

Turismo, 1500 km di strade dei sapori

Pubblicato: Venerdì 20 Luglio 2018



Sono oltre 1.500 i chilometri dei percorsi del gusto che costituiscono le 12 Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia, veri e propri itinerari dedicati alle tipicità dei territori a cominciare dalla tavola, che si snodano attraverso 124 comuni tra le Alpi e il Po, mentre sono oltre 300 le specialità enogastronomiche lombarde riconosciute e certificate. Lo rende noto la Coldiretti Lombardia nel report “I viaggi del gusto in Lombardia” in occasione dell’assemblea regionale a Milano, che si è svolta alla presenza del Presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana, del ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, dell’assessore regionale all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi Fabio Rolfi, dell’assessore regionale all’Ambiente e Clima Raffaele Cattaneo, dell’assessore regionale al Territorio e Protezione Civile Pietro Foroni.

Si comincia dall’alto con la Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina che corre per circa 200 chilometri e coinvolge in modo particolare l’area a Denominazione dei vini DOC e DOCG, dallo Sforzato di Valtellina fino al Rosso di Valtellina, senza dimenticare i prodotti tipici come la Bresaola IGP, il Bitto e il Casera entrambi DOP, le mele di Valtellina IGP e il Violino di Capra che finiscono sulle tavole insieme ai piatti della tradizione come i pizzoccheri o gli sciatt. La Strada dei Sapori delle Valli Varesine, invece, interessa l’intera porzione montana della provincia di Varese, andando a toccare i territori della Valceresio, Valcuvia, Valganna, Valmarchirolo e Valli del Luinese, per un totale di circa 150 chilometri. Tra i prodotti tipici della zona ci sono il Miele Varesino DOP, la Formaggella del Luinese DOP e il vino Ronchi Varesini IGT, ma anche il bruscitt (stufato di carne sminuzzata grossolanamente) e i biscotti Brutti e Buoni.

In provincia di Bergamo – continua la Coldiretti regionale – si trova la Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio, che si estende su circa 100 chilometri lungo i quali è possibile degustare vini come il Valcalepio DOP e il Moscato Passito oppure formaggi come il Taleggio DOP, il Branzi, lo Strachitunt ma anche piatti tipici come i casoncelli e la polenta. C'è poi la Strada del Vino Franciacorta, lunga circa 80 chilometri in provincia di Brescia, il cui nome deriva dal latino “Francae curtes” ossia le corti affrancate, le piccole comunità di monaci benedettini che durante il Medioevo erano svincolate dai dazi commerciali di trasporto a condizione che bonificassero e lavorassero la terra a loro affidata. Su questa strada, oltre a visitare antiche abbazie e prestigiose cantine che offrono vini come il Franciacorta DOCG e il Sebino IGT, si possono assaporare formaggi come il Silter o il Grana Padano DOP e l'Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi. Sempre in provincia di Brescia si trova poi la Strada del Vino Colli dei Longobardi, un itinerario enogastronomico di 90 chilometri tra il capoluogo bresciano e le ultime propaggini delle Prealpi. Un'area vocata sin dall'antichità alla produzione vitivinicola e alla gastronomia, che il turista può conoscere visitando le cantine e le trattorie dislocate lungo il percorso. Tra i tesori della tavola tipici di questa zona, salumi e insaccati ma anche i vini Botticino DOC, Capriano del Colle DOC, Montenetto di Brescia IGT e Ronchi di Brescia IGT. C'è poi – continua la Coldiretti regionale – la Strada dei Vini e dei Sapori del Garda che si sviluppa nell'entroterra della sponda lombarda del lago di Garda per circa 200 chilometri.

Spostandosi verso Mantova – prosegue la Coldiretti – si incontra la Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani, lunga circa 300 chilometri e che propone come prodotti il Grana Padano DOP e il Parmigiano Reggiano DOP, la Pera Mantovana IGP e la Cipolla di Sermide, la zucca e il melone mantovani, il Salame Mantovano ma anche diversi vini come il Garda Colli Mantovani DOC e il Lambrusco Mantovano DOC. A questa si aggiungono poi la Strada del Riso e dei Risotti Mantovani di circa 70 chilometri e la Strada del Tartufo Mantovano lunga 130 chilometri e che interessa la porzione estrema dalla provincia di Mantova al confine con l'Emilia, conosciuta come Oltrepò Mantovano.

Ritornando verso Ovest – spiega la Coldiretti – ci si imbatte nella Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari che con i suoi 560 chilometri è il sentiero del gusto più lungo dell'intera Lombardia. Un percorso che regala a chi lo attraversa sapori tradizionali come quelli dei tortelli cremaschi, dei marubini (un tipo di pasta ripiena), o come quelli del Torrone di Cremona, dei Baci di Cremona, del Cotechino cremonese, della cotognata o della Mostarda di Cremona. Tra Milano e Lodi si trova la Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani, lunga circa 120 chilometri, attraverso la quale al turista del gusto vengono offerti prodotti tipici come la Raspadura, il Granone Lodigiano, il vino San Colombano e il riso. Quest'ultimo si ritrova anche nella Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese, lunga circa 60 chilometri, nella quale si possono assaggiare tipicità come il Salame di Varzi DOP e il vino Oltrepò.

Complessivamente – spiega la Coldiretti regionale – la Lombardia può contare su un tesoro enogastronomico costituito da oltre 300 specialità riconosciute e certificate: 20 DOP e 14 IGP, 41 vini a denominazione tra DOCG, DOC e IGT e 250 eccellenze agroalimentari tradizionali realizzate con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati da almeno 25 anni. “Sono tutti prodotti – commenta Ettore Prandini, Presidente di Coldiretti Lombardia – che si devono al lavoro di generazioni di agricoltori, impegnati a difendere la biodiversità dei nostri territori ma anche ad assecondarne tradizioni della tavola che affondano le radici nella storia locale”. Sul totale nazionale dei prodotti a denominazione riconosciuti dalla Commissione Europea, escludendo i vini, – precisa la Coldiretti – la Lombardia detiene il 12% delle DOP e l'11,6% delle IGP.

I prodotti tradizionali – continua la Coldiretti – raccontano e custodiscono la storia dei territori. È il caso ad esempio del Bagoss, un formaggio che rappresenta l'anima stessa del piccolo comune di Bagolino (Brescia) da cui prende il nome: Bagoss, infatti, è il termine con il quale gli abitanti di Bagolino indicano sé stessi nel dialetto locale. O come il Matusc, un formaggio antichissimo e povero che in passato i contadini tenevano per sé mentre al mercato vendevano il più pregiato bitto. Realizzato ancora oggi ad Albaredo (Sondrio) è il tipico prodotto di un'agricoltura a dimensione familiare. Ci

sono poi prodotti tradizionali dal nome curioso come la slinzega, salume prodotto in provincia di Sondrio così come il violino di capra, un prosciutto dalla forma particolare che ricorda quella dello strumento musicale, o come il sugolo mantovano, una conserva di mosto d'uva di Lambrusco. Non mancano poi prodotti tradizionali dai colori inconsueti come l'asparago rosa di Mezzago (Monza Brianza), la patata bianca di Oreno (Monza Brianza) e le patate viola di Campodolcino (Sondrio) coltivate nella frazione di Starleggia a oltre 1.500 metri di altitudine, conosciute anche per le loro proprietà antiossidanti.

Secondo l'ultima Indagine Ismea-Qualivita – continua la Coldiretti – la Lombardia si trova al secondo posto nella classifica nazionale del valore della produzione DOP/IGP food, dietro solo all'Emilia Romagna, con un impatto economico pari a 1,5 miliardi di euro. Il valore dell'Italia è di circa 6,6 miliardi di euro, ciò significa che la Lombardia pesa per oltre il 20 per cento sul totale del Paese. I maggiori prodotti in termini di valore alla produzione sono il Grana Padano DOP, la Bresaola della Valtellina IGP, il Parmigiano Reggiano DOP e il Gorgonzola DOP. Scendendo nel dettaglio provinciale – afferma la Coldiretti – i due terzi del valore economico totale dei prodotti DOP/IGP della Lombardia sono realizzati in tre province: Brescia (422 milioni di euro), Mantova (384 milioni di euro) e Sondrio (234 milioni di euro). Per quel che riguarda il wine – conclude la Coldiretti – il valore alla produzione in Lombardia ammonta a 125 milioni di euro, un risultato che colloca la nostra regione al settimo posto in Italia. Le province che contribuiscono di più a questo risultato sono Brescia (58,1 milioni di euro), Pavia (51,5 milioni di euro) e Sondrio (6,3 milioni di euro).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it