

Varese

Land of Tourism

La provincia di Varese, realtà di frontiera e terra di transito, si caratterizza dal punto di vista geografico per la varietà dei suoi paesaggi: a nord è immersa nel verde delle Prealpi, con le montagne a fare da sfondo ad una zona centrale ricca di laghi e colline, mentre a sud l'inizio della grande pianura padana dà vita ad una zona pianeggiante, fertile e ben coltivata. Questa particolare conformazione del territorio, in grado di offrire **panorami di incomparabile bellezza**, si riflette anche sulla gastronomia di Varese e sui suoi prodotti tipici: **formaggi, salumi, vino e miele** rappresentano solo alcune delle eccellenze di questa provincia, prodotti che ancora oggi vengono preparati artigianalmente secondo le antiche tradizioni. Abili ristoratori sono in grado di preparare gustosissimi piatti della terra varesina, rivisitando tradizionali ricette della cucina lombarda a base di riso, pesce di lago, selvaggina e polenta. Seguendo le nostre proposte invitiamo a scoprire sapori, luoghi e prodotti tipici che la provincia di Varese è in grado di offrire.

The province of Varese, a border county and transit land, is characterised from the geographic viewpoint by the variety of its landscapes: the north is immersed in the green of the Pre-Alps, with the mountains as a majestic backdrop for a central area rich in lakes and hills, while to the south the great Po valley opens up Northern Italy's well cultivated and fertile plains.

*The territory's singular conformation, offering **panoramas of incomparable beauty**, is also reflected in the Varese gastronomy and in its typical products: **cheeses, cold cuts, wine and honey** are but a few of the delicacies of this province, products that to this day are prepared in true artisan style according to age old traditions. Skilled restaurateurs are able to prepare tasty dishes typical of the Varese land, reviving traditional recipes of the Lombard cuisine, based on rice, fish from the lakes, venison and polenta (corn meal). Following our suggestions, we invite you to discover the flavours, places and the typical products that the Varese province is able to offer.*

Foto:
1. Prodotti tipici



TAPPA / STAGE N. 1: ANGERA il vino / the wine

Fino a tutto il 1870 il paesaggio della zona di **Angera**, lungo la sponda sud orientale del Lago Maggiore, si caratterizzava per la presenza di vigneti in grado di produrre vini di buona qualità; i torchi della Rocca d'Angera e dell'Eremo di Santa Caterina del Sasso rappresentano evidenti testimonianze storiche a conferma di questa tradizione enologica. Oggi il vino estratto dai vitigni locali si sta ritagliando uno spazio degno di nota, e i produttori locali stanno cercando di ottenere l'Indicazione Geografica Tipica "**Ronchi Varesini**" ai bianchi, ai rossi e ai rosati prodotti dalle aziende bosine.

Il nome prende spunto dalla caratteristica coltivazione a terrazzamenti (ronchi) assai diffusa nella provincia di Varese sin dai tempi di Carlo Borromeo.

L'intera produzione viene oggi assorbita dal mercato locale, principalmente ristoratori particolarmente sensibili alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio. L'intento dei produttori è che in provincia di Varese venga riconosciuta nuovamente quella vocazionalità, necessaria ad un potenziamento del settore vitivinicolo, in termini di superfici e qualità. In conclusione trovare delle bottiglie non è facile, ma chi trova un tesoro...

Foto:

2. I vini di Angera

3. La Rocca Borromeo, antica custode dei vitigni

4. Calice di vino



2

*Up to 1870 the landscape of the **Angera** neighbourhood, along Lake Maggiore's south-eastern shore, was characterised by vineyards known to produce good quality wines; the wine-presses of Rocca d'Angera and the Santa Caterina del Sasso Hermitage furnish distinct historical proof confirming this winemaking tradition. Nowadays, the wine extracted from local vines is carving itself a niche worthy of note, and local authorities are applying for the Typical Geographic certification as "**Ronchi Varesini**" for the whites, reds, and rosé produced by the "bosine" wine-making companies. The name recalls the characteristic terraced cultivation ("ronchi"), common to the Varese province ever since the times of Carlo Borromeo.*

The entire production is currently absorbed by the local market, mainly by restaurateurs particularly sensitive to the valorisation of the territory's "native" eno-gastronomy products. Producers are aiming to have the Varese province once again acknowledged for its rediscovery of that vocation essential to the enhancement of the wine-making sector, both in terms of terrain extent and quality. In conclusion, finding bottles won't be easy, but, one could find a treasure...



2



4

3

TAPPA / STAGE N. 2: LAVENO MOMBELLO il miele / the honey

Il miele è un alimento naturale, ricco di sali minerali e vitamine; è prodotto dalle api, che rielaborano il nettare raccolto dai fiori o dalla melata di gran parte delle piante. Il nettare viene in seguito deposto nei favi dell'alveare, dove prosegue il processo di elaborazione e di evaporazione dell'acqua. Il miele prodotto viene poi estratto dalle celle poste sui mielari, mediante disopercolazione (apertura del tappo di cera) delle cellette e centrifugazione a freddo. Viene filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo. Il "Consorzio Qualità Miele Varesino", che ha lo scopo di salvaguardare il miele prodotto in provincia di Varese sia in sede di produzione che in sede di commercializzazione, tutela tre tipi di miele:

il **miele millefiori**, di sapore gradevole e variabile in base alla zona di produzione e aroma forte, è ricavato dal polline di fiori diversi e dalla melata di più piante. Ottimo per la preparazione di dolci casalinghi e per la prima colazione;

il **miele di acacia**, di colore leggermente ambra-to, aroma delicato e sapore molto dolce. E' indicato per accompagnare formaggi pecorini stagionati e frutta fresca di stagione;

il **miele di castagno**, con un aroma forte, leggermente amaro, di colore scuro tendente al nero. Si accompagna perfettamente a formaggi stagionati di capra e misto capra vaccino.

Il miele in cucina è un ingrediente più antico dello zucchero, ed è ancora oggi utilizzato per preparare molti dolci tradizionali e sempre più apprezzato è l'abbinamento del miele in con alcuni tipi di formaggio.

Foto:

5.- 6. Varietà di miele varesino

7. Il lago Maggiore dalla funivia di Laveno



5

Honey is a natural food, rich in mineral salts and vitamins; it is produced by bees, through the re-processing of nectar gathered from the flowers or the gummy substance (melata) found on many plants.

The nectar is then collected in the honeycombs of the beehives, where the elaboration process and water evaporation continues. The honey produced is then extracted from the cells on the upper frames, through disopercolating (by uncapping the wax "cork") of the small cells and cold centrifugation. It is then purified by filtering and left to mellow in the maturation containers.

The "Consorzio Qualità Miele Varesino", whose aim is to safeguard the honey produced in the Varese province, at both the production stage as well as at marketing time, protects three types of honey:

The strongly scented, floral Millefiori honey, whose pleasant flavour varies according to the area of production, is extracted from the pollen of different flowers and from the gummy substance (melata) found on many plants. Ideal for home baking and for breakfast;

The slightly amber coloured acacia honey has a delicate aroma and a very sweet flavour. It is perfect with seasoned sheep cheeses and seasonal fresh fruit;

The slightly bitter chestnut honey has a strong

aroma with dark colouring, shading to black. It pairs perfectly with seasoned goat and mixed goat-cow cheeses.

In the kitchen, honey is an ingredient that dates further back than sugar and, to this day, is still used to prepare many traditional cakes and sweets, while the combining of honey with certain types of cheeses is becoming ever more appreciated.



6

7



3

TAPPA / STAGE N. 3: LUINO la formaggella / the formaggella

La **formaggella del luinese** è un formaggio a pasta molle prodotto utilizzando esclusivamente latte intero e crudo di capra; la fase di stagionatura, che avviene in celle ad umidità controllata o in cantine ad umidità naturale, dura almeno 20 giorni. La pasta della formaggella del luinese è bianca, morbida e compatta, ed emana un profumo intenso e pieno che aumenta di intensità con la stagionatura; è un formaggio apprezzato per il suo gusto dolce, ma allo stesso tempo intenso, tipico dei formaggi ricavati da latte di capra.

La formaggella è ormai da tempo il prodotto di punta delle aziende agricole delle valli luinesi (l'area di produzione comprende circa 70 comuni) e sempre più insistentemente si sta facendo strada sulle tavole degli appassionati. La formaggella del luinese è in procinto di ottenere la **Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)**, il prestigioso attestato europeo di originalità e purezza. Sono due le specie caprine dalle quali si ricava il latte per produrre la formaggella: la "**Camosciata delle Alpi**" e la "**Nera di Verzasca**". Proprio quest'ultima è stata scelta come logo della formaggella: una testa di capra su uno sfondo rosso è infatti riportata sull'etichetta che viene apposta a ciascuna forma.

Foto:

8. Formaggelle del luinese

9. Luino: porto vecchio

10. Maschio di capra domestica



8

*The **formaggella del Luinese** is a soft cheese produced by the exclusive use of raw, full-cream goat milk; the seasoning stage takes place in controlled-humidity cells or in naturally damp cellars, and lasts at least 20 days.*

*The paste of the formaggella del Luinese is white, creamy and compact, with a full, concentrated fragrance that increases as the seasoning progresses; this is a cheese that is appreciated for its sweet yet intense flavour, typical of cheeses produced from goat milk. For some time now, the formaggella has become the top product of the Luinesi valleys agricultural firms (the area of production encompasses about 70 municipalities) and is ever more insistently making its way to the tables of appreciative fans. The Luinese formaggella is about to receive the **Protected Origin Denomination (D.O.P.)**, the prestigious European qualification certifying its origin and purity.*

*The milk used in the production of the formaggella is obtained from two species of goat: the "**Camosciata delle Alpi**" and the "**Nera di Verzasca**", the latter actually being the one chosen as the formaggella's logo: in fact, the label on the packaging of each cheese shows a goat's head on a red background.*



4



10

9

TAPPA / STAGE N. 4: CURIGLIA, MONTEVIASCO E PIERO il violino di capra / goat "violin"

Nelle montagne della **Val Veddasca** si usa ancora oggi preparare il "**violino**", uno speciale prosciutto ottenuto dalle cosce di capra o pecora allevata allo stato semibrado. Deve il suo nome alla forma che assume e al modo in cui viene affettato: la zampa funge da manico mentre la massa muscolare rappresenta la cassa armonica, e lo si impugna come un violino tenendo il coltello come fosse un archetto. Il "violino" viene tuttora preparato artigianalmente; i pezzi vengono salati ed aromatizzati con aglio, lavati con vino rosso e sfregati con bacche di ginepro, e vengono poi lasciati stagionare per un periodo che varia da tre a sei mesi. E' un prosciutto in grado di sprigionare profumi e sapori intensi e delicatamente speziati, che viene apprezzato per il suo gusto particolare e impareggiabile e per la facile digeribilità. La produzione del "violino" è ancora legata a schemi il più delle volte familiari, e ciò lo rende una rarità che molti buongustai ricercano nelle zone di produzione; un **prodotto talmente raro** e apprezzato che è stato provvisto del "Presidio" per la salvaguardia e lo sviluppo della sua qualità dal Movimento Slow Food.

Foto:

- 11. Val Veddasca
- 12. Mulini di Piero
- 13. Violini di capra

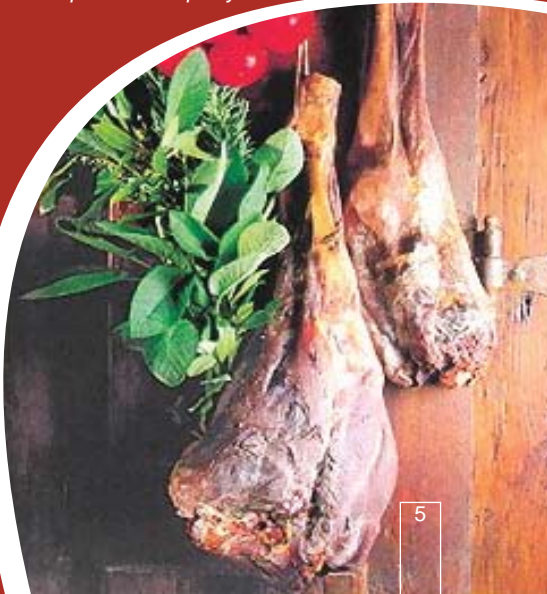


12



11

*To this day, in the mountainous **Val Veddasca** area, the "**violino**" is still produced. It is a special leg of ham using the thighs of goats or sheep bred in semi-wild state. It owes its name to the shape it acquires and to the way in which it is sliced: the leg is used as the handle while the muscular mass represents the sound box, and it is cradled like a violin, with the knife being held as if it were the violin's bow. This "violin" is still prepared nowadays as it was by the artisans of long ago; the pieces are salted and flavoured with garlic, washed in red wine and rubbed with juniper berries, being then left to season for a period that varies from three to six months. It is a ham that releases an intense and delicately spiced fragrance and flavour, appreciated for its particular and incomparable taste as well as its easy digestibility. Production of the "violin" is still linked to mainly family run businesses, and this makes it into the sought after rarity that brings many gourmets to the actual production areas; a **product so rare** and appreciated that a supervisory body ("Presidio"), has been provided by the "Slow Food Movement" for its safeguarding and the development of its quality.*



5

13

TAPPA / STAGE N. 5: CANTELLO gli asparagi / the asparagus

Cantello, piccolo centro sul confine svizzero, deve la sua fama alla produzione di un tipo molto particolare di asparago, diverso da quello che si trova normalmente in commercio; è un **asparago bianco, con punta rosata**, che resta consistente e saporito anche dopo la cottura. Si narra che fu la famiglia Baj ad introdurre la coltivazione dell'asparago a Cantello, imponendola a mezzadri ed affittuari per sopperire alle scarse condizioni produttive e di mercato delle coltivazioni agricole tradizionali di quel tempo. La fama dell'asparago di Cantello esplose letteralmente negli anni '30 fino alla metà degli anni '60. In quegli anni, con l'avvento della meccanizzazione, molti produttori abbandonarono la coltivazione dell'asparago; oggi, però, dopo i periodi di scarsa produzione degli anni '70 e '80, la coltivazione è ripresa e dai 20 quintali di raccolto annuo della fine degli anni '90 si è passati a più di 150 quintali del 2004. L'asparago che consumiamo come ortaggio è in realtà il turione, il giovane fusto che spunta dal terreno dal rizoma sotterraneo, detto zampa. La raccolta inizia alla fine di marzo e continua sino a maggio-giugno. I giovani germogli sopportano temperature anche di -15°, cosa che ne rende possibile la coltivazione in collina e nelle valli della Pianura Padana. Cantello è una delle ultime zone, con Mezzago (Mi) e Cilavegna (Pv), di produzione dell'asparago in Lombardia, e ogni **seconda domenica di maggio** viene organizzata una **sagra** con vendita e assaggi di questo prelibato ortaggio.

Foto:

14.-16. Asparagi in mazzo

15. Cantello: chiesa di Santa Maria in Campagna



14

Cantello, a small village close to the Swiss border, owes its fame to the cultivation of a very particular type of asparagus, quite different to that normally found in commerce; it is a **white asparagus, with a rosy tip**, that retains its consistency and flavour even after cooking. It is said that the Baj family introduced the cultivation of this asparagus in Cantello, imposing it on the share-croppers and land tenants to make up for the limited productive and market conditions of the traditional agricultural cultivation of that period. The fame of the Cantello asparagus literally exploded during the Thirties until the mid Sixties. In those years, with the advent of mechanisation, many producers abandoned the asparagus cultivation; however nowadays, after periods of scant production in the Seventies and Eighties, cultivation has picked up again, and from a yearly harvest of 20 quintals at the end of the Nineties, we have progressed to more than 150 quintals in 2004. The asparagus that we eat as a vegetable, is actually the turion, the young shoot that sprouts from the underground rhizome. Picking starts at the end of March and continues through to May-June. The young sprouts withstand temperatures of even -15°, which makes cultivation possible on the hills and in the valleys of the Po Plains. Cantello, together with Mezzago (Mi) and Cilavegna (Pv), are the last areas in which asparagus cultivation is found in Lombardy; every **second Sunday of May** a **village feast** is organised during which this delicious vegetable can be tasted as well as bought.



6



15

16

TAPPA / STAGE N. 6: VARESE il gorgonzola DOP / the gorgonzola DOP

Il **gorgonzola** è un formaggio da tavola a pasta molle che si ricava da latte vaccino intero pastorizzato, versato in caldaie alla temperatura di circa 30° con l'aggiunta di fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. Dopo le marcature d'origine, la forma di formaggio viene avviata alla salatura e quindi alla stagionatura; quando la forma è ancora tra le tre e le quattro settimane, ha luogo la foratura con particolari aghi metallici che permettono all'aria di entrare nella pasta ed originare le caratteristiche screziature verdi/blu (la cosiddetta erborinatura). Il gorgonzola è un formaggio che si caratterizza, oltre che per il tipico **aspetto screziato**, soprattutto per il suo **sapore particolare e leggermente piccante**. Sembra che anticamente questo formaggio venisse chiamato "stracchino", parola che deriva da "stracco" ovvero stanco, in riferimento alle transumanze delle mandrie di vacche dalle Alpi alla Val Padana. Il nome gorgonzola deriva invece dall'omonima cittadina alle porte di Milano, dove questo famoso erborinato sarebbe stato prodotto per la prima volta nell'anno 879. Negli anni novanta la Comunità Europea ha riconosciuto il formaggio gorgonzola e lo ha registrato il 12 giugno 1996 nella lista dei prodotti **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** con Reg. Cee n. 1107/96. Da allora una severa legislazione stabilisce gli standard di produzione, la zona circoscritta di raccolta del latte e di stagionatura; il **territorio del gorgonzola DOP**, infatti, comprende le province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, **Varese**, Verbania, Vercelli e la zona di Casale Monferrato in provincia di Alessandria. Inoltre ogni forma di gorgonzola viene marchiata all'origine riportando l'indicazione del produttore; il Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola, creato nel 1970, vigila affinché le norme vigenti vengano rispettate in Italia e all'estero.

Foto:
17.-18. Gorgonzola D.O.P.
19. Il lago di Varese



18



17

Gorgonzola is a soft table cheese produced from whole pasteurised cow's milk, poured into container units at a temperature of about 30°C with the addition of fermented milk bacteria, rennet and penicillin spores. Once branded to show the origin, the cheese proceeds to the salting and seasoning stages; when the cheese is still only three or four weeks old, it is pierced with special metal needles that allow air to enter the paste, causing the typical green/blue streaks (the so-called erborination). Gorgonzola is a cheese that apart from its typical **streaked appearance**, is furthermore characterised by its **particular and lightly piquant flavour**. It would seem that in ancient times this cheese was called "stracchino", a word deriving from "stracco", in other words tired, referring to the transhumance of the cow herds from the Alps to the Po Valleys. The name "gorgonzola", instead, derives from the town of the same name bordering on Milan, where this famous erborinated cheese would seem to have been produced for the first time in the year 879. In the Nineties, the European Community officially acknowledged gorgonzola cheese, registering it in the listing of **DOP products (Denomination of Protected Origin)** on June 12, 1996, with EEC Registration No. 1107/96. From that moment on, stringent legislation establishes the production standards, the circumscribed area in which the milk collection and the seasoning take place; **gorgonzola's DOP territory** in fact, encompasses the provinces of Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milan, Novara, Pavia, **Varese**, Verbania, Vercelli and the Casale Monferrato area in the province of Alessandria. Furthermore, each head of gorgonzola is branded at the origin, indicating the producer; the Consortium for the Protection of the Gorgonzola Cheese, which was created in 1970, makes sure that the norms in force are complied with both in Italy and in foreign countries.



19

7

TAPPA / STAGE N. 7: GAVIRATE i “brutti e buoni” / the “ugly and good”

Nel lontano 1878 un pasticcere di **Gavirate**, piccolo centro sul lago di Varese, studiò e realizzò con raffinata arte dolciaria dei piccoli dolci artigianali, i “**brutti e buoni**”, a base di albume, mandorle dolci, nocciole, zucchero e vanillina. Grazie a queste delizie Costantino Veniani divenne uno dei pasticceri più noti non solo di Gavirate ma di tutta la provincia di Varese, e i “brutti e buoni” rappresentarono il richiamo simbolico di questa ridente cittadina. Si tramanda, infatti, che anche la Regina Elena, quando si recava a Ternate a far visita alla Contessa Leopardi, passasse da Gavirate per acquistare questi speciali dolcetti, e che Giuseppe Verdi, nei suoi periodi di riposo a Cuasso al Monte, si recasse spesso a Gavirate richiamato dalla fama dei “brutti e buoni”.

Di forma rotonda ma irregolare, **croccanti** e dal caratteristico **sapore di mandorla e nocciola**, incartati in coppia come caramelle, non solo vengono prodotti ancora oggi artigianalmente dalle pasticcerie di Gavirate, ma sono oramai imitati anche oltre i confini locali.

Foto:

20. Il Chiostro di Voltorre (Gavirate)

21-22. I dolci “brutti e buoni”



20

As far back as 1878, a confectioner in **Gavirate**, a small town on the Varese lake, thought up and created with refined confectionery art, the little handmade pastries that would become known as “**brutti e buoni**” (ugly and good), made of egg whites, sweet almonds, hazel nuts, sugar and vanilla essence. Thanks to these delicacies Costantino Veniani became one of the best known confectioners, not only in Gavirate but in all the Varese, with the “brutti e buoni” representing a symbolic “recall” to this pleasant lakeside town. In fact, legend has it that even Queen Elena, on her visits to Countess Leopardi in Ternate, used to pass through Gavirate to buy these special pastries, and that Giuseppe Verdi, while vacationing in Cuasso al Monte, would often go to Gavirate, beckoned by the famous “brutti e buoni”. Round but irregularly shaped, **crisp** and with a characteristic **almond and hazel nut** flavour, they are wrapped in pairs, like sweets; not only are they still nowadays produced in Gavirate’s confectioneries in true artisan style, but they are copied even well beyond the local boundaries.



8

21



22