
Al Meeting di Rimini degustazioni di prodotti dei territori della Lombardia

Categorie: Agricoltura, sovranità alimentare e foreste

[Regione Lombardia](#) protagonista quest'anno al Meeting di Rimini con i prodotti tipici, le produzioni di qualità e le tradizioni di trasformazione dei prodotti locali.

Ogni giorno, grazie a Ersaf (l'Ente regionale servizi agricoltura e foreste della Lombardia), l'agricoltura dei diversi territori, con le distintività di ogni angolo della nostra regione, sarà in vetrina e declinata attraverso degustazioni, percorsi sensoriali e veri e propri 'incontri' con i profumi e i sapori della tradizione.

“Cibo e vini lombardi tornano al Meeting per offrire ai visitatori un [assaggio delle eccellenze](#) che la nostra regione produce in territori differenti tra loro ma tutti straordinariamente unici – ha commentato l'assessore regionale [Alessandro Beduschi](#) (Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste) -. Dalle montagne ai grandi laghi, fino alla fertile pianura padana che fa dell'**agricoltura lombarda la prima in Italia per PIL**, si crea ogni giorno un patrimonio immenso che conta **75 produzioni DOP e IGP** tra vino, formaggi, salumi, olio, prodotti ittici e miele, a cui si aggiungono centinaia di specialità dei territori, ognuna delle quali rappresenta un **biglietto da visita** che per conoscere borghi e luoghi più o meno noti della Lombardia”.

“Compito della Regione – ha concluso l'assessore – è **sostenere** ogni giorno questo **sistema produttivo** fatto da grandi realtà che si affiancano a piccoli artigiani, con la missione di doverle difendere da chi vuole 'appiattare' le tipicità, ridurle a dati in etichette fuorvianti o, ancor peggio, attaccarle sui mercati con pallide imitazioni”.

Secondo dati Coldiretti (2023) ammonta a oltre 120 miliardi il valore del falso Made in Italy agroalimentare nel mondo.

Al Meeting di Rimini prodotti della Lombardia: il programma delle degustazioni

Domenica 20 agosto

– ore 15, 'Morbidezze padane' da scoprire, in un viaggio tra i formaggi e i vini del territorio. Protagonisti per il **Lodigiano** la raspadura, la crescenza e la ricotta; si aggiungono la Molana, formaggio a pasta cruda, molle, da fresco (15 giorni) a breve stagionatura (20-40 giorni), prodotto con latte bovino intero pastorizzato in provincia di Pavia nell'**Alto Oltrepò Pavese**; il Quartirolo, formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino crudo, o pastorizzato, e il Salva Cremasco, un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni. A corredo della prima degustazione il Salame **mantovano**, il dolce Treccia d'Oro di **Crema**, accompagnati dall'Igt Verdea, vino fresco e leggero prodotto a **San Colombano al Lambro** (MI) e Lambrusco mantovano.

– ore 18, per l'appuntamento con 'Il Gioco dell'Oca' è prevista una selezione di sei salumi a base d'oca; a seguire degustazione di Offelle di Parona, tipico biscotto ovale della Lomellina, accompagnato da Riesling italiano e Chiaretto della Valtenesi.

Lunedì 21 agosto

Protagonisti quattro formaggi: Casanova, Nizzano, Blu di Capra e Capracanta. Tra i salumi non può mancare il Varzi, insieme alla Filzetta, salame pregiato ottenuto da suini pesanti nazionali, e al Cucito, prodotto di eccellenza dalla stagionatura prolungata. Per concludere torta di mandorle e Bonarda e Metodo classico.

– ore 18, 'Oro verde e oro giallo di Lombardia', in un percorso sensoriale tra gli erborinati di latte, due passiti del territorio e una birra del progetto Luppolo: Gorgonzola, Strachitunt, Erborinato di capra, Celtico e Blu di Bagnoli. A corredo praline di formaggio, Sangue di Giuda e Mantopass, passito bianco dell'**Alto Mincio**.

Martedì 22 agosto

– ore 15, per i 'Profumi e sapori della **Valchiavenna**', con vini, formaggi d'alpeggio, salumi della tradizione contadina chiavennasca, protagonisti il Grasso d'alpe della Val di Lei, la provola e lo stagionato di capra e il Furmacc del Feen. Tra i salumi l'immane bresaola chiavennasca, con lo speck di Chiavenna e il filetto di suino stagionato. Ad accompagnare il biscotto Prosto come dolce, vini Metodo classico e Orange (prodotti con uve a bacca bianca e vinificati come il rosso).

– ore 18, con 'Quando la capra parla' sarà possibile scoprire l'unicità dei prodotti delle piccole aziende ovicaprine dell'area **varesina**. Focus su Formaggella Luinese, Quadrotto di capra, Duetto, Stagionato e Ginestrina, salamini di capra, amaretto di Gallarate e due vini dei Ronchi varesini.

Mercoledì 23 agosto

– ore 15 '**Bergamo** racconta le sue valli', con i profumi di formaggi, vini e salumi bergamaschi. Formai dei Mut, Branzi fresco e stagionato, Taleggio Dop e Antico Stracchino. Tra i salumi la bresaola orobica, il prosciutto crudo Ca del Botto di Ardesio, il lardo e la pancetta bergamasche. Torta di San Biagio come dolce, tutto accompagnato da vini della Valcalepio.

– ore 18, 'Parco del Ticino, un territorio con le sue eccellenze' contadine in abbinamento a vini delle colline del **Milanese** e una birra del progetto Luppolo. Protagonisti tre formaggi prodotti nell'area del Parco, Lonzardo, crudo stagionato, salame e coppa tra gli affettati. A seguire il biscotto del Parco, accompagnato da Capriano del Colle e Merlot camuno.

Giovedì 24 agosto

– ore 15, '**Brescia** tra lago e montagna', per incontrare la tradizione norcina di Pozzolengo. Silter, Bagoss, Nostrano della Valtrompia, Sabbio e Conca i formaggi protagonisti, insieme a lonzino e coppa. Per concludere il Bussolano come dolce, accompagnato da Lugana e Franciacorta.

valtellinesi. Bitto, Casera e Matusc, formaggio povero del contadino, tra le proposte, insieme a bresaola, slinzega e mortadella di fegato. Immancabile la bisciola valtellinese, accompagnata dai vini Rezia (bianco) e Sassella.

Alla fine di ogni incontro sarà presentato un dolce tipico della tradizione dolciaria di Lombardia, direttamente legato all'area territoriale protagonista della degustazione.