

COMUNICATO STAMPA

Tra ricette e indirizzi di produttori un viaggio alla scoperta di alcuni prodotti della terra iconici della Lombardia Orientale

I prodotti della terra, dal mais per la farina Bramata, ai limoni del Garda, fino ai frutti trasformati in mostarda, senza dimenticare il riso Vialone Nano, sono alcune tra le referenze del circuito East Lombardy che contribuiscono ad affermare questa zona della Lombardia Orientale come un giacimento gastronomico erede della cultura contadina

[East Lombardy, 31 gennaio 2025] La Lombardia Orientale offre una varietà di prodotti tipici che raccontano la storia di una zona ricca di tradizioni secolari; qui nel territorio coperto da **East Lombardy**, realtà che riunisce produttori e ristoranti delle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, si ritrovano alcune eccellenze iconiche del panorama nazionale, molte delle quali corrispondono al Manifesto di *East Lombardy* (www.eastlombardy.it/it/manifesto/) in nome della cultura del **cibo sano e sostenibile**. Tra queste eccellenze si distinguono il **riso**, nella sua varietà di Vialone Nano, la **polenta**, in particolare da mais bramato, la **mostarda**, preparazione antica a base di frutta, e i **limoni del Garda**, autentica perla di una zona dove il clima è inaspettatamente mediterraneo. Tutti prodotti che rappresentano un **pilastro della cucina lombarda** e che, anche attraverso le ricette di alcuni cuochi e l'impegno di alcuni produttori *East Lombardy*, si rivolgono anche a chi è alla ricerca di piatti e prodotti di origine vegetale, a dimostrazione del fatto che questo territorio, riconosciuto a livello internazionale soprattutto per la carne e i suoi derivati, è anche un rigoglioso giacimento di prodotti della terra.

Per febbraio ecco una **mappa per un viaggio ideale nelle province della Lombardia Orientale**, tra indirizzi e referenze segnalate sul portale di *East Lombardy* (www.eastlombardy.it/it/) uno strumento agile da consultare da chi vuole saperne di più su questo territorio, in continua evoluzione culinaria, riconosciuto anche per il suo ricco patrimonio culturale.

Bergamo: terra di mais e di polenta

La polenta, piatto simbolo della cucina casalinga, è una delle preparazioni più semplici della tradizione contadina italiana che nella provincia di Bergamo trova la sua massima espressione. A conferma di quanto questa tradizione sia radicata nella zona, si deve fare sosta a Curno, piccola località dell'hinterland del capoluogo orobico, dove si trova un antico mulino di famiglia, il "**Molino eredi Innocenti**" (www.eastlombardy.it/it/produttori/bergamo/molino-innocenti-fu-giovanni/), specializzato nella produzione di mais coltivato nella bergamasca e in particolare di **farina Bramata**, ingrediente principale della polenta.

Spostandosi in città, uno degli indirizzi della rete *East Lombardy* dove assaggiare piatti tradizionali anche in veste contemporanea, è l'**Osteria Al Gigianca** (www.eastlombardy.it/it/ristoranti/bergamo/gigianca/); qui lo chef Andrea Paleni, formato nella cucina di Giancarlo Perbellini, propone tra gli antipasti un grande classico bergamasco: i **Chisöll**, piccole palline di polenta cotte sulla brace e farcite di formaggio, un tempo preparati negli alpeggi e mangiati intorno al fuoco del camino. (*Ricetta: vedi allegato*).

Brescia e suoi Limoni del Garda: parentesi mediterranea in Pianura Padana

I **limoni del Garda**, coltivati lungo le colline che si affacciano sul Lago di Garda, sono una vera perla. Il clima mite e la particolare esposizione al sole conferiscono a questi frutti un gusto intenso e profumato, ideale per preparazioni dolci e salate. Ci si deve spostare di 50km da Brescia e andare sul lago di Garda, per ritrovarsi a **Gargnano** e camminare in un borgo colorato simile a quelli della Riviera ligure, anche per il clima mite. Ed è qui che si trova l'**Antichissima Limonaia La Malora** (www.eastlombardy.it/it/producenti/brescia/antichissima-limonaia-la-malora/) la cui storia affonda le proprie radici nel XVII secolo; oggi condotta da Fabio Gandossi che l'ha ereditata dal padre giardiniere, l'Antichissima Limonaia è un'azienda agricola dove spiccano per rarità limoni centenari tra i quali anche la varietà autoctona "madernina".

Si deve ritornare a **Brescia** per una sosta golosa nella "Città delle piazze" rinomata anche per il suo Parco Archeologico, il più vasto del Nord Italia. Qui la tappa golosa in un indirizzo *East Lombardy*, riconosciuto anche dalla critica gastronomica, è da **Lanzani Bottega & Bistrot** (www.eastlombardy.it/it/) un luogo aperto come macelleria dal papà di Alessandro Lanzani (attuale patron), trasformato quindi in gastronomia e dal 2010 anche in Bistrot di stampo gourmet ma informale. Tratto distintivo della tavola di Lanzani è la freschezza della materia prima, quale è quella della mousse al limone del Garda, la loro **Delizia al limone**. (*Ricetta: vedi allegato*)

Cremona e la sua mostarda: quando la frutta si fa piccante

La Mostarda di Cremona a base di frutti canditi interi ed essenza di senape piccante, ha origini medievali ma è stato nel tardo Cinquecento che la mostarda cominciò a consolidarsi come un prodotto tipicizzato, le cui tecniche di produzione, pur con modifiche e affinamenti, la collegano a quella odierna ufficialmente compresa dalla Regione Lombardia fra le specialità agroalimentari cremonesi con l'appellativo di **PAT** - Prodotti Agroalimentari Tradizionali Lombardi.

Tra le referenze *East Lombardy*, si distingue per originalità delle varietà di materia prima utilizzata, il laboratorio artigianale **Leccornie DOC** (www.eastlombardy.it/it/producenti/cremona/leccornie-doc/) aperto nel 2002 nel comune di Pandino, tra Milano e Cremona dalla quale dista circa 50 km. La particolarità di questo laboratorio è quella di sperimentare allargando la propria gamma di proposte anche a frutti meno utilizzati per la mostarda, come per esempio i fichi, i marroni o il melone, senza tralasciare le verdure.

Diffusa nella sua versione artigianale grazie alla mano di piccoli laboratori, la mostarda è sempre protagonista nei menù dei ristoranti della zona ma solo in alcuni di essi viene preparata in cucina; tra le referenze *East Lombardy* che la propongono *home made*, si distingue la **Trattoria Via Vai** a Ripalta Cremasca (<https://www.eastlombardy.it/it/ristoranti/cremona/trattoria-via-vai/>) più precisamente nella piccola frazione di Bolzone. Questa trattoria assomiglia alle osterie di un tempo, pur essendo relativamente recente (nasce circa 30 anni fa) grazie all'impegno della famiglia Fagioli che ha saputo mantenerne l'atmosfera calda, autentica e informale.

La mostarda, ideale per accompagnare formaggi freschi ed erborinati oltre che carni perlopiù lesse, può essere preparata anche in casa con l'accorgimento di avere ottima essenza di senape e frutti ben sodi. (*Ricetta: vedi allegato*)

Mantova e il suo riso: la cremosità dei chicchi del prezioso Vialone Nano

Il riso della Lombardia Orientale è tra i più rinomati e tra le diverse varietà coltivate, il Vialone Nano (IGP) coltivato nelle risaie della provincia di Mantova, è quello che viene preferito da chi ricerca nei chicchi trasformati in risotto particolare cremosità, oltre che buona tenuta in cottura.

A poco più di 10km da Mantova, nel Comune di San Giorgio Bigarello esiste la riseria museo Riseria Il Galetto (www.eastlombardy.it/it/esperienze/mantova/ciclo-biologico-del-riso/) visitabile solo la mattina, su appuntamento), dove scoprire il ciclo biologico del riso nonché vedere gli antichi strumenti, prime fra tutte le macine, usati per la trasformazione delle piantine in chicchi. Una visita esplorativa, camminando tra le risaie, della Riseria Il Galetto per scoprire le origini della produzione del riso, ma anche per visitare, acquistandone volendo i prodotti, l'impianto moderno della riseria della famiglia Vanzini impegnata nella coltivazione di riso varietà Carnaroli e Vialone Nano (www.eastlombardy.it/it/produttori/mantova/riseria-il-galeotto/) Ci si sposta nel centro di Mantova, nell'antica Piazza delle Erbe sede del mercato fin dal Medioevo, per trovare l'Antica Trattoria Cento Rampini (www.eastlombardy.it/it/ristoranti/mantova/antica-trattoria-cento-rampini/) condotta dalla famiglia Camatti. Un indirizzo da tenere presente anche per la bella stagione quando è possibile sedere ai tavoli sotto il porticato medievale. Un menu perlopiù tradizionale, dove i risotti sono protagonisti e tra questi, con il riso Vialone Nano, anche il risotto con cuori di carciofo semplice anche per essere preparato a casa. (*Ricetta: vedi allegato*)

Per ulteriori informazioni, visita il sito <https://www.eastlombardy.it/it/>

Ufficio stampa East Lombardy

<https://www.eastlombardy.it/it/>
Studio Giornaliste Associate BonnePresse
Marianna Corte M. +39 347.42.19.001 marianna.corte@bonnepresse.it
Gaia Grassi M. +39 339.56.53.179 gaia.grassi@bonnepresse.it www.bonnepresse.it

East Lombardy

Riconosciuta con il titolo di Regione Europea della Gastronomia nel 2017, East Lombardy è una realtà che riunisce produttori e ristoratori garanti della cultura di un cibo sano, sostenibile e che rispetta la biodiversità locale. Marchio della regione gastronomica della Lombardia Orientale, ha l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'enogastronomia nelle quattro province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, supportando la notorietà delle eccellenze dei suoi produttori e dei suoi ristoratori a livello nazionale e internazionale. Con un'offerta di eccellenza sotto il profilo enogastronomico che conta circa 300 ristoratori e oltre 300 produttori, vanta 25 prodotti Dop e Igp, altrettanti vini Docg, Doc e Igt e 11 presidi Slow Food. È espressione di una cultura che da secoli punta sulle proprie risorse. Unendo le forze, i Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, e le rispettive Camere di Commercio, hanno l'ambizione di dare forma a un segnale forte, sintetizzato in un manifesto, che diventa vessillo di quella cultura del cibo che già da tempo caratterizza il territorio della Lombardia Orientale. Qui unicità e qualità del prodotto, insieme alla tipicità delle ricette, rappresentano il cuore delle attività di East Lombardy. www.eastlombardy.it