



## L'enogastronomia ecomuseo del distretto dei monti e dei laghi briantei

**UFFICIO INFORMAZIONI  
TURISTICHE LECCO**  
Palazzo delle Paure  
Piazza XX Settembre, 23  
Tel. 0341.295.720

**UFFICIO INFORMAZIONI  
TURISTICHE CANZO**  
Piazza della Chiesa 4  
Tel. 031.682.457  
(Aperto solo nei mesi estivi)

**UFFICIO INFORMAZIONI  
TURISTICHE COMO**  
Piazza Cavour 17  
Tel. 031.269.712

### COME ARRIVARE IN TRENO

**Milano - Lecco (via Molteno)**  
dalla stazione di Milano Porta Garibaldi

**Como San Giovanni -Lecco**  
dalla stazione Como San Giovanni

**Milano Nord - Erba- Canzo/Asso**  
dalla stazione di Milano Cadorna

### COME ARRIVARE IN AUTO

**Milano - Lecco**  
Prendere la SS Nuova Valassina (Viale  
Zara-Fulvio Testi) e proseguire per 50 km

**Como - Lecco**  
Prendere la SS342, poi la SS 36  
in direzione Lecco



Provincia di Lecco

► La particolarità naturalistica di questo territorio ha prodotto nel tempo una cucina semplice e genuina. Diffusissima e dominante in tutta l'area della Brianza è la polenta, emblema e simbolo della tradizione contadina, utilizzata come contorno per la cacciagione, con i funghi e il coniglio, oppure come ingrediente principale del celebre piatto "polenta e üsei".

► Tradizione importante anche quella dei salumi, famosi in tutta Italia grazie al nome di alcune importanti aziende brianzole del settore. La presenza dei laghi caratterizza infine una raffinata cucina di pesce, in cui spiccano gli agoni essiccati, chiamati in dialetto "missultin". A Canzo, si producono i caratteristici Nocciolini, oltre al Vespètrò, finissimo liquore da dessert e l'Amaro del Ghisallo.

► Da segnalare il risotto con il pesce persico dei laghi briantei, il caprino di Caslino, formaggio tipico locale che si può accompagnare con il miele delle castagne di Valbrona. Oltre a queste, bisogna ricordare anche i ravioli dolci di Ravellino di Colle Brianza, dal tipico ripieno di fichi, cioccolato e amaretti, preparati in frazione Ravellino per la festa della Candelora nel mese di febbraio.

### PRODOTTI TRADIZIONALI RICONOSCIUTI DALLA REGIONE LOMBARDIA

#### PECORA BRIANZOLA

Salvata dall'estinzione grazie ad un progetto di recupero, la pecora Brianzola appartiene ad una razza autoctona della Lombardia e se ne contano oggi circa 300 capi, distribuiti in 50 allevamenti divisi tra le province di Lecco, Como e Milano. L'ovino dal vello bianco e dal profilo lievemente montonino è destinato principalmente alla produzione di carne, mentre il latte è utilizzato come foraggio per gli agnelli.

La sua carne, tornata a far parte dei piatti tipici della cucina brianzola grazie alla collaborazione tra l'Accademia Italiana di cucina e Slow Food, è stata inserita nei menù tipici ottenendo numerosi riconoscimenti. Tra i principali prodotti: i salami di pecora trattati e stagionati, gli insaccati e bresaole, oltre alla lana trattata per prodotti come cappelli in feltro, plaids, tessuti e abbigliamento.

#### INFO

**Associazione  
della pecora brianzola**  
www.pecora-brianzola.it



#### POLLO BRIANZOLO

Pollo di tipo mediterraneo, è frutto di una selezione tra galli di razza Livornese bianca e galline di razza New Hampshire; presente sul mercato milanese fin dagli anni '50 del secolo scorso, era un prodotto quotato alla borsa agricola di Milano in quanto si era distinto dagli altri per la qualità ed il pregio delle carni. Oggi è oggetto di un progetto di recupero e valorizzazione: dal 2009 rientra ufficialmente nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali.

La selezione naturale alla quale i polli sono sottoposti (vivendo in uno stato semi-brado) permette di ottenere animali rustici, frugali, con carne di grande qualità per sapore e consistenza.

#### SALAME DI TESTA



Il Salame di testa è un insaccato prodotto con parti della testa di suino, da consumarsi cotto. Ha un caratteristico colore rosato e un aroma speziato e viene prodotto nelle province di Como e Lecco.



### NOCCIOLINI DI CANZO

Piccoli biscottini al gusto di nocciola e amaretto secco, a base di farina di nocciole, con l'aggiunta di albumi montati, zucchero e aromi. Sono prodotti ancora secondo la tradizione artigianale e sono riconosciuti come Prodotto agroalimentare tradizionale dalla Regione Lombardia.

### PAN MEINO

Detto anche Pan de Mej ovvero pane di miglio, il Pan Meino è una focaccia aromatizzata ai fiori di sambuco. Il nome ricorda l'ingrediente che fino al XVII secolo era impiegato abitualmente nella panificazione e nella preparazione dei dolci rustici.

Il Pan Meino è preparato con farina gialla a grana grossa, farina gialla a grana fine, farina bianca, burro, uova, fiori di sambuco e zucchero vanigliato. All'esterno è di colore brunito scuro e caramellato, mentre all'interno la pasta è

gialla.

A Milano è antica tradizione celebrare il giorno di San Giorgio (23 aprile) preparando il Pan de Mej, che si dice sia di buon auspicio per una stagione fertile. Due sono le origini di quest'usanza:

la prima affonda le radici nel primo periodo della signoria viscontea e narra che nel XIV secolo il capitano Visconti (1339-1349) sconfisse i briganti che infestavano allora le campagne del milanese. A quel tempo il miglio era uno dei cereali più usati per la panificazione, nonché base dell'alimentazione dei ceti più poveri. I contadini festeggiarono la liberazione delle terre dai briganti con ciò che di buono avevano a disposizione, ossia pane di miglio e panna di latte. La seconda ragione, invece, risale al secolo XIX.

San Giorgio, infatti, è il protettore non solo degli eserciti ma anche dei lattai: il 23 aprile

a Milano era proprio il giorno del rinnovo dei contratti del latte. Per questo, era usanza che i lattai offerissero una tazza di panna a tutta la popolazione. Così nacque la tradizione di preparare dolci per accompagnare questa prelibatezza.

### TORTA DI LATTE

La Torta di latte è un dolce ad impasto molle a base di pane, con aggiunta di amaretti, cioccolato o cacao, latte, pinoli, uvetta, zucchero. Ha forma rotonda, consistenza morbida, colore marrone scuro.

In Brianza, dove viene prodotta, è detta anche "Turta del paisan". Ha un caratteristico sapore di cioccolato e latte, con retrogusto di amaretti e frutta secca.

### MASIGOTT

Dolce tipico del comune di Erba, in provincia di Como, il Masigott deve il suo nome alla leggenda per cui i dolci di fattura non eccellente erano riservati a persone goffe e malvestite, i masigott appunto. Dal momento della sua creazione a oggi, diversi secoli fa, il Masigott si è notevolmente arricchito e raffinato.

Di forma ovale, compatto e consistente, presenta un colore marrone scuro, con tenui sfumature arancio.

Ad Erba, nella piazza di Sant'Eufemia, in epoca romana ad ottobre si svolgeva una festa di fine raccolto. Nel XVI secolo Carlo Borromeo trasformò la festa agricola in manifestazione religiosa. La terza domenica di ottobre, in concomitanza



con l'antica festa di fine raccolto, divenne così il giorno dedicato alla celebrazione di Sant'Eufemia.

Ancor oggi, questo dolce tradizionale costituisce il prodotto di spicco della festa di Santa Eufemia, conosciuta anche come sagra dei Masigott.

Il Masigott ha il sapore delle farine grezze e della frutta secca. L'odore, invece, richiama il profumo dei cereali tostati ed è intenso e delicato.

### CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

Il Caprino a coagulazione lattica è un formaggio fresco a breve stagionatura, ha la forma di un cilindro, è privo di crosta e ha la pasta color latte, bianco e di consistenza cremosa.



ciso sentore di capra, che a volte ricorda la frutta molto matura.

Può essere servito anche con pepe, erbe aromatiche o peperoncino.

### PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO

Il Prosciutto Marco D'Oggiono prende il nome dal pittore Marco D'Oggiono (1475-1549) allievo di Leonardo Da Vinci ed è riconosciuto dal 1999 come Prodotto Tradizionale della Regione Lombardia.

Prosciutto con taglio Parma, per lo più dissossato ma anche venduto con osso, viene prodotto in Brianza e precisamente a Oggiono, in provincia



di Lecco. L'assenza di conservanti e la stagionatura tradizionale esaltano le qualità organolettiche di un prosciutto crudo dolce, morbido e di grande qualità la cui carne ha un caratteristico colore rosato.

### PRODOTTI DELLA TRADIZIONE LOCALE

### LUMACHE DI PUSIANO



Divenute vera prelibatezza del territorio, le Lumache (o chiocciole) di Pusiano hanno sempre rappresentato un'importante fonte di proteine nella magra dieta brianzola. Nella tradizione venivano preparate per le novelle spose in quanto ritenute portatrici di fertilità. Si bollivano le lumache, oppure si cucinavano in umido, mentre i gusci si utilizzavano per creare dei lumini (chiamati anche *lumaghitt*) usati nelle festività locali ed in particolare modo durante la processione al santuario per la Festa della Madonna della Neve, ancora oggi in vigore nel mese di agosto.

### VESPÈRÒ DI CANZO

Il Vespèrò è un rinomato liquore che compare per la prima volta nelle zone del triangolo lariano grazie ai soldati napoleonici di provenienza savoiarda che lo preparavano per allietare le operazioni militari. Fu da allora, metà 1800, che la ricetta venne perfezionata e si iniziò a produrre questo pregiatissimo liquore.

Fin ad oggi la ricetta segreta permette a questo sublime prodotto di avere una peculiare tipicità che lo differenzia da qualsiasi altro liquore. Si narra inoltre che Stendhal nel suo visitare i nostri luoghi



abbia avuto modo di assaggiarlo e perfino, si dice di comporre una poesia in suo onore. Una prova certa della presenza del Vespèrò nei nostri luoghi è provata dalla citazione che ne veniva fatta dalla guida turistica Baedeker di metà ottocento come attrazione turistica gastronomica di Canzo. Storico liquore di



color giallognolo prodotto a Canzo da una ricetta segreta frutto di infusioni di erbe aromatiche tra cui il coriandolo, il finocchio, l'anice e la scorza d'arancia. Il liquore, brevettato nel secolo XIX, uscì di produzione nel 1991 ma dal novembre 2008 una famiglia di imprenditori, gli Scannagatta di Bellagio, ne ha ripreso la produzione e commercializzazione insieme all'Amaro del Ghisallo, altro liquore legato alla memoria locale.

### GOURMANDISES DI STENDHAL

Stracotto di polpa di manzo lardellata insaporita con carote, cipolle, sedano, salvia, timo e cannella. Il piatto (chiamato anche *Boeuf à la mode*) viene solitamente servito con purea di patate o polenta, a seconda della zona della Brianza. La tradizione fa risalire la ricetta ad un suggerimento di Stendhal, assiduo frequentatore della Brianza, che avrebbe portato a Canzo alcune tradizioni culinarie francesi.