



Sapore di lago #inLombardia

I LIMONI, IL PESCE, LE PASSEGGIATE TRA ULIVI E CANTINE: L'ESTATE È PERFETTA PER SCOPRIRE I SAPORI DI QUESTA LOMBARDIA D'ACQUA E DI VERDE. A POCHE ORE DA MILANO



Nella ricetta classica sono misultin, qui le chiamano sardine, ma in realtà sono agoni, rigorosamente pescati nei laghi di Lombardia, salati, essiccati e pressati con olio e alloro. La **polenta con il misultin**, comunque sia, è una gloria della cucina del **Lago di Como** e della Lombardia tutta. Ormai come il panettone che faceva impazzire Manzoni, la cotoletta o il risotto allo zafferano. Con la differenza che questa meraviglia non si trova in città, ma tra montagne scenografiche, borghi nel verde e specchi d'acqua ventosi. Da scoprire, o riscoprire, adesso. Più a est, nei ristoranti sul **Lago di Iseo**, meritano i **casoncelli** - ravioli con pane, aglio, noce moscata, brodo, prezzemolo e sale -, il **salame di Monte Isola**, con carne tagliata al coltello, aglio e vino, il **formaggio Silter DOP** di latte vaccino

di razza bruna del **Monte Guglielmo**, tra la **Val Trompia** e l'Iseo. Il clima mite è il segreto delle distese di ulivi e i giardini di limoni del **Lago di Garda**. Le origini dell'**Olio del Garda DOP**, delicato e dal retrogusto di mandorla dolce, con il primato dell'olio più "settentrionale" al mondo, risalgono agli antichi romani. Giunsero qui invece con i frati del convento di **San Francesco di Gargnano**, nel XIII secolo, i **limoni del Garda**, da incontrare oggi nelle antiche limonaie della zona - quella di **Prà de la fam**, quella del **Tesöl**, o del **Castèl** - magari dopo un sorso di vino locale come il **Garda Classico**, il **San Martino della Battaglia** e il **Lugana**, tutti maturati sulle sponde e insigniti dal marchio DOC. E dopo un'estate di lago e degustazioni vale la pena aspettare il primo autunno per vivere i vini e gli spumanti della

1. Un pranzo con formaggi e salumi lombardi sulla terrazza di un rifugio in Valmalenco. 2. Un piatto di casoncelli, tipici delle sponde del Lago d'Iseo. 3. Un bicchiere di vino Franciacorta. 4. Vigneti nell'Oltrepò Pavese.

Franciacorta. Sono 12 le **Strade dei vini e dei sapori in Lombardia**: 1.500 chilometri fra cantine, ristoranti tipici ed eventi enogastronomici di stagione: da **Franciacorta in Cantina** a **Cantine Aperte in Vendemmia**, dall'**Autunno Pavese** alla **Sagra dei Crotti in Valtellina**, la terra del **formaggio Bitto**, della bresaola e dei pizzoccheri. Perché si trovano gusto e bellezza in ogni valle e in ogni paese in questa regione. Dove le buone idee non finiscono mai.

Per informazioni: sapore.in-lombardia.it
Per gli eventi: sapore.in-lombardia.it/eventi