



EAST

LOMBARDY

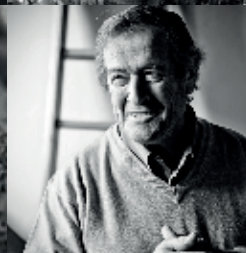
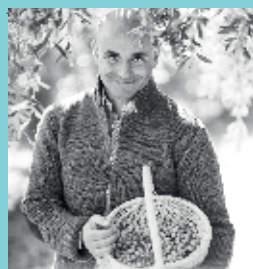
Savour Italy's flavours

LE TERRE E I SAPORI
DI EASTLOMBARDY



UN PASSO AVANTI VERSO LA SOSTENIBILITÀ
E IL TURISMO RESPONSABILE

eastlombardy.it



SOMMARIO

2

EAST LOMBARDY - CHI SIAMO

4

BERGAMO

12

BRESCIA

20

CREMONA

28

MANTOVA

36

EAST LOMBARDY - FOOD

38

FORMAGGI

42

VINO

46

PASTE RIPIENE E FARINE

50

DOLCI

54

SALUMI

56

PESCI

58

BIRRA E LIQUORI

59

OLII E ACETI

60

MIELE E MOSTARDE

61

PRODOTTI DELLA TERRA

62

CONTATTI E INFO UTILI



EAST LOMBARDY

LA NOSTRA PROPOSTA DI CIBO
BUONO, SANO E SOSTENIBILE



2

CHI SIAMO

East Lombardy identifica **l'enogastronomia d'eccellenza nei territori di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova**. Le 4 province hanno vinto il premio European Region of Gastronomy (Regione europea della gastronomia) nel 2017. In tutti questi anni si è formata una forte rete di **ristoranti e produttori**, uniti dagli stessi importanti valori.

IL NOSTRO MANIFESTO

East Lombardy è un luogo di consapevolezza e di responsabilità che unisce Bergamo, Brescia Cremona e Mantova e i loro territori nella selezione di esperienze di gusto attraverso l'identificazione di produttori e ristoratori che hanno fatto della sostenibilità una scelta di vita. East Lombardy si rivolge a tutte quelle persone informate e attente che sono alla continua ricerca della qualità della materia prima nel rispetto della terra e delle condizioni di vita e salute degli animali. È il saper fare dei produttori e ristoratori che permette di interpretare i valori di East Lombardy nella creazione di ricette capaci di unire tipicità e innovazione che fanno di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova una regione gastronomica unica al mondo. **East Lombardy unisce produttori e ristoratori che si fanno garanti della cultura di un cibo sano, sostenibile che rispetta la biodiversità locale.**



EAST LOMBARDY IN NUMERI

Sono numerosi i prodotti di **Bergamo, Brescia, Cremona** e **Mantova** insigniti di **marchi di riconoscimento di qualità e tipicità**.

25

Prodotti
DOP e IGP

25

Prodotti DOC,
DOCG e IGT

101

Prodotti
PAT

11

Presidi
Slow Food

LEGENDA

- DOP:** Denominazione di Origine Protetta
IGP: Indicazione Geografica Protetta
DOC: Denominazione di Origine Controllata
DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
IGT: Indicazione Geografica Tipica
PAT: Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani



LA RETE EAST LOMBARDY

Sono **250 i ristoranti della rete EastLombardy** (di cui tutti e 23 gli stellati Michelin) e **270 i produttori**.

La rete è sempre aperta e la famiglia di EastLombardy si allarga sempre di più, perciò continua a seguirci per essere sempre aggiornato sui luoghi dove gustare le migliori pietanze del territorio, ricette della tradizione rinnovate, esperienze nelle aziende agricole dei nostri produttori, iniziative, eventi...

...Insomma, il tuo viaggio nel gusto inizia proprio qui.





PRODOTTI TIPICI DI BERGAMO E PROVINCIA



Formaggi

- Bitto DOP
- Strachitunt DOP
- Taleggio DOP
- Formai de Mut DOP
- Gorgonzola DOP
- Grana padano DOP
- Quartirolo lombardo DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Salva Cremasco DOP
- Branzi
- Bitto storico - Slow Food
- Agri di Valtorta - Slow Food
- Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche - Slow Food
- Formaggi di capra orobica - Slow Food



Dolci

- Gelato Stracciata
- Polenta e osei
- Torta Donizetti



Salumi

- Salame bergamasco
- Cotechino della Bergamasca
- Loanghina



Farine

- Farina Bramata per polenta

5



Vini

- Terre del Colleoni DOC
- Moscato di Scanzo DOCG
- ValCalepio DOC



Prodotti della terra

- Mais spinato di Gandino
- Scarola di Bergamo



Paste ripiene

- Casoncelli alla bergamasca
- Scarpinocc di Parre



Top piatti tipici della tradizione

- Casoncelli alla Bergamasca
- Brasato al Valcalepio
- Coniglio alla bergamasca
- Polenta



BERGAMO LA CITTÀ DALLE MILLE EMOZIONI



6



La bellezza e il fascino di Bergamo conquistano al volo turisti e visitatori. Il capoluogo è immerso nel verde e sorge all'interno del **Parco dei Colli**, che offre scorci collinari e terrazzamenti dove vengono coltivati prodotti unici, come la famosa scarola dei colli. La città si sviluppa su due piani: si parte dal Centro Piacentiniano, un complesso nato ad inizio del 1900 e ancora oggi ben conservato nel cuore di Bergamo Bassa.

Sul Sentierone mostra tutta la sua imponenza il Teatro Donizetti, intitolato al famoso compositore bergamasco. Dopo una gradevole passeggiata, che include anche le vie dello shopping, è d'obbligo spostarsi in Città Alta, con l'antica funicolare o percorrendo a piedi **le Mura** che circondano la città, opere di difesa veneziane del XVI secolo, dichiarate **Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco**.

Nel borgo storico si respira un'aria d'altri tempi e percorrendo la cosiddetta Corsarola, che attraversa Città Alta, si arriva direttamente in Piazza Vecchia, unica in Italia per la sua conformazione e per la ricchezza culturale. In pochi metri sorgono **la biblioteca Angelo**





7



Mai, il Palazzo della Ragione, il Campanone, il Palazzo del Podestà, il Duomo, la Basilica di Santa Maria Maggiore, la Cappella Colleoni, il Battistero e la Fontana del Contarini. Dopo un giro in libertà nelle affascinanti viette acciottolate, accompagnato da una sosta golosa o un buon caffè in uno dei locali storici, scendendo da Città Alta si consiglia di fare tappa ad altre due gemme cittadine: **la Pinacoteca Accademia Carrara**, dove sono custodite le opere di tutti i maestri del Rinascimento, e l'**ex complesso monastico di Astino**, situato in una valle della biodiversità, premiata come Paesaggio d'Europa nel 2021.



LA BERGAMASCA: UNA TERRA DA SCOPRIRE E ASSAPORARE



8

Ogni località della provincia di Bergamo ha una specificità da raccontare, capace di conquistare gli ospiti tra svago, benessere, esperienze uniche e prodotti tipici locali.

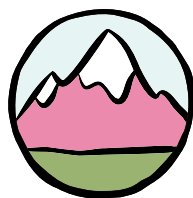
Dalle valli dei **formaggi DOP** alle colline dei **vini locali**, dai **succulenti salumi** di pianura al **profumato olio d'oliva** dei laghi, la bergamasca si scopre grazie alla ricchezza e alle tradizioni del suo patrimonio enogastronomico, alla quale si affiancano le invidiabili bellezze culturali e paesaggistiche che la caratterizzano.





LE VALLI BERGAMASCHE

Dominate dalle **Alpi Orobie**, la Valli Bergamasche sono territori montani ancora strettamente legati alle tradizioni, ricchi di costumi e di storie dettate dall'infinito sapere del popolo che li abita. Moltissimi sono gli itinerari da percorrere a piedi e in bicicletta lungo i quali nella stagione estiva è facile imbattersi negli alpeggi dove i casari con le loro mucche producono i **9 formaggi DOP** per i quali Bergamo è famosa nel mondo. Nella stagione invernale le valli sono una meta ideale per godere dell'atmosfera magica che la neve sa donare. E dopo lo sport in montagna, da non perdere un caldo piatto di **Casoncelli alla Bergamasca** da gustare in uno degli accoglienti rifugi orobici. Per quanto riguarda le destinazioni culturali, si snodano attorno a **Clusone in Valle Seriana** e a **San Pellegrino Terme in Valle Brembana**, famosa per le sue **terme** e per la sua **acqua minerale**.





I LAGHI

La grande ricchezza d'acqua che caratterizza la bergamasca sfocia nei laghi **Iseo e di Endine**, entrambi noti per la natura incontaminata e i paesaggi unici, oltre che per la produzione del **prezioso olio extravergine di oliva Laghi Lombardi DOP**. Gli oliveti fanno da cornice alla zona collinare che collega i due laghi. Imperdibile un giro in battello sul Lago d'Iseo alla volta di **Montisola, l'isola lacustre più estesa d'Italia**, dove in inverno è possibile assistere alla scenografica essiccazione delle omonime e deliziose sardine. Lungo le rive del Lago d'Iseo, da non perdere invece la visita dei **borghi di Sarnico e Lovere**, quest'ultimo uno dei borghi più belli d'Italia.



LA REGIONE VITIVINICOLA DELLA BERGAMASCA

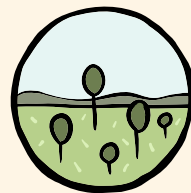
Nei pressi della zona dei laghi si trova la **Valcalepio**, terra vitata con **Grumello del Monte e Castelli Calepio elette a Città del Vino**, dove nascono le etichette DOC del territorio. Una passeggiata tra i vigneti e una visita in cantina permettono di assaporare il terroir bergamasco, un'esperienza che può proseguire a Scanzorosciate, cittadina a soli 6 km dalla città di Bergamo, immersa nel verde di colli e vigneti, meta di passeggiate ed escursioni in mountain bike. Qui viene prodotto il **Moscato di Scanzo DOCG**, uno specialissimo **vino passito** a bacca rossa.

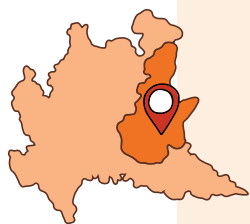


11

ISOLA BERGAMASCA E PIANURA

Caratterizzata da immensi campi di mais e da note località fluviali, la **Bassa Pianura bergamasca** è terra di produzione di diverse varietà di farine, fondamentali per la realizzazione di uno dei piatti più rappresentativi di Bergamo: **la polenta**. Questa zona è particolarmente vocata all'agricoltura e all'allevamento, ma capace di stupire grazie al suo patrimonio culturale: qui sorgono numerosi castelli, rocche e borghi medievali, che si alternano ai grandi cascinali di campagna tipici di questi luoghi, dove la produzione del **Salame Bergamasco** in particolare, e dei salumi in generale, fa parte da sempre della tradizione. **La zona dell'Isola** invece, che a nord confina con il monte Canto e a ovest si estende lungo il fiume Adda, offre scorci paesaggistici tra colline vitate e terreni pianeggianti. Da non perdere qui una visita al **Villaggio operaio di Crespi d'Adda**, perfettamente conservato e **Patrimonio dell'Umanità Unesco**.





VAL CAMONICA

VALTROMPIA

VALLE SABBIA

LAGO DI GARDA

BRESCIA

FRANCIACORTA

BASSA BRESCIANA



PRODOTTI TIPICI DI BRESCIA E PROVINCIA



Formaggi

- Nostrano Valtrompia DOP
- Grana Padano DOP
- Silter della Valcamonica DOP
- Quartirolò Lombardo DOP
- Gorgonzola DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Salva Cremasco DOP
- Taleggio DOP
- Fatulì PAT e Slow Food
- Bagòss di Bagolino PAT e Slow Food
- Tombea PAT e Slow Food



Salumi

- Salame di Montisola PAT
- Soppresata bresciana PAT



Pesci

- Carpione del Lago di Garda presidio Slow Food
- Sardina essiccata - presidio Slow Food
- Alborelle essiccate PAT



Vini

- Franciacorta DOCG
- Botticino DOC
- Capriano del colle DOC
- Cellatica DOC
- Curtefranca DOC
- Lugana DOC
- Valtenesi - Riviera del Garda Classico DOC
- San Martino della Battaglia DOC



Olii

- Olio extravergine di oliva Garda DOP
- Olio Extravergine di oliva Sebino DOP



Farine

- Farine tipiche del Garda



Paste ripiene

- Casoncelli bresciani



Top piatti tipici della tradizione

- Casoncelli Alla Bresciana
- Manzo All'olio
- Spiedo Con Polenta
- Tinca Al Forno



Dolci

- Bossolà
- Castagnaccio
- Persicata
- Spongada



BRESCIA, LA CITTÀ CHE TI CATTURÀ AL PRIMO SGUARDO



14



Brescia stupisce per cultura e arte in uno scrigno di tesori antichi, caratterizzata da un centro vivibile di straordinaria bellezza, con angoli ricchi di storia e scorci inaspettati.

Una passeggiata tra le belle piazze ti mostrerà la storia millenaria di una città ricca di sorprendenti monumenti. Il cuore della città è **Piazza della Loggia**, in stile veneziano, dove il Palazzo della Loggia, i Monti di Pietà e la Torre dell'Orologio formano un mirabile esempio di architettura rinascimentale: indugia con un calice di Franciacorta in uno dei bar della piazza per ammirarne l'eleganza.

Attraversando i Portici si apre la medievale **Piazza Paolo VI** che ospita il Broletto, il Duomo Nuovo e il romanico Duomo Vecchio: gli imponenti edifici si alternano sul lato orientale della piazza creando una splendida scenografia.



Brescia è nota anche per il suo **Parco Archeologico Romano "Brixia"**, il più esteso del Nord Italia. Nella Piazza del Foro si erge il Tempio Capitolino, che ospita la statua bronzea della Vittoria alata, e si trovano il Santuario repubblicano, il Teatro e resti del Foro. Insieme a **Brixia, Patrimonio Mondiale dell'Unesco** è l'adiacente straordinario **Museo di Santa Giulia**: già monastero fondato in epoca longobarda, ospita le vestigia di Domus romane, la chiesa longobarda di San Salvatore, un sacello romano e un coro del Quattrocento, custodendo inoltre i più preziosi reperti e manufatti artistici della città.

Per completare la visita di Brescia il suggerimento è di salire al Castello, da cui si gode una splendida vista sul centro storico, o di immergersi fra le opere della sorprendente Pinacoteca Tosio Martinengo.

Brescia è anche cucina golosa ed eccellenze territoriali: nei ristoranti East Lombardy potrai gustare i **casoncelli**, i **malfatti**, il **manzo all'olio**, **formaggi d'alpeggio** e altri piatti tipici, da abbinare a ottimi vini - con sette DOC e una DOCG la scelta sarà sempre eccellente!



LA PROVINCIA DI BRESCIA, IL TERRITORIO DELLE EMOZIONI

16



La vasta provincia bresciana offre un enorme ventaglio di possibilità per viverne l'ambiente sotto ogni aspetto: dal **culturale**, al naturalistico, all'**enogastronomico**.

Brescia vanta un **ricco territorio** che spazia dai **laghi** alle **montagne**, dalla **pianura** alle **colline** punteggiate dai vigneti in Franciacorta, passando obbligatoriamente per la città, vero polo pulsante ricco di storia millenaria, arte e cultura. Un territorio vario che permette, anche sotto l'aspetto culinario, di poter godere di sapori diversi, di tanti **prodotti tipici** e di una notevole varietà quantitativa e qualitativa di **vini**.





LE VALLI

Valle Camonica, Valle Trompia e Valle Sabbia, sono le valli principali della provincia di Brescia, meta invernale per gli sport sulla neve e ambita d'estate per i numerosi percorsi trekking e ciclopedonali, con itinerari estremi anche per le arrampicate e il downhill. La natura prorompente, i bei sentieri segnalati, l'accoglienza e i prodotti tipici che si trovano nei rifugi – **salumi, formaggi, polenta e casoncelli alla bresciana** in primis - costituiscono il motivo principale di una visita in queste zone, che offrono panorami mozzafiato e tanti piccoli borghi caratteristici ricchi di storia. L'**Arte Rupestre della Valle Camonica**, una grande area archeologica nella natura incontaminata, è stata il **primo sito in Italia riconosciuto come Patrimonio Unesco**.





18

I LAGHI

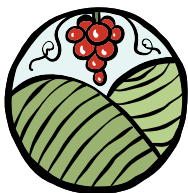
Sono tre i laghi bresciani che fanno da corolla alla città, circondandola con i loro specchi d'acqua. A ovest di Brescia si trova il **Lago d'Iseo**, a nord il **Lago d'Idro** e a est il **Lago di Garda**. Il Lago d'Iseo ospita al suo centro Montisola, la più grande isola lacustre europea, visitabile soltanto a piedi o in bicicletta, che permette di godere di qualche percorso di trekking fino alla sua cima, offrendo ai visitatori i suoi graziosi borghi storici e alcune pittoresche tradizioni mantenute nel tempo, come l'essiccazione al sole delle sarde di lago e la costruzione delle reti da pesca. Insieme alla cittadina di Iseo, alla riserva naturale delle **Torbiere** e a **Zone**, merita senza dubbio una visita.

In Valle Sabbia, il Lago d'Idro è incastonato nelle montagne, splendida cornice che si riflette nelle sue acque cristalline. Il Lago di Garda, che attrae visitatori da tutto il mondo, oltre ad offrire un clima e una vegetazione tipicamente mediterranei, è ricco di storia e cultura. Sono imperdibili il **Vittoriale degli Italiani** a Gardone Riviera, Sirmione con l'area archeologica **"Grotte di Catullo"**, l'elegante Salò e Desenzano con il castello e la villa romana. Ma molte sono le cittadine di rara bellezza, adagate sulle sponde di un lago che si distingue per le acque pulite e il fascino del paesaggio, tra gli uliveti, da cui deriva l'**Olio**



del Garda DOP, e i vigneti che danno origine a vini quali il **Lugana**, il **Riviera del Garda Classico** e il **San Martino della Battaglia**, tutti rigorosamente DOC.





LA FRANCIACORTA

Dal Lago d'Iseo verso la città di Brescia si estende l'area della **Franciacorta**, per circa **80 km di filari, vigneti** e **dolci colline**. Numerose le cantine che, immerse in questo idilliaco paesaggio, producono una delle eccellenze italiane del mondo vino e, nello specifico, delle "bollicine", il Franciacorta DOCG, offrendo al visitatore degustazioni guidate in ville e palazzi nobiliari di rara eleganza.



19



LA PIANURA BRESCIANA

La pianura, delimitata a ovest dalle colline del Franciacorta e a est da quelle del Garda, si distingue per i numerosi **corsi d'acqua** che la rendono terreno fertile per l'agricoltura. Vasti campi di **mais**, prodotto principe di uno dei piatti più tipici del bresciano e del nord Italia: la **polenta**, accompagnata da una varietà di **salumi** e **formaggi** prodotti con amorevole maestria dai contadini di quest'area a storica vocazione agricola.





20



PRODOTTI TIPICI DI CREMONA E PROVINCIA



Formaggi

- Grana Padano DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Salva Cremasco DOP
- Quartirolo Lombardo DOP
- Gorgonzola DOP
- Taleggio DOP
- Panerone PAT



Salumi

- Salame Cremona IGP
- Cotechino cremonese vaniglia PAT



Paste ripiene

- Marubini di Cremona
- Tortelli cremaschi PAT
- Blisgòn di Casalmaggiore



Pesci

- Luccio
- Anguilla
- Pesce Gatto



Prodotti in vaso

- Mostarda di Cremona PAT
- Conserva senapata PAT
- Cotognata PAT



Dolci

- Torrone di Cremona PAT
- Torta Sbrisolosa PAT
- Torta Cremona
- Graffioni PAT
- Bumbunèen PAT
- Bussolano di Soresina PAT
- Spongarda di Crema PAT
- Torta Bertolina PAT
- Treccia d'oro di Crema PAT
- Ufèla PAT



Prodotti della terra

- Pomodoro Casalasco
- Radici di Soncino PAT
- Melone di Casteldidone IGP



Top piatti tipici della tradizione

- Marubini ai tre brodi
- Tortelli cremaschi
- Blisgòn di Casalmaggiore
- Gran bollito cremonese



CREMONA, LA CITTÀ DAL CUORE DOLCE

22



Circondata da campi agricoli e dalla quiete della campagna, Cremona è una vivace città nota soprattutto per aver dato i natali a Stradivari e per essere patria di uno dei dolci più amati: il torrone.

Vera e propria capitale della Musica, Cremona è iscritta dal 2012 nella lista del **Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco** per il **"saper fare liutario"**. La città è infatti ricca di botteghe artigiane che da generazioni si dedicano con passione e dedizione alla costruzione e al restauro di violini, viole e violoncelli. Del resto a Cremona nacque **Antonio Stradivari**, i cui strumenti musicali sono ancora oggi sinonimo di eccellenza.



Per comprendere appieno l'anima della città e le tradizioni di chi la abita, è fortemente consigliato visitare i luoghi della musica e della liuteria: il **Museo del Violino**, il **Teatro Ponchielli**, la **Scuola Internazionale di Liuteria** e le **botteghe dei liutai**.

Cremona è città ricca di storia: fondata in epoca romana, vide il suo massimo splendore durante il Rinascimento.

I suoi più importanti monumenti raccontano le epoche che la città ha vissuto, regalando da secoli al visitatore le emozioni che solo le grandi opere d'arte possono regalare. Dalla Piazza del Comune passando per la **Cattedrale**, il **Battistero**, il **Palazzo Comunale**, la **Loggia dei Militi** fino ad arrivare al **Torrazzo**: 112 metri di puro splendore, la torre campanaria medievale in muratura più alta d'Europa. Terra di musica, di arte, di storia ma anche di buon cibo!



In occasione delle nozze tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, celebrate il 25 ottobre 1441, nasce il **torrone**: una dolce miscela di albume, miele e mandorle, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.



LA PROVINCIA DI CREMONA, TRA VASTI CAMPI AGRICOLI E BORGHI RICCHI DI STORIA

24



La provincia di Cremona, a sud della regione Lombardia, si estende in lunghezza andando a toccare nei suoi confini le province di Bergamo, di Brescia, di Mantova e di Lodi. Il territorio è perlopiù pianeggiante e si mostra al visitatore attraverso i suoi **vasti campi agricoli**, i **cascinali** tipici della campagna e una sensazione di armonia instaurata nel tempo tra l'uomo, la natura e gli animali.

Sono tre le aree del territorio di Cremona: il **cremasco** a nord, il **cremonese** al centro che si estende intorno alla città di Cremona e il **casalasco** a sud.



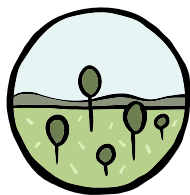
IL CREMASCO

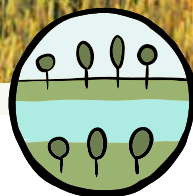
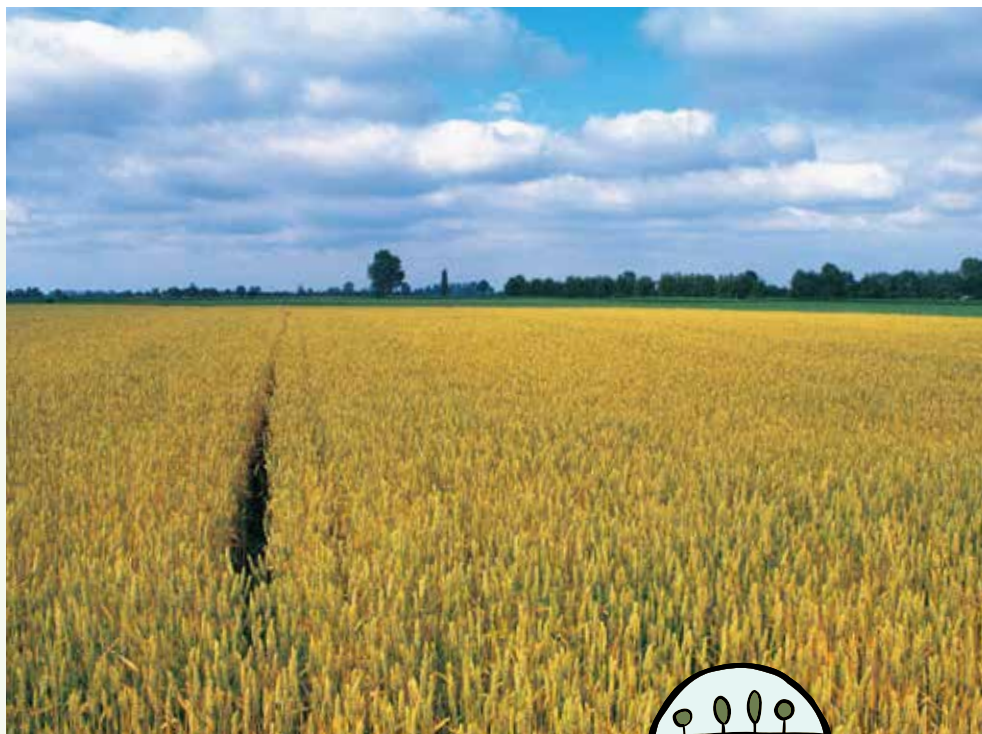
Il Cremasco è una **zona ricca di risorgive** e corsi d'acqua e per questo particolarmente fertile e adatta per l'agricoltura.

A livello storico e culturale è caratterizzato dalle splendide testimonianze architettoniche di epoca rinascimentale, seicentesca e settecentesca. L'area del Cremasco prende il suo nome da **Crema**, seconda città della provincia dopo Cremona, un vero e proprio centro ricco di storia a partire dal Duomo di epoca longobarda, al suo Museo Civico fino alle numerose ville di diverse epoche storiche.

Oltre a Crema meritano una visita il **Castello Visconteo di Pandino** e la **Rocca Sforzesca di Soncino**, oltre all'abitato di Rivolta d'Adda con i suoi resti medievali, la basilica romanica e il suo vasto bosco secolare.

A livello gastronomico, il cremasco si distingue per il **tortello cremasco**, pasta ripiena dal caratteristico sapore tra il dolce e speziato del ripieno e il salato della pasta; l'apprezzatissimo **formaggio DOP salva cremasco** e la **torta bertolina**, fatta con uva americana.





IL CREMONESE

L'area del Cremonese si sviluppa attorno alla città di Cremona, in quest'area, ma più in generale in tutta la provincia, si produce uno dei dolci più famosi: il **torrone**.

A Cremona, inoltre, si produce l'**8% del latte italiano**: i **formaggi DOP** della provincia sono ben 6 e due i consorzi della zona, quello del **Grana Padano** e del **Provolone Valpadana**.

Numerosi gli allevamenti suini che portano alla produzione dei salumi tipici della zona: le aziende agricole nascono e crescono con la consapevolezza dell'importanza dell'economia circolare, della sostenibilità e del benessere animale.

Nel Cremonese, oltre alla città di Cremona, meritano una visita **Torre De' Picenardi**, con la sua Villa e il Castello; **Pizzighettone**, splendida cittadina murata e **Isola Dovarese**, adagiata sul fiume Oglio.



IL CASALASCO

L'area del Casalasco è quella che risente maggiormente, a livello culinario, dell'influenza della cucina mantovana. Area caratterizzata dalla coltivazione ortofrutticola molto spesso a carattere biologico, qui si trovano soprattutto **pomodori, zucca e meloni**. Non si può non assaggiare, visitando quest'area, i tortelli di zucca, altrimenti detti **"blisgòn"**.

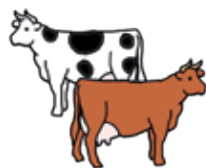
Nel Casalasco tra i centri principali spicca **Casalmaggiore**, che accoglie il visitatore con la sua scenografica piazza Garibaldi e si mostra in tutta la sua peculiarità attraverso una passeggiata tra piazze, il suo duomo, le sue chiese e gli edifici storici. A poca distanza da Casalmaggiore, si trova il **borgo di Casteldidone**, un piccolo gioiello immerso in un contesto naturalistico di pregio.



27



La provincia di Cremona ti accoglie e accompagna lungo tutto il viaggio con i suoi panorami fatti di **vasti campi, case in pietra e cascine** che punteggiano il territorio, i **profumi del fieno** e della campagna che richiamano alla memoria le grandi famiglie contadine di una volta, i suoi grandi fiumi (Po e Adda sono navigabili) che la rendono una terra così fertile e i numerosi **borghi ricchi di storia, di fortezze medievali** ma anche di **ville rinascimentali**. La tradizione **liutaria e musicale** permea completamente l'aria che si respira in questo bellissimo territorio che non finisce mai di stupire.





PRODOTTI TIPICI DI MANTOVA E PROVINCIA



Formaggi

- Parmigiano Reggiano DOP
- Grana Padano DOP



Vini

- Lambrusco Mantovano DOC
- Garda Colli Mantovani DOC



Paste ripiene

- Tortelli di zucca
- Agnolini
- Tortelli amari di Castel Goffredo



Dolci

- Sbrisolona
- Torta Mantovana
- Torta di Tagliatelle
- Torta Elvezia
- Torta delle Rose
- Anello di Monaco
- Torta Paradiso
- Bussolano
- Torta Greca



Salumi

- Salame Mantovano
- Gras Pistà
- Ciccioi Mantovani PAT
- Pisto PAT
- Cotechino Mantovano



Pesci

- Luccio



Prodotti in vaso

- Mostarda Mantovana



Prodotti della terra

- Cipolla di Sermide PAT
- Melone Mantovano IGP
- Pera Tipica Mantovana IGP
- Tartufo Mantovano
- Zucca Mantovana PAT
- Riso Vialone Nano PAT



Prodotti da forno

- Schiacciata Mantovana
- Pane Mantovano
- Tiròt



TOP Piatti tipici della Tradizione

- Tortelli di zucca
- Riso alla Pilota
- Luccio in salsa
- Stracotto con polenta



MANTOVA, CITTÀ D'ACQUA, ARTE E NATURA



30



Mantova, con oltre duemila anni storia, colpisce per il suo fascino immutato nel tempo. Eletta prima Capitale Italiana della Cultura nel 2016 e, insieme a Sabbioneta, **Patrimonio**

Mondiale dell'Unesco nel 2008, è una meta turistica che racchiude bellezze artistiche, naturalistiche e storiche.

Mantova appare come sospesa sull'acqua: protagonista di un paesaggio quasi surreale, è attraversata dal **fiume Mincio** la cui ansa ha permesso la creazione di tre laghi. Navigando le sue acque con il battello potrai vivere un'esperienza naturalistica unica e particolare.

Il centro storico della città è di fatto un museo diffuso: Palazzo Ducale, Duomo, Basilica di Sant'Andrea, Rotonda di San Lorenzo, Casa del Mantegna, Teatro Bibiena e Palazzo Te sono solo alcuni dei suoi capolavori.





La **Basilica di Sant'Andrea**, progettata da Leon Battista Alberti, custodisce la reliquia del Preziosissimo Sangue di Cristo e il monumento funebre di Andrea Mantegna. Il 16 gennaio 1770 il **Teatro Bibiena** ospitò il concerto del giovane Mozart, non ancora quattordicenne.

Palazzo Ducale, residenza dei Gonzaga è un complesso formato da più edifici e cortili collegati tra loro, che ospitano capolavori pittorici di Pisanello, Giulio Romano, Rubens e la famosa Camera degli Sposi di Andrea Mantegna. Per volere di Federico II Gonzaga nel 1525 Giulio Romano progettò **Palazzo Te**, dove fra le sale affrescate svettano quelle dei Giganti, di Amore e Psiche, dei Cavalli. Nella camera di Amore e Psiche vi è rappresentato un banchetto del 1530, organizzato in onore dell'imperatore Carlo V. Si data ad allora, al '500, la nascita della tradizionale cucina mantovana, come anche la conosciamo noi oggi. Definita **"cucina di principi e di popolo"**, si sottolinea quanto sia ricca, varia e fin dai tempi antichi, dai tempi dei banchetti festosi della Famiglia dei Gonzaga, presenta ricette contaminate dal mondo rurale e contadino. Mantova è una città dalle mille sfaccettature, intrisa di storia e con molte storie da raccontare. Non ti resta che scoprirli!



DALLE COLLINE DEL BASSO GARDA ALLA PIANURA PADANA, LA FERTILE TERRA DELLA PROVINCIA MANTOVANA

32



Gli estesi campi coltivati ti accolgono fin dal tuo ingresso nella provincia mantovana e ti accompagnano lungo il viaggio intervallandosi con i numerosi corsi d'acqua che rendono questa terra tanto fertile.

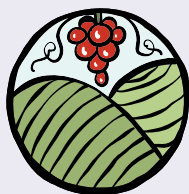
Territorio sensibile al turismo slow e sostenibile, il mantovano vanta **114 km di piste ciclabili** che collegano tra di loro zone turistiche importanti: da Mantova si può raggiungere il Lago di Garda, verso nord, oppure Sabbioneta, sito Unesco, verso ovest. Il territorio mantovano, per conformità e specificità, si suddivide nelle aree: **Alto Mantovano, Medio Mantovano, Oltrepò Mantovano e Oglio Po.**



ALTO MANTOVANO

L'Alto Mantovano è l'area a nord della provincia di Mantova che si estende dalla pianura fino alle colline del Garda. Di grande impatto paesaggistico, la pianura si colora del biondo del **frumento** e del verde degli **alberi da frutto**; mentre le colline sono punteggiate dai **vigneti**. Su questi colli la produzione di vini spazia dal Pinot grigio, allo Chardonnay fino a vini bianchi fermi, rossi e rosati.

Viaggiando tra i borghi dell'Alto Mantovano si incontrano rocche fortificate, mura medievali e castelli: meritano sicuramente una visita, tra questi, **Volta Mantovana, Solferino e Castiglione delle Stiviere**. Salendo sulla Torre di Solferino, la vista spazia dalla pianura, al Garda fino alla città di Mantova. E per non perdere una chicca gastronomica, **Castel Goffredo** è famosa per il suo **tortello amaro**, una pasta ripiena della cosiddetta Erba di San Pietro.





MEDIO MANTOVANO

La zona del Medio Mantovano, caratterizzata dalla **pianura e dai suoi corsi d'acqua**, abbraccia la città di Mantova rendendola un gioiello storico e artistico immersa in un polmone verde: il Parco del Mincio e, ancora oltre, le sue Valli, aree protette di grande importanza naturalistica. Grazie al Mincio, al Po e ai laghi di Mantova, quest'area ha una forte vocazione agricola e di allevamento.

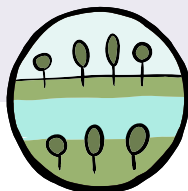
Si producono **salumi, formaggi** quali il **Grana Padano DOP**, si allevano **lucci** e **storioni** e tra **Roncoferraro** e **Castel d'Ario** ci si imbatte nelle coltivazioni di **riso**, tra cui il famoso **Riso Vialone Nano**.





OLTREPÒ MANTOVANO

L'area a sud della provincia di Mantova, detta Oltrepò Mantovano o Basso Mantovano, è un'area estremamente ricca di testimonianze artistiche, bellezze paesaggistiche e coltivazioni tipiche della zona. **San Benedetto Po, Quistello, Revere...** sono tutti borghi che conservano importanti testimonianze storiche e artistiche. Visitare quest'area permette di spaziare dalla storia più antica, passando attraverso alcune riserve naturali, tra cui quelle di **Ostiglia**, fino ad arrivare a godere della vista delle ampie coltivazioni agricole di meloni, cipolle – soprattutto a **Sermide** – e tartufo – soprattutto a **Borgofranco**. Nell'Oltrepò Mantovano, inoltre, si concentrano i vitigni da cui si ricava il famoso **Lambrusco DOC**, vino rosso frizzante, che non manca mai sulle tavole dei mantovani, e non solo.



35



OGLIO PO

Zona pianeggiante per eccellenza, l'Oglio Po segna il confine tra Mantova e Reggio Emilia, tra le regioni della Lombardia e dell'Emilia-Romagna. In quest'area trova la sua collocazione **Sabbioneta**, **patrimonio Unesco**, vero e proprio gioiello storico, con il Palazzo Ducale, il Teatro all'Antica e le sue mura. L'Oglio Po è un territorio che dona all'intera provincia molti dei suoi prodotti tipici, sopra tutti la **zucca** che, sebbene venga coltivata in tutto il mantovano, trova un terreno particolarmente fertile nella zona di **Viadana**.



EAST LOMBARDY
UNISCE **PRODUTTORI**
E **RISTORATORI**
CHE SI FANNO GARANTI
DELLA CULTURA
DI UN CIBO SANO
E SOSTENIBILE,
CHE RISPETTA
LA BIODIVERSITÀ
LOCALE.



PASTE RIPIENE

- CASONCELLO BERGAMASCO E BRESCIANO
- MARUBINI CREMONESI
- TORTELLI DI ZUCCA
- TORTELLI CREMASCHI
- AGNOLINI MANTOVANI
- SCARPINOCC

VINI

- SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
- FRANCIACORTA
- COLLEONI
- BOTTICINO
- VALCALEPIO
- LUGANA
- CAPRIANO DEL COLLE
- GARDA COLLI MANTOVANI
- MOSCATO DI SCANZO
- LAMBRUSCO MANTOVANO

FORMAGGI

- GORGONZOLA
- FORMAI DE MUT
- BITTO
- QUARTIROLO
- TALEGGIO
- SILTER
- PARMIGIANO REGGIANO
- PROVOLONE VALPADANA
- NOSTRANO VALTROMPIA
- SALVA CREMASCO
- STRACITUNT
- BAGOSS
- GRANA PADANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PESCE D'ACQUA DOLCE

VERONA → VENEZIA

f t i

WWW.EASTLOMBARDY.IT



EAST LOMBARDY: UN TERRITORIO RICCO DI FORMAGGI DOP DAL SAPORE UNICO

38



Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova **detengono** un vero e proprio **record, a livello mondiale** con ben **12 DOP, Denominazione di Origine Protetta**, un marchio che viene attribuito ai prodotti che si distinguono per una serie di caratteristiche che nascono sul territorio.

Da visitatore non puoi rinunciare ad assaporare una delle produzioni di eccellenza, uniche per qualità e varietà, che spaziano dalla montagna alla pianura, dagli alpeggi al fondovalle. Sono consigliate visite nei caseifici e nei luoghi di stagionatura, ma i sapori inconfondibili delle DOP casearie si ritrovano nei piatti e nelle ricette degli chef di East Lombardy, pronti ad accogliere i commensali nei loro ristoranti. **Bitto, Formai de Mut, Gorgonzola, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Nostrano Valtrompia, Salva Cremasco, Silter, Strachitunt e Taleggio**



rappresentano produzioni di eccellenza, portate avanti grazie alla maestria e alla tradizione dei casari.

Partiamo dalla montagna per parlare del **Bitto**, formaggio a pasta cotta semidura, che viene prodotto negli alpeggi delle **Prealpi Orobiche**.

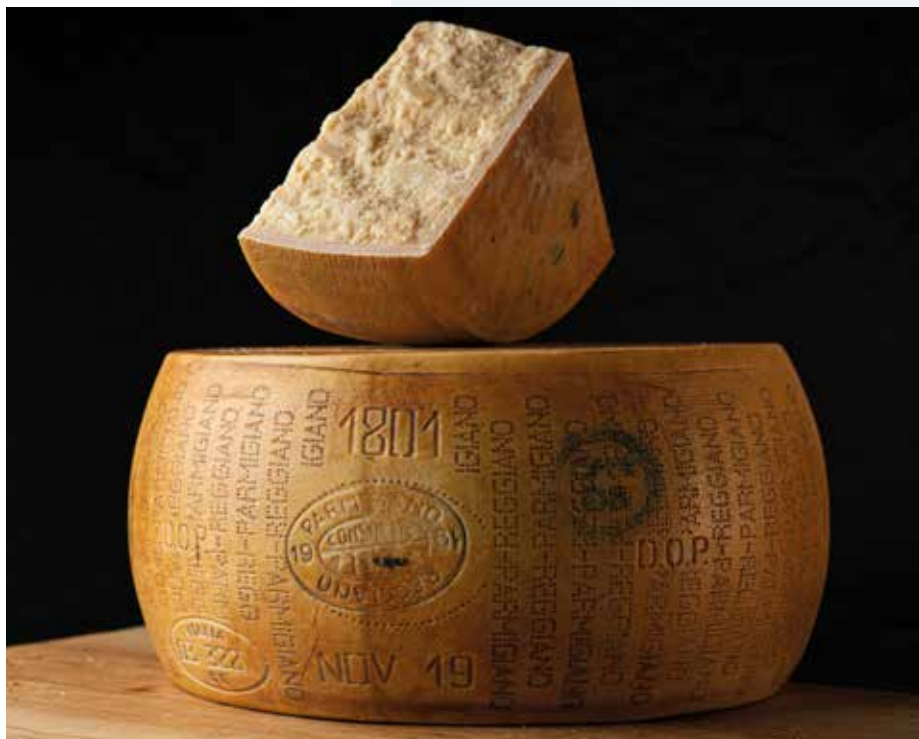
Il **Formai de Mut** dell'Alta Valle Brembana nasce nella Bergamasca e si divide tra produzioni di alpeggio e di valle, con aromi e fragranze uniche.

Il **Gorgonzola** rappresenta una tipologia di formaggio particolarmente duttile. La versione cremosa tende al dolce, mentre il piccante ha un aspetto più compatto e un gusto più deciso, ma entrambe si abbinano ad antipasti o primi piatti.

Il **Grana Padano** è un formaggio stagionato molto conosciuto e particolarmente utilizzato in cucina, anche nella forma grattugiata, in diverse ricette e abbinamenti grazie al suo sapore che muta in base ai mesi di stagionatura.

Il **Nostrano Valtrompia** viene prodotto nell'omonima valle bresciana, legata da secoli alla tradizione casearia. È un formaggio semigrasso a pasta extra dura, stagionato almeno 12 mesi e prodotto a partire da latte vaccino crudo proveniente dalla zona di produzione.





Nel mantovano troviamo anche il **Parmigiano Reggiano**, prodotto senza conservanti da ben 9 secoli di tradizione. Durante la stagionatura, che può durare anche diversi anni, acquista la sua tipica struttura granulosa, friabile e solubile.

Il **Provolone Valpadana** è disponibile nella versione dolce o piccante e prevede un processo di filatura che permette di modellarlo in forme diverse prima della salatura e della stagionatura che può durare anche un anno.

Il **Quartiolo Lombardo**, dall'inconfondibile aspetto magro, ha diverse affinità con il Taleggio e viene offerto sia fresco che stagionato.

Il **Salva Cremasco** è invece un formaggio a pasta molle e compatto in base alla durata della stagionatura.

Il **Silter** della Val Camonica è un formaggio vaccino a pasta dura e semigrasso, tipico della Valcamonica e del Sebino Bresciano, il versante est del Lago di Iseo.





41



Il **Taleggio**, uno dei formaggi più conosciuti, nasce dall'omonima Valle bergamasca, ma nel tempo la sua produzione si diffonde anche in pianura e nelle altre zone. Si tratta di un prodotto a pasta cruda, la sua crosta viene lavata e durante la stagionatura riceve numerose spugnature con acqua e sale.

Lo **Strachitunt** è un'altra produzione molto particolare. Parliamo di un erborinato naturale che si produce solo in 4 piccoli paesi della Valle Taleggio, in Bergamasca (Blello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta), mostra la presenza di muffe e un sentore di piccante. Negli ultimi anni i territori hanno unito gli sforzi e sono nati numerosi progetti per valorizzare il comparto lattiero caseario di East Lombardy, come la «**Cheese Valley**», che ha contribuito all'assegnazione del **riconoscimento Unesco Città creativa** per la **Gastronomia** alla **città di Bergamo**. Ai **12 formaggi DOP** si sommano numerose **produzioni tradizionali tipiche** delle diverse località, a conferma della vocazione alla produzione casearia di alta qualità presente in East Lombardy.



IL VINO È IL CANTO DELLA TERRA VERSO IL CIELO

(Luigi Veronelli)



42



Il territorio di East Lombardy, composto dalle province di **Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova**, vanta una **lunga tradizione vitivinicola DOP e IGP**. Dal Franciacorta al Moscato di Scanzo, produzioni a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, si passa alle numerose DOC, capaci di rappresentare al meglio ogni singola zona, paese o paesaggio. Il vino è da sempre ambasciatore delle singole zone di produzione e, nel caso di East Lombardy, offre una grande varietà di etichette.

A Bergamo viene prodotto il **Moscato di Scanzo DOCG**, dall'omonimo vitigno autoctono a bacca rossa. I grappoli vengono ancora oggi raccolti manualmente e riposti in cassette per il successivo appassimento. È un vino da meditazione, estremamente profumato, che si abbina molto bene a formaggi erborinati e stagionati, così come a dolci, pasticceria secca e cioccolato. Ci spostiamo a Brescia per incontrare la seconda DOCG rappresentata dal **Franciacorta**.





43

Metodo Classico conosciuto in tutto il mondo, nasce dalle uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco ed Erbammat, dopo un affinamento minimo di 18 mesi sui lieviti. Il Franciacorta, dall'inconfondibile perlage, è un vino a tutto pasto, dall'aperitivo ai secondi piatti, immancabile per il classico brindisi.

Ritorniamo a Bergamo per conoscere meglio i vini DOC. In questo caso il prodotto di punta è il **Valcalepio Rosso, Bianco e Riserva**, ideale in abbinamento a piatti di carne e formaggi, dopo un percorso di affinamento in legno di almeno tre anni delle uve Cabernet Sauvignon e Merlot. La Bergamasca offre infine la **DOC Terre del Colleoni**, nella quale rientrano 14 tipologie monovarietalità tra rossi, rosati, fermi e frizzanti. Moscato Passito, Incrocio Terzi e Incrocio Manzoni sono le varietà più conosciute.





A Brescia troviamo anche il **Curtefranca DOC Rosso**, prodotto con uve Carmenere, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, si abbina a salumi, formaggi stagionati, primi piatti importanti e secondi di carne; il Curtefranca Doc Bianco, da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, si presta molto bene per abbinamenti con primi e secondi piatti a base di pesce.

Fra i vini più conosciuti rientra indubbiamente il **Lugana DOC**. Oggi i produttori tendono ad utilizzare esclusivamente uva Turbiana in purezza, declinandolo in ben cinque diverse tipologie: la versione giovane, il Superiore, la Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante. Il Lugana base si abbina molto bene a primi piatti di pasta e riso con sughi di verdure, ma naturalmente anche a portate di pesce.

Garda e Riviera del Garda Classico rappresentano denominazioni molto ricercate, che comprendono anche la





45

sottozona **Valtenesi**, nelle tipologie rosso, riserva e chiaretto, soprannominato il vino di una notte, proprio perché nasce dal contatto parziale del mosto con le vinacce. In provincia di Brescia troviamo anche il **Botticino DOC** (rosso e riserva), il **Cellatica DOC** (base e superiore), la denominazione di origine controllata **Capriano del Colle**, con diverse tipologie fino al rosso riserva e infine la DOC **San Martino della Battaglia**, che comprende anche un vino liquoroso.

Ci spostiamo a Mantova dove, oltre alla denominazione **Garda DOC** che nasce al confine con Brescia, si imbottiglia anche la **DOC Garda Colli Mantovani** (Bianco, Rosso e Chiaretto) e possiamo degustare il famoso **Lambrusco Mantovano DOC**. Dal colore rosso rubino intenso, si presenta molto corposo e può accompagnare antipasti, primi piatti e a base di brodo, le irrinunciabili paste ripiene, secondi di carne, ma anche dessert.



LA TRADIZIONE DELLE PASTE RIPIENE, DAL MEDIOEVO AI GIORNI NOSTRI

46



Il territorio di East Lombardy offre una grande varietà di paste ripiene. La tradizione è iniziata sin dal Medioevo e ancora oggi a **Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova** si possono assaggiare specialità e ricette uniche.

A Bergamo troviamo i Casoncelli alla Bergamasca, gli Scarpinòcc e le Creste Scalvine. Una pasta all'uovo sottile racchiude ingredienti tipici del territorio: pasta di salame, carne bovina, pangrattato, formaggio per i "**Casonséi**", che contengono anche amaretti, aglio, prezzemolo, scorza di limone, pere, uvetta e spezie nel ricordo della dominazione veneziana.

Sempre nella Bergamasca sono molto diffusi due ravioli di magro: gli **Scarpinòcc**, originari di Parre, un paese della Valle Seriana, ripieni di pangrattato, formaggi, prezzemolo, aglio e spezie, oltre alle **Creste Scalvine**, che contengono la Formaggella della Val di Scalve.

Ristorante che vai, ricetta segreta che trovi, per un ripieno originale, plasmato dalle sapienti mani dei ristoratori, mentre per il condimento





47

la tradizione indica burro, pancetta e salvia. A Brescia sono protagonisti i **Casoncelli alla Bresciana**, dove è racchiuso un ripieno ottenuto con pane, formaggio, aglio, prezzemolo, pepe, sale e brodo di carne.

La versione dei **Casonsei della Valcamonica** contiene invece carne ed erbe.

Nel bresciano si trovano anche i **Tortelli al formaggio Bagòss** e le **Caramelle**, ripiene di formaggio grattugiato, patate, brodo vegetale, prezzemolo, noce moscata, pepe e aglio.

Se ci spostiamo nel cremonese, abbiamo la possibilità di degustare i **Marubini**, piatto tipico e tradizionale con un ripieno a base di carne di manzo brasata, carne di vitello o maiale arrosto, grana padano e noce moscata.

La particolarità è che vengono cotti e serviti nei tre brodi ottenuti da manzo, gallina e salame da pentola.





A Mantova la regina è indubbiamente la **zucca**, alla base dei **tortelli** che si inseriscono nell'antica e popolare tradizione culinaria delle paste ripiene. Fra i piatti caratteristici troviamo anche gli **Agnolini mantovani**, che risalgono alla Corte dei Gonzaga e vengono solitamente serviti in brodo. Si tratta di una pasta all'uovo ripiena con carni di manzo e maiale, formaggio a grana, pane grattugiato e noce moscata.



FARINE E MAIS ANTICHI, UNA TRADIZIONE MILLENARIA

A Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova vengono coltivati particolari **mais antichi**, frutto di un'arte millenaria. Oltre alle farine, ricavate proprio da questi prodotti unici, custodi di un patrimonio



inestimabile, si trovano numerosi altri prodotti, dai biscotti alle gallette. Nella provincia orobica sono presenti in particolare le varietà **Rostrato Rosso**, **Nostrano dell'Isola** e **Spinato di Gandino**. La **polenta**, ricavata dal mais macinato a pietra, è molto diffusa in abbinamento ai piatti di carne del territorio.

A Brescia troviamo la **polenta di Storo**, che accompagna il famoso manzo all'olio. La biodiversità si mostra in tutto il suo splendore grazie al mais rostrato rosso, il mais **Quarantino**, particolarmente proteico, così come il nero spinoso. È inoltre presente una produzione di mais **Biancoperla**, che ben si abbina ai piatti di pesce.

Nel cremonese viene invece coltivato il **mais nero corvino** e l'antica varietà del grano monococco, presente anche a Mantova insieme a **Ottofile**, **Cinquantino bianco** e **Marano**. I mais antichi, custodi di tradizioni antiche, valorizzano da sempre i piatti serviti dagli chef di East Lombardy.



LA TERRA È UNA TORTA PIENA DI DOLCEZZA

(Charles Baudelaire)



50

Le province di East Lombardy offrono anche una produzione di **dolci tipici**, spesso tramandati da generazioni, che testimoniano momenti storici e rappresentano i singoli territori.

A Bergamo troviamo tre ricette tradizionali: la **"Polenta e Osei"** riproduce uno dei piatti salati tipici della "Città dei Mille" ma nella versione dolce con creme, pan di Spagna, pasta di zucchero e uccelli di marzapane ricoperti di cioccolato.

La **Torta del Donizetti** è stata ideata nel 1948 per celebrare il centenario dalla morte del compositore. Dalla forma a ciambella, viene preparata con farina, fecola, burro, zucchero, uova, ananas e albicocche candite con aromi di maraschino e vaniglia.

La **Torta di Treviglio** è infine un dolce a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle.





Merita un assaggio anche il **gelato alla Stracciatella**, inventato proprio in Città Alta nel 1961 aggiungendo cioccolato al fiordilatte.

Il dolce tipico della tradizione bresciana è il **Bossolà**, una ciambella soffice e vaporosa che, secondo il mito, è simbolo benaugurante di rinascita. Alla **Torta di Rose**, tipica della zona del Lago di Garda, tra Brescia e Mantova, si aggiungono altri due dolci tipici come la **Spongada**, una focaccia dolce tradizionale della Valcamonica, e la squisita **Persicata**, realizzata a base di pesche. In autunno e nel periodo dell'anno a cavallo della raccolta di castagne, si trova anche il **castagnaccio**.

A Cremona trionfa indubbiamente il **Torrone**, ambasciatore del territorio in tutto il mondo. Viene prodotto con mandorle, miele e bianco d'uovo, e riproduce il Torrazzo, il campanile simbolo della città, all'epoca chiamato Torrione.

Secondo la leggenda più famosa il torrone nacque a Cremona il 25 ottobre 1441, giorno del matrimonio di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza.

Al torrone si aggiunge la **Torta Cremona**, a base di zucchero, uova, burro, farina e mandorle, o la **Sbrisolosa**, la cui ricetta risale al '600 e





prevede l'utilizzo di farina bianca e gialla, strutto, zucchero, limone e anice. Nel cremonese si può assaggiare anche la **Spongarda** di Crema, una crostata ripiena di mele, spezie, canditi e frutta secca, il cui nome deriva dalla forma gonfia, che ricorda una spugna, assunta durante la cottura; i **Graffioni**, raffinati cioccolatini fondenti, sono ancora oggi fatti a mano, ripieni di ciliegie in un guscio di zucchero e maraschino; il **Bussolano** di Soresina, un soffice ciambellone particolarmente diffuso nel periodo pasquale, la **Torta Bertolina**, dove la protagonista è l'uva fragola ed infine la **Treccia d'oro** di Crema, che viene riempita con uvetta e canditi di arancia e cedro.

Oltre alla Torta delle Rose, nel mantovano troviamo la torta **Sbrisolona**, preparata nella famiglie contadine con ingredienti semplici, che





53



un tempo prevedevano l'utilizzo delle nocciole, sostituite ai giorni nostri dalle mandorle; la **Torta Mantovana** con mandorle a pezzi che vengono tostate durante la cottura; l'**Anello di Monaco**, un dolce a pasta lievitata con una farcitura a base di frutta secca che viene consumato in particolare a Natale; la **Torta Greca** con mandorle e amaretti; la **Torta Elvezia**, con sfoglie a base di pasta di mandorle che si alternano a strati di crema di burro e zabaione ed infine la soffice **Torta Paradiso** e il **Bussolano**.

Ce n'è sostanzialmente per tutti i gusti. Le province di East Lombardy offrono anche una produzione di biscotti artigianali, mentre le numerose pasticcerie producono le ricette della tradizione, riferite ai singoli territori, insieme a paste e torte conosciute a livello nazionale.



TAGLIERI DI SALUMI NOSTRANI REGALANO MOMENTI DI CONVIVIALITÀ

54



Il territorio di East Lombardy vanta una ricca tradizione legata alla norcineria e alla produzione di salumi. Le eccellenze gastronomiche vengono prodotte con ricette uniche e originali, tramandate di generazione in generazione, nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

Il salame è indubbiamente il principe dei prodotti tipici che nascono nei quattro territori. A grana fine o grossa, più o meno stagionato, con l'aggiunta di vino o spezie, i salami garantiscono un vero assaggio delle diverse località. I taglieri di salumi sono particolarmente richiesti e trovano la giusta collocazione nei menu dei ristoranti.

Il **Salame Cremona Igp** è frutto del sapiente allevamento di suini, una tradizione che risale all'epoca romana, ma sono diffusi anche i **Salamini alla Cacciatora IGP**, così come è conosciuto il **Salame di Montisola**.





Il **salame mantovano** è invece caratterizzato da carne suina a grana grossa. Il gusto è dolce e lievemente aromatico, il profumo delicato con sentore di aglio. Il segreto delle lavorazioni artigianali, dalle quali si originano prodotti tipici nostrani, sono le carni fresche di qualità, lavorate secondo gli antichi metodi da norcini specializzati. Sul territorio è presente anche la produzione di **pancetta, coppa, lardo, salsiccia, salamelle, cotechino, lonzino, soppressata, testina** e altri prosciutti o insaccati che vengono prodotti partendo anche dalle carni ovine e caprine. Nella Bergamasca è inoltre presente dagli anni '90 anche la produzione del **Prosciutto Crudo Il Botto**, che stagiona in Valle Seriana.

I salumi creano convivialità offrendo occasioni di incontro attorno a taglieri che permettono degustazioni imperdibili o semplicemente accompagnando un pezzo di pane con una fetta di salame nostrano.



PESCE DI LAGO PROTAGONISTA DI RICETTE GUSTOSE



56

Il territorio di East Lombardy offre numerose specialità ittiche, pescate o allevate nelle acque dolci e successivamente lavorate sapientemente dagli chef delle quattro province.

Le sapienti mani degli chef che cucinano per i ristoranti di East Lombardy lavorano quotidianamente il pesce pescato nei bacini lacustri delle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il prodotto fresco viene lavorato in carpione o utilizzato in deliziose ricette. Nei laghi troviamo **Trota, Luccio, Agone, Alborella, Trota, Persico, Tinca e Coregone.**

Nel territorio di East Lombardy, e in particolare nel bresciano e nel cremonese, viene prodotto un **caviale** di qualità, **molto pregiato**, che rappresenta un'eccellenza e viene esportato anche all'estero. Questa specialità si ricava dalle uova di storione, un pesce capace di vivere sia in acqua dolce che





salmastra. Le località più vocate al caviale sono **Pandino**, in provincia di Cremona e **Calvisano** (Brescia), dove sorge la realtà in grado di produrre il maggior quantitativo di caviale al mondo.

Sul Lago d'Iseo troviamo l'Agone, altrimenti chiamato **Sarda** per la sua somiglianza alla sardina di mare. Lavorato tradizionalmente a Montisola, una volta pescato viene pulito e messo sotto sale per circa 48 ore.

Le **sarde, essiccate** al sole e all'aria del lago per quaranta giorni, messe sott'olio, vengono poi preparate scottandole alla brace e condite con un saporito trito di aglio e prezzemolo. Nella provincia di Brescia si possono assaggiare anche altre specialità come il **Carpione** del Lago di Garda e le **Alborelle essiccate**. Se il **Luccio**, servito in salsa, è particolarmente diffuso nel mantovano, a Brescia si ha la possibilità di assaggiare la **Tinca al forno**.



BIRRE ARTIGIANALI E LIQUORI SEMPRE PIÙ APPREZZATI IN EAST LOMBARDY

58



La produzione di birre e liquori rappresenta una peculiarità delle province che formano il territorio di East Lombardy. Numerose birre artigianali vengono prodotte nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Sono il frutto del lavoro di numerosi microbirrifici artigianali nati negli ultimi anni e capaci di offrire a visitatori e turisti prodotti di qualità. Le singole produzioni sono tipiche delle diverse zone e tendono ad utilizzare ingredienti locali. Le **birre artigianali** si possono assaggiare nei numerosi bar, ristoranti e locali di East Lombardy in abbinamento ai piatti della tradizione. Sul territorio di East Lombardy sono inoltre presenti **diverse distillerie** in grado di produrre **liquori, grappe e spiriti**, che contengono specificità delle singole zone, molto graditi e consigliati per concludere un pasto o come digestivi.



OLIO E ACETO PER CONDIRE I PIATTI DELLA TRADIZIONE



Il territorio di East Lombardy offre una produzione molto interessante di olio e aceto. Si tratta di ingredienti che vengono utilizzati dagli chef delle quattro province per plasmare e condire le ricette che nascono nelle cucine dei numerosi ristoranti. Le province di Brescia, Mantova e Bergamo sono particolarmente vocate alla coltivazione di olive. Un prodotto di qualità eccellente viene prodotto nella zona del **Garda**, dove si imbottiglia l'**olio extra vergine d'oliva DOP**, a **Denominazione di origine protetta**, e sul **Sebino**, dove è disponibile un prodotto di nicchia con caratteristiche uniche.

Cremona e Mantova sono conosciute per la produzione di **aceto**, che vanta una tradizione artigianale secolare, spesso tramandata di padre in figlio nelle famiglie di acetai. Si parte dal succo d'uva raccolta acerba, dal quale derivano prodotti unici, nella versione classica o balsamica.



MIELE E MOSTARDA: DUE SPECIALITÀ DA ABBINARE AI PIATTI DI EAST LOMBARDY



60



Il **miele** prodotto nei territori di East Lombardy è un alimento molto importante perché è strettamente collegato alla biodiversità.

La consapevolezza dell'importanza delle api e il rispetto della natura consente di mantenere un ambiente incontaminato e particolarmente ricco di specie vegetali e animali. Gli apicoltori ottengono diverse varietà di nettari, dal **millefiori** al **castagno**, dall'**acacia** alla **melata**, dalla **robinia** al **tiglio**. Il miele può essere consumato da solo, come dolcificante o accompagnato a gustosi taglieri di formaggi.

Un altro prodotto della tradizione è senza dubbio la **mostarda**, tipica in particolare di Cremona e di Mantova. Viene conservata in uno sciroppo aromatizzato alla senape e utilizzata in abbinamento a **bolliti e formaggi**. Nel cremonese viene preparata con frutta mista candita, mentre nel mantovano si produce con un solo tipo di frutta per volta e il gusto risulta meno piccante.



EAST LOMBARDY E I FRUTTI DELLA TERRA

Le province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova sono particolarmente vocate all'agricoltura. Dai campi nascono prodotti unici e caratteristici delle singole zone: dalle farine tipiche del Garda e il mais spinato utilizzato per la polenta, si passa a varietà di frutta e verdura molto pregiate. Fra le tipicità segnaliamo anche la **Scarola dei Colli di Bergamo**, mentre nel cremonese si trovano il **Pomodoro Casalasco**, le **Radici di Soncino** e il **Melone di Casteldidone**. La provincia mantovana è molto ricca di specificità uniche come la **Cipolla di Sermide**, **il Melone** e la **Pera Tipica Mantovana**.



Molte ricette, plasmate dalle sapienti mani degli chef, utilizzano gli ingredienti del territorio, dal **Riso Vialone Nano** alla **zucca**, impiegata anche nelle paste ripiene, senza dimenticarci di un prodotto d'eccellenza come il **tartufo**.



CONTATTI E INFO UTILI



62

TASTE & BUY

Infopoint Enogastronomico Taste&Buy
 c/o Area Partenze – Milan Bergamo Airport
 tasteandbuy@visitbergamo.net
www.eastlombardy.it

INFOPOINT TURISTICI

Bergamo

Via Gombito 13, Bergamo Alta
 Tel. +39 035 242226
 bergamoalta@visitbergamo.net
www.visitbergamo.net

Brescia

via Trieste 1, Brescia - Tel. +39 030 3061266
 Piazzale Stazione, Brescia - Tel. + 39 030 3061240
 WhatsApp +39 342 6058111
 infopoint@comune.brescia.it
www.bresciamobilita.it/punti-di-contatto/infopoint

Cremona

Piazza del Comune 5, Cremona
 Tel. + 39 0372 407081
 info.turismo@comune.cremona.it
www.turismocremona.it

Mantova

Piazza Mantegna, 6, Mantova
 Tel. +39 0376 432432
 info@turismo.mantova.it
www.turismo.mantova.it



COME RAGGIUNGERCI



In aereo

L'aeroporto Milano Bergamo si trova a 5 km da Bergamo, 50 da Brescia, 90 da Cremona e 120 da Mantova. Altri aeroporti nelle vicinanze di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova sono: l'aeroporto di Milano-Linate, l'aeroporto di Brescia-Montichiari e l'aeroporto di Verona.



In Auto

L'autostrada A4 Milano – Venezia
 Per Bergamo: uscita Bergamo
 Per Brescia: uscita Brescia
 Per Mantova: uscite Desenzano, Sirmione, Peschiera e Verona Sud
 Autostrada A21 Torino – Brescia uscita Cremona
 Autostrada E22 del Brennero uscita Mantova



In treno

Per Bergamo: frequenti diretti collegamenti con Milano e Brescia
 Per Brescia: frequenti diretti collegamenti con Milano, Bergamo e Cremona
 Per Cremona: frequenti diretti collegamenti con Milano, Brescia e Mantova
 Per Mantova: frequenti diretti collegamenti con Milano, Verona e Cremona.



63

CREDITI

FOTO: Adverphoto di Pegorini Oscar (Archivio Camera di Commercio di Cremona), AlbatrosFilm, Archivio Comune di Brescia, Archivio Comune di Mantova, Archivio Turismo Comune di Cremona, Archivio VisitBergamo, Archivio VisitBrescia, Ciclovagandomantova, Davide Ripamonti, Fabio Toschi – Indie Studio, Filippo Rivetti – Timeflees, Giovanni Tagini, Giulia Flavia Baczynski, inLombardia, Klaus, Luigi Briselli, Michele Rossetti Photography, Pio Rota, Salvo Liuzzi Photographer.

ILLUSTRAZIONI: Gianluca Biscalchin

TESTI TERRITORIO: Comune di Brescia, Comune di Cremona, Comune di Mantova, VisitBergamo

TESTI FOOD: Giorgio Lazzari

EDITORE: Multi-Verso

PROGETTO GRAFICO, IMPAGINAZIONE: Cristiano Mantovani

COORDINAMENTO FOTOGRAFICO: Fabio Toschi - Indie Studio

TRADUZIONI: Georgja Baillieu

EastLombardy è un progetto dei Comuni e delle Camere di Commercio di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

Se vuoi fare un'esperienza culinaria davvero unica e stai cercando un ottimo ristorante;

Se vuoi essere certo che le materie prime del tuo piatto vengano da produttori a filiera corta;

Se vuoi organizzare un tour esperienziale nelle aziende agricole del nostro territorio;

O se semplicemente vuoi restare aggiornato sulle nostre iniziative...

Visita il sito: **eastlombardy.it**
 O scrivi: **info@eastlombardy.it**



**Taste
& buy**
Food & Wine

EAST
LOMBARDY
L'AVVENTURA DEL GUSTO

SCOPRI TASTE&BUY

Degusta l'eccellenza
del nostro territorio
e vola in oltre
120 destinazioni.

Taste&Buy si trova in area partenze dell'Aeroporto di Milano Bergamo, davanti al gate A7.

www.milanbergamoairport.it @ f t

MILAN
BERGAMO
AIRPORT | **BGY**

