lecco).

A walk through the Montevecchia and Valle del Curone Park, among farms and “rural” traditions

A food and wine trail in this region is no less charming than those featured by other places in Italy, coming up naturally because of the peculiarity of the attractiveness of the area, which sees both lake, hills and mountains, and the presence of terraced vineyards, olive trees and other cultivations. Those who are attracted by the slopes of Montevecchia will not be disappointed. Here the uniqueness of the environment is guaranteed by the type of cultivations that decorate the terraces with vineyards and scented herbs like sage and rosemary, which cultivation began in the early years of the '900, when the vines were attacked and damaged by phylloxera.

On the southern side of the hill (400 meters a.s.l.) you can walk the cultivated terraces down to the area of Casarigo (330 meters a.s.l.), then to the old bridge (290 meters a.s.l.), and finally up the hill back to the starting point. This trail is approximately 4 km long and can be walked in about one hour walk. It's a very fascinating route, considering both the landscape and the environmental and rural interest thanks to the cultivation of rosemary, sage, vineyards and olive trees and ancient rural ham-

lets. Along the way you can find picnic areas. Hiking boots are recommended.
Note: a path connects the Park with the city of Lecco (see www.parcocurone.it or ask for the map at IAT - Tourist Information Office in Lecco).

Per approfondire • To go in depth



Nel Parco di Montevecchia è d'obbligo una sosta nei numerosi agriturismi, ristoranti, aziende vitivinicole e ristori per degustare i vini e i piatti della tradizione locale con anche proposte originali a base di erbe aromatiche.

I vini IGT "Terre Lariane", all'atto dell'immissione al consumo hanno le seguenti caratteristiche:

- "Terre Lariane" bianco: colore giallo paglierino; odore fine, floreale e minerale; sapore tipico, secco, sapido; titolo alcolometrico volumico minimo 10,50% vol; acidità totale minima 5,00 g/l;
- "Terre Lariane" rosso: colore rosso rubino; odore intenso, fruttato, speziato; sapore sapido, fresco e tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,99% vol.; acidità totale minima 4,50 g/l;
- "Terre Lariane" rosato: colore rosato cerasuolo; odore fine, floreale; sapore tipico, caratteristico, secco; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol.; acidità totale minima 4,50 g/l.

I vitigni a bacca nera sono: Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Croatina, Marzemino, Merlot, Sangiovese e Schiava. Producono vini rossi discretamente corposi, da bere giovani, caratterizzati da profumi vinosi intensi e sentori di frutta da sottobosco.

I vitigni a bacca bianca sono: Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Riesling Italico, Sauvignon, Trebbiano Toscano e Verdeso. Se ne ottengono vini bianchi essenzialmente d'annata, beverini, caratterizzati da una buona freschezza gustativa e un discreto corpo. I profumi che si possono riscontrare sono di fiori di campo, frutta fresca e talvolta si possono percepire vaghi sentori di salvia.

Anche la coltivazione delle erbe aromatiche rappresenta un fattore di forte identificazione con il territorio tant'è che la salvia e il rosmarino di Montevecchia sono entrati a far parte dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

(testo tratto parzialmente da www.terrelarianeigt.it)

In the Montevecchia Park you shall not miss to stop in the many farmhouses, restaurants, wineries and taverns to taste local wines and dishes cooked also using aromatic herbs as ingredients.

IGT "Terre Lariane" wines once ready for drinking have the following characteristics:

- "Terre Lariane" white: pale yellow color; a fine, floral and mineral scent; typical dry and savory flavor; 10,50% minimum alcohol by volume; minimum total sourness 5,00 g/l;
- "Terre Lariane" red: ruby-red color; intense, fruity, spicy scent; typical savory and fresh flavor; 11,99% minimum alcohol by volume; minimum total sourness 4,50 g/l;
- "Terre Lariane" rosé: cherry-pink color; a fine, floral scent; typical distinctive, dry taste; 11,00% minimum alcohol by volume; minimum total sourness 4,50 g/l.

The red grapes varieties are: Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Marzemino, Merlot, Sangiovese and Schiava. They produce fairly full-bodied red wines, to be drunk young, characterized by intense vinous aromas and hints of berries.

The white grapes varieties are: Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Riesling Italico, Sauvignon, Trebbiano Toscano and Verdeso. They produce white, mainly vintage, drinkable wines, characterized by good freshness and a discrete body. The scents that can be found are of wildflowers, fresh fruit and sometimes you can smell vague hints of sage.

The cultivation of aromatic herbs is also a strong distinguished factor of the area so much so that the sage and rosemary of Montevécchia joined the list of the regional traditional food products.

Per cucinare • To cook



RISOTTO AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli; 1 scalogno;
1 bicchiere di vino bianco di Montevécchia; 50 g di burro di Montevécchia; 2 formaggini freschi di Montevécchia o 80 g di Grana Padano/Parmigiano Reggiano o 100 ml di panna da cucina; brodo vegetale q.b.; sale q.b.; 4 rametti di rosmarino fresco; 100 g di pancetta dolce a cubetti (se gradita)

Preparazione:

Affettare finemente lo scalogno e farlo appassire in una pentola con una noce di burro a fuoco lento (attenzione a non farlo brasare). Aggiungere il riso e tostarlo, se graditi aggiungere anche i cubetti di pancetta. Sfumare con il bicchiere di vino, quindi aggiungere brodo vegetale bollente e cuocere il riso a fiamma viva mescolando continuamente. Nel frattempo lavare il rosmarino sotto acqua fredda corrente, togliere le 4 cimette dei rametti e metterle da parte e tritare finemente gli aghi del rosmarino con una mezzaluna (non con un mixer e nemmeno troppo tempo prima altrimenti si perdono gli olii essenziali). Verso la fine della cottura aggiungere gradualmente il rosmarino assaggiando il risotto fino al sapore gradito (attenzione a non metterne troppo altrimenti il riso diventa amaro). Mantecare aggiungendo il burro rimasto, i formaggini o il Grana/Parmigiano, aggiungere ancora del brodo per la giusta consistenza (il riso va servito all'onda) e aggiustare di sale se necessario, dopo avere assaggiato (come ultima cosa). Impiattare spolverando con parte del trito di rosmarino e guarnendo con una cimetta per ogni piatto.

ROSAMARY RISOTTO

Ingredients for 4 persons:

320 g of Carnaroli rice; 1 shallot; a glass of Montevécchia white wine; 50 g of Montevécchia butter; 2 fresh Montevécchia cheese or 80 g of Grana Padano/Parmigiano cheese or 100 ml of double cream; vegetable broth q.s.; salt q.s.; 4 sprigs of fresh rosemary; 100 g of fresh diced bacon (if you like)

Preparation:

Finely chop the shallot and let it sear in a pan with a knob of butter over low flame (do not overcook). Add the rice and toast it, and if you wish add also the diced bacon. Deglaze with wine, then add hot vegetable broth and cook rice over high flame, stirring constantly. Meanwhile wash rosemary, remove the 4 tops of the twigs and put them aside and finely chop the rosemary needles with a chopping knife (do not use a mixer, and do not chop it too early otherwise it will lose its essential oils). When the rice is almost cooked, gradually add the rosemary tasting the risotto until the pleasing flavour (do not add too much rosemary otherwise it becomes bitter). Stir adding the remaining butter, the cheese or parmesan cheese, add more broth to the right texture (the rice should be served to the wave) and adjust with salt as required, after having tasted (last thing). Serve sprinkled with the chopped rosemary, and garnish with a little line for each dish.

Olio d'oliva



La coltivazione dell'olivo sul Lario fu iniziata in epoca storica dai Romani (196 a.C.) che occuparono i territori intorno al lago, da loro denominato "Larius", dando al paesaggio degli scorci mediterranei. L'olio è comunque rinomato sin dall'epoca longobarda e si può parlare addirittura di una sorta di origine controllata, fin dal Medioevo, quando, forse un po' condizionati dal suo colore aureo, se ne riconobbero i pregi nella nascente farmacopea. Nel Seicento la provincia lecchese godeva fama di buona coltivatrice di olivi e tutto il lago ne era rivestito, mentre nel Settecento la coltivazione venne purtroppo molto trascurata. Oggi, sulle balze più basse della riviera del Lario, in particolare nei comuni di Varenna, Perledo e Bellano, si produce un olio dalle proprietà eccezionali, tale per il particolare microclima grazie al quale le piante non subiscono né eccessivo caldo in estate né gelate in inverno, un prodotto di nicchia molto apprezzato dagli estimatori. La raccolta delle olive viene fatta a mano. La frangitura avviene a freddo, conservando così il gusto e il profumo originari, e nel processo di trasformazione convivono in perfetta sinergia macine di pietra e acciaio inox. Si ottiene esclusivamente olio d'oliva extra vergine. A riprova dell'eccellente qualità dell'olio prodotto in questa zona, dal 1998 l'Unione Europea ha assegnato al territorio la prestigiosa Denominazione d'Origine Protetta "Laghi Lombardi - Lario".

The olive growing on Lario was introduced by the Romans (196 B.C.) who occupied the lands around the lake, which they named "Larius", giving the area a Mediterranean look. This oil was well known since the Longobard time and one can even consider it as a precursor of a controlled designation of origin since the Middle Ages, when, perhaps influenced by its golden color, its qualities were recognized in the nascent Pharmacopoeia. In the 17th century the area of Lecco had the reputation of a land where olive trees were fruitfully cultivated and the whole lake area was covered with them, while in the 18th century the cultivation was unfortunately abandoned. Today, on the lower part of the slopes of the coast, especially in the towns of Varenna, Perledo and Bellano, it is still produced an oil with exceptional properties, due to the particular microclimate so that the trees do not suffer neither too much hot in summer nor frost in winter, a market niche product widely appreciated by connoisseurs. Olives are picked by hand, then



they are cold pressed, thus preserving their original taste and aroma, and in the transformation process stone and stainless steel mills coexist in perfect synergy. This operation gives exclusively extra virgin olive oil. As evidence of the excellent quality of the oil produced in this area, since 1998 the European Union has awarded the territory the prestigious "Laghi Lombardi - Lario" Protected Designation Origin.

Olive oil



Per scoprire • To discover



Percorso tra gli olivi

Tutta la costiera, risalendo da Lecco verso Colico, presenta vaste zone coltivate a uliveto: da Abbazia Lariana a Bellano passando da Mandello del Lario, Lierna, Varenna e Perledo. È possibile percorrere questo itinerario in treno o a piedi lungo il Sentiero del Viandante. A Bellano è presente l'unico frantoio della sponda orientale del Lario, il frantoio geograficamente più a nord d'Europa: un impianto altamente tecnologico che consente di dare ai produttori locali la possibilità di lavorare anche piccole partite di olive con le migliori attrezzature ed in tempi ristretti, in modo da ottenere un prodotto unico ed inimitabile.

A walk through olive trees

The entire coast, going up from Lecco to Colico, has large areas planted with olive trees: from Abbazia Lariana to Bellano passing the towns of Mandello del Lario, Lierna, Varenna and Perledo. It is possible to travel this route by train or on foot along the Sentiero del Viandante (Wayfarer's Path). In Bellano there is the only olive mill of the eastern shore of the lake, geographically the northernmost olive mill in Europe: a high-tech facility that gives local producers the opportunity to work even small batches of olives with the best equipment and in tight schedule in order to obtain a unique and inimitable product.

Per approfondire • To go in depth



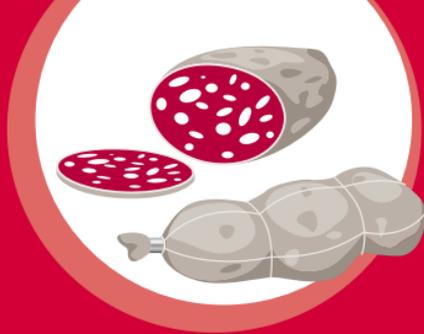
L'Olio nella tradizione culinaria lariana

L'Olio D.O.P. del Lario è un olio extravergine di alta qualità caratterizzato da una acidità molto bassa (al di sotto dello 0,50%) e da una serie di parametri qualitativi di eccellenza. Dal punto di vista organolettico è un prodotto molto equilibrato: presenta infatti odore e aroma fruttato leggero, sentori di mandorla e carciofo, una nota di piccante e talvolta un leggero amaro; ha colore verde brillante che vira nel tempo al giallo oro. Per quel che riguarda gli aspetti nutrizionali, il contenuto in acido oleico è maggiore del 76% e vi è la presenza di numerose sostanze con proprietà antiossidanti per l'organismo.

The oil in the culinary tradition of Lake Como

The Lario PDO oil is a high quality extra virgin olive oil, characterized by a very low acidity (lower than 0,50%) and by a series of qualitative parameters of excellence. From the organoleptic point of view it is a very balanced product: it has a light, fruity scent and aroma, hints of almond and artichoke, a spicy note and sometimes slightly bitter; it has bright green colour that turns in time to yellow gold. Regarding the nutritive value, the oleic acid content is over 76% and there is the presence of numerous substances with antioxidant properties for our body.

Carni e Salumi



La macellazione e la lavorazione degli insaccati sono fin da sempre produzioni presenti nella cultura enogastronomica locale. La solenne maestosità delle montagne a circondare il Lago di Como, che danno un'ossigenazione massima e una ventilazione naturale dalle alture, così come l'azione di irraggiamento delle acque del lago, impediscono forti sbalzi di temperatura, condizioni ideali per favorire la stagionatura delle carni.

Tra le carni merita una particolare menzione l'agnello di razza brianzola, piccolo della pecora di razza brianzola, nato da genitori iscritti al registro anagrafico che viene allattato naturalmente fino allo svezzamento, quindi alimentato con foraggi

freschi ed essiccati e con integrazione di sfarinati e granaglie. Peso vivo alla macellazione fino a 35 kg. Tra gli insaccati 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 di laghi e dalla fascia prealpina, si creano le condizioni ideali per la sua asciugatura e stagionatura.

Anche il prosciutto crudo è un prodotto di pregio del territorio per l'ideale equilibrio dato dall'umidità del lago e dalle correnti d'aria delle colline. Viene fatto

senza spezie e conservanti, neanche l'E252. Si tratta del prosciutto crudo Dolce Marco d'Oggiono, prodotto di nicchia per le sue alte qualità organolettiche, sottoposto a lunga stagionatura al naturale.

The butchery and processing of cured meats have always been present in the local culinary culture. The mountains surrounding Lake Como, providing maximum oxygenation and natural ventilation coming from the heights, as well as the action of radiation of the lake water, prevent from a large jump in temperature, which is a condition that favors the ripening of meat.

Meat and cold cuts



Among meats, a special mention goes to the Lamb of Brianza race, little of the Brianza ewes, born from parents enrolled in the purebred register and naturally breastfed until weaning, then fed with fresh and dried fodder and addition of flours and grains. Weight at butcher time up to 35 kg.

Among the cured meats, the Salame Brianza has been awarded with PDO certification and is produced only in one part of Lombardy, the Brianza area, which includes part of the provinces of Milano, Como, Lecco and Monza Brianza. Thanks to the distinctive climate of the hills, which is tempered by the lakes and the Prealps, this area has therefore the ideal conditions for drying and aging of the meat.

The prosciutto crudo (raw ham) is one of the area's finest product for its ideal balance due to the humidity of the lake and the air currents from the hills. It is made without spices nor preservatives, not even the E252. It is the Dolce Marco d'Oggiono ham, a niche product for its high organoleptic quality, left for natural long aging.

Per approfondire · To go in depth



Sia l'agnello di razza brianzola, sia il prosciutto Marco d'Oggiono hanno ottenuto il riconoscimento di "prodotto tradizionale lombardo". Il primo ha sapore delicato e non selvatico. Ottimo al palato. La taglia e la struttura conferiscono alla razza doti di grande resistenza, robustezza e rusticità. Ottimo cucinato alle erbe. Il prosciutto è molto dolce e carezzevole, ideale per gustosi antipasti e piatti unici.

Per la produzione del salame Brianza DOP 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 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.

Both the Lamb of Brianza race, and the Marco d'Oggiono ham have obtained the recognition of "Traditional product of Lombardy." The first has a delicate, not wild taste. Excellent to the palate. This race of lamb has such a size and structure so to be endowed with great endurance, strength and hardiness. It is great cooked with herbs. The ham is very sweet and gentle, ideal for tasty appetizers and main dishes.

For the production of the Salame Brianza PDO, salt, pepper and sometimes wine are added to pork, then the meat is minced fine for small pieces or medium for bigger cuts. The meat is filled into natural or artificial bowels, then tied with twine or net. The ripening can vary between 3 and 15 weeks depending on the size of the Salame. When cut, the Salame Brianza is ruby red color and with lean and compact paste. To the palate, the taste is delicate with absence of acid notes.

**Ingredienti:**

1,5 kg di verze; 800 g di costine di maiale; 250 g di cotenna di maiale pulite, raschiate e lavate; 1-2 verzini a persona (ovvero salamini da verzata; in mancanza o, ancora meglio, in aggiunta 300 g di luganega o salsiccia); 2 piedini di maiale puliti, raschiati e lavati; 1 orecchia di maiale pulita, raschiata e lavata; 1 musetto di maiale; codino di maiale; 200 g di carote; 200 g di sedano; 100 g di cipolla; 50 g di burro; un bicchiere di vino bianco secco; brodo di carne; sale e pepe q.b.

CASSOEULA CON LE VERZE**Preparazione:**

Per sgrassare il maiale far bollire in acqua bollente per circa un'ora i piedini di maiale tagliati a metà, le cotenne e le orecchie (se si desidera un piatto più o meno grasso diminuire o aumentare la durata di questa operazione). In un casseruola grande mettere il burro e far soffriggere la cipolla affettata a fuoco lento, aggiungere le costine di maiale, l'orecchia e le cotenne tagliate a piccole strisce. Cuocere facendo rosolare bene a fuoco vivace le carni. Aggiungere sedano e carote, versare il vino bianco e lasciare sfumare. Aggiungere un mestolo di brodo, mettere il sale (volendo il pepe) e rimescolare il tutto. Coprire e lasciare sul fuoco molto basso per almeno un'ora controllando che non si attacchi al fondo (nel caso aggiungere altro brodo). Intanto pulire la verza, tagliarla grossolanamente a pezzi e cuocerla a fuoco basso in una pentola coperta con pochissima acqua finché non appassisce (5-10 minuti). Metterla quindi nella casseruola delle carni insieme ai verzini interi ed eventualmente alla luganega tagliata a pezzi. Coprire nuovamente e far cuocere a fuoco moderato per altri 30 o 40 minuti controllando che non si attacchi al fondo. Provvedere ogni tanto a rimuovere il grasso in superficie.

CASSOEULA WITH SAVOY CABBAGE**Ingredients:**

1.5 kg of Savoy cabbage; 800 g of pork ribs; 250 g of pork rind cleaned, scraped and washed; 1-2 Verzini per person (Verzini are a kind sausage; if you don't have it or in addition you can use 300 g of luganega or other sausages); 2 small pork feet cleaned, scraped and washed; 1 pork ear cleaned, scraped and washed; 1 pork nose; 1 small pork tail; 200 g of carrots; 200 g of celery; 100 g of onion; 50 g of butter; a glass of white dry wine; meat broth; salt and pepper q.s.

Preparation:

For degreasing the pork, boil in hot water the small pork feet cut in half, the pork rind and the pork ear for about 1 hour (if you want this dish to be more or less greasy, increase or reduce the boiling time). Put butter in a big pot and sauté the sliced onion over low flame, add the pork ribs, the ear and the pork rind cut in small stripes. Roast the meats over high flame. Add celery and carrots, spill the white wine and let it deglaze. Add a spoon of meat broth, add salt (and pepper if wished) and mix all. Cover and leave it over very low fire for at least one hour checking that it does not stick to the bottom of the pot (in this case, add more broth). In the meantime, clean the Savoy cabbage, slice it roughly and cook it over low fire in a covered pot with little water since the cabbage dries out (5-10 minutes). Add the cabbage to the meats, add the Verzini and if desired the luganega sliced in pieces. Cover and cook over medium flame for other 30 or 40 minutes checking that it does not stick to the bottom of the pot. Remove the grease on the surface once in a while.

Formaggio Cheese



Terra di produzione di formaggi a denominazione di origine protetta (DOP) come Taleggio, Gorgonzola e Quartirolo, il territorio di Lecco può essere considerato una delle culle dell'industria casearia italiana. A partire dagli ultimi decenni dell'800 nascono nella sola Ballabio, in Valsassina, tre aziende che entreranno a far parte della storia: la Galbani, la Locatelli e, successivamente, la Invernizzi.

Nelle vicine valli si incontra un mondo di sapori contadini giunti a noi pressoché intatti, mantenuti vivi da una cultura e tradizione molto sentita e vissuta quotidianamente con i ritmi di sempre. L'allevamento dei bovini da latte è un'arte tradizionale il cui prodotto conserva la sua eccelsa qualità. I nuovi mezzi di produzione non hanno fatto dimenticare le antiche regole che da sempre governano l'allevamento del bestiame e che prevedono, tra l'altro, il trasferimento estivo delle mandrie sugli alpeggi di media e di alta montagna, pratica che garantisce una produzione casearia tipica e dalle qualità inimitabili, in quanto il latte utilizzato è fornito da bovini la cui alimentazione è composta esclusivamente da erbe di montagna.

Anche nella zona della Brianza, specialmente all'interno del Parco di Montevecchia e della Valle del Curone, vengono prodotti formaggi di capra e di pecora di qualità elevata. La tecnica di lavorazione dei caprini di Montevecchia non è cambiata nel corso degli anni: si tratta di formaggi freschi a latte crudo e a pasta cruda prodotti esclusivamente con latte di capra della razza Camosciata delle Alpi allevate al pascolo.





A land where cheeses with Protected Designation Origin (PDO) such as Taleggio, Gorgonzola and Quattroformaggi are produced, the territory of Lecco can be considered one of the cradles of the Italian dairy industry. Since the last decades of the 1800 only in Ballabio, a town of Valsassina, we witness the founding of three companies that will become part of the history: Galbani, Locatelli and, subsequently, Invernizzi.

In the neighboring valleys you can meet a world of rural flavors, kept alive and intact by a culture and a tradition deeply felt and lived daily following the rhythms of time. The breeding of dairy cattle is a traditional art which product keeps its excellent quality. The new means of production do not forget the ancient rules which have always controlled the raising of livestock and which sees, among other things, the summer transfer of herds to middle and high mountain pastures, a practice that ensures a typical and inimitable dairy production, since the milk used comes from cattle which diet consists exclusively of mountain herbs.

Even in the Brianza area, especially within the Montevecchia e Valle del Curone Park, there is a production of high quality goat and sheep cheeses. The making of Montevecchia Caprino (goat) cheeses has not changed over the years: they are fresh cheeses made from raw milk and raw paste produced exclusively with milk from Camosciata delle Alpi breed goats which have been raised on pasture lands.

Per scoprire • To discover



La Valsassina e le valli circostanti sono facilmente raggiungibili da Lecco in macchina o in bus, mentre determinate mete (Piani d'Erna, Piani di Bobbio, Piani di Artavaggio e Pian delle Betulle) sono accessibili in funivia. Di particolare interesse per chi giunge a Lecco per un weekend fuori porta sono le numerose proposte escursionistiche adatte a tutti, con la possibilità anche di degustare e acquistare i formaggi prodotti direttamente sugli alpeggi e di fare una sosta con ristoro nei rifugi o nelle aziende agricole.

Valsassina and the surrounding valleys are easily accessible from Lecco by car or by bus, while certain destinations (Piani d'Erna, Piani di Bobbio, Piani di Artavaggio and Pian delle Betulle) can be reached by cable-way. Of particular interest to those who come to Lecco for a weekend are the many hiking trails suitable for all, walks that offer also the opportunity to directly taste and buy the cheese produced on the mountain pastures, or to stop for a refreshment in one of the many mountain cabins or farms.

Per approfondire • To go in depth



Sono ben 15 i prodotti caseari locali riconosciuti come tipici e ben cinque i formaggi identificati come prodotti agroalimentari tradizionali da Regione Lombardia: il Fiorone e la Robiola della Valsassina, lo Stracchino tipico e lo Stracchino della Valsassina, la Mascherpa d'Alpe delle Valli di Lecco.

Possono essere degustati da soli oppure accompagnati con marmellate o miele per accrescerne il sapore.

I formaggi di capra del Parco di Montevecchia e della Valle del Curone si ottengono aggiungendo al latte pochissimo caglio e poi si lascia fermentare naturalmente, dalle 18 alle 24 ore. Quando sono molto freschi (entro i 5-6 giorni) hanno una pasta bianchissima, aroma delicato e gradevolmente acidulo e sapore latteo. Con la stagionatura aumenta la complessità dei sapori ed è più evidente il tipico gusto di latte di capra.

There are a good 15 local dairy products recognized as typical and five cheeses identified as traditional food products by Regione Lombardia: the Fiorone and Robiola from Valsassina, the Stracchino tipico and the Stracchino from Valsassina and the Mascherpa d'Alpe delle Valli from Lecco.

They can be served alone or combined with jam or honey to enhance their flavor.

The goat cheese of the Montevecchia e della Valle del Curone Park is made by adding very little rennet to milk and then left to ferment naturally, from 18 to 24 hours. When this cheese is very fresh (within 5-6 days)

it has a very white paste, mild and pleasantly sour aroma, milky flavor. With the ripening, the complexity of flavors increases and the typical goat milk flavor is more evident.



Miele, Confetture e Dolci



MIELE

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 mitigati 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? Un ambiente botanicamente così diversificato da garantire alle api un pascolo vario, con fioriture che si susseguono nell'arco della stagione vegetativa.

HONEY

The honey made on Lake Como has particular organoleptic characteristics as a result of a territory, the Prealps, which has harsh winters mitigated though by the lakes. A condition that permits the development, nearby these large north Italian lakes, a flora with almost Mediterranean traits, unusual in areas close to the Alps. The result is a diverse botanic environment so to guarantee bees a variegated pasture, with blooming that blurs throughout the seasons.

CONFETTURE

La natura fornisce tutti gli ingredienti necessari per la produzione della tavola, e anche dai piccoli frutti si possono ottenere risultati dal gusto sorprendente. Molte aziende agricole del lecchese, infatti, beneficiano dei frutti di bosco per la produzione di marmellate e composte.

JAMS

Nature provides all the ingredients required for the kitchen recipes, and also from fruits and berries we can get surprisingly tasty results. Many farms in the Lecco area, in fact, use berries for preparing jams and compotes.

DOLCI

Come detto, una cucina povera, senza troppi fronzoli, ma che riusciva a produrre buoni piatti dai prodotti più semplici.

Per i dolci si impiegava la frutta locale, fresca o conservata, offerta con grande generosità dai nostri boschi: noci, nocciole, castagne, mirtilli, fragoline, ribes, lamponi, tutti autentici serbatoi di vitamine.

Tipici della Valsassina sono i Caviadini, protagonisti semplici e genuini, nient'altro che dei biscotti di pasta frolla legati da sempre alla tradizione



Honey, jams and sweets



gastronomica locale. Hanno una forma che richiama quella di un nodo, il sapore semplice, niente di importato e di artificiale.

SWEETS

As anticipated, this was a poor cuisine, with no frills, but it would produce good dishes starting from basic ingredients.

For desserts, it would use local fruits, fresh or preserved, growing generously in our woods: walnuts, hazelnuts, chestnuts, cranberries, strawberries, currants, raspberries, all authentic vitamin sources.

The typical sweets from Valsassina are Caviadini, nothing but simple and genuine shortbread, which have always been part of the local gastronomic tradition. They have a shape resembling a knot and they taste simple, nothing imported nor artificial.

Per scoprire • To discover



Non è difficile, passeggiando per i paesi, soprattutto alla vigilia delle feste, sentire il profumo dei caviadini appena sfornati, un profumo dolce, ricco, che richiama gli aromi di quando si era bambini. In estate è possibile andar per boschi a raccogliere fragoline e mirtilli, mentre in autunno sono numerose le castagnate organizzate nei vari comuni del lecchese.

It is not difficult, while strolling through towns, especially during the holidays, to smell the aroma of fresh-baked Caviadini cookies coming out of the bakeries, a sweet, rich aroma that reminds of the time when we were children. In the summer you can go in the woods for gathering berries such as strawberries and blueberries, while in autumn there are several chestnut pickings days organized all throughout the area.

Per approfondire • To go in depth



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. Il miele di Acacia è il più blasonato e richiesto, poiché difficile da ottenere in grande quantità. Si tratta di un miele dal colore molto chiaro, a volte tendente al paglierino, con profumo delicato e dotato di un alto contenuto di fruttosio, che è alla base della scarsa tendenza a cristallizzare. 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 acacia prodotti in altre parti d'Italia.

Fra le confetture sono degne di nota le marmellate di lamponi, mirtilli, frutti di bosco, nonché rosa canina e sambuco nero, tutte ottime per la colazione e per arric-

chire dolci ed accompagnare i formaggi locali.

I dolci locali sono ideali come pausa pomeridiana accompagnati da una bevanda calda. Nella città di Lecco o nelle valli circostanti non mancano ristoranti o negozi tradizionali che propongono un dolce tipico lecchese.

The honey mostly produced is from acacia or black locust, chestnut, linden, honeysuckle, and Wildflowers. Then there are also the most rare and niche ones as High Mountain, raspberry, rhododendron and ailanthus. Acacia honey is the most noble and requested, since it is difficult to obtain it in large quantities. It has a very light color, sometimes tending to straw-yellow, with delicate scent and a high fructose content, a characteristic which stands at the basis of its low tendency to crystallize. It has a vanilla, slightly persistent aroma. The Lake Como Acacia Honey is made with up to 50% of the total amount of pollen coming from Black Locust (Robinia pseudoacacia), a very high and rare amount to be found in acacia honeys produced in other parts of Italy .

Among jams, worthy of note are raspberry, cranberries and mixed berries jams, but also rose hips and black elder, all excellent for breakfast and to enrich cakes and local cheeses.

Local sweets are ideal for an afternoon break served with a hot drink. In the city of Lecco and in the surrounding valleys there is not lack of shops and bars where you can taste some typical dessert.

Per cucinare • To cook



Ingredienti per 4 persone

1 kg di farina bianca; 4 uova;
400 g di zucchero; 400 g di burro (oppure 200 g di burro e 200 g di strutto);
mezza bustina di lievito; un pizzico di sale; vanillina

CAVIADINI

Preparazione:

Mescolare la farina con lo zucchero e disporre a fontana, aggiungere il sale, le uova e il burro, amalgamando pian piano il tutto fino a ottenere una pasta omogenea e lasciare riposare. Quindi stendere la pasta ottenendo strisce lunghe 7 centimetri, larghe 2 centimetri e alte 4-5 millimetri. Incidere le strisce con un coltello, taglio che consente di allargare la pasta fino a ottenere la caratteristica forma a rombo o a nodo. Spennellare con il chiaro d'uovo e spolverare con zucchero a velo. Infornare a 200 °C per almeno venti minuti.

CAVIADINI COOKIES

Ingredients for 4 persons:

1 kg of white flour; 4 eggs; 400 g of sugar; 400 g of butter (or 200 g of butter and 200 g of lard); half a bag of yeast; a pinch of salt; vanillin

Preparation:

Mix flour with sugar then arrange it to form a well, add salt, eggs and butter, mix slowly until obtaining a smooth dough, then leave it to rest. Roll out the dough to obtain stripes 7 cm long, 2 cm wide and 4-5 mm high. Engrave the stripes with a knife, to give the dough the characteristic shape of a rhombus or a knot. Brush the surface with egg white and sprinkle with powdered sugar. Bake the cookies in a hot oven (200 °C) for at least twenty minutes.

Un menù manzoniano

A menu by... Alessandro Manzoni



Accostando arditamente cibi e piatti menzionati ne “I Promessi Sposi” si potrebbe ipotizzare un menù come quello che proponiamo sotto, certo troppo ricco rispetto alle concezioni del Manzoni che fa mangiare gli umili solo per necessità e non per gustare i piaceri delle gola. I protocolli alimentari nel romanzo (e anche spesso nella realtà dei ceti subalterni) sono infatti basati rigorosamente su “piatti unici”. La carne secca, proposta qui come “antipasto” si può anche leggere come bresaola, o slinzega, o violino di capra.

CARNE SECCA: L'amico di Renzo tornò...con un po' di carne secca (Capitolo XXXIII)

POLENTA E STUFATO: Tonio...dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di grano saraceno (VI) - “Cosa mi darete da mangiare?” disse poi [Renzo] all'oste. “Ho dello stufato: vi piace?” disse questo. “Sì, bravo; dello stufato” (XIV)

STRACCHINO E NOCI: Chiese un boccone; gli fu offerto un po' di stracchino e del vino buono (XVI) - Partito fra Galdino, “Tutte quelle noci!” esclamò Agnese: “in quest'anno!” (III)

PANE: “Al pane” disse Renzo, ad alta voce e ridendo, “ci ha pensato la provvidenza” (XIV)

VINO: “Cosa comandano questi signori?”...”Prima di tutto un buon fiasco di vino sincero,” disse Renzo: “e poi un boccone” (XIV)

Though the matching is somehow dared, we could propose a menu according to the dishes mentioned in novel “The Betrothed”: it is certainly too rich, because Manzoni would have the humble eating only when in needs and not to enjoy the pleasure of the table. In fact, the meal of the lower classes in the novel (but oftenly in reality too) is based strictly on a single dish. Dried meat, here proposed as appetizer, can be a carpaccio of bresaola, or Slinzega (air-dried meat of strong taste), or Violino di capra (cured meat made from the shoulder and leg of goat, it owes its name to its shape which is similar to a violin).

DRIED MEAT: He came back...with some dried meat (Chapter XXXIII)

POLENTA AND STEW: Tonio...stirred a small gray buckwheat polenta with a curved wooden spoon (VI) - “What can you let me have to eat, then?” Renzo asked the host. “There's some stew; will that suit you?” he answered. “Yes, that's fine. Stew, then.” (XIV)

CHEESE AND NUTS: He asked for a bite to eat, and she suggested cream cheese and a glass of good wine. (XVI) - When Brother Galdino had gone, Agnese exclaimed: “Fancy giving him all those nuts, in a year like this one!” (III)

BREAD: “As for bread,” said Renzo, without lowering his voice, and smiling broadly, “Heaven will provide” (XIV)

WINE: “What would the gentlemen like to order?” he said. “First of all, a good bottle of honest wine”, said Renzo “and then a bite to eat” (XIV)

Dove acquistare

CONSORZI PRODUCER UNIONS

IGT TERRE LARIANE

Via Butto, 1 - 23874 Montevecchia
www.terrelarianeigt.it

CONSORZIO TERRE ALTE

Via Escursionisti, 29
23821 Abbadia Lariana
www.terrealtelecco.it

CONSORZIO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LAGHI LOMBARDI

www.oliolagodicomo.it

OLIPER GRUPPO OLIVICOLTORI DI PERLEDO

Via della Pace 10 - 23287 Perledo
www.oliper.net

Vi invitiamo a contattare l'ufficio
Informazione ed Accoglienza
Turistica (IAT) per ulteriori
dettagli ed indicazioni sul
territorio. Su www.lakecomo.com,
il portale del turismo del Lago
di Como, è possibile accedere
ad informazioni aggiornate sul
territorio, eventi, strutture ricettive
e ristorative, nonché scaricare
mappe, pubblicazioni e calendari
manifestazioni.

*We invite you to contact the Tourist
Information Offices (IAT) for further
details and suggestions on the
area. On www.lakecomo.com,
the official website for tourism on
Lake Como, you can find updated
information about the area, events,
accommodation and restaurants,
as much as download maps, guides
and activities.*

Where to buy

MERCATINI AGRICOLI FARMERS MARKET

IL RACCOLTO DELLA NOSTRA TERRA

Piazza della Repubblica
23880 Casatenovo
sabato dalle 8:30 alle 12:30
info: Comune di Casatenovo
+39 039 92351

MERCATO AGRICOLO

GALBIATE Ca' della Russia
Piazza Don Gnocchi, 6 - 23851 Galbiate
domenica dalle 8:00 alle 12:30
info: Comune di Galbiate
+39 0341 2414230

MERCATO SETTIMANALE DEGLI AGRICOLTORI LECCHESI

c/o Centro Polifunzionale Monte Due
Mani, Via Provinciale 72 - 23811
Ballabio
tutte le domeniche dalle 9:00
alle 18:00 (da giugno a dicembre)
info: Terre Alte Lecco
+39 333 7655188
www.terrealtelecco.it
Comune di Ballabio +39 0341 530111

MERCATO SETTIMANALE DEGLI AGRICOLTORI LECCHESI

Fiera di San Giuseppe Artigiano,
Via Martiri della Liberazione, 10
23875 Osnago
mercoledì dalle 14:30 alle 19:00,
sabato dalle 7:30 alle 13:30
info: Terre Alte Lecco +39 333
7655188 - www.terrealtelecco.it
info@terrealtelecco.it
Fiera di Osnago www.fieradiosnago.it

MERCATO SETTIMANALE DEGLI AGRICOLTORI LECCHESI

Piazza del Mercato - 23868 Valmadrera
giovedì dalle 8:00 alle 12:30, venerdì
dalle 15:00 alle 19:00, sabato dalle
8:00 alle 12:30
info: Terre Alte Lecco +39 333
7655188 - www.terrealtelecco.it