

UN LAGO DI SAPORI

A spasso
tra profumi e sapori
del **Lago di Como**

LAGO DI **COMO**
ITALIA



UN MONDO UNICO AL MONDO



www.lakecomo.it

lakecomo@tin.it

Presentazione e introduzione	2
Un lago di vino	4
<i>L'itinerario: Le terre dell'Alto Lago</i>	
Bello come un fiore	8
<i>L'itinerario: Sull'acqua, alla scoperta di borghi, ville e giardini</i>	
Quieto come l'olio	12
<i>L'itinerario: la "Zoca de l'Oli" e l'Isola Comacina</i>	
Sano come un pesce	16
<i>L'itinerario: Bellagio da gustare</i>	
Buono come il pane	20
<i>L'itinerario: Dal lago ai laghetti, sulle tracce degli antichi mulini</i>	
Dolce come il miele	24
<i>L'itinerario: Como, la culla del razionalismo italiano</i>	
Sorridi! Cheese	28
<i>L'itinerario: Nei ridenti pascoli di confine</i>	
Un assaggio della provincia di Lecco	32
Sapori di lago... in padella	38
Degustazione e vendita	42
Dove nasce il prodotto	44
Informazioni turistiche	46
Mappa della provincia di Como	50

PRESENTAZIONE



PROVINCIA DI COMO



Il territorio lariano è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per le sue eccellenze artistiche e monumentali, la suggestione dei suoi paesaggi, il fascino del lago, le produzioni manifatturiere nel campo della moda e del design.

Non tutti, però, conoscono il territorio comasco per i suoi prodotti agricoli e la tradizione, la storia, la cultura materiale che esprimono.

Con questa guida l'Amministrazione Provinciale di Como offre un altro modo di vivere il soggiorno turistico suggerendo itinerari gastronomici nei quali si ritroveranno le eccellenze culturali e naturalistiche.

Un invito, quindi, a considerare il Lago di Como non una tappa ma una destinazione turistica da godere e assaporare, con calma, attenzione e curiosità.

Da non perdere!

**L'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE
DI COMO**

INTRODUZIONE

Visitare un territorio vuol dire anche scoprirne i profumi e i sapori attraverso la cucina e le specialità enogastronomiche per trasformare il viaggio in un'esperienza sensoriale.

Gustare prodotti nostrani e lasciarsi sedurre dalla terra e dall'acqua che li hanno generati è l'esperienza attraverso la quale ci conduce questa piccola guida ai sapori del Lago di Como. Tra viti e ulivi, seguendo le suggestioni di chi ha immortalato il lago più bello del mondo nella letteratura e nella poesia, vi invitiamo alla scoperta di luoghi capaci di offrire una dimensione d'altri tempi a due passi dai ritmi frenetici della grande città.

“Bada di non andar, con de' compagni, al lago, a veder pescare, né a divertirti con le reti attaccate al muro ad asciugare”, raccomanda Agnese ne' I Promessi Sposi, alludendo alla capacità di questi luoghi di incantare e far perdere la cognizione del tempo.

Trascorrere una giornata sul Lago di Como sulle tracce delle tradizioni culinarie più autentiche, assistere al calare del sole che dona riflessi dorati alle onde, risvegliarsi alla luce seducente dell'acqua, tra ville e giardini immersi in atmosfere ottocentesche, è un'occasione da non perdere per chi ha scelto la Lombardia come meta del proprio soggiorno o della propria vacanza.

UN LAGO DI VINO

“A destra e a sinistra, nelle vigne, sui tralci ancor tesi, brillavan le foglie rosseggianti a varie tinte; e la terra lavorata di fresco, spiccava bruna e distinta ne’ campi di stoppie biancastre e luccicanti dalla guazza”.

*A. Manzoni
I Promessi Sposi*



**Sotto:
mappa delle principali
aree di produzione**



La viticoltura nel territorio intorno al Lago di Como e sulle colline Brianzole ha origini molto antiche. Se ne trovano numerosi riferimenti sia nei testi romani che nel corso del Medio Evo e dell'età moderna. Per secoli questi territori hanno prodotto vini sia per il consumo locale che per il mercato, soprattutto di Milano. È però a partire dal 1800 che le testi-

monianze si fanno più sistematiche e scientifiche, grazie anche all'azione della Commissione Ampelografica, che ha lasciato una precisa elencazione delle decine di vitigni presenti localmente nella seconda metà del XIX secolo (tra cui la celebre Verdesa, tradizionale vitigno bianco della zona). La storia vitivinicola della regione, pur avendo subito uno stallo produttivo dovuto ad una

serie di fattori (si veda l'approfondimento al capitolo dedicato alla provincia di Lecco), tra cui la difficoltà di produzione in aree terrazzate e in forte pendenza, è attestata da numerosi documenti che testimoniano lo stretto rapporto esistente tra i fattori umani e la qualità e le caratteristiche di questi vini.

Attualmente nella provincia di Como le maggiori estensioni sono concentrate nell'Alto Lario, dove il Domasino risente dell'influenza favorevole della vicina viticoltura valtellinese e che presenta forti segnali di ripresa d'interesse da parte dei viticoltori, così come sulla sponda del Ceresio e nelle colline dell'Olgiatese, grazie alle favorevoli condizioni orografiche e all'influenza esercitata dalla contigua viticoltura ticinese.





Vigneti in Alto Lago

SCHEMA PRODOTTO

La riscoperta della viticoltura lariana ha condotto nel 2008 al riconoscimento della I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) "Terre Lariane". Pur trattandosi ancora di una produzione di nicchia, la coltivazione è distribuita su un'area piuttosto ampia che abbraccia il territorio delle due province di Como e Lecco, con due zone distinte: da una parte la viticoltura della Brianza (soprattutto lechese), con centro nelle colline di Montevecchia, dove si concentra la maggior parte della produzione e dove ha sede il Consorzio di tutela; dall'altra la viticoltura dell'Alto Lago, concentrata soprattutto sui versanti di Domaso e dei comuni circostanti. Il disciplinare di produzione comprende vino sia bianco che rosso, ed ammette l'uso di tutti i vitigni autorizzati in Lombardia. Negli ultimi anni sono stati soprattutto i vini bianchi ad ottenere i maggiori riconoscimenti.

LA LEGGENDA DI TEODOLINDA

L'antica via Regina, la cui costruzione viene attribuita dalla tradizione alla regina Teodolinda, anche se i primi documenti che la chiamano con questo nome risalgono solo al 1335, era una strada che percorreva tutta la riva occidentale del Lago di Como fino a Chiavenna. Di Teodolinda, regina molto amata dal suo popolo, narrano numerose leggende. In una di queste si racconta che nel VII secolo d.C., per editto del re dei longobardi, fu imposto a tutti i sudditi il divieto di bere vino, coltivare viti e mangiare uva. La bevanda ufficiale doveva essere la cervogia, una sorta di birra amarognola e aromatica estranea alla tradizione dei nostri luo-

ghi. Il popolo si rivolse direttamente alla regina, che ascoltò con attenzione la supplica.

Qualche tempo dopo Teodolinda restò vedova e scelse di risposarsi con Agilulfo, duca di Torino, che si mise subito in viaggio con il suo seguito per raggiungere la reggia di Monza. Come prevedeva la tradizione, quando Teodolinda e il futuro sposo si incontrarono, la regina gli offrì da bere da una preziosa tazza di zaffiro, dopo averne bevuto lei stessa. Agilulfo rimase stupito: la coppa infatti non conteneva cervogia longobarda, ma vino.

Quest'ultimo piacque a tal punto che venne servito a tavola il giorno delle nozze.



IL VINO DEL DESIDERIO

"Tra i vini di Lombardia, vorrei ancora parlare di uno: il bianco Domasino, prodotto in provincia di Como, in alto, a nord, sulla riva destra del lago. Vorrei, ma non posso: perché è un vino che non conosco e perché non sono mai stato a Domaso: ci sono soltanto passato, un paio di volte, in auto, sotto la pioggia, senza fermarmi. Il cuore di dice che non sarei tradito. Ma intanto mi piace ricordare il Domasino proprio così: in vino del desiderio, che nessun vino vero potrà mai eguagliare".

(Mario Soldati – *Vino al vino* 1968).



LEGENDA

- Itinerario
- ▬ Punto di partenza
- ▬ Punto di arrivo
-  S. Maria del Tiglio
-  Palazzo Manzi
-  Museo della Fine della Guerra
-  Crotti di Stazzona

ITINERARIO

L'itinerario: Le terre dell'Alto Lago.
 Tempi di percorrenza a piedi (escluse soste):
 3h30m circa; in auto: 30m

Il nostro itinerario parte da Dongo, centro turistico e industriale dell'Alto Lario, adagiato nella piana originata dalla foce del torrente Albano con vista sul Monte Legnone e sulla Grigna settentrionale. La prima tappa è Palazzo Manzi, sede del municipio e luogo in cui gli uomini della Resistenza



trassero in arresto il Duce e i suoi gerarchi il 27 aprile 1945 consegnando Dongo alla storia d'Italia. All'interno del palazzo è stato inaugurato il nuovo museo a realtà immersiva dedicato alla Fine della guerra 1943-1945 (vedi box), che racconta la storia della Resistenza sul Lago di Como e gli

eventi che decretarono la fine del fascismo. All'uscita dal museo, sulla piazza dedicata a Giulio Paracchini, e sul lungolago, una serie di cartelli racconta gli eventi di quei giorni e indica i luoghi dove avvennero i fatti principali.

Incamminiamoci lungo la Via del Mercato per raggiungere il centro storico e visitare la chiesetta di origine romanica di S. Maria di Martinico, normalmente aperta. Tornati verso Palazzo Manzi e oltrepassato il ponte sul fiume Albano raggiungiamo il Convento Franciscano della Madonna delle Lacrime. 50 metri più avanti, imbocchiamo viale Mons. Bellesini che conduce alla chiesa parrocchiale di S. Stefano, impreziosita da affreschi. Dietro la chiesa ha inizio una bella passeggiata che in 50 minuti a piedi collega Dongo a Gravedona (accessibile anche in sedia a rotelle). Oltrepassato il lido di Gravedona, costeggiamo il torrente Liro, attraversiamo il ponte sul torrente e proseguiamo fino al bel porticato della parrocchiale di S. Vincenzo e alla chiesa di Santa Maria del Tiglio (vedi box), un capolavoro del romanico lariano.

Dopo una visita al centro di Gravedona e al suo lungolago, proseguiamo salendo in macchina o a piedi (1h10) fino a Stazzona, un antico borgo di tradizione rurale all'ingresso della valle dell'Albano. Il nome del paese deriva da una "statio" romana, luogo di sosta e cambio dei cavalli, lungo la via montuosa che, passando da Germasino e Garzeno, porta al Passo di San Iorio. Qui sarà possibile sostare per il pranzo o per una degustazione presso uno dei tradizionali crotti (vedi approfondimento). Scendendo verso Dongo (45 minuti a piedi), si aprono bei panorami sulla pianura e sulla riva opposta del lago, verso il laghetto di Piona dove si trova la celebre Abbazia.

SANTA MARIA DEL TIGLIO A GRAVEDONA

Capolavoro del romanico lariano, fu edificata nel XII secolo su un preesistente battistero paleocristiano, di cui rimangono tracce nel disegno perimetrale quadrato con tre absidi, la vasca battesimale e lacerti di un pavimento a mosaico all'interno. La facciata è caratterizzata dall'alternanza di pietre bianche (provenienti dalla vicina Musso) e grigie e dalla massiccia torre campanaria ottagonale, che conferisce alla struttura maggiore slancio verso l'alto. All'interno la chiesa presenta un ambiente a pianta centrale e due ordini, quello inferiore scandito da tre absidi e quello superiore caratterizzato da un elegante loggiato aperto. La volta è a capriate a vista. L'affresco meglio conservato, sulla controfacciata di sinistra, è un Giudizio Universale del XIV secolo, ma una delle opere più importanti della chiesa è il Crocifisso ligneo risalente forse al XII secolo. Unica te-



stimonianza scultorea su legno del Lago di Como, è ricavato, tranne le braccia, da un unico tronco.

MUSEO DELLA FINE DELLA GUERRA A DONGO

Risalendo il lungolago che da Como passa per Dongo si percorrono ancora oggi le tortuose strade che l'autoco-



lonna tedesca, con Mussolini al seguito, affronta il 27 aprile 1945. L'aulico Palazzo Manzi, che ospita il Museo della Fine della Guerra, accoglie quel giorno il Duce e i suoi gerarchi dopo il loro arresto. Sulla piazza, intitolata oggi al martire della Resistenza Giulio Paracchini, Mussolini viene individuato su un camion tedesco. Qui un plotone partigiano esegue la sentenza di morte dei fascisti subito dopo la fucilazione del Duce a Giulino di Mezzegra. Il nuovo Museo della Fine della Guerra consente un viaggio a ritroso nel tempo, per rivivere e com-

prendere questi fatti che hanno condotto la grande Storia a far tappa nelle storie individuali degli abitanti di Dongo (www.museofineguerradongo.it)

I CROTTI DI STAZZONA

I crotti di Stazzona, situati in località Avanzonico (a quota 515 metri) sono antiche cantine scavate nella roccia nelle quali la temperatura, in qualsiasi stagione, si mantiene intorno agli 8°C. Sin da tempi remoti i crotti venivano utilizzati per conservare il vino, i salumi ed i formaggi. Con il passare del tempo alcune di queste cantine hanno aperto al pubblico e si sono trasformate in osterie presso le quali, in particolare nei weekend estivi, è possibile mangiare e degustare il vino locale. In agosto con la tradizionale "Sagra dei Crotti" si moltiplicano le occasioni per passare una giornata gustosa (www.comune.stazzona.co.it).

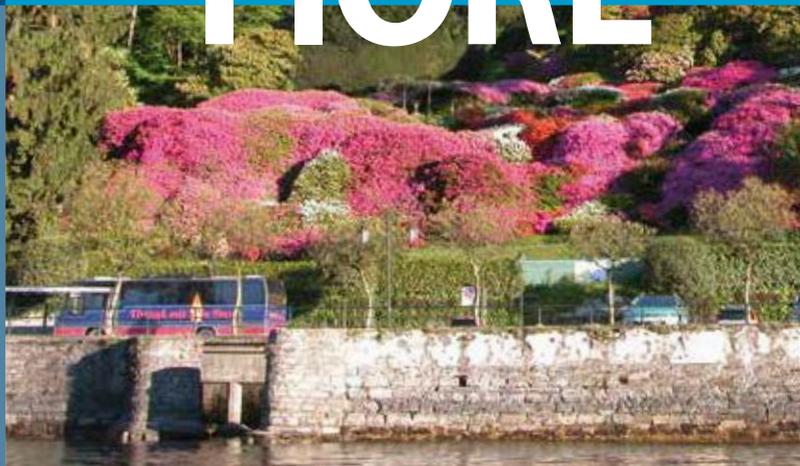


BELLO COME UN FIORE

“Una schiera di ragazze (...) ornavano a disegni con fiori rossi, azzurri e gialli la strada per la quale doveva passare la processione. Ma ben altra vista gli si parava dinanzi e toccò più vivamente il suo cuore”.

*Stendhal
La Certosa
di Parma*

**Sotto:
mappa delle principali
aree di produzione**



L'attività florovivaistica rappresenta, insieme alla zootecnica, il settore di punta dell'agricoltura provinciale. Il florovivaismo sul Lago di Como ha trovato le prime forme di specializzazione nella coltivazione del gelso consentendo l'avvio della storica industria tessile comasca, si basa su una propria tradizione carica di storia e conoscenza. Basta guardare il paesaggio lariano per rendersi conto

di quanto questo mestiere, e a volte questa arte, possa incidere e coinvolgere il territorio e la sua comunità. I rigogliosi giardini delle sontuose dimore di età neoclassica creati dai precursori del florovivaismo, hanno posto le basi di un settore che ancora oggi non ha eguali in tutto il mondo per la sua professionalità e conoscenza.

Questi magnifici esempi di architettura del paesaggio, sono testimonianza

dell'estro degli «architetti del verde» comaschi, sia per la presenza di essenze botaniche rare e inusuali, come ad esempio quelle esotiche, sia per l'armonia del progetto. Nel corso del tempo sono nati numerosi vivai specializzati nella ricerca e costituzione delle specie botaniche, nella selezione e coltivazione di nuove essenze ornamentali, sia erbacee, che arboree ed arbustive.



Ne è testimonianza la presenza di uno dei centri di ricerca del settore all'avanguardia a livello nazionale: la Fondazione Minoprio che svolge attività di ricerca, divulgazione e didattica avanzata.

L'unicità e la specializzazione del settore in provincia di Como hanno indotto la Regione Lombardia ad individuare proprio nel comasco il cuore del Distretto Florovivaistico Alto Lombardo, che comprende anche le province limitrofe.



Giardini di Villa Carlotta, Tremezzo

SCHEMA PRODOTTO

Nel corso degli anni i floricoltori comaschi hanno pazientemente prodotto, attraverso la tecnica dell'ibridazione, nuove essenze botaniche e specie rare. Tra queste, una vasta collezione di azalee, rododendri e, in generale, di piante appartenenti alla famiglia delle acidofile.

Ne sono testimonianza i lussureggianti giardini di Villa Carlotta sulle sponde del lago a Tremezzo, località del comune di Tremezzina, da visitare nel mese di aprile per godere in pieno della loro fioritura. Anche nel settore delle piante arboree, il florovivaismo comasco ha trovato l'eccellenza nella selezione e riproduzione di svariate piante ornamentali.

Su tutto il territorio provinciale potrete facilmente trovare serre e tunnel di produzione per i vostri acquisti.

COME IN UN FILM

I giardini delle ville lariane rappresentano, nell'immaginario collettivo, i luoghi romantici per eccellenza.

“Che un Dio ci sia, quando si guarda il cielo del Lago di Como, è evidente” ha commentato l'attore Robin Williams, che sul Lario ha interpretato la scena iniziale del film “Al di là dei sogni” di Vincent Ward, vincitore del premio Oscar per gli effetti speciali. Nell'ultimo secolo la fama del Lago

di Como ha raggiunto ogni angolo del mondo grazie anche ad alcune notissime pellicole. Tra queste Guerre Stellari, II Episodio, di George Lucas, che vede il terrazzo di Villa Balbianello fare da sfondo a una delle rarissime scene d'amore della saga. Il tema principale della colonna sonora, incentrato su questo momento romantico è Across The Stars[8], una melodia che incornicia il bacio tra Anakin e Padmé sul lago.



Il terrazzo di Villa Balbianello

Le colline e i monti lariani sono da sempre aree di grande interesse naturalistico dove è possibile trovare specie botaniche rare e protette.

Nel 1763 lo scienziato, naturalista e botanico padovano Domenico Vandelli, intraprese un viaggio di esplorazione sul Lago di Como: giunto sui Corni di Canzo scoprì e descrisse per la prima volta una piccola pianta endemica e ancora ignota, si trattava di una “Saxifraga dalle foglie strettamente unite subulate e lisce, fusto quasi senza foglie e con molti fiori” che lo studioso illustrò con precisione in una tavola del suo Saggio d'istoria naturale del Lago di Como e della Valsassina e altri luoghi lombardi. La pianta è stata chiamata in suo onore Saxifraga vandellii.



LEGENDA

-  Battello
-  Punto di partenza
-  Punto di arrivo



di profumi e colori. Alcuni di questi gioielli sono aperti al pubblico, altri possono essere ammirati solo dall'acqua. Per scoprirli non c'è niente di meglio di un giro in battello, con una sosta nei piccoli borghi affacciati sul lago.

Saliamo dunque a bordo nel porto di piazza Cavour a Como e mettiamoci comodi a godere del paesaggio del primo bacino. Oltrepassata la fontana della Villa Geno, che fronteggia la neoclassica Villa Olmo, il battello

ITINERARIO

L'itinerario: sull'acqua, alla scoperta di borghi, ville e giardini.

Tempi di percorrenza in battello (escluse eventuali soste): 1h circa

Il Lago di Como è noto in tutto il mondo per le splendide ville che, con i loro parchi e giardini, ne fanno "un mondo unico al mondo". Dalla pri-



Villa Erba, Cernobbio

mavera all'autunno le fioriture di camelie, azalee, rododendri, gelsomini, oleandri e magnolie si riflettono nelle sue acque tranquille, inondandole

si avvia verso la sponda sinistra per raggiungere Cernobbio dove incontreremo dapprima la prestigiosa Villa Erba con il suo centro espositivo congressuale. Già residenza di Luchino Visconti Villa Erba è stata utilizzata come location di numerosi film quali Ocean's Twelve, con George Clooney, Brad Pitt e Julia Roberts.

Lasciato il pontile di Cernobbio, ecco Villa D'Este, che oggi è uno degli hotel più lussuosi e famosi al mondo, scelto da vip e star internazionali e sede di prestigiosi convegni. Oltrepassata la villa, le pertinenze e il giardino, scorgiamo il promontorio del Pizzo, dove sorge l'omonima villa che deve la sua fama allo stupendo parco. Subito dopo, Villa Fontanelle e, più avanti, in posizione sopraelevata, la bianca Villa Passalacqua, riconoscibile dal bel giardino terrazzato e dallo scenografico scalone. Lasciato il pontile di Moltrasio spostiamoci nuovamente sulla sponda opposta del lago in direzione Torno. In lontananza scorgiamo, in posizione isolata, la possente Villa Pliniana, ammantata di fascino e di mistero e protagonista di leggende e vicende tragiche e appassionanti. Set del film Malombra, la villa ingloba una fonte d'acqua intermittente, già nota a Plinio il Vecchio e Leonardo da Vinci.

Proseguendo verso lo scalo, ecco il parco di Villa Mia, da anni proprietà della famiglia reale saudita.

Lasciato il porticciolo di Torno potremo infine ammirare, nell'ordine: Villa Taverna, Villa Roc-



cabruna (ora lussuoso albergo a cinque stelle), Villa Usuelli, Villa Da Riva, Villa Cademartori e la singolare Villa Troubetzkoy, fatta costruire da un principe russo su modello degli chalet nordici.

Ma il primo bacino è solo un assaggio! Il Centro Lago vi aspetta con Villa Carlotta, Villa Balbianello, Villa Melzi e Villa Monastero, tutte imperdibili.

Per informazioni su orari e costi dei biglietti:
www.navigazioneelaghi.it



VILLA CARLOTTA TREMEZZINA

Nel 1690 il marchese Giorgio Clerici fece erigere, in una conca tra lago e monti, una dimora imponente ma sobria, con giardino all'italiana. Il successivo proprietario, Gian Battista Sommariva, la arricchì di opere d'arte e trasformò parte del giardino in parco romantico. A metà del XIX secolo, la villa venne donata dalla principessa Marianna di Nassau alla figlia Carlotta in occasione delle nozze con Giorgio II, duca di Sachsen-Meiningen. È a quest'ultimo, appassionato botanico, che si deve la creazione del giardino paesaggistico che ha reso famosa la villa. Nel parco ci si perde per 70.000 mq fra alberi pregiati di proporzioni eccezionali, rododendri e azalee, antichi esemplari di camelie ed essenze esotiche. Completano la panoramica dei tesori gli interni della villa con le opere d'arte del piano terra, fra cui spiccano sculture del Canova e della sua scuola, quadri di Hayez e Wicar, un fregio del Thorwaldsen e gli arredi originali accuratamente conservati del piano nobile.

Villa Carlotta è aperta da metà marzo a metà novembre tutti i giorni – www.villacarlotta.it.

Nei suoi giardini sono presenti due aree picnic, di cui una al coperto, una caffetteria e un'area giochi per bambini.

VILLA BALBIANELLO TREMEZZINA

Fu costruita alla fine del 1700 per il Cardinale Durini incor-

porando un antico monastero. È uno degli angoli più suggestivi del Lago di Como: dalla bellissima loggia ricamata da un ficus rampicante si apre un vasto panorama del Centro Lago da Bellagio all'Isola Comacina. Non a caso, quindi, la villa è stata più volte scelta come set cinematografico. Tra i film più famosi: Guerre Stellari e Casino Royale. Al piano alto della dimora, accessibile con visita guidata da prenotare al momento dell'acquisto del biglietto, si trova un singolare museo, che raccoglie le collezioni d'arte e i ricordi di viaggio dell'ultimo proprietario, l'esploratore Guido Monzino, appassionato di spedizioni e uomo di grande cultura. Fu lui a destinare la villa al FAI, Fondo Ambiente Italiano, per lascito testamentario. Il giardino è caratterizzato da terrazze e balaustrate e segue fedelmente l'andamento del terreno, scosceso con ripide rocce in alcuni punti e più dolce e degradante in altri. La villa è visitabile da metà marzo a metà novembre. Informazioni dettagliate su: www.fondoambiente.it



QUIETO COME L' OLIO

“Si potrebbero immaginare davanti alle sue finestre ampie distese di lago, felici paesi, altre ville, altri giardini ridenti fra l’acqua e il cielo (...) le sponde che guardano mezzogiorno verdeggiano di ulivi frequenti, parlano di dolci invernate”.

*Antonio Fogazzaro
Malombra*



**Sotto:
mappa delle principali
aree di produzione**



Il territorio comasco, pur essendo a latitudine elevata e fuori dall’habitat mediterraneo, vanta un’antichissima tradizione olivicola grazie al particolare microclima derivante dalla presenza del lago che mitiga le rigide temperature invernali e alla fertilità dei suoli di origine morenica.

Furono probabilmente i coloni greci insediati sul Lario al seguito dell’esercito di Giulio Cesare (I secolo a.C.) a dare impulso alla coltivazione degli ulivi ed a perfezionare i frantoi in pietra per spremere le olive e ricavarne l’olio, prediletto poi dalla corte longobarda della Regina Teodolinda (VII secolo d.C.) ed in seguito dai monaci Benedettini e Cistercensi.

Nel 1997 è stato ottenuto dall’Unione Europea il riconoscimento della Denominazione

di Origine Protetta (D.O.P.) «Laghi lombardi», sottodenominazione «Lario».

Il disciplinare di produzione prevede la raccolta manuale delle olive con l’ausilio di piccoli scuotitori meccanici, generalmente nel mese di novembre (comunque entro il 15 gennaio) e la spremitura a freddo entro i successivi 3 giorni: ciò consente di ottenere un olio di ottima qualità, con un livello di acidità molto basso.

La zona di produzione comprende 29 comuni della provincia di Como situati lungo la sponda occidentale del Lario, in particolare nella “Zoca de l’oli” (Conca dell’Olio) tra Sala Comacina e Ossuccio, nella Tremezzina e nella zona dell’Alto Lago, nel Triangolo Lariano (tra Bellagio e Oliveto Lario) e sulle rive del Ceresio (Porlezza e Valsolda).

Le varietà di ulivo utilizzate per la produzione della D.O.P., devono essere per almeno l’80% quelle tradizionali: Frantoio, Casaliva e Leccino. Le olive lariane vengono spremute presso gli unici due frantoi del lago: quello di Lenno, più tradizionale, sulla sponda comasca, e quello di Bellano, in provincia di Lecco.



Ulivi a Ossuccio e Isola Comacina

SCHEDA PRODOTTO

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.



OLIO E TRADIZIONI

Anche la tradizione culinaria è testimone della presenza storica degli ulivi sul lago.

L'impiego dell'olio in molti piatti tipici lariani, si contrappone all'uso massiccio del burro e del lardo usati più comunemente nella cucina lombarda. In alcune ricette l'olio viene usato anche per condire la polenta.

In passato l'olio d'oliva, costoso e più raro, poteva essere sostituito da altri oli vegetali come quelli di linosa (seme di lino), ravizzone o noci. L'olio di noci, in particolare, viene ricordato in un passaggio de I Promessi Sposi che narra della carità dei monaci: (...) la cerca delle noci rendeva tanto, tanto, che

un benefattore, mosso a compassione del povero cercatore, fece al convento la carità d'un asino, che aiutasse a portare le noci a casa. E si faceva tant'olio, che ogni povero veniva a prenderne, secondo il suo bisogno.

Con l'avvento dell'era industriale, la coltura dell'ulivo nell'Italia settentrionale venne progressivamente sostituita, nelle zone con il clima più rigido, da quella di piante più tipiche e resistenti, ma in questi particolari luoghi del Lago di Como non venne mai abbandonata e l'olio d'oliva del Lario è oggi un prodotto di nicchia molto apprezzato dagli estimatori.



Uliveto nella Zoca de' Oli



LEGENDA

- Itinerario
- - - Imbarcazione
- Punto di partenza
- Punto di arrivo
- Sacro Monte



Benvenuti nella “conca dell’olio”, il punto più settentrionale d’Italia dove viene coltivato l’ulivo e prodotto l’olio d’oliva. Vi proponiamo una bella passeggiata a piedi, durante la quale, immersi nel verde dei coltivi e nelle antiche tradizioni popolari, potrete godere di una spettacolare vista sul lago e sulla

ITINERARIO

L’itinerario: la “Zoca de l’oli” e l’Isola Comacina. Tempi di percorrenza a piedi (esclusi tempi di visita e soste) 1h 45m circa.

Tour dell’Isola Comacina: 1 ora circa (escluso trasferimento in barca).

Mezzi pubblici per raggiungere il punto di partenza: bus di linea (www.asfautolinee.it), battello (www.navigazioneelaghi.it)

Mezzi pubblici dal punto di arrivo: autobus di linea (www.asfautolinee.it).



Lenno, il pontile

sua unica, piccola isola. Raggiungibile in battello da Como, l’imbarcadero di Lenno è il punto di partenza del nostro itinerario. Da qui seguiamo il bel lungolago fino a raggiungere la chiesa di S. Stefano e l’antico battistero ottagonale. La chiesa, ricostruita nel quindicesimo secolo, poggia le fondamenta su un sito di antichissima tradizione religiosa, mentre il battistero, databile alla seconda metà dell’XI secolo, è un bell’esempio di romanico comasco.

Dalla piazza attraversiamo la Strada Statale utilizzando il sottopassaggio, giriamo a destra e, oltrepassato l’ufficio postale, imbocchiamo il viottolo a sinistra alla volta del Santuario della Beata Vergine del Soccorso. Raggiunta la “Cooperativa”, proseguiamo per circa 50 m e svoltiamo a sinistra; passando davanti alla chiesa della Santissima Trinità, prendiamo via Don Cadenazzi, la seguiamo a destra per poi svoltare subito a sinistra in viale Libronico. Proseguiamo sempre dritti e svoltiamo a destra al secondo bivio seguendo le indicazioni “Santuario” fino ad incontrare l’acciottolata via Castelli. La percorriamo e oltrepassiamo il torrente Perlana fino a raggiungere la prima cappella. Da qui, di cappella in cappella, proseguiamo lungo la salita del Sacro Monte, fino a raggiungere in circa mezz’ora il Santuario. Centro di culto religioso da almeno duemila anni, questo luogo emana



serenità, spiritualità e bellezza. Dopo la visita alla chiesa torniamo sui nostri passi fino alla IV cappella. Da qui proseguiamo lungo via Giovanni Castelli per circa 600 m fino a incrociare a destra via Andrea Castelli. In questo punto iniziano le indicazioni della Greenway, una passeggiata di 10 km che collega il paese di Colonno a Griante. Il percorso è segnalato da cartelli blu e gialli e a terra da chiusini metallici recanti la scritta "Greenway del Lago di Como". Possiamo decidere ora di proseguire in direzione di Ossuccio o, da marzo a ottobre, visitare anche l'Isola Comacina. In questo caso seguiamo la Greenway prendendo a destra via Andrea Castelli per poi portarci all'imbarco per l'isola in prossimità del lido dei Malagufi e della bella chiesa di Santa Maria Maddalena col suo pittoresco campanile.

SACRO MONTE

Lungo il viale acciottolato che gradualmente sale al Santuario della Beata Vergine del Soccorso (419 m s.l.m.), incontriamo una serie di cappelle affrescate e decorate con statue e stucchi da artisti della Scuola Intelvese. Questi tempietti, dedicati ai Misteri del rosario, furono costruiti tra il 1635 e il 1714 e si inseriscono nel quadro dei Sacri Monti Prealpini di Piemonte e Lombardia, complessi sacri posti allo sbocco delle vallate alpine in luoghi di particolare interesse paesaggistico. Scopo dei Sacri Monti era quello di favorire, con il pellegrinaggio, il rafforzamento della fede attraverso una mirabile integrazione tra elementi spirituali, architettonici, artistici e naturalistici e contrastare nel contempo il diffondersi della Riforma Protestante. Il percorso si conclude con la chiesa della Beata Vergine che conserva al suo interno pregevoli affreschi e stucchi, nonché una trecentesca Vergine con Bambino. La statua, oggetto di particolare venerazione, è opera dei Maestri Campionesi. Il Santuario è meta ancora oggi di numerosi pellegrini, soprattutto in occasione della festa dell'8 settembre. Il Sacro Monte di Ossuccio nel 2003 fu dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

Dal santuario si può raggiungere a piedi, in due ore di passeggiata molto impegnativa, la romanica Abbazia di San Benedetto (XI secolo) immersa nella natura della Val Perlana, normalmente chiusa al pubblico. La fatica è ampiamente compensata dalla vista.

ISOLA COMACINA

È l'unica isola del Lago di Como. A dispetto delle sue modeste dimensioni (600 m. di lunghezza, 200 di larghezza e un perimetro di soli 2 km) l'isola, oggi visitabile ma disabitata, era un tempo un sito importantissimo sia dal punto di vista religioso che politico.

Più volte contesa per la sua posizione strategica, fu rasa al suolo dai comaschi nel 1169 come vendetta per la sua alleanza con Milano nella guerra decennale che aveva coinvolto le due capitali. Del suo illustre passato conserva ancora molti resti: tracce di mura romane e di un battistero paleocristiano e, soprattutto del complesso romanico di S. Eufemia (XI secolo). Gli unici edifici integri sono l'oratorio di S. Giovanni e tre Case per artisti costruite dall'architetto Lingeri in stile razionalista nel 1940. Molti reperti sono oggi conservati nel Museo Antiquarium di Ossuccio, dove si acquista anche il biglietto per l'accesso al percorso archeologico dell'isola.

*Per informazioni:
Tel. 0344-56369.*



SANO COME UN PESCE

“Parecchie ville ho su le sponde di questo lago (...) da quella puoi vedere dall’alto i pescatori, da questa puoi pescare tu stesso, gettando l’amo dalla camera da letto, e quasi anche dal letto, come da una barchetta”.

*Plinio il Giovane
“Lettere ai famigliari”
libro IX, 7*



**Sotto:
mappa delle principali
aree di produzione**



Agli inizi del secolo scorso, nel solo comune di Gera Lario (un piccolo borgo situato all'estremità settentrionale del lago) erano attivi ben 53 pescatori di professione su un totale di 646 abitanti. Ancora oggi, tra Bellagio e Lezzeno, 19 pescatori – la maggior concentrazione del lago – sostentano le loro famiglie grazie a questa professione. Questo dato dimostra

l'importanza che il pesce ha sempre avuto nell'alimentazione delle popolazioni rivierasche. Nata come attività di puro sostentamento, condotta per fornire l'indispensabile contenuto proteico ad una dieta quotidiana altrimenti assai povera e poco equilibrata, negli ultimi decenni la pesca lacustre si è rinnovata e oggi offre alla ristorazione locale un prodotto molto apprezzato, perché è sano,

perché non impoverisce l'ambiente e perché rientra a pieno titolo tra le produzioni tipiche locali.

Il pesce del Lario è sano perché le acque nelle quali vive sono in buona salute: a partire dagli anni ottanta del secolo scorso la loro qualità è andata costantemente migliorando, con grandi benefici per i pesci più esigenti (lavarello, trota, salmerino) che oggi abbondano e che mai potrebbero vivere in acque inquinate.

La cattura, tramite reti calate alla sera dalla barca e levate al mattino successivo, non impoverisce l'ambiente perché è condotta con criteri scientifici che garantiscono la sostenibilità della pesca; non a caso, i quantitativi totali di pescato sono costanti da diversi anni.

Nei paesi rivieraschi è possibile gustare nei piccoli ristoranti i piatti tradizionali di pesce a chilometro zero e osservare, nel mese di giugno, i tipici trespolti triangolari sui quali vengono fatti asciugare gli agoni per la preparazione dei missoltini.

A questa cucina tradizionale si affiancano oggi altre specialità innovative, nate dalle moderne tecniche di lavorazione del pesce.



Pesca di professione
sul Lago di Mezzola

SCHEMA PRODOTTO

Per quantità di pescato e bontà delle carni il re del Lario è senz'altro il lavarello, introdotto nel lago verso la metà dell'Ottocento proprio allo scopo di incrementare il consumo di pesce e migliorare il tenore di vita dei pescatori. Un secolo e mezzo più tardi possiamo affermare che l'operazione ha avuto pieno successo perché il lavarello è oggi sempre presente nelle reti dei pescatori di professione, per i quali rappresenta il "pane quotidiano".

Il posto d'onore spetta di diritto all'agone e al pesce persico, entrambi molto apprezzati in cucina e pescati con continuità lungo tutte le sponde del lago. Dalla lavorazione dell'agone nasce il prodotto tipico per eccellenza del territorio lariano, ovvero il Missoltino. Meno diffusi, ma molto apprezzati dai buongustai, sono anche il lucioperca, la bottatrice e il salmerino alpino. Quest'ultima specie, il cui pescato è in costante aumento, è un ottimo indicatore della qualità dell'ambiente lacustre perché vive soltanto in acque fredde ed ossigenate. Anche la presenza della trota di lago, predatore dalle tenere carni rosate, dimostra la buona salute delle acque del Lario e gratifica il palato dei buongustai.

PROFUMI DI LAGO... NEL PIATTO

A tavola i piatti di pesce del Lario sono rinomati soprattutto per la delicatezza del riso con i filetti di pesce persico, per il carattere grintoso dei Missoltini con la polenta e per il gusto equilibrato del lavarello in salsa verde. Sono piatti presenti nei menu 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 an-

che stupire per la varietà dei sapori e delle preparazioni, alcune delle quali appartengono alle antiche tradizioni locali (agoni in carpione, patè 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).



IL "TOC"

In alcuni ristoranti di Bellagio, previa prenotazione (minimo 10/15 persone), si può chiedere la preparazione del Toc, tipica polenta bellagina condita con burro e formaggio, solitamente servita con Missoltini, gallina bollita con ripieno e salame nostrano. Quello del Toc è un rituale antico che prevede la disposizione in circolo dei commensali intorno al paiolo, ciascuno con il proprio cucchiaino di legno dal quale il Toc viene portato alla bocca con le mani; da qui la parola toc, cioè toccare. Quando il Toc è stato consumato ed il paiolo è completamente vuoto, lo si riscalda e si aggiungono: vino rosso, liquori vari, chiodi di garofano, frutta a pezzi e zucchero e si prosegue nella cottura per un'altra mezz'ora. La bevanda così ottenuta, chiamata "ragell" viene infine distribuita da bere, come digestivo, a tutta la compagnia.



LEGENDA

- Itinerario
- - - Traghetto
- ▬ Punto di partenza
- ▬ Punto di arrivo
-  Santuario del Ghisallo e Museo della Bicicletta

silica di S. Giacomo, patrono di Bellagio, è situata sulla Piazza della Chiesa, ed è un pregevole esempio di romanico lombardo. Risalendo la via Garibaldi si attraversa il cuore del paese. Alla fine della strada la famosissima salita Serbelloni, fiancheggiata da negozi e antichi muraglioni. Sul lago si sviluppano le antiche frazioni di Pescallo, San Giovanni e Loppia, con i loro

ITINERARIO

L'itinerario: Bellagio da gustare

Tempi di percorrenza in auto (esclusi tempi di visita): 20m circa

Per gli amanti del turismo sportivo in bicicletta: <http://www.cicloviadeilaghi.it>

Bellagio, la “perla del Lario”, si trova all'estremità del promontorio che divide in due rami il Lago di Como. Questa posizione incantevole, le superbe ville e le piccole case addossate le une alle altre, la lussureggiante vegetazione e il clima mite, ne fecero meta privilegiata di uomini illustri, da Pli-



Bellagio, panorama

nio il Giovane a Stendhal, da Manzoni a Parini, da Liszt a Toscanini.

Il paese è diviso in ventiquattro frazioni che offrono panorami sempre diversi. La più nota è la frazione di Borgo, che si sviluppa attorno al molo di approdo dei battelli con scalinate, piazzette, botteghe artigianali e ristoranti nei quali è possibile gustare i tradizionali piatti a base di pesce. La ba-

porticioli e i giardini delle ville patrizie, tra cui la celebre Villa Melzi (i cui splendidi giardini sono visitabili da marzo a ottobre). Le altre frazioni di Bellagio troneggiano sul lago dalla collina, dalla quale si affaccia Villa Serbelloni con il suo parco, o risalgono i fianchi della montagna fino ai 1686 metri s.l.m. del monte San Primo, da cui lo sguardo spazia fino alle Alpi e alla Pianura Padana.

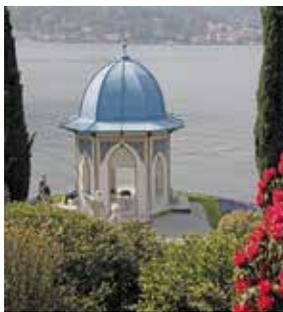
Lasciatevi perciò incantare da questo borgo, passeggiando nei vicoli e sulle scalinate insieme ai turisti provenienti da ogni parte del mondo. Qui il clima mite, simile a quello della riviera ligure, consente la crescita dell'alloro, dell'ulivo, di palme e piante tropicali che abbelliscono tutti i giardini. Le acque antistanti Bellagio sono particolarmente limpide e pulite e le spiagge hanno meritato numerosi riconoscimenti.

Da Bellagio è possibile raggiungere in battello Varenna, sul ramo di Lecco, altro splendido gioiello del Lago di Como. Se siete in auto, uscendo da Bellagio in direzione Lecco, alla rotonda potete seguire le indicazioni per Asso-Erba Ghisallo per ammirare il panorama dall'alto. Subito dopo il cimitero si apre uno stupendo scorcio sul ramo orientale del lago e su una magnifica distesa di ulivi che si trovano all'interno della proprietà di Villa Giulia. Proseguendo lungo la strada salite fino ai 754 m s.l.m. del colle del Ghisallo e fermatevi al piccolo santuario della Madonna del Ghisallo, patrona dei ciclisti, e all'adiacente Museo del Ciclismo. La ripida salita che avete percorso viene tradizionalmente affrontata dal Giro di Lombardia ed è stata più volte inserita nel tracciato del Giro d'Italia.

VILLA MELZI

Con le sue semplici e severe linee neoclassiche, Villa Melzi fu progettata dall'architetto Giocondo Albertoli nel 1808 su commissione di Francesco Melzi d'Eril, vicepresidente della napoleonica Repubblica Italiana. Il parco che la circonda, primo esempio di giardino all'inglese sul Lago di Como, fu realizzato con grande cura livellando terreni o alzando piccoli colli allo scopo di far sembrare l'area più grande delle sue reali dimensioni. La distribuzione della vegetazione fu il frutto di lunghi studi per accrescere l'illusione ottica. Tra gli alberi e i fiori del giardino anche interessanti sculture, un laghetto di ninfee, un'aranciera adibita a museo e la cappella neoclassica di famiglia. Stendhal scrisse molte pagine sulla villa, mentre il pianista e compositore Franz Liszt amava sostare nel parco e in particolare nel chiosco moresco di fronte al lago, dove compose la sua *Après une Lecture de Dante: Fantasia quasi Sonata*. Il giardino è visitabile da fine marzo a inizio novembre.

www.giardinidivillamelzi.it



VILLA SERBELLONI

Villa Serbelloni è situata sul promontorio di Bellagio in splendida posizione panoramica sui due rami del Lago di Como e Lecco.

La villa ha una storia antichissima: già di proprietà della famiglia Sfondrati, sin dal 1533, nel 1788 passò di proprietà al conte Alessandro Serbelloni che si interessò soprattutto dell'immenso parco che il visitatore oggi percorre alla scoperta di piante secolari, esotiche e rare, grotte, sculture e resti di costruzioni medievali. Nel 1907 fu venduta ad una società svizzera che ne fece l'Albergo Serbelloni.

L'albergo venne comprato dalla principessa Ella Walker che lo lasciò nel 1959 in eredità alla fondazione Rockefeller.

Oggi Villa Serbelloni è adibita a luogo di soggiorno e di incontro per studiosi.

Il parco è visitabile da marzo a novembre con visite guidate tutti i giorni tranne il lunedì.

Info e prenotazioni:
Promobellagio
Tel./Fax 031.951555
www.promobellagio.it

IL SANTUARIO DELLA MADONNA DEL GHISALLO

Sulla cima della faticosa salita del Ghisallo, tappa decisiva di molti Giri d'Italia e di Lombardia, questa piccola chiesa conserva parecchi cimeli dei campioni di ciclismo: le biciclette usate da Bartali, Coppi e Merckx nelle loro vittorie al Tour de France, la bici speciale usata da Moser per il record dell'ora, e diverse maglie rosa, gialle e iridate.

Negli anni novanta questi cimeli erano ormai così numerosi da non trovare più posto nella piccola chiesetta.

Per accoglierli è stato ideato il Museo del Ciclismo, eretto a fianco del santuario.

Per informazioni:
info@museodelghisallo.it
www.museodelghisallo.it



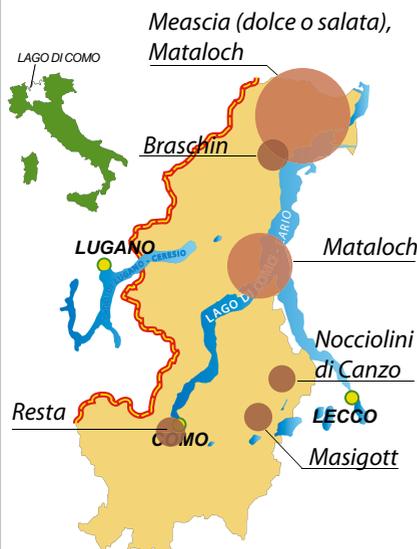
BUONO COME IL PANE

*“Celebrerò
col verso
i villan vispi
e sciolti
sparsi per
li ricolti;
e i membri non
mai stanchi
dietro al crescente
pane”.*

*Giuseppe Parini
Le odi*



**Sotto:
mappa delle principali
aree di produzione**



Nella pianura e nelle colline comasche era ed è tuttora diffusa la coltura dei cereali, come è testimoniato dalla presenza dei mulini ad acqua per la macinazione delle granaglie (ad esempio lungo il fiume Lambro a Merone, sul fiume Seveso a Fino Mornasco e lungo i torrenti Lanza e Faloppia).

In passato per la produzione del pane si utilizzavano, oltre al frumento (pane bianco, appannaggio solo delle famiglie benestanti), il grano turco (pane giallo), il miglio (Pan de Mej), la segale, l'avena, l'orzo e altri cereali minori. Tra i pani bianchi, la cui storia viene fatta risalire alla dominazione austro-ungarica troviamo la Michetta e la Rosetta, due pani “soffiati” ovvero completamente cavi all'interno, la

cui consistenza è data solo dalla crosta croccante e friabile.

Con la farina di mais, nella tradizione comasca e lombarda in generale, si prepara la polenta, che viene cucinata con formaggio delle valli, burro o semplicemente accompagnata con il latte; oggi viene servita con carne, selvaggina o con i famosi Missoltini (vedi box nella sezione dedicata al pesce). Nei secoli scorsi l'uso sapiente di ingredienti poveri, ma miscelati in maniera equilibrata, caratteristico della cucina lariana, ha in parte risparmiato la popolazione da malattie tipiche della carestia, quali la pellagra, che invece colpì pesantemente il Veneto e la Pianura Padana.

Il prodotto tipico della zona di montagna è invece la castagna. Molti piatti tipici utilizzano il prodotto fresco o secco, intero o macinato, per la preparazione di dolci, pasta fresca, polente e focacce. Più di recente, si è pensato di utilizzare la castagna anche nella produzione della birra. Dal castagneto, per la sua facilità di lavorazione e resistenza naturale agli agenti atmosferici, si ricava tradizionalmente anche legname da costruzione e paleria per l'edilizia.

*Pan Meino e Cutizza vengono prodotti
su tutto il territorio provinciale*



Terreno agricolo a Guanzate

SCHEMA PRODOTTO

Tra i dolci “caserecci” spicca la Cutizza (detta anche Paraa), una focaccia frita fatta con la poca farina bianca un tempo disponibile, zucchero e latte. La Cutizza veniva servita come merenda o come dolce, anche nella variante con le mele. Per la preparazione del pane si utilizzavano invece farine di cereali più poveri, soprattutto granoturco. Le farine bianche e gialle sono utilizzate per produrre i dolci tipici della tradizione come il Braschin, i Masigott, il Pan Meino (Pan de Mej), la Meascia, dolce e salata, i Nocciolini di Canzo e la Resta, tutti dolci riconosciuti da Regione Lombardia come “prodotti agroalimentari tradizionali”. La Meascia (o Miascia), detta anche Turta di Paisan, è un dolce tradizionale delle zone montane dell’Alto Lario occidentale, considerato anche pasto povero. Viene preparato con una base di pane raffermo impastato con farina bianca o gialla, con l’aggiunta di frutta fresca o secca; ne esistono numerose varianti locali e familiari. Nelle pasticcerie di Canzo troverete un’ampia offerta dei tipici Nocciolini. Sono piccoli biscotti friabili simili all’amaretto ma dal gusto di nocciola dalla forma emisferica di circa due centimetri di diametro.

LA “CIABATTA” COMASCA

Negli anni '70 del secolo scorso, grazie all'invenzione dei panettieri lariani, si diffonde nel comasco un prodotto completamente nuovo: la Ciabatta. Si narra che proprio da questa ricetta prenda spunto il procedimento registrato nel 1982 ad Adria in provincia di Rovigo con il nome di Ciabatta Polesana. A differenza della Ciabatta comasca, che nasceva dall'esigenza di recuperare, tramite una “rinfrescata” con acqua, gli avanzi di pasta dei pani soffiati, per quella polesana viene utilizzata la farina integrale di

grano tenero “tipo 1 Italia”, che si presta a una lievitazione più lunga e il cui risultato finale è più fragrante. In questa seconda versione la Ciabatta si è diffusa in Italia e nel mondo.



Mulino Sul Lanza



Il Pan de Mej

Impastato con farina di miglio (Mej) e di granturco, il Pan de Mej (o Pan Meino) è un soffice pane zuccherato caratterizzato dal profumo dei fiori di sambuco essiccati cosparsi sulla sua superficie.

Dolce tipico lombardo, presente ancora oggi nelle vetrine di molte pasticcerie, veniva preparato un tempo il 23 aprile, in occasione della festa di San Giorgio, patrono dei lattai.

Dopo la sottoscrizione dei contratti annuali di fornitura del latte le famiglie di lattai e contadini festeggiavano i nuovi accordi con il Pan Meino inzuppato nella panna fresca.



LEGENDA

-  Itinerario
-  Punto di partenza
-  Punto di arrivo
-  Complesso di Galliano (Cantù)

tura con bei negozi ed eleganti pasticcerie, ideali per una sosta e un assaggio dei famosi nocciolini. Un chilometro a sud dell'abitato, incontriamo il Lago del Segrino, piccolo lago prealpino balneabile, costeggiato da una pista ciclopedonale di 5 Km, con alcune spiagge libere e un lido

ITINERARIO

L'itinerario: Dal lago ai laghetti, sulle tracce degli antichi mulini.

Tempi di percorrenza in auto: 2h 30m circa (escluso soste e visite).

Partiamo da Como in direzione Bellagio per raggiungere dapprima Blevio, Torno, Carenò e Nesso, deliziosi borghi da visitare, sulla riva orientale del lago / ramo di Como, con i loro coloratissimi por-



I mulini di Baggero

ticcioli. Da Nesso - con il suo Orrido, una cascata che precipita in un'alta e stretta forra che divide in due il paese - deviamo quindi verso il Piano del Tivano, dove potremo fermarci per una sosta e un assaggio dei tradizionali piatti di polenta. Attraversiamo tutto il pianoro a 900 metri di quota. Qui, sulla colma di Sormano, ci accoglie un Osservatorio, gestito dal Gruppo Astrofili Brianza (per aperture al pubblico: www.osservatoriosormano.it). Scendiamo ora verso Canzo, località di villeggia-

a pagamento. Proseguendo lungo il lago dirigiamoci verso Pusiano, dove si trova il più grande dei laghi brianzatesi. Il lago offre uno degli spettacoli naturali più belli di tutta la Brianza, sia che lo si osservi dall'alto, salendo sul Monte Cornizzolo (1240 m.), sia che lo si guardi dalle sponde, che conservano ancora il loro aspetto naturale. Il lago di Pusiano è l'unico dei laghi brianzatesi ad avere un'isola. Se volete ammirarne la bellezza e le suggestioni direttamente dall'acqua, lo potete fare a bordo del battello elettrico Vago Eupili che da aprile ad ottobre propone escursioni con partenza da Bosisio Parini (info: www.prolocobosisio.it).

In questo territorio ricco di corsi d'acqua, come ricorda Giuseppe Parini nelle sue Odi, fiorivano gli antichi mestieri agricoli. Vale la pena perciò fare una deviazione a Merone, cittadina industriale situata tra i due laghetti di Pusiano e Alserio e attraversata dal fiume Lambro. Lungo il fiume un tempo c'erano oltre 40 mulini, con più di 240 macchine per la produzione di farina e olio. Nella caratteristica frazione di Baggero, all'interno di un'oasi di 8 ettari situata nel Parco della Valle del Lambro, è possibile vedere ancora oggi quattro mulini (ex oleificio e torchio), con l'impianto di quattro ruote metalliche e le paratie tuttora funzionanti (info su: www.parcovallelambro.it). Prima di rientrare a Como, proseguiamo verso la città di Cantù, patria del mobile e dei merletti, dove, in via S. Vincenzo, si trova l'imperdibile complesso monumentale di Galliano.

VILLA PLINIANA A TORNO

L'imponente Villa Pliniana, costruita alla fine del Cinquecento per il governatore spagnolo di Como, Anguisola, ingloba una fonte intermittente, la Pluviana, già nota ad amanti della storia naturale come Plinio il Vecchio e Leonardo da Vinci. Il torrente, dopo aver attraversato il sottosuolo ed essere passato sotto la villa, si getta nel lago da un arco a tutto sesto che si apre a filo d'acqua. Ammantato di fascino e mistero il palazzo è sempre stato protagonista di leggende e vicende quando appassionanti quando tragiche.

Per le sue atmosfere cupe e misteriose, nel 1942 Mario Soldati lo scelse come location per il suo film *Malombra*, tratto dall'omonimo romanzo di Antonio Fogazzaro. In realtà lo stesso Fogazzaro visitò la villa e rimase impressionato dalle sue atmosfere tetre, che ispirarono quelle del romanzo, peraltro ambientato in un luogo non precisato.



BASILICA DI SAN VINCENZO E BATTISTERO DI SAN GIOVANNI A GALLIANO (CANTÙ)

Il complesso architettonico di Galliano, costituito dalla Basilica di San Vincenzo e dal Battistero di San Giovanni, occupa un posto di rilievo fra le testimonianze artistiche del romanico lombardo. Se-



condo la leggenda la basilica fu costruita sulle rovine di un antico tempio pagano attorno al VI secolo d.C., tuttavia la prima documentazione certa dell'esistenza della chiesa è quella relativa alla sua consacrazione nelle forme attuali avvenuta nell'XI secolo, quando ne era custode Ariberto da Intimiano. A lui si deve il ciclo di affreschi sulle pareti della navata che rappresenta uno dei migliori cicli pittorici dell'epoca presenti nell'Italia settentrionale.

Il battistero, situato a destra della chiesa è un edificio co-

struito nell'XI secolo preceduto da un pronao e sormontato da un tiburio ottagonale. Al suo interno, la vasca battesimale ricavata da una grossa macina di epoca romana.

I LAGHETTI DEL PITTORE

Giovanni Segantini, il massimo esponente del divisionismo italiano, le cui opere si trovano esposte nei maggiori musei del mondo, si stabilì a Pusiano dal 1880 al 1885 per lavorare a diretto contatto con la natura. Le sue ricerche sulla luce lo portarono a ritrarre numerosi paesaggi e scene agresti.

I laghetti brianzoli (in particolare il lago del Segrino, quello di Pusiano e quello di Annone), con i loro ambienti acquatici, i cavalli al guado, le barche di pescatori, i crepuscoli e i tramonti che ispirarono una delle sue opere più importanti: "l'Ave Maria a trabordo", offrono ancora oggi le stesse suggestioni.



DOLCE COME IL MIELE

“(Le api) raccolgono il miele dolcissimo e delicatissimo e molto salutare, modellano i favi e le cere per i mille usi della vita, sopportano la fatica, compiono lavori (...) consapevoli che stanno per fare una cosa desiderata”.

*Plinio Il Vecchio
Naturalis Historia*



Come testimoniano le pitture rupestri, la storia dell'apicoltura in Europa ha origini antichissime (circa 7.000 anni a. C.), pochi però sanno che è proprio a un comasco illustre, Plinio il Vecchio, che si deve uno dei primi studi sul mondo delle api e sulla produzione del miele. Plinio il Vecchio, nato nel 23 d.C a Como, è stato uno scrittore latino e uno dei massimi studiosi interdisciplinari dell'antichità.

In funzione delle differenti specie botaniche nettari-fero (sia spontanee che coltivate) presenti sul territorio comasco, si distinguono le seguenti tipologie di “miele lariano”: acacia o robinia (diffusa nelle zone di pianura e collina), castagno (presente soprattutto sui monti del Triangolo Lariano, della Val d'Intelvi, del centro e alto Lario), tiglio, melata o

bosco, mille fiori, di alta montagna, lampone, rododendro e ailanto.

Che l'apicoltura sia legata alle tradizioni culinarie locali è testimoniato dall'impiego del miele nella pasticceria popolare, in particolare nella preparazione di alcuni dolci come il Mataloch, tipico pane dolce del Centro e dell'Alto Lago e in alcune varianti della Resta (in dialetto Resca) “pasquale”, dolce tradizionale della città di Como (vedi box). La presenza di alveari in ottima salute, rappresenta anche un titolo di merito sulla qualità dell'ambiente perché le api costituiscono un indicatore biologico straordinario. È anche grazie al loro instancabile lavoro di impollinazione che il Lago di Como è così ricco di biodiversità.





SCHEDA PRODOTTO

I vari mieli possono presentare accentuate differenze nel colore e nell'aroma (si passa da quello molto chiaro e limpido di robinia, a quello molto scuro e con note amarognole di castagno) anche in rapporto alle diverse componenti di nettare (la denominazione indica solo la specie floristica prevalente).

Ad eccezione di quello di robinia, gli altri tipi di miele possono tendere col tempo a cristallizzare, non essendo sottoposti a trattamenti termici di stabilizzazione (pastorizzazione).

Oltre al miele, dalle api vengono ricavati altri prodotti ad elevato valore nutritivo e terapeutico, come la propoli, il polline, la cera d'api, la melata; il miele lariano è utilizzato anche per preparare confetture, marmellate e dolci a base di mandorle e nocciole. La gran parte degli apicoltori lariani praticano la tecnica del nomadismo, ovvero lo spostamento degli alveari sul territorio nei luoghi di fioritura delle diverse piante nettarifere.

LA RESTA E IL MATALOCH

Burro, zucchero, scorza di limone, uvetta e frutta candita sono alcuni degli ingredienti della "Resta" (Resca in dialetto comasco), il dolce tradizionale della città di Como che veniva preparato un tempo in occasione della domenica delle Palme. All'interno dell'impasto – che in alcune varianti prevede anche l'impiego del miele – veniva inserito un ramoscello d'ulivo. La parola "Resca" (nel dialetto locale "lisca di pesce"), così come gli intagli a forma di spiga praticati sulla superficie, sembrerebbero far riferimento ai simboli della rinascita primaverile.

Oggi è possibile trovarlo nelle pasticcerie in ogni periodo dell'anno.

Il Mataloch è invece un dolce tipico del Centro e dell'Alto Lago. Anche questo è un panettone dalla forma allungata, caratterizzato da un aroma di anice dovuto all'impiego dei fiori di finocchio. La sua origine viene fatta risalire all'epoca della dominazione spagnola. L'impasto è ricchissimo di ingredienti (oltre al miele, l'uva sultanina, i canditi di cedro e di arancia, le noci, le nocciole, i fichi secchi ecc.) che possono variare a seconda del luogo di produzione.



La Resta



LEGENDA

- Itinerario
- ▲ Punto di partenza
- ▼ Punto di arrivo
- Percorso Razionalismo Comasco:
 - 1 Monumento ai Caduti e Canottieri Lario
 - 2 Novo Comum e Piscina Comunale
 - 3 Casa Giuliani Frigerio
 - 4 Casa del Fascio
 - 5 Mercato Coperto
 - 6 Asilo S. Elia
- Altri punti di interesse lungo il percorso

ITINERARIO

L'itinerario: Como, la culla del razionalismo italiano.

Tempi di percorrenza a piedi: 1h 15m circa (esclusi tempi di visita).

Como, capoluogo della provincia omonima, è anche la "capitale" del suo lago, sul quale si affaccia circondata da dolci colline. Con il suo Duomo e le mura medioevali, le basiliche romaniche di San Fedele, San Carpofofo e Sant'Abbondio, le ville, i parchi e i giardini, è una città che merita più di un giorno di visita. Sul sito www.lakecomo.it potrete trovare tanti suggerimenti per il vostro soggiorno. Da non perdere, oltre al centro storico con le sue piazze e viuzze animate dove potrete ristorarvi e fare shopping, la splendida Villa Olmo, la funicolare per Brunate da cui godere del panorama, una gita in battello, una visita all'hangar (che ospita la più antica organizzazione di volo con idrovolanti e scuola di volo idro al mondo) e una passeggiata nel Parco della Spina Verde con la sua torre del "Baradello" (1158).

A Como nacquero e vissero Plinio il Vecchio, Plinio il Giovane, Papa Innocenzo XI e Alessandro Volta e, in tempi più vicini ai nostri, Antonio Sant'Elia (futurista) e Giuseppe Terragni (razionalista), architetti di fama mondiale del primo Novecento. Quello che vi proponiamo è un giro a piedi per la città alla scoperta di alcune tra le più splendide testimonianze del Razionalismo italiano.

Si parte dal Monumento ai Caduti. Proseguite ora come indicato nella mappa che vi condurrà dal No-

vocomum alla Casa del Fascio, quindi alla Pinacoteca civica e all'asilo Sant'Elia.

Passando da via Mentana, dove si trova Casa Cattaneo Alchieri (al n. 25) dell'architetto razionalista Pietro Lingeri, vi raccomandiamo una sosta al Mercato Coperto, realizzato in quegli stessi anni dall'ingegnere Mario Levacher di Milano.

La sua architettura pseudo-monumentale, tipica dell'epoca fascista, permette un confronto con l'architettura razionalista. Levacher vinse il concorso per la realizzazione del mercato tra mille polemiche e l'opera fu lungamente contestata proprio per la sua eccessiva monumentalità, considerata ormai "superata". Venne invece scartato, tra gli altri, anche il progetto dei fratelli Terragni.

All'interno del padiglione produttori ha sede oggi il Mercato degli Agricoltori Comaschi (a pag. 42) dove troverete in vendita il miele lariano, i Misoltini, i formaggi, il pane e tutti gli altri prodotti alimentari del territorio.



IL QUARTIERE RAZIONALISTA

Tra gli anni venti e gli anni trenta del Novecento la città di Como è in grande fermento: un gruppo di giovani architetti del Politecnico di Milano sta realizzando edifici e monumenti come non se ne sono mai visti. Il Monumento ai Caduti, punto di partenza del nostro itinerario nella città simbolo del Razionalismo italiano, venne realizzato dai fratelli Giuseppe e Attilio Terragni che, per ordine del prefetto, dovettero attenersi a uno schizzo dell'architetto Sant'Elia. Nonostante l'imposizione "futurista", il lavoro di pulizia degli ornamenti previsti dallo schizzo sulla facciata e la possibilità di libera capacità espressiva all'interno del monumento, fecero sì che Giuseppe Terragni potesse riconoscere l'opera, una volta conclusa, come "dichiaratamente razionalista". Nello stesso quartiere, in Viale Sinigaglia, possiamo ammirare il Novocomum, edificio ad uso abitativo nel cui impianto sono riconoscibili i principi del Razionalismo: un parallelepipedo con due ali laterali a formare una C, dove l'architetto lavora per accostamento di pieni e di vuoti. Per comprendere la portata innovativa del progetto, non possiamo prescindere dall'epoca in cui questi edifici vennero costruiti. Il Novocomum, soprannominato "Transatlantico" per la sua curiosa forma, fece talmente scalpore che i tradizionalisti avrebbero voluto abbatte-
Nella stessa via possiamo ammirare l'ex casa Balilla - ora



piscina comunale - e, tornando verso il Monumento ai Caduti, la sede della Canottieri Lario, entrambi progettati da Gianni Mantero pochi anni dopo. In viale Masia, di fronte alla scuola primaria "Corridoni", raggiungiamo la Casa Giuliani-Frigerio, ultimo edificio realizzato da Giuseppe Terragni.

LA EX CASA DEL FASCIO E L'ASILO SANT'ELIA

Pietra miliare dell'architettura moderna, la Ex Casa del Fascio di Como (ora sede della Guardia di Finanza) venne progettata nel 1932 da Giuseppe Terragni in una splendida prospettiva accanto al polo culturale e religioso della cit-

tà. Gli elementi classici sono reinterpretati in chiave razionalista e personale con l'uso del vetro e del cemento armato per la struttura portante, i quattro prospetti uno diverso dall'altro, il modernissimo loggiato della facciata. Terragni non lascia nulla al caso, disegnando personalmente pareti, maniglie, zoccolini, pavimenti, finiture, lampade, tavoli, scrivanie...

Gli interni possono essere visitati previa autorizzazione del Comando Provinciale della Guardia di Finanza

L'Asilo Sant'Elia, tuttora scuola dell'infanzia, si sviluppa invece su un solo piano ed è caratterizzato da grandi vetrate, che lo collegano agli ambiente esterni. Aperta alla natura e contemporaneamente protetta dal traffico, questa piccola scuola è formata da due bracci, che comprendono le aule e servizi di vario genere. All'interno, un giardino protetto garantisce il collegamento con il verde, il sole e la luce, elementi che Terragni considera fondamentali per tutti gli esseri umani.

Per visite all'interno:
asilosantelia@comune.como.it



SORRIDI!

CHEESE

“Malgrado queste ed altre economie (...), malgrado i doni di ricotta, di mascherpa, di formaggio di capra, di castagne, di noci, che piovevano dalla gente del paese, Luisa non riusciva a tener la spesa dentro l’entrata”.

*Antonio Fogazzaro
Piccolo Mondo
Antico*



**Sotto:
mappa delle principali
aree di produzione**



L'attività casearia è quella di maggior importanza e diffusione tra le aziende agricole comasche, soprattutto nelle zone montane. Vengono prodotti formaggi con latte vaccino, di capra e misti, sia freschi che stagionati.

Tra i vaccini ricordiamo la tipica Semuda, il magro di Bellagio, il Lariano di latteria ed il Lariano di alpeggio; tra i secondi: il Lariano di capra (sia fresco che stagionato) e i Caprini a coagulazione lattica e presamica (famoso è il Caprino di Caslino d'Erba). Tra i formaggi misti vi è il gustoso Zincarlin, prodotto dalla cagliata o dalla ricotta, con l'aggiunta di erbe aromatiche e pepe. Gli alpeggi lariani si distinguono per la qualità e la varietà della composizione vegetale e floristica, sele-

zionata nel tempo da un clima mite e temperato, da versanti soleggiate e mai troppo freddi, terreni umidi e fertili, leggermente declivi, ad altitudini non troppo elevate.

Grazie a queste favorevoli condizioni, nel corso dei secoli, la pratica dell'alpeggio è andata via via sempre più diffondendosi tra le piccole comunità locali, selezionando di conseguenza sia razze bovine e caprine autoctone, sia tecniche lattiere casearie che si sono fortemente radicate nelle tradizioni e nelle abitudini alimentari delle loro terre d'origine. Nel periodo autunno-invernale e a inizio primavera il latte veniva consegnato alle latterie turnarie presenti in molti paesi; oggi molti allevatori hanno aperto piccoli caseifici aziendali con vendita diretta o preso in gestione ex latterie (ad es. a San Fedele Intelvi, Cerano Intelvi e Laino) mentre alcune ex latterie ospitano musei della civiltà contadina (Museo Etnografico del Latte a Carlazzo e Museo della Valle a Cavargna). Sono ancora presenti latterie cooperative a Bellagio (Latteria Sociale di Bellagio) e a Dongo (Latteria Alto Lario).

Il Lariano d'Alpeggio viene prodotto in tutto il territorio provinciale con latte di vacca. I Caprini di capra e vaccino, il Lariano di latteria, lo Zincarlin e la Ricotta del Lario (detta anche Mascherpa) sono prodotti su tutto il territorio provinciale.



Mucche al pascolo in Val d'Intelvi

La polenta uncia (unta), è un piatto tipico della provincia di Como la cui ricetta originale prevede l'utilizzo del formaggio Semüda.

Il formaggio viene tagliato a tocchetti e inserito nella polenta cotta in un paiolo di rame.

Il tutto viene condito con abbondante burro fuso insieme ad aglio e

salvia e servito ancora fumante.

Si può degustare in alcune trattorie tipiche e, soprattutto, nei rifugi e nelle baite del territorio. Si tratta di un piatto ricco e completo, che può essere accompagnato con una grigliata di carne o con un tagliere di salumi locali.

SCHEDA PRODOTTO

La Semüda è ottenuta da latte crudo di vacca scremato, caglio e sale; le sue forme sono cilindriche (diametro medio di 20-30 cm), basse (alte al massimo 8 cm) e con un peso variabile da 2 a 4 chilogrammi. La pasta è caratterizzata da un'occhiatura disomogenea, da una consistenza morbida e da un colore variabile tra il giallo paglierino ed il verde chiaro. Il prodotto viene stagionato in grotte naturali dette "crotti" oppure in cantine, per una durata che va dai quaranta giorni ai diciotto mesi.

Il Lariano d'alpeggio è un formaggio a pasta semidura con occhiatura fine più o meno abbondante, a seconda dei fermenti lattici caratteristici di ogni vallata. Viene ottenuto da latte intero o parzialmente scremato, sale e caglio naturale; può contenere fino al 30% di



Lariano d'Alpeggio

latte di capra.

La stagionatura dura in media 40-45 giorni in estate e 50-60 giorni nel periodo invernale.

Il Lariano di capra comprende sia formaggi freschi che stagionati, a coagulazione lattica o presamica; oltre che con latte caprino, caglio e sale può essere aromatizzato con erbe, pepe, spezie varie e aglio.

Lo Zincarlin, dalla caratteristica forma sferica o tronco conica, è prodotto da una cagliata acida o da una ricotta con l'aggiunta di sale e pepe; possono essere presenti anche erbe, spezie varie e aglio. Dall'allevamento delle capre che ben si adatta ai pascoli dei monti lariani, derivano anche i tipici caprini freschi detti "furmagitt de cavra".



Zincarlin

SORRIDI! CHEESE



ITINERARIO

L'itinerario: Nei ridenti pascoli di confine. Tempi di percorrenza in auto (esclusi tempi di visita, soste e salita a Pigra in funivia): 1h 45m circa.

La fresca e soliva Valle d'Intelvi, delimitata dal Lago di Como e dal Lago di Lugano, è il luogo ideale di villeggiatura per chi ama la natura e gli sport di montagna. Il territorio vanta pascoli di altura dove gli animali brucano allo stato brado tra erbe e fiori tipici che donano il gusto, il sapore e quelle particolari proprietà che fanno l'eccellenza dei formaggi di questa valle.

Qui, nel passato, per combattere la povertà, la



popolazione affiancava alle attività agricole il contrabbando. Le merci, stipate in grandi sacchi chiamati bricolle, percorrevano clandestinamente i più impervi sentieri di montagna trasportate a spalla dai cosiddetti "spalloni". Il Piccolo museo della Guardia di Finanza e del Contrabbando di Erbonne (S. Fedele Intelvi) ne raccoglie oggetti e testimonianze.

Sono tante le possibilità di trekking tra i dolci pendii e i freschi boschi di questa terra di confine tra l'Italia e la Confederazione Elvetica. Sul sito della comunità montana (www.lariointelvese.it) troverete spunti e itinerari.

Tra le numerose attrattive, vi suggeriamo senz'altro una gita a Pigra, piccolo paese di montagna (900 m s.l.m.) adagiato su di un verde pianoro da cui si gode una stupenda vista del lago e delle montagne circostanti.

Si parte da Argegno, ridente cittadina sulle rive del lago, raggiungibile in battello o in auto. La funivia, sulla strada provinciale, appena fuori dall'abitato, è stata inaugurata nel 1971 e collega il paese, in circa cinque minuti, al borgo di Pigra, da dove è possibile godere di una stupenda vista del lago e delle montagne circostanti. Pigra inoltre è un ottimo punto di partenza per belle escursioni alla scoperta dei luoghi di produzione dei formaggi di montagna della valle d'Intelvi.

Ritornati ad Argegno, proseguiamo ora in auto verso S. Fedele Intelvi. La strada sale rapidamente, con ampi tornanti, per sbucare sui vasti e soleggiati pianori delimitati dai castagneti. In valle sono numerosi i ristoranti e le trattorie dove fermarsi per una degustazione o per il pranzo. Superiamo Dizzasco e continuiamo fino a Castiglione, San Fedele, Pello e Lanzo, piccoli paesi tutti da scoprire. Giungiamo infine nella frazione di Scaria, un antico borgo assolutamente da non perdere, soprattutto per la chiesa tardo-barocca di S. Maria di Scaria, ricca di affreschi, statue e rilievi, uno dei più alti esempi di tardo barocco a livello europeo. A pochi minuti a piedi vi segnaliamo la bellissima chiesa dei Ss. Nazaro e Celso. Da Pello possiamo infine discendere sulla SP 14 verso le rive del lago di Lugano, con una bella vista sul paese di Osteno. Costeggia-

mo ora il lago fino all'abitato di Porlezza, meta turistica amata soprattutto da olandesi, svizzeri e tedeschi. Da qui è possibile proseguire fino alle frazioni del comune di Valsolda, sul confine con la Svizzera, che fanno da sfondo alle vicende del romanzo *Piccolo Mondo Antico*, capolavoro di Antonio Fogazzaro.

I MAESTRI INTELVESI

Fin dai tempi più antichi, la Valle Intelvi si fece conoscere per l'abilità dei suoi artigiani: capomastri, scalpellini, scultori, pittori e stuccatori la cui opera fu tramandata di generazione in generazione per secoli, e la cui bravura valse loro l'appellativo di 'magistri'. Queste famiglie furono chiamate a lavorare non solo in Italia ma in tutta Europa. I Maestri Intelvesi si distinsero in particolare, tra



Santa Maria di Scaria

Seicento e Settecento, nella decorazione plastica dello stucco e della scagliola. Quest'ultima è una tecnica artistica che imita i marmi intarsiati con l'uso di gesso e coloranti minerali e vegetali.

Esempi di queste lavorazioni si trovano numerosissimi in tutte le chiese della Valle e nel Museo dello Stucco e Scagliola di Cerano Intelvi, visitabile su prenotazione: Tel. +39.3487930214

LA RISERVA DEL LAGO DI PIANO

La Riserva Naturale Lago di Piano rientra nel complesso



delle aree protette dalla Regione Lombardia ed è riconosciuta come Sito di Importanza Comunitaria dall'Unione Europea. L'ambiente è ricco di fauna selvatica: caprioli, cervi, tassi, volpi e scoiattoli, rane e salamandre, pesci e oltre a ben cento specie di uccelli popolano la riserva. Adatto alle visite in ogni stagione dell'anno, il Lago di Piano è particolarmente attraente in inverno, quando la sua superficie diventa ghiacciata e la neve ricama paesaggi dalle suggestioni nordiche e nel mese di settembre, quando

vengono organizzate escursioni notturne per l'ascolto del bramoto del cervo nel periodo di riproduzione della specie.

Un ecomuseo e un centro visite ben organizzato accolgono i turisti e le scolaresche e offrono un interessante programma di visite guidate. Per informazioni: www.riservalagodipiano.eu

I LUOGHI DI FOGAZZARO

*Antonio Fogazzaro trascorse lunghi periodi della sua vita nella sua villa di Oria, una frazione di Valsolda, sulla sponda italiana del Lago di Lugano. In questo luogo di pace lo scrittore trasse ispirazione per il suo romanzo *Piccolo Mondo Antico*. Negli abitati di Oria, Albogasio, San Mamete, Puria e Castello, si svolgono quasi tutte le vicende del romanzo: ad Oria si trovano l'orto di Franco, la darsena di Ombretta, la villa del Niscioree e il cimitero.*

Villa Fogazzaro Roi, che conserva ancora gli arredi, i libri e i ricordi più cari dello scrittore Antonio Fogazzaro, è ora di proprietà del FAI Fondo per l'ambiente Italiano ed è visitabile su richiesta (per informazioni www.fondoambiente.it).



Casa di Fogazzaro

UN ASSAGGIO DELLA PROVINCIA DI

*Lecco e la Valsassina, Bellano e Varenna, la Brianza e Montevecchia: tra itinerari e prodotti alla scoperta del lecchese
Tempi di percorrenza in auto (esclusi tempi di visita e soste): 2h 30m circa.*



LEGENDA

- Itinerario
- Sentiero del Viandante
- Punto di partenza
- Punto di arrivo

stava per essere abbandonata a causa della crisi dell'allevamento dei bachi da seta. Per compensare la perdita di queste risorse, sui terrazzamenti di Montevecchia (ora inseriti nel Parco Naturale di Montevecchia e della Valle del Curone) si cominciarono a coltivare le piante aromatiche più in uso nella cucina lombarda e in particolare la salvia e il rosmarino, che ben si adattavano al microclima favorevole e all'assenza di gelate. Negli ultimi anni molte altre erbe si sono aggiunte a quelle tra-

ITINERARIO

GLI AROMI DI MONTEVECCHIA

La storia della salvia e del rosmarino di Montevecchia ha inizio nei primi anni del Novecento quando le viti, da sempre presenti in questo territorio, vennero attaccate e compromesse dalla fillossera. Sempre in quegli anni la coltura dei gelsi



Declivi tipici di Montevecchia

ECCO



dizionali: basilico, maggiorana, menta origano, melissa, coriandolo, dragoncello...

La particolare cura delle piante, trasportate ancora oggi a spalla da un terrazzamento all'altro nella "gerla" e il controllo delle erbe infestanti, eseguito manualmente con piccoli mezzi meccanici, danno al prodotto una qualità eccezionale, riconosciuta da Regione Lombardia che ha inserito la salvia e il rosmarino di Montevecchia nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali.

L'IGT TERRE LARIANE

Terre Lariane è l'I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) delle province di Lecco e Como, riconosciuta a partire dalla vendemmia 2008.

Le due zone più importanti di produzione sono le colline della Brianza intorno a Montevecchia e l'Alto Lago di Como, dove i vigneti terrazzati e le escursioni termiche importanti, donano ai vini eleganza, freschezza e sapidità, espressioni tipiche di questo territorio.

Conosciuta già ai tempi di Strabone (63 a.C. – 19 d.C.), la viticoltura sul Lago di Como trova a Montevecchia la sua più vasta area di produzione.

Così descrisse questo territorio Mario Soldati nel 1968: "Quella delle terrazze di Montevecchia è tra le più belle posizioni della Brianza[...]

Alti monti la difendono dalle tramontane. Le brume, le nebbie, che salgono dalle pianure e dai laghi la sfiorano fruttuosamente: è chiaro, oramai, che il vino più delicato e squisito deriva sempre da uve mature al limite estremo delle condizioni climatiche e geopedologiche necessarie alla vite".

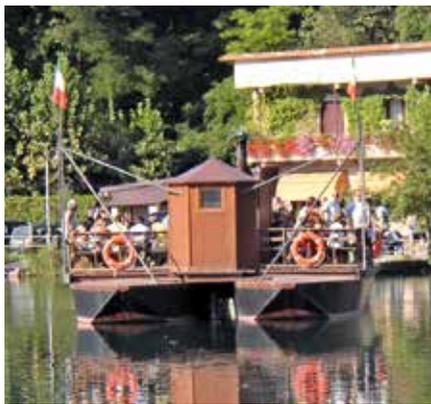
Verso la fine del XIX secolo, una serie di fattori portò all'abbandono progressivo dei terrazzamenti di Montevecchia: la scarsa redditività economica dovuta alla fatica di coltivare su declivi molto corti e l'arrivo, a partire dal 1880, di un parassita, la Fillossera, che decimò i vigneti. Un nuovo impulso alla viticoltura arrivò negli ultimi decenni del secolo scorso, grazie all'attrattiva turistica del territorio lariano, che, per la sua bellezza e la sua varietà, tra lago, colline e montagne, permette di attirare sul luogo i potenziali consumatori e di valorizzare e riscattare una realtà agricola storica e un prodotto di alta qualità.

Per informazioni: www.terrelarianeigt.it



IL TRAGHETTO DI LEONARDO

Il traghetto leonardesco collega il paese di Imbersago (LC) con Villa D'Adda (BG), situata sulla riva opposta del fiume Adda.



Si tratta di una riproduzione del traghetto progettato da Leonardo da Vinci, che pensò di sfruttare la corrente secondo la cosiddetta “Legge del Parallelogramma”.

Questa imbarcazione, che dal 1513 attraverso vari rifacimenti conduce i viandanti da una sponda all'altra, è in grado di trasportare fino a quattro automobili.

Un cavo, teso tra le due sponde assicura l'imbarcazione che viene manovrata da un solo uomo.

Poco lontano, a poco meno di sei chilometri dal traghetto di Imbersago, lo spettacolare Ponte sull'Adda è una delle maggiori opere di architettura del ferro realizzate in Italia. Progettato dall'ingegnere svizzero Jules R thlisberger e realizzato tra il 1887 ed il 1889, il ponte si eleva di ben 85 metri al di sopra del livello del fiume, per una lunghezza di 266 metri.

I LUOGHI DEI PROMESSI SPOSI

Un giovedì finalmente, capitò al monastero un uomo a cercar d'Agnese. Era un pesciaiole di Pescarenico, che andava a Milano (...)

Non si può parlare del Lago di Como senza ricordare le vicende de I Promessi Sposi. La città di Lecco con i suoi rioni e quartieri è un continuo rimando alle vicende del capolavoro di Alessandro Manzoni. Vi consigliamo una visita all'antico quartiere di Pescarenico, a sud della città, dove si trovava il convento di fra' Cristoforo e dove è possibile visitare la chiesa dei Santi Materno e Lucia



Lecco, panorama

con le sue rarissime composizioni plastiche in cera e cartapesta del Seicento e la “Trinità” del Cerano. Proseguite poi nella parte nord di Lecco dove si trovano i due rioni che si contendono la “Casa di Lucia”: il rione di Olate, ritenuto il paesello natale della “promessa sposa” e quello di Acquate. Più sopra, sul promontorio dello Zucco, sarebbe stato individuato il palazzotto di Don Rodrigo, ora edificio razionalista, mentre una strada campestre che porta a Germanedo vuole indicare il luogo del famoso “appostamento” dei Bravi. E ancora, nel rione di Chiuso, dove dimora il sarto che accoglie Lucia liberata e dove sarebbe avvenuta la celebre conversione dell'Innominato. D'obbligo infine la visita alla dimora che appartenne alla famiglia Manzoni e che lo scrittore vendette a malincuore; l'edificio ospita attualmente il Museo Manzonianò che espone manoscritti, prime edizioni, cimeli relativi alla vita e alle opere dello scrittore.

I FORMAGGI DELLA VALSASSINA

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

A fianco dell'attività di tipo industriale, che ha reso nota questa terra in ogni angolo del mondo,



Ballabio, panorama

continua tuttora la produzione artigianale di altissima qualità. Sono ben cinque i formaggi del lecchese riconosciuti come prodotti agroalimentari tradizionali da Regione Lombardia: il Fiorone e la Robiola della Valsassina, lo Stracchino tipico e lo stracchino della Valsassina e il Mascherpa d'Alpe delle Valli di Lecco.

I CAVIADINI DI BARZIO

I Caviadini, semplici dolcetti di pasta frolla dalla tipica forma a rombo o a nodo, la cui bontà deriva dagli ingredienti genuini, dalla lavorazione a mano e dalla precisione della cottura, hanno una storia molto antica.



Conosciuti a Barzio già nel 1600, verso la fine dell'Ottocento, con lo sviluppo delle prime forme di turismo, si diffusero in tutta la Valsassina. Oggi ogni pasticciere e panettiere della valle espone i Caviadini nella propria vetrina, proponendoli a volte con delle piccole varianti come il cioccolato, il miele o i granelli di zucchero. La leggenda vuole che il nome di questi biscotti derivi dagli svariati tentativi di un cuoco che, per accontentare il signorotto che li aveva ordinati, ne inventò la ricetta. Trattandosi di "prove" o "cavie", venne dato loro questo nome.

PREMANA COLTELLERIA PER TUTTE LE RICETTE

Premana, piccolo paese della Valsassina a mille metri di altitudine, è il maggior centro di produzione di lame e forbici d'Italia. La storia della lavorazione delle armi da taglio in questa località di montagna ha le sue origini nell'arte della lavorazione del ferro diffusa in questa zona. Il "miracolo di Premana" risale però alla

fine dell'800, quando molti uomini del paese furono costretti ad emigrare ed aprirono piccoli negozi e officine in alcune città come Venezia, Verona e Milano. Nel 1869 uno di questi emigrati, Ambrogio Sanelli, ritornato al paese, cominciò a costruire lame da taglio da commerciare con i compatrioti lontani. Da quel momento ebbe inizio un'attività che ben presto coinvolse molte famiglie del paese. Le officine a conduzione familiare aumentarono a vista d'occhio in un crescendo vertiginoso che vede tutt'ora in attività, in un paese così piccolo, più di 150 aziende, prevalentemente a conduzione familiare, impegnate nella produzione di forbici e coltelli. Questi prodotti, contraddistinti dal Marchio Collettivo di Qualità PREMANA, rilasciato dalla Camera di Commercio di Lecco, vengono oggi esportati in tutto il mondo. Negli ultimi decenni, investendo nella ricerca e nella qualità del prodotto, gli artigiani di Premana



Premana, panorama

sono riusciti a sopravvivere alla concorrenza del mercato globale facendo di questo paesino di poco più di 2000 abitanti, che non conosce disoccupazione e dove la mano d'opera scarseggia, una sorta di "caso clinico" di studio per gli economisti di tutto il mondo.

SCAPINÀSC DELL'ALTA VALSASSINA

Gli Scapinasc, che per tradizione si preparavano e si preparano tuttora in occasione della festa

del patrono di Crandola, Sant'Antonio Abate, ricordano nella forma sgraziata lo "scapin" che nel dialetto della Valsassina è una grossa calza realizzata a mano con della lana grezza e infeltrita che un tempo si portava in casa. Questi ravioli dolci nascono in Alta Valsassina nella prima metà del diciassettesimo secolo quando nella valle si sviluppò la coltura del grano saraceno, con il quale si tira anche la pasta per i pizzoccheri in Valtellina. Gli Scapinasc sono considerati un piatto unico, grazie alla presenza nel ripieno di tutti gli ingre-



Gli "Scapinasc" di Crandola

dienti disponibili sul territorio: dal formaggio grattugiato, alla frutta essiccata (pere, mele, fichi e prugne) e sminuzzata, al latte e al pane raffermo grattugiato.

BELLANO E I ROMANZI DI ANDREA VITALI

Il delizioso borgo di Bellano, sulla sponda orientale del Lago di Como, fa da sfondo a tutti i romanzi dello scrittore Andrea Vitali. Ogni via del paese, ogni scorcio, ogni mulattiera, è finita nei suoi libri, tant'è che ci si aspetta di incontrarli, i protagonisti dei suoi romanzi, passeggiando per le viuzze strette del paese.

Gli appassionati dei romanzi di Andrea Vitali potranno trovare sul sito del Comune di Bellano (www.comune.bellano.lc.it) una mappa con l'indicazione dei luoghi reali dove sono ambientate le mirabolanti avventure dei suoi personaggi.

Il borgo, situato allo sbocco della Valsassina, offre

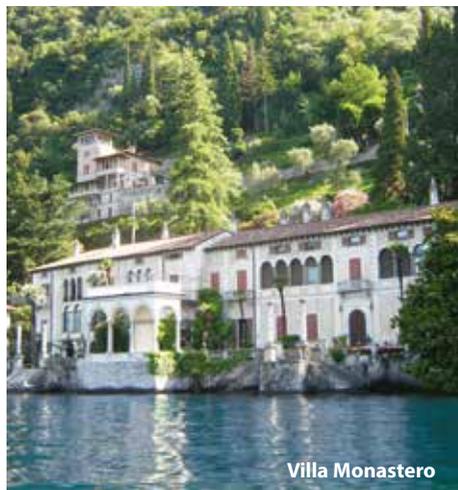


Bellano, panorama

suggestivi scorci e appassionanti passeggiate alla scoperta delle bellezze paesaggistiche del lago e dell'entroterra.

VILLA MONASTERO VARENNA

Antico convento e dimora patrizia, Villa Monastero, di proprietà della Provincia di Lecco, è oggi



Villa Monastero

un Centro Convegni conosciuto a livello internazionale. Qui Enrico Fermi tenne le sue lezioni nel 1954 durante il secondo corso della Società Italiana di Fisica (SIF), che dal 1953 organizza in questa sede i corsi estivi. Il giardino della villa è ricco di piante esotiche con statue, tempietti e balaustre.

Il nome della villa deriva dall'antico monastero di Santa Maria, appartenuto all'ordine Cistercense e fondato con buona probabilità prima del 1200. Nel 1567 il monastero venne soppresso su intervento del Cardinale Federico Borromeo e fu trasformato in residenza privata. Dal 1953 la villa è sede di corsi e convegni a carattere scientifico, amministrativo e culturale, oggi promossi e gestiti dalla Provincia di Lecco e dall'Istituto Villa Monastero, suo ente strumentale.

Per informazioni: www.villamonastero.eu

IL SENTIERO DEL VIANDANTE

Il "Sentiero del Viandante", che costeggia tutta la sponda orientale del lago attraversando i principali centri della riviera, rappresenta un'occasione unica per scoprire le bellezze artistiche e naturali delle località che punteggiano la costa da Lecco verso nord.

Il tracciato ripercorre un'antica via di passaggio che dal Milanese conduce fino alla Svizzera e che, accanto alla via lacuale, testimonia il ruolo del territorio lariano nei traffici commerciali. Il Sentiero sale da Abbazia Lariana a mezza costa fuori e dentro i centri abitati e ne ripercorre la



Lierna, panorama

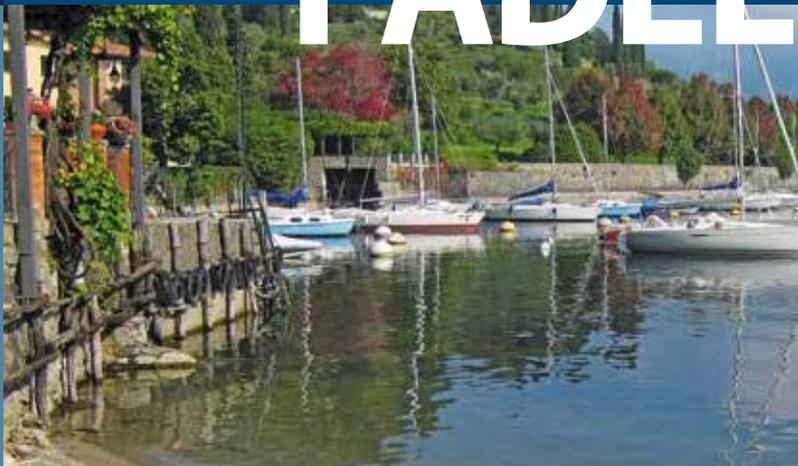


Brivio e il fiume Adda

storia fino ad arrivare a Colico, per poi addentrarsi fino ai piedi della Valtellina e da qui raggiungere Sorico, in provincia di Como. Ha una lunghezza complessiva di circa 45 Km e quindi deve essere percorso a tappe. A seconda del livello di allenamento il percorso è frazionabile in 3 o 4 tappe. Grazie alle sue frequenti intersezioni con la linea ferroviaria Lecco-Colico è possibile percorrere una tappa alla volta ritornando in treno al punto di partenza. Le quote modeste e l'eccellente esposizione del sentiero rendono l'itinerario percorribile in tutte le stagioni.

Per i tempi di percorrenza e le mappe di dettaglio: www.leviedelviandante.it

SAPORI DI LAGO... IN PADEL



PESCE IN CARPIONE



Livello di difficoltà: medio

Tempi di preparazione: tre quarti d'ora circa.

Ingredienti per quattro persone:

3 etti di pesce di lago

Poca farina

Olio d'oliva extravergine

Una cipolla

Un gambo di sedano

1 carota

Bacche di ginepro (facoltativo)

1 spicchio di aglio intero

Pepe nero in grani

Rametto di timo (meglio se selvatico)

Alloro, due foglie

Un bicchiere composto da due parti di vino bianco e una parte di aceto bianco.

Sale e pepe q.b.

Pulite il pesce togliendo le interiora e squamatelo, quindi infarinatelo e frigetelo accuratamente in poco olio da entrambi i lati.

In un tegame a parte, fate appassire la cipolla tagliata a rondelle, aggiungete sedano e carote tagliati a listarelle, 3 o 4 bacche di ginepro, 2 grani di pepe nero, quindi un rametto di timo selvatico e 1 o 2 foglie di alloro.

Bagnate subito con due terzi di vino bianco e un terzo di aceto bianco (se vi piacciono i sapori decisi: metà e metà) in quantità sufficiente da coprire il pesce.

Portate a ebollizione e fate cuocere a fuoco lento per circa dieci minuti. Per finire versate tutto il liquido con le verdure a caldo sul pesce e lasciate riposare in frigo per almeno 24 ore.

Mangiare freddo. Si conserva al fresco per alcuni giorni.



Pescallo



POLENTA UNCIA



Livello di difficoltà: facile

Tempo di preparazione: un'ora circa

Ingredienti per 6 / 8 persone:

750 grammi di farina gialla

250 grammi di farina di grano saraceno

2 litri di acqua

Sale

Burro

Aglione 4 spicchi

Salvia 8 foglie

6/7 etti di formaggio semigrasso di montagna (tipo Semuda)

Mescolare insieme le due farine, quindi portare l'acqua ad ebollizione nel paiolo di rame, aggiungere il sale e la farina a pioggia, un po' alla volta.

Lasciare cuocere per il tempo necessario (circa 40 minuti) continuando a mescolare.

Una volta cotta, prendere una terrina fare uno strato di polenta a cucchiaiate, poi uno strato di formaggio a tocchetti, poi ancora polenta e così via fino ad esaurire gli ingredienti. Chiudere con uno strato di formaggio.

Fare fondere il burro in un pentolino con l'aglio e la salvia fino a quando diventa fumante e color nocciola, quindi cospargerlo sulla polenta.

RISO E FILETTI DI PESCE PERSICO



Livello di difficoltà: facile
Tempo di esecuzione: 30 minuti
Ingredienti per quattro persone:
 280 grammi di riso
 3/4 etti di pesce persico del lago
 Quattro cucchiaini di olio
 Un etto di burro
 Un uovo intero
 Poca farina (circa due cucchiaini)
 Pan grattato q.b.
 Qualche foglia di salvia

Cuocete il riso in acqua salata, nel frattempo passate i filetti dapprima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Frigeteli in un tegame con l'olio e una noce di burro, facendoli dorare da entrambe le parti.

Scolate il riso al dente e preparatelo sul piatto, cospargendolo di parmigiano grattugiato.

A questo punto decoratelo con i filetti disposti come i petali di un fiore.

In un tegame a parte, rosolate il burro con foglie di salvia e versatelo sopra il piatto.

Servite ben caldo.

LAVARELLO BURRO E SALVIA

Sostituire il lavarello al pesce persico e seguire la preparazione del pesce come per la ricetta del riso e filetti di pesce persico. Servire con un contorno di insalate oppure con patate arrosto, lesse o in purea.

POLENTA E MISSOLTINI



Livello di difficoltà: facile
Tempo di preparazione (esclusa la cottura della polenta): 15 minuti circa.
Ingredienti:
 Polenta
 Missoltini
 Aceto
 Acqua
 Prezzemolo
 Olio

Tagliate a fette di circa un centimetro un panetto di polenta gialla che avrete già cotto e lasciato raffreddare.

Sciacquate i missoltini in acqua tiepida con aceto per eliminarne l'eccesso di sale e di grasso rappreso, quindi, dopo averli battuti delicatamente con il batticarne, fateli arrostiti per pochi minuti su una griglia calda (o, in alternativa, in una padella inclinata, facendo attenzione a non farli friggere nel proprio olio).

A parte fate grigliare le fette di polenta.

Togliere le scaglie dai missoltini con un coltello e deporli, cosparsi con prezzemolo, aceto e olio, accanto o sopra le fette di polenta.

CUTIZZA



Livello di difficoltà: facile
Tempo di esecuzione: 20 minuti circa
Ingredienti per due cutizze (padella ø 28/32):
2 etti di farina bianca
250 ml di latte
Mezza mela gialla (facoltativa)
1 uovo intero (facoltativo)
1 bicchiere d'acqua
1 pizzico di sale
Zucchero e zucchero a velo

Mescolate la farina, il latte e l'uovo in un contenitore, quindi sbattete gli ingredienti con un frustino aggiungendo l'acqua sino ad ottenere un impasto cremoso.

Pelate la mela, tagliatela a fettine sottili e unitele all'impasto. Mettete una casseruola sul fuoco con circa due dita di olio semi. Quando l'olio è caldo, con un grosso mestolo, versate l'impasto e ricoprite tutto il fondo con uno strato sottile di pastella.

In alternativa, per una versione più light, è possibile usare solo un filo d'olio e una padella antiaderente, facendo attenzione a non fare attaccare la cutizza. Fatela cuocere a fuoco vivace fino a quando la parte sul fondo prende colore, poi giratela e proseguire la cottura per una decina di minuti sull'altro lato.

Una volta cotta, adagiatela su una carta assorbente e spolveratela con zucchero e zucchero a velo. La cutizza va preparata all'ultimo minuto e gustata calda.

MEASCIA



Livello di difficoltà: facile
Tempi di preparazione: 20 minuti più 1 di cottura.
Ingredienti:
200 grammi di farina gialla (tipo fioretto)
125 grammi di farina bianca
1 pizzico di sale
90 grammi di zucchero, 2 uova
250 ml di latte (+1/2 bicchiere se l'impasto rimane troppo duro)
200 ml di olio d'oliva extravergine
20 noci tritate grossolanamente
7 fichi secchi tagliati a pezzettini
80 grammi di uva sultanina ammollata nell'acqua tiepida
2 mele piccole o 1 grossa tagliate a piccole fette
2 pere piccole o 1 grossa tagliate a piccole fette
1 bustina di lievito per dolci
Poco rosmarino (facoltativo)

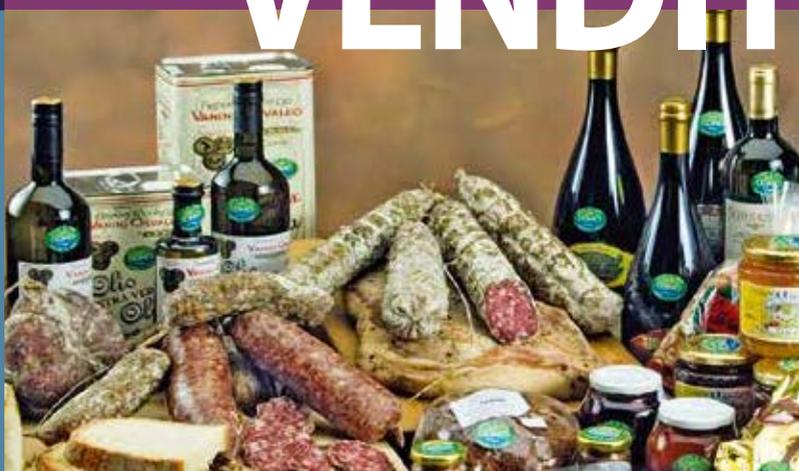
Lavorate lo zucchero con le uova intere.

Versate il latte e mescolate.

Incorporate le due farine, precedentemente mischiate, e il pizzico di sale, continuando a mescolare. Unite l'olio extravergine di oliva e lavorate bene, l'impasto deve restare cremoso ma non troppo liquido. Unite la frutta secca, le mele e le pere e rimestate il tutto. Da ultimo incorporate il lievito e versate l'impasto in una tortiera. L'impasto della torta non dovrebbe superare i 4 cm. di altezza. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45/60 minuti.

A piacere, una volta ultimata la cottura, potete cospargere la superficie della torta con dello zucchero e delle foglioline di rosmarino, intere o tritate.

DEGUSTAZIONE E VENDITE



MARCHIO DI TUTELA

SAPORI DI TERRA SAPORI DI LAGO

Dal 2002 il marchio “Sapori di terra, Sapori di lago” garantisce la tradizionalità della lavorazione del prodotto lariano.

Nato per tutelare e valorizzare il patrimonio enogastronomico del Lago di Como, il marchio ha attivato un circuito virtuoso fatto di turismo, gastronomia, agricoltura e produzioni artigianali.

I prodotti tradizionali possono avvalersi del marchio solo se realizzati seguendo specifici disciplinari nel rispetto delle tradizioni. Tra i prodotti tutelati: i dolci Braschin, Masigott e Meascia, Nocciolini e Resta, i formaggi Caprini, Casoretta, Formaggella di Caglio, Semuda, Stracchino, Zincarlin, i formaggi Lariani, la Ricotta del Lario, Salame di testa, Miele, Mortadella di fegato ecc.

IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA PROVINCIA DI COMO

I prodotti tradizionali delle aziende che aderiscono al Consorzio per la Tutela dei Prodotti Tradizionali della provincia di Como si avvalgono del marchio “Sapori di terra, Sapori di lago”.

Il Consorzio partecipa a mercati e mercatini sul territorio, i suoi prodotti inoltre sono in vendita presso il corner degustativo di Lariofiere, la Latteria Alto Lario di Dongo e in alcuni punti vendita

del Consorzio Agrario di Como e Lecco e della grande distribuzione.

Per informazioni contattare:

Consorzio per la Tutela dei Prodotti Tradizionali della provincia di Como

Piazza Camerlata, 9 - Como

Tel. 031.59.16.24 - www.saporidicomo.it

PUNTI VENDITA

MERCATO DEGLI AGRICOLTORI COMASCHI

Situato alle porte della Città Murata, all'interno del Mercato Coperto di Como (edificio di interesse storico-architettonico degli anni '30 del secolo scorso) il Mercato degli Agricoltori Comaschi, merita senz'altro una visita. Più di venti aziende agricole lariane di montagna, pianura e collina, oltre a pescatori di professione, offrono direttamente in vendita i loro prodotti: formaggi, latticini, carni,





pesce, verdura, frutta, pane, farine, miele confetture, conserve, fiori e piante.

MERCATO DEGLI AGRICOLTORI COMASCHI

Como - Mercato Coperto - Via Mentana, 5 Padiglione Produttori

Orari di apertura:

Martedì, giovedì e sabato 8:00 - 13:00

Gli agricoltori lariani presenti al Mercato Coperto di Como, padiglione produttori sono riconoscibili dal marchio del consorzio Co.MAC (Consorzio Mercato Agricoltori Comaschi).

LATTERIA ALTO LARIO DI DONGO

Presso il Punto Vendita della Latteria Alto Lario di Dongo sono acquistabili tutti i migliori prodotti caseari del Lago di Como, come la tradizionale Semuda e il Lariano, trasformati in loco nell'annesso caseificio, oltre a tutti quelli del patrimonio caseario Valtellinese. Nell'accogliente spazio di vendita La Latteria propone anche l'eccellente olio D.O.P. dei laghi lombardi del Lario, il delicato miele lariano, i "Misultin" e gli altri pesci di lago, le confetture artigianali, i tipici dolci Lariani come il "Braschin", i migliori vini del territorio e salumi tipici.

Nato per valorizzare e salvaguardare la tradizione casearia dell'Alto Lario e della Val Ceresio, il Caseificio Alto Lario di Dongo, è stato realizzato nel 2010 con il contributo della Comunità Montana Valli del Lario e del Ceresio e della Provincia di Como.

La raccolta e trasformazione del latte vaccino



e caprino, avviene a cura della Cooperativa di Delebio che, ad oggi, assicura la raccolta della maggior parte della produzione di latte degli allevatori dell'Alto Lario, e la sua trasformazione sul posto in formaggi e prodotti caseari tipici del Lago di Como garantendone una continuità e una crescita qualitativa costante nel tempo.

ORARI

Lunedì - Sabato: 8:30 - 12:15 / 15:30 - 19:15

Domenica: dalle 9:00 alle 12:15

Via Statale, 178 - 22014 DONGO (CO)

Tel. 0344.82184 - www.latteriaaltolario.com

CORNER DEGUSTATIVO PRESSO LARIOFIERE

Presso il Centro Espositivo Lariofiere di Erba è possibile degustare i prodotti tradizionali lariani in occasione di ogni evento/manifestazione in calendario. Un apposito spazio di valorizzazione dei prodotti del territorio è a disposizione per i vostri assaggi e i vostri acquisti.



BOX LARIOFIERE - Lariofiere è uno spazio polivalente, affermato polo fieristico e luogo ideale di incontro per le aziende e per il grande pubblico, vetrina qualificata per la presentazione e la commercializzazione di prodotti, sede naturale di congressi, concerti, appuntamenti sportivi, sociali e culturali. Una struttura articolata e flessibile, ben radicata in un territorio ricco di potenzialità e fervido di iniziative.

Indirizzo: Centro Espositivo Lariofiere - S.S. 639 - ERBA - www.lariofiere.com

COME E DOVE NASCE IL PROD



Volete conoscere i prodotti tipici lariani? Nell'ambito del progetto "Un lago di Sapori" agricoltori e pescatori professionisti della provincia di Como vi aprono le porte della loro azienda, invitandovi ad assistere alle diverse fasi per la produzione e lavorazione dei loro prodotti e a degustarne le prelibatezze. Abbinare al vostro itinerario turistico sul Lago di Como una visita presso un'azienda produttrice e



porterete a casa un'esperienza indimenticabile in luoghi di grande suggestione. Tante proposte per tutti i palati curiosi: la smielatura, la caseificazione, la frutta e la verdura raccolta direttamente dalla pianta, la scoperta del vigneto e della cantina, dell'uliveto con il vecchio

OTTO



frantorio, l'escursione in barca sul lago per assistere alla pesca di un pescatore professionista, il trekking a dorso d'asino alla scoperta degli alpeggi e delle stalle.

Un'occasione per degustare e, volendo, acquistare i prodotti direttamente dagli agricoltori.

Inquadrando il QR Code in questa pagina oppure visitando il sito www.lakecomo.it trovare-



te la mappa con gli indirizzi delle aziende che aderiscono a questa iniziativa. Per ogni produttore sono indicate le attività proposte, gli orari, i riferimenti e ogni altra informazione utile per la vostra visita.



www.lakecomo.it

Inquadra il QR Code con il tuo dispositivo mobile per scoprire le aziende che aderiscono all'iniziativa

COME E DOVE NASCE IL PRODOTTO

INFORMAZIONI TURISTI



Il territorio del Lago di Como si trova nel cuore delle Prealpi lombarde, a nord di Milano, da cui dista circa 50 km e a pochi passi dalla Svizzera. L'area è divisa fra le province di Lecco e Como, i cui capoluoghi distano 40 km. La vicinanza alle principali stazioni, agli aeroporti e alle strade a scorrimento veloce permettono di raggiungere il Lago di Como utilizzando il mezzo di trasporto ritenuto più adatto alle proprie esigenze.

Il Lago di Como è facilmente raggiungibile in auto dalle principali città lombarde e dalla Svizzera.

IN AUTO

COMO

Per raggiungere Como provenendo da tutta Italia è necessario il passaggio dal grande snodo autostradale di **Milano**. All'altezza di viale Certosa seguire le indicazioni Como/Varese/Autostrada dei Laghi per poi prendere la **A9 Lainate-Como-Chiasso**.

Per la città di Como si consigliano le uscite **Como Centro** o **Monte Olimpino**.

Per proseguire lungo la sponda occidentale del

lago si consiglia l'uscita **Lago di Como**.

Dalla **Svizzera** si arriva a Como attraverso l'Autostrada **A2 Basilea - Chiasso**.

LECCO

Da Milano (50 km) **SS 36** Nuova Valsassina, comoda superstrada che raggiunge Lecco in meno di 1 ora.

Da Como (30 km) passaggio obbligato per chi proviene da Varese e dal Canton Ticino. Si seguono le **strade statali 342, 639 e 36** giungendo a Lecco in circa 45 minuti.

Da Bergamo (35 km) accesso principale per chi proviene da Est, le **statali 342 e 639** conducono a Lecco in 50 minuti circa.

Da Sondrio (80 km) **SS 38** fino al bivio di Fuentes e da qui proseguire lungo la **SS 36** verso Lecco.

IN TRENO

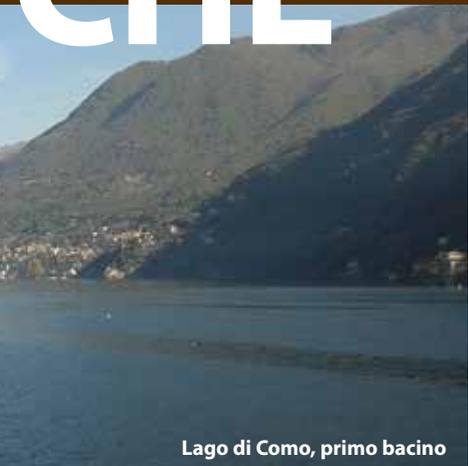
COMO

Trenitalia/TreNord: da Milano Centrale o da Milano Porta Garibaldi per Como San Giovanni. Tempi di percorrenza da 40 minuti a un'ora.

TreNord: da Milano Cadorna collegamenti con Como Nord Lago (linea Milano - Como) e con Erba e la Valassina (linea Milano-Asso). Tempi di percorrenza un'ora circa.

Ferrovie Svizzere SBB: da Zurigo e Lugano linea

CHE



Lago di Como, primo bacino

Lugano-Chiasso-Como per Como San Giovanni.
Tempi di percorrenza da Lugano: un'ora.

LECCO

Da Milano linea ferroviaria Milano – Sondrio – Tirano. Treni diretti e locali dalle stazioni di Milano Centrale e Porta Garibaldi. Tempi di percorrenza: 40 minuti per il diretto con frequenza di circa ogni ora.

Da Como linea Como – Molteno – Lecco. Frequenti treni in partenza dalla stazione di Como San Giovanni. Tempi di percorrenza: 1 ora e 10 minuti circa con cambio a Molteno.

Da Bergamo linea Brescia – Bergamo – Lecco. Frequenti treni collegano i due capoluoghi di provincia. Tempi di percorrenza: 40 minuti per il diretto.

Da Sondrio linea Tirano – Sondrio – Lecco – Milano. Fermate intermedie dei diretti nelle principali località della sponda lacuale (Colico, Bellano, Varenna), ulteriori fermate sono previste per i treni locali. Tempi di percorrenza: 1 ora e 20 minuti circa per il diretto.

IN AEREO

Il Lago di Como è facilmente raggiungibile da tre aeroporti: Milano Malpensa, Milano Linate e Bergamo-Orio al Serio.

COLLEGAMENTI CON COMO

Da **Milano-Malpensa** collegamenti per Como con i treni Malpensa Express con cambio a Saronno. www.malpensaexpress.it e www.trenord.it
Da Malpensa è inoltre disponibile un collegamento ferroviario che permette di raggiungere direttamente la Stazione Centrale di Milano.

Da **Milano-Linate** bus navetta ATM per la Stazione Centrale di Milano e treno per Como San Giovanni.

Da **Milano Bergamo-Orio al Serio** bus navetta per la Stazione Centrale di Milano e treno per Como San Giovanni.

COLLEGAMENTI CON LECCO

Da **Linate** e **Malpensa** sono operativi tutti i giorni servizi pullman che collegano l'aeroporto con la Stazione Centrale di Milano, con frequenza rispettivamente di 30 minuti e 20 minuti. Da Malpensa è inoltre disponibile un nuovo collegamento ferroviario che permette di raggiungere direttamente la Stazione Centrale di Milano.

Da **Bergamo-Orio al Serio**: autobus AtB N.1 per la stazione FS di Bergamo. Da qui treno diretto per Lecco (frequenza oraria, 40' minuti)

SITI UTILI:

- Aeroporti di Malpensa e Linate:
www.sea-aeroportimilano.it
- Aeroporto di Orio al Serio:
www.sacbo.it
- Ferrovie Nord Milano:
www.trenord.it
- Trenitalia:
www.trenitalia.it

Per avere maggiori informazioni sul territorio del Lago di Como, le sue attrattive, i luoghi di maggior interesse, le manifestazioni, gli eventi



Ossuccio, Campanile della Chiesa di S. Maria Maddalena di Stabio

e le innumerevoli attività che è possibile svolgere, il turista può contare su diversi Uffici Informazioni e Accoglienza Turistica (I.A.T.) collocati in punti strategici del territorio.

Presso gli uffici I.A.T., aperti tutto l'anno, anche il visitatore più esigente può trovare materiale esaustivo quali mappe, guide brochure e tutte le informazioni necessarie per godersi al meglio la vacanza.

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (I.A.T.) COMO

Piazza Cavour, 17
Tel. +39 031 269712 - Fax +39 031 240111
lakecomo@tin.it

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (I.A.T.) BELLAGIO

Piazza Mazzini (Imbarcadere)
Tel. e Fax +39 031 950204
prombell@tin.it

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (I.A.T.) MENAGGIO

Piazza Garibaldi, 8
Tel. e Fax +39 0344 32924
infomenaggio@tiscali.it

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (I.A.T.) LECCO

Piazza XX Settembre, 23, c/o Palazzo delle Paure
Tel. +39 0341 295720 / 721
Fax +39 0341 295730
info.turismo@provincia.lecco.it

PROVINCIA DI COMO - Settore Turismo

Via Borgo Vico, 171 - 22100 COMO
www.lakecomo.it
infoturismo@provincia.como.it

ALTRI INDIRIZZI UTILI

NAVIGAZIONE LAGO DI COMO (NLC)

Via per Cernobbio, 18 - 22100 Como
Tel. +39.031579211 - Fax +39.031570080
www.navigazioneelaghi.it
infocomo@navigazioneelaghi.it

ASF AUTOLINEE (autobus linee urbane ed extraurbane)

Via Asiago, 16/18 - 22100 Como
Tel. +39.031247111 - Fax +39.031340900 -
www.asfautolinee.it - info@asfautolinee.it

FUNICOLARE COMO BRUNATE

Piazza De Gasperi, 4 - 22100 Como
Tel. +39.031303608 - Fax +39.031302592
www.funicolarecomo.it - info@funicolarecomo.it



Veduta di Brivio dal fiume Adda

FUNIVIA ARGEGNO-PIGRA

Via Spluga - 22010 Argegno
Tel. +39.031821344

SITI INTERNET E APP

SITO UFFICIALE DEL SISTEMA TURISTICO LAGO DI COMO

www.lakecomo.it



Comballo sul Lago di Como

LE VIE DEL VIANDANTE

Un sito internet e una App per vivere un'esperienza di scoperta a passo d'uomo della storia, della natura e della cultura del Lago di Como, della Valchiavenna e della Mesolcina.

Il territorio del Lago di Como ha una ricca storia legata ai commerci fra il nord e il sud dell'Europa: vie di comunicazione percorse da viandanti, commercianti, contrabbandieri, pellegrini ed eserciti che nei secoli hanno permesso a uomini e merci di circolare nonostante i confini geografici e politici. Potrai scegliere comodamente da casa la tappa di tuo interesse, i luoghi da visitare, i servizi da prenotare.

www.leviedelviandante.it

App: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.lineacontinua.soledivetro.LeVieDelViandante&hl=it>

<https://itunes.apple.com/it/app/id934655273?mt=8>

RAZIONALISMO IN PROVINCIA DI COMO

L'App Razionalismo in provincia di Como è un itinerario multimediale di 55 minuti dedicato alle architetture razionaliste del Novecento ubicate lungo la sponda occidentale del Lario, in Tremezina e Isola Comacina, passando per Cernobbio fino alla città di Como.

Disponibile in italiano, inglese e tedesco, è scaricabile dal sito:

<http://itunes.apple.com/it/app/razionalismo-in-provincia/id708396280?mt=8>

e all'indirizzo del Play Store di Google
<http://play.google.com/store/apps/details?id=com.provincia.razionalismo>

Il podcast è disponibile all'indirizzo
<http://feeds.feedburner.com/razionalismo-in-provincia-di-como>

GIARDINI DEL LAGO DI COMO – RAMO OCCIDENTALE

Applicazione per iPhone gratuita

Fotografie, mappe, informazioni e curiosità per conoscere le bellezze del territorio comasco. Scoprite il Lago di Como esplorando i suoi giardini e i parchi storici, percorrete i sentieri alla ricerca di angoli nascosti e di panorami mozzafiato utilizzando il vostro smartphone.

Link: <http://itunes.apple.com/app/gardens-lake-como-west-branch/id502416492?mt=8> e dagli AppStore internazionali.



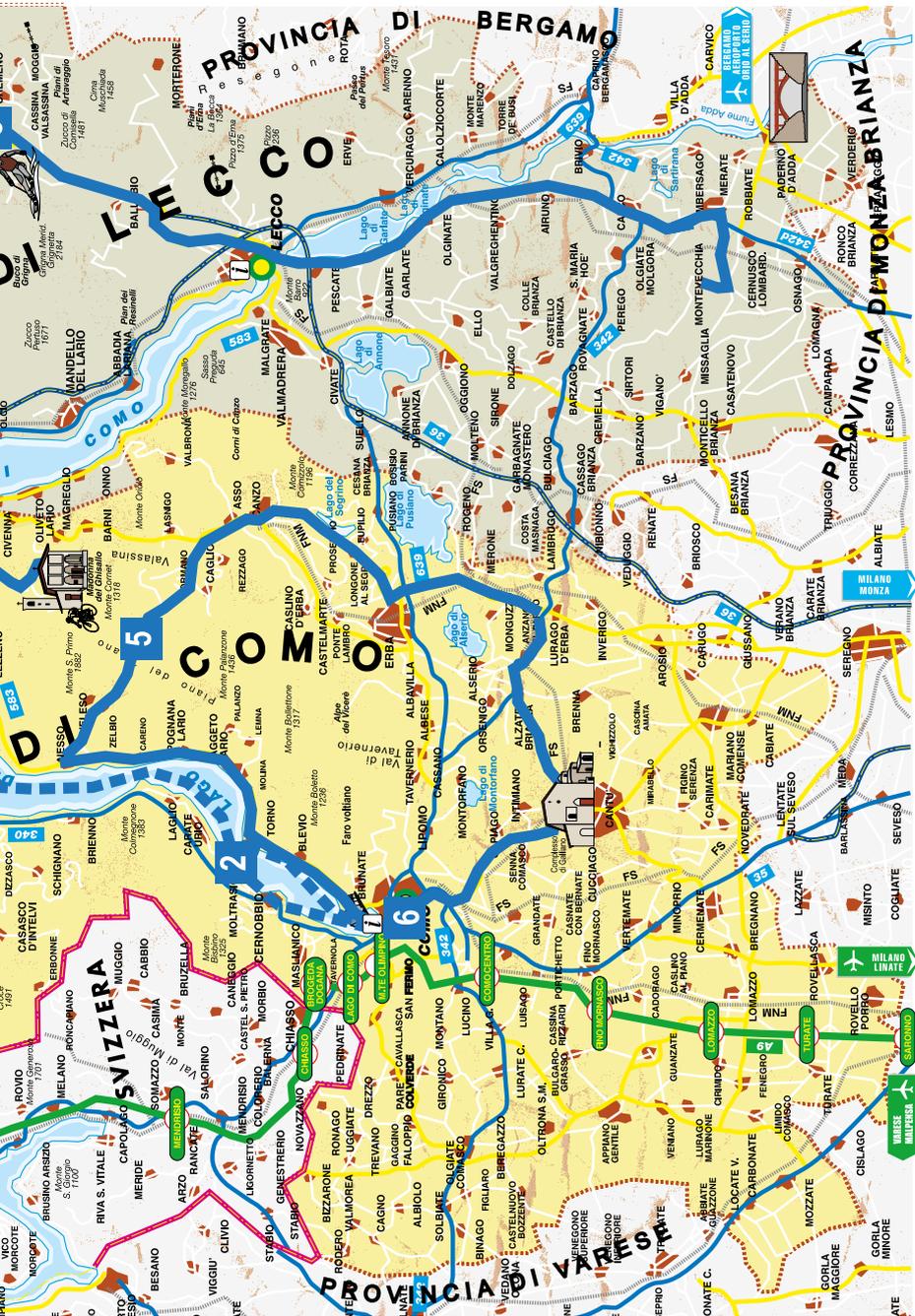
Bellagio, Giardini di Villa Melzi

UN LAGO DI SAPORI

ITINERARI

- 1 UN LAGO DI VINO
- 2 BELLO COME UN FIORE
- 3 QUIETO COME L'OLIO
- 4 SANO COME UN PESCE
- 5 BUONO COME IL PANE
- 6 DOLCE COME IL MIELE
- 7 SORRIDI! CHEESE
- 8 UN "ASSAGGIO" DELLA PROVINCIA DI LECCO





INFORMAZIONI TURISTICHE • MAPPA DELLA PROVINCIA DI COMO



Villa Balbianello, Tremezzina



Testi e progetto grafico a cura della:
Provincia di Como - Settore Turismo, Agricoltura, Pesca

Stampa:
Tecnografica srl - Lomazzo (Co)



PROVINCIA DI COMO

Pubblicazione realizzata da:
Provincia di Como - Settore Turismo, Agricoltura, Pesca



Regione Lombardia

Iniziativa realizzata con il contributo di Regione Lombardia
Rif. Promozione dell'attrattività del territorio lombardo
in occasione dell'evento Expo 2015 (Fase 1) - art. 16 della l.r. 19/2014.