



SORICO

Domaso

Gravedona

Stazzona

San Siro

Corrido

Porlezza

Grandola ed Uniti

MENAGGIO

Bellagio

Lenno

Lezzeno

COMO

L'AGROALIMENTARE LE VIE DEL GUSTO



105

Il numero dei panificatori è altissimo, altrettanto quello dei pasticceri. Non mancano i pescatori, i produttori di miele e i laboratori per la lavorazione del latte e del formaggio. Un settore, quello agroalimentare, che testimonia la capacità artigiana di recuperare le tradizioni antiche, aggiornandole con nuovi prodotti, seguendo il cambiamento del gusto e, soprattutto, rispettando le rigorose normative che regolano la produzione e la conservazione degli ingredienti.

ARREGNO**22010****PANIFICIO PASTICCERIA ALIMENTARI di Enrico Acquistapace e C. s.n.c.**panificio e pasticceria
via Garibaldi 8

031/821236

BELLAGIO**22021****APICOLTURA GA.GI.**apicoltura
Cascine Gallasco, frazione Guello

031/964770

Salendo da Bellagio in direzione del Ghisallo si lascia a sinistra la statale per Lecco e ci si inerpica sul monte San Primo. A ogni tornante si è distratti dalla struggente bellezza del luogo e soprattutto dalla vista di Bellagio e di tutto il centro lago. Quanto più si sale si infittiscono i boschi e si diradano le case, finché, arrivati in cima si rimane stupiti nel ritrovarsi in un borgo da favola. Piegando a destra verso Guello e seguendo le indicazioni "Gallasco" per una strada che si fa via via sempre più impervia, si sbuca in una radura dove sorge una cascina che è sede dell'apicoltura Ga. Gi.

La riservatezza di chi sceglie un'attività artigianale come quella dell'apicoltura nei boschi di montagna, lontano da occhi indiscreti e più rispondente a una scelta di vita che di pura convenienza economica, si legge nello sguardo dolce e timido



della signora che ci accoglie e si limita a declinare la ragione sociale, mostrando incredulità per il nostro arrivo e un malcelato atavico timore verso il forestiero.

In piedi, in mezzo a un cortile di terra rubato al prato circostante dall'incessante becchettare di galline, galli e papere,



la signora spiega che l'attività è stata avviata nel 1970, sull'onda dell'autentica passione che il marito nutrivava per il mondo delle api e per la loro efficienza "tecnologica" e organizzativa, che nulla ha da invidiare alle moderne strategie ergonomiche.

Mentre parla continua a sorprendersi del nostro interesse. Per lei e suo marito le api sono una presenza del tutto naturale e scontata e il fatto che ci si possa spostare da Como e arrampicarsi per una strada disagiata, inoltrandosi nel bosco al solo scopo di incontrarli, è fonte di divertimento stupore. L'apicoltura Ga.Gi. dispone sul monte San Primo di circa cen-

tocinquanta arnie dalle quali si ricavano vari tipi di miele stagionale e di suoi derivati: miele di castagno, di acacia, di tiglio, millefiori, melata, polline, propoli e pappa reale.

Questi prodotti vengono offerti al pubblico direttamente in cascina, dove è stato attrezzato vicino ai locali di smielatura un locale di vendita con esposizione di vasi e vasetti di varia pezzatura.

La distribuzione è assicurata anche da alcuni negozi di alimentari dei paesi contigui e dai mercatini di prodotti tipici dell'intera provincia.

L'apicoltura Ga.Gi. aderisce al consorzio "Sapori di Terra - Sapori di Lago".

AZIENDA AGRICOLA "I DRENN"

azienda agricola
via dei Pini 10

031/964773

A quattro chilometri circa da Bellagio, lungo la strada che conduce al Ghisallo, si svolta a sinistra per la località Chevrio e si seguono le indicazioni per l'azienda agricola "I Drenn". Ci accoglie Isacco, anima, mente e braccio della ditta, insieme alla signora Cristiana. Innanzitutto il nome: *drenn* nel dialetto locale significa "frutti di bosco" ed è stato suggerito dieci anni fa agli attuali titolari dai nonni,

quando ebbe inizio l'attività. Tutto nasce dalla trasformazione del latte di dieci mucche di razza bruno alpina e di dieci capre. Isacco con la sola collaborazione di due aiutanti, in un piccolo, ma lindo e ben attrezzato capannone, produce formaggi di svariati tipi, sia vaccini sia caprini. In senso cronologico il primo a essere prodotto è stato il formaggio al sale fresco di giornata, poi il "baleggio", il cui



nome deriva da un semplice adattamento linguistico-geografico che accosta il taleggio a Bellagio. Ci sono poi i formaggi stagionati, il cui invecchiamento può protrarsi fino a un anno. Ma la vera specialità sono i formaggi al seme di finocchio, al pepe o con altre spezie che possono cambiare di volta in volta a seconda dell'estro creativo di Isacco: nel suo ricco ricettario sperimenta sempre nuove soluzioni e non solo per quanto riguarda

gli ingredienti, ma anche per le forme e la presentazione.

Oltre ai formaggi "I Drenn" producono yogurt e, da poco, marmellate di lampogni, mirtilli, more, fragole di bosco, albicocche e prugne. Tutta la frutta è coltivata in loco e lavorata a mano senza aggiunta di conservanti e coloranti. La vendita avviene solo direttamente nei locali dell'azienda che aderisce al consorzio "Sapori di Terra - Sapori di Lago".

COOPERATIVA DI PESCA SANT'ANDREA

cooperativa di pesca
piazza Sant'Andrea 3/4

031/950501

Poco prima di arrivare a Bellagio da Como, lungo la strada Lariana, sulla destra, si raggiunge una piazzetta dove, dirimpetto a una fontana, ha la sua sede un'azienda che probabilmente molti ignorano e che pochi pensano esista ancora: la cooperativa di pesca Sant'Andrea.

I tre pescatori che l'hanno costituita si sono ispirati all'idea che anche questa attività aveva bisogno di aggiornarsi nelle sue forme organizzative e nel marketing e che i suoi "cultori" dovevano evolvere da "raccoltori di prodotto" a "imprenditori-produttori" che non si occu-

pano solo di pescare ma anche di trasformare, valorizzare e commercializzare il pesce, catturandolo nel rispetto delle classi preriproduttive e delle quantità strettamente necessarie.

La cooperativa ritira quotidianamente il pesce dai propri soci e da alcuni dei 68 pescatori professionisti che operano attualmente sul lago di Como nei suoi due rami, vendendolo, dopo averlo lavorato, sia alla clientela privata, sia ai ristoranti come prodotto fresco o conservato. Il centro per la lavorazione del pescato è conforme alle attuali normative igienico-sanitarie e tutte le strutture e i prodotti



sono sottoposti a controlli periodici come previsto dalle leggi vigenti. La cooperativa applica inoltre il Piano di Autocontrollo HACCP.

Le lavorazioni per ottenere prodotti tipici, come i missoltini, gli squarconi, il pesce affumicato e il carpione, si avvalgono tuttora di ricette e ingredienti esclusivi, anch'essi tramandati di generazione in generazione. La cooperativa si propone non solo di rispettare la tradizione, ma anche di promuovere la qualità del pesce pescato nel lago di Como.

I prodotti principali sono: il coregone, che è presente nel lago in due specie, il lavallo introdotto nel 1885 e la bondella introdotta nel 1970, ed è proposto come pesce intero, filettato, essiccato e affumicato; l'agone, che è un clupeide come l'aringa e la sardina, viene commercializzato prevalentemente dopo essere stato essiccato al sole e posto in barili a raggi concentrici pressati e intercalati con foglie di alloro del lago, ed è meglio cono-

sciuto con il nome dialettale tipico di "missultin"; l'alborella, un ciprinide un tempo diffusissimo nel lago e attualmente piuttosto raro (tanto da creare problemi ai suoi predatori come il persico, il cavedano, la trota di lago e il luccio), che viene offerta fresca per frittiture e carpioni; il pesce persico, che sta quasi scomparendo, tanto che molto pesce chiamato con questo nome e cucinato nei ristoranti del lago arriva in realtà da molto lontano; il cavedano e il pigo, poco noti commercialmente, ma molto apprezzati dai consumatori soprattutto come paté e sotto forma di prelibato filetto essiccato chiamato "squartun"; la bottatrice, simile al merluzzo, che si può trovare tutto l'anno ma si cattura soprattutto in gennaio, febbraio e marzo, è nota a pochi estimatori e meriterebbe una maggiore diffusione.

La Cooperativa Sant'Andrea è aperta al pubblico tutte le mattine, tranne il lunedì, dalle ore 8.30 alle 12.30.

FANTONI ANDREA

pescatore professionale
via Melzi D'EriI 9

339/1263598

FANTONI IGOR

pescatore professionale
via Domenico Vitali 24

031/951544

FANTONI PAMELA

pescatore professionale
via Domenico Vitali 24

GILARDONI ROBERTA

pescatore professionale
Via Domenico Vitali 24

GILARDONI STEFANIA

gelateria
via Garibaldi 44

031/950755

LATTERIA SOCIALE COOPERATIVA DI BELLAGIO

latteria
via Alessandro Volta 36

031/950423

Poco fuori Bellagio, nei pressi di un distributore, si intravedono alcune vecchie case ben conservate. L'impressione è quella di un piccolo borgo antico o di quel che resta delle dipendenze di una tenuta patrizia d'altri tempi. Una strada acciottolata dalla pavimentazione consunta, ma

dalla geometria quasi perfettamente intatta, ci conduce alla sede della latteria sociale, dopo una sosta per ammirare una curiosa lapide perfettamente conservata sulla facciata di una casa adiacente, che informa come lì il proprietario Jacopo Rezia, che probabilmente vi trascorrevva



le vacanze, avesse ospitato Volta e Parini. La cooperativa è stata costituita nel 1933 e ha incominciato a funzionare nel 1934 con lo scopo di raccogliere, trasformare e commercializzare i prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte proveniente dalle stalle dei soci, tutti coltivatori diretti. L'attività non ha mai subito interruzioni, sopravvivendo agli eventi politici ed economici che da allora si sono susseguiti. Nel corso del tempo si è sempre attribuita molta importanza all'innovazione tecnologica e all'aggiornamento delle strutture, senza mai alterare la genuinità dei prodotti.

Il latte lavorato è di esclusiva produzione dei soci. Attualmente sono dodici, tutti attivi nel Triangolo Lariano, e possiedono un totale di circa duecento mucche, che per sei o sette mesi vengono mantenute al pascolo brado, accorgimento indispensabile per ottenere una perfetta genuinità ed eccellenza del latte. Fra i prodotti principali ricordiamo la panna di centrifuga fresca che consente di ottenere il burro nostrano. Vasta è la scelta di formaggi: il magro di Bellagio che viene avviato al consumo dopo una stagionatura di 40/50 giorni, presenta una crosta

di color grigio-rosa, una pasta leggermente elastica con assenza di sapore amaro e un gusto leggermente acidulo e viene utilizzato per la preparazione dei piatti tipici lariani quali la polenta *uncia*, il *tocc* e i pizzoccheri; il semigrasso di Bellagio, abbastanza simile al precedente; il grasso di Bellagio che viene messo in vendita dopo 50/60 giorni di stagionatura, ha una crosta di colore grigio-giallo, una pasta leggermente elastica senza retrogusto amaro, ma leggermente dolce ed è un ottimo formaggio da tavola; la caciotta dolce di Bellagio e i cremini nostrani, che sono ottenuti con latte vaccino, spurgo in telo e impasto con sale e si caratterizzano per un sapore dolce con un retrogusto leggermente acidulo. Da ultimo si ricorda il *zincarlin del Sanprin*: ottenuto da latte vaccino, con spurgo in telo e impastato con sale e pepe, ha forma caratteristica a cono tronco, gusto saporto e leggermente piccante se fresco, più accentuato se stagionato.

La commercializzazione avviene direttamente nel negozio adiacente ai laboratori oppure tramite distribuzione a una clientela affezionata nell'ambito dei confini provinciali.

MAZZEO IDA

gelateria

via Salita Serbelloni 34

031/951523

MOLINARI LIVIO

panificio

via Regina Margherita 20

PASTICCERIA CASTELLI di Marco Gandola e C. s.n.c.

pasticceria e gelateria

via Garibaldi 19

031/950444

PONZINI ITALO CRISTIAN

pescatore professionale

via Vitali 32

031/950350

PONZINI SILVIO

pescatore professionale

via Vitali 32

031/951231

SALA ALESSANDRO

pescatore professionale

via S. Abbondio 7

031/951965

SANCASSANI ANGELO

pasticceria

piazza Dei Canestri 14

031/950440

BENE LARIO**22010****BIANCHI AMALIO**

panificio

via Pio XI 7/C

0344/31168

BLEVIO**22020****TROMBETTA GIOVANNI BATTISTA**

panificio

via Enrico Caronti 46

031/419550

CARLAZZO**22010****CARELLA ALBERTO INSEGNA STOP! PIZZA**

pizza d'asporto

via Regina 51

338/8305541

DAL SICILIANO di Tommaso Trapani

rosticceria, pizzeria e gastronomia da asporto

via Statale 56

PANIFICIO SELVA di Gianpaolo Selva e C. s.a.s.

panificio e pasticceria

via Statale 9, località San Pietro

0344/70083

CERANO D'INTELVI**22020****PANIFICIO GUERRINI di Ivan Guerrini e C. s.n.c.**

pasticceria e produzione ravioli

via Mulini 15

031/817386

Pietanza antica tipica della zona di Bellagio, il *tocc* è preparato con ingredienti “poveri”: acqua, farina per polenta, sale, burro, formaggio magro.

Rispetto agli altri piatti tipici a base di polenta del lago e delle valli del territorio lariano (polenta taragna, polenta uncia...) il *tocc* possiede la caratteristica di un preciso rituale nella sua consumazione: il contenitore con la polenta condita viene posizionato sulla tavola in mezzo ai commensali che attingono a turno con un cucchiaio di legno, unica posata prevista. Il cibo viene poi appallottolato (formando i “*tocc*”) e portato alla bocca con le dita. Sebbene possa essere consumato come piatto unico, il *tocc* ammette di essere accompagnato con *missultitt*, fette di salumi nostrani o gallina lessata. Recentemente sulle tavole, insieme con il *tocc*, sono comparse salsine varie (al pomodoro, alla carne di selvaggina, al brasato...) in cui le palline di polenta possono essere intinte e insaporite. Alla fine del pasto

UN RITUALE ANTICO: IL PIACERE DEL *TOCC*



è prevista la degustazione del *regell*: nello stesso paiolo in cui è stata cotta la polenta (possibilmente nel camino) viene scaldato del vino rosso, a volte aromatizzato con cannella e chiodi di garofano, a cui alla fine viene dato fuoco. Con un mestolo di legno il liquido è travasato in una ciotola che, a turno, i commensali sorseggiano in una sorta di “comunione” sociale. Per mantenere viva sia la tradizione di questa pietanza sia delle altre locali, ogni anno a Bellagio viene organizzata una festa gastronomica fra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno che attira nel paese, chiamato “la Perla del Lario”, numerosi turisti.

Si può dare un'idea dello sforzo che affrontano i cuochi bellaginesi, chiamati i “Maestri del tocc”, fornendo dei dati rispetto agli ingredienti utilizzati durante la giornata della festa per soddisfare la “fame” dei partecipanti: fra i settanta e gli ottanta chili di farina, un quintale di burro e oltre un quintale di formaggio.



CERNOBBIO**22012****BORGHI FRANCESCO E PAOLO s.n.c.**

pizza d'asporto
via Cavallotti 10 031/510195

DELLA TORRE MARTA

panificio
via Matteotti 18/B 031/340359

G.F. GROUP di Giancarlo Feltre

panificio e pasticceria
via Carducci 1 031/342265

PASTICCERIA POLETTI di Francesco Poletti e C. s.n.c.

Pasticceria
via Regina 34 031/511229

PASTICCERIA REGINA di Vittorio Bianchi e C. s.n.c.

pasticceria e gelateria
via Regina 16 031/512240

SOTTOZERO di William Buzzella e C. s.n.c.

pasticceria e gelateria
piazza Partigiani 3

STOPPANI GIULIA e C. s.n.c.

gelateria
piazza Risorgimento 031/340569

COLONNO**22010****MANCINI DANIELE**

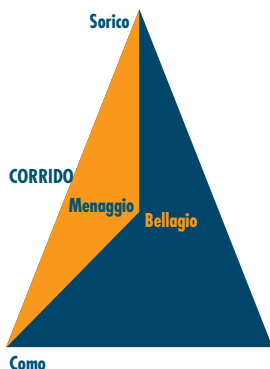
pescatore professionale
via Statale 20

CORRIDO**22010****AZIENDA AGRICOLA FRATELLI LA ROSA**

azienda agricola
via Parrocchiale, località Montidignino 338/376798

Salendo da Porlezza verso la Valcavargna, oltrepassato l'agglomerato di Corrido, ci si immette lungo una stretta e tortuosa via che finisce davanti a un cartello. Questo ci informa che, da lì in poi, si prosegue solo su una strada "silvo-pastorale", praticamente una mulattiera. Gli automobilisti della domenica e i turisti abituati all'asfalto levigato sono avvisati. Con il cuore in gola, anche per la suggestione del paesaggio circostante, si arriva alla baita dei fratelli La Rosa in località Montidignino, a 800 metri d'altezza.

Qui un'intera famiglia (i genitori, due figli e due figlie, le nuore e i generi) gestisce quotidianamente 40 mucche e una ventina di maiali, dalla mungitura giornaliera





fino alla trasformazione del latte e alla confezione dei salumi.

Durante l'estate vengono prodotti il burro, il formaggio fresco d'alpeggio come lo *zincarlin*, i formaggini freschi al pepe, al peperoncino e all'erba cipollina e i formaggi più stagionati come le formaggelle e le formaggellette. Dalla macellazione dei maiali, anch'essi allevati all'aperto e nutriti con gli scarti della lavorazione del formaggio, sono confezionati con metodi

naturali e (in assenza assoluta di conservanti e coloranti) salami, prosciutto crudo, pancetta, salsicce, cotechini e mortadelle. Inoltre, con la carne di manzo, si produce anche la *slinzega*, carne secca tipica del luogo da consumarsi stagionata. La commercializzazione è affidata alla vendita diretta nella baita aperta tutto l'anno e ai mercatini organizzati dal consorzio "Sapori di Terra - Sapori di Lago", al quale l'azienda è associata.

CONSIGLIO DI RUMO

22010

LO SPUNTINO di Donatella Pozzoli e C. s.n.c.

pizza d'asporto e gastronomia
via Regina 10

PANIFICIO MAFFIA BRUNO

panificio e gastronomia
via Regina 8

CREMIA

22010

PANIFICIO P.S. di Michele Pigretti e C. s.n.c.

panificio
frazione Vignola

DOMASO

22013

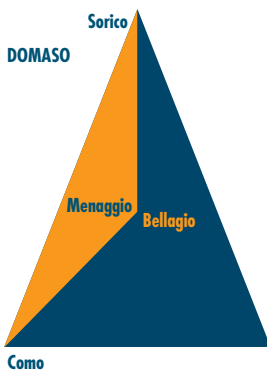
ALIIETTI FRANCO

pescatore professionale
via Case Sparse 176

ARISH (RICCIO) di Daniele Travi

azienda agricola
frazione Gaggio

"Arish" è nel dialetto dell'Alto lago di Como il riccio della castagna. Daniele Travi, che è anche viticoltore, sta lavorando a un progetto che, come è sua consuetudine, associa l'aspetto economico a quello culturale, storico e di salvaguardia del territorio. Nella sua attività prevalente di imprenditore del settore meccanico, girando per la vicina Confederazione Elvetica, ha scoperto un prodotto ancora quasi del tutto sconosciuto in Italia: la birra di castagne. Visto che nel territorio dell'Alto lago e nelle valli attigue di certo non scarseggia questo frutto che ha nutrito generazioni di "laghee" e valligiani, perché non avviare la produzione di birra di castagne anche a Domaso? È esattamente il progetto che sta vedendo la luce: la realizzazione di un birrificio artigianale e l'apertura sempre a Domaso di un punto di degustazione e vendita aperto al pubblico. La prima birra di castagne prodotta da Travi è già stata presentata ufficialmente alla Fiera del miele, del vino e dell'olio di Gravedona il 20 di Agosto 2006 e si è avvalsa di un disciplinare definito dal Consorzio "Sapori di Terra - Sapo-



ri di Lago". Un'attività consolidata di questo tipo consentirebbe di mantenere un rapporto vitale con i boschi circostanti, innescando un'inversione di tendenza rispetto al processo di depauperamento da abbandono, in lenta ma costante crescita, e si creerebbero così i presupposti per un circolo virtuoso di conservazione e valorizzazione dello stato ambientale. Tutti coloro che sono interessati, in vario modo, alle complesse e suggestive implicazioni di questo interessante progetto, hanno ora un valido interlocutore a cui rivolgersi.





AZIENDA AGRICOLA SORSASSO

azienda agricola
frazione Gaggio

0344/83380

Nel 1997 Daniele Travi, con la moglie Roberta Beltracchini, avvia un'attività che, più che un'impresa agricola e commerciale, si rivela una vera e propria avventura culturale, una di quelle "scommesse" che è possibile azzardare e vincere solo se si è spinti non tanto da meri calcoli economici, quanto da un'autentica passione per qualcosa di molto più complesso che investe valori storici e sentimentali. Si trattava infatti di ridare vita a un vitigno autoctono, il Verdesa, che era già conosciuto e apprezzato ai tempi di Plinio il Vecchio. I Travi non sono neofiti nel campo vinicolo: è ampiamente documentato che fin dalla fine del Settecento la famiglia si dedicò con successo all'enologia. Travi parte da un ettaro di terra che si espande a terrazzamento, rigorosamente lavorato a mano grazie all'installazione di alcune teleferiche, e organizza una nuova cantina dotata delle più moderne attrezzature, riunendo attorno a sé consulenti enologi di provata esperienza e un agronomo. La superficie lavorata è progressivamente aumentata negli ultimi anni e ora tocca i tre ettari. La conduzione è rigo-

rosamente familiare e si avvale dell'apporto di alcuni aiutanti nei periodi di maggior attività, come quello della vendemmia. Il risultato è un vino di eccellente qualità che l'Azienda Sorsasso produce in tre tipi: due rossi e un bianco. Il bianco, vino fruttato con sentori di mela e di pesca, dal caratteristico profumo fine e intenso e dal sapore sapido, caldo e di buona struttura, viene ricavato da un uvaggio di Verdesa e Sauvignon. I due rossi, chiamati Vigne del lago, sono prodotti con uve Merlot, Croatina e Sangiovese. Il Rosso Riserva, passato in legno di rovere per sei mesi e poi imbottigliato, è di colore rosso rubino brillante, ha un profumo vinoso, fruttato e intenso e un sapore pieno. L'altro rosso è un vino giovane dai riflessi violacei, dal profumo fruttato con sentori di sottobosco e dal sapore gradevole e appena abboccato. L'azienda Sorsasso attende il riconoscimento IGT, grazie al quale sarà possibile ampliare le vigne, ma un grande risultato è già stato raggiunto in questi anni: far conoscere e apprezzare questi ottimi vini del Lario sui mercati orientali e negli Stati Uniti.



AZIENDA AGRICOLA TANERA ENRICA, BURRO E FORMAGGI

azienda agricola
via Mulino 6

118

L'azienda agricola che Enrica Tanera conduce con il marito sembra uscita da una pagina dei bei tempi andati. Non solo perché le tecniche meccaniche sono bandite e tutto viene svolto rigorosamente a mano, ma anche perché la fatica è quella antica e il trasporto del prodotto avviene a "dorso di mulo". La famiglia, che ha un consolidato passato contadino, gestisce una stalla di circa trenta mucche che nei tre mesi estivi vengono condotte all'alpe Graglio, sulle montagne alle spalle di Domaso. All'alpeggio tutti i giorni si ripete il rito della mungitura e della lavorazione del formaggio, che viene poi tra-

sportato a valle dal marito Mauro con i muli, costretti a un tragitto che richiede più di un'ora. Oltre a formaggi magri di vario tipo, l'azienda produce anche burro e soprattutto il formaggio detto "Semuda", tipico della zona dell'Alto lago. Solo la signora Enrica e altri due piccoli produttori continuano a perpetuare questa antica produzione alimentare. In un prossimo futuro l'attività verrà spostata sempre più vicino all'abitazione di Domaso in modo da poter disporre dei prodotti per tutto l'anno. La vendita è diretta e interessa una clientela locale e di raffinati amatori.

CASTELLI VENANZIO

pescatore professionale
via Antica Regina 104

CERFOGLIO ARTURO

pescatore professionale
via Case Sparse 92

CERFOGLIO FABIO

pescatore professionale
via Statale Regina 47

CERFOGLIO FRANCO

pescatore professionale
via Garibaldi 11

CERFOGLIO GIAMPIERO

pescatore professionale
via Garibaldi 9

CERFOGLIO MARIO

pescatore professionale
via Statale 47

FAMOS PIZZA di El Barraz Fatiha

pizza d'asporto
via Regina 43

GELATERIA ARTIGIANALE LA CUEVA di Emanuela Capi e C. s.n.c.

gelateria
via Case Sparse 101

GELATERIA MONTI di Paolo Del Curto e Annalisa Monticelli s.n.c.

pasticceria e gelateria
via Case Sparse 122 0344/95005

GHISLANZONI ROBERTO

pescatore professionale
via Regina 115

GRANZELLA BRUNO

pescatore professionale
via Antica Regina 102

PANIFICIO F.LLI PIAZZI di Sergio Piazzi e C. s.n.c.

panificio
via Regina 117 0344/90182

PIADINERIA LOCA di Aurora Giardina

pizza d'asporto
via Case Sparse 20

DONGO 22014**GALLI WALTER e C. s.n.c.**

panificio e pasticceria
via Tre Pievi 34 0344/81331

GHISLANZONI MASSIMO

pescatore professionale
via Campiedi 2

MORALLI GIANCARLO

panificio e pasticceria
via Aureggi 11/13 0344/82172

DOSSO DEL LIRO 22015**PANIFICIO PERACCA di Ivana Peracca e C. s.n.c.**

panificio
via Centro 70 0344/89883

FAGGETO LARIO 22020**CARUGATI CESARINO**

panificio

via Felice Baragiola 4

031/378031

GARZENO 22010**GELPI ANTONIO**

panificio

via San Jorio 29

MORALLI GIOVANNI e C. s.n.c.

panificio e pasticceria

via Lamiolo 11

0344/88035

GERA LARIO 22010**BARINDELLI ANNA**

panificio

piazza Barilani

0344/84502

SPREAFICO ANGELO

panificio

piazza Barilani

0344/84111

VANOLI MARCO

pescatore professionale

via Cinque Case 17

VANOLI STEFANO

pescatore professionale

via Cinque Case 17

GRANDOLA ED UNITI 22010**F.LLI ERBA di Carlo e Giovanni Erba s.n.c.**

panificio e pasticceria

via Italia 10

0344/32371

LA VECCHIA CHIODERIA

agriturismo

via Molino 3

0344/30152

Si scende per una ripidissima strada a strapiombo su una specie di "orrido" per raggiungere uno dei più interessanti siti di archeologia industriale della provincia di Como: fino agli inizi del secolo scorso vi si fabbricavano i chiodi. Proprio in questo luogo, dal 1990, i coniugi Francesca e Giusto Cantoni hanno aperto la loro attività a metà fra ristorazione, ricezione alberghiera e allevamento di animali, in particolare trote (con una produzione di 300 mila esemplari l'anno, dalla schiusa delle uova agli esemplari adulti), ma anche galline, conigli e maiali che sono destinati rifornire la cucina dell'agrituri-





sno. Alla Vecchia Chioderia si possono gustare, tra l'altro, i piatti tipici della tradizione valtellinese, come i pizzoccheri, la tagliata, la pasta al filetto di trota, i filetti di trota affumicata, lo storione al forno, la trota in carpione e, soprattutto, *la slinzega* (carne affumicata), lo *zingherlin* (ricotta pepata) e il "chiodino" (grappa aromatizzata ai frutti di bosco). I prodotti dell'azienda (pollame, uova, conigli, salumi, formaggi, miele, salmeri-

ni, storioni, trote) sono comunque anche in vendita. L'azienda offre alloggio in quattro camere con bagno, per un totale di 14 posti letto e 3 bungalow nel periodo estivo.

Nelle vicinanze si possono praticare varie attività ricreative, come passeggiate a cavallo o in mountain bike, gite in battello, escursioni a piedi; inoltre presso il torrente Sanagra ci si può dedicare alla pesca sportiva.

GRAVEDONA

22015

BIAZZI STEFANO

pizza d'asporto e gastronomia

piazza Garibaldi 8

0344/85375

DOLCE CREMERIA di Copes e Oggioni s.n.c.

panificio, pasticceria e gelateria

via Del Cios 4

0344/85875

FRAQUELLI SERGIO

panificio e pasticceria

piazza San Rocco 3

GELATERIA LA CARAPINA DI CORTI

gelateria

viale Umberto I 21

0344/85628

MORALLI PAOLO

pescatore professionale

via Regina 60

Territorio di lago, ma alimentazione e cucina di latte e formaggio. Tale è la caratteristica delle zone che si affacciano sul Lario da sempre dedite alla pastorizia: prima l'allevamento degli ovini e successivamente, almeno dall'XI secolo, dei bovini. Alpeggi favorevoli per clima e qualità dell'erba (intorno ai mille metri d'altitudine) adatti al pascolo estivo delle piccole mandrie e che ancora oggi documentano (con i nuclei abitativi in sasso squadrato e coperture in pietra sezionata a lame sottili) un'attività non del tutto dismessa e sono pure un punto di osservazione privilegiato delle stupende bellezze del Lario. Un terreno umido e fertile, con ampi spazi caratterizzati da un leggero declivio, soleggiate e mai freddissimi, hanno permesso nei secoli la selezione delle razze bovine e il miglioramento delle tecniche lattiero casearie. Produzione locale per piccole comunità autonome e autoctone, dunque radicata in profondità nelle tradizioni e nelle abitudini alimentari delle loro terre d'origine. Dalla produzione limitata alle esigenze di un consumo modesto, ristretto, si è passati lentamente, e soprattutto da una cinquantina d'anni, alla migliore realizzazione di prodotti di

FORMAGGIO: SAPORI DAGLI ALPEGGI



qualità, anche recuperando nomi e lavorazioni caduti in disuso. Il numero degli addetti, dopo un calo dovuto ad altri interessi, è oggi in aumento e l'intera filiera produce diversi tipi di formaggio, soprattutto il "Lariano di capra" ovvero *Furmagitt* caratteristico tra i formaggi derivati da latte crudo o pastorizzato caprino. È proveniente da allevamenti della provincia di Como e da alcune province limitrofe. Come ingredienti, oltre al latte caprino, al caglio e al sale può avere erbe, pepe, spezie varie e aglio. Variano spesso anche la forma e le dimensioni; senza crosta nei formaggi freschi; negli stagionati può esserci una crosta sottile o con presenza di muffe. Famoso è lo *Zincarlin*. È un derivato lattiero caseario a latte crudo o pastorizzato, vaccino o misto capra e che contiene siero di latte, latte o panna e sale. Anche nello *Zincarlin* (caratteristica la sua forma sferica o tronco conica) possono essere presenti erbe, pepe, spezie varie, aglio. Infine, il "Lariano d'alpeggio" magro, semi-grasso, grasso che è un formaggio d'alpe (a latte crudo vaccino o caprino o misto) proveniente esclusivamente da alpeggi della provincia di Como. Contiene latte crudo vaccino o caprino misto, caglio, sale e ha dimensioni che possono variare da 4,5 a 12 kg. La consistenza del "Lariano d'alpeggio" è morbida con leggere occhiature; la crosta è naturale, più o meno accennata.



MURGIA MAURO

pescatore professionale
via Sariolo 7

PANIFICIO FORNELLI

panificio
via Regina Ponente 22

0344/85518

I fratelli Fornelli aprirono la loro bottega nel lontano 1959. Da allora l'attività si è sviluppata senza interruzioni, imperniata sulla produzione del dolce classico dell'Alto lago che per la verità è, secondo la tradizione, la specialità tipica di un paese vicino, abbarbicato sui declivi appena sopra Gravedona, il villaggio di Garzeno. Il dolce in questione è il delizioso *braschino*, impasto da cucina povera di pane raffermo, noci, uva passa, uova e zucchero, retaggio di un'epoca in cui gli avanzi venivano combinati fra loro secondo ricette genuine tramandate nel tempo.

I fratelli Wanda, Bruna e Ivan Fornelli, assicurano che il loro braschino è il migliore in assoluto fra quelli prodotti nell'Alto lago e chi lo prova torna immancabilmente a ricomprarlo. Deve esserci qualcosa di vero in questa affermazione, visto che il panificio Fornelli in passato è già assurto agli onori della cronaca, cita-

to su riviste specializzate come "Golosario", "Travel" e "Papillon".

Oltre al braschino il panificio Fornelli produce un'altra specialità locale da cucina povera, la "miascia", dolce composto di pane, latte, uvetta, farina bianca e gialla. Vengono inoltre prodotte leccornie meno tradizionali, ma non per questo meno squisite, come le brioches e i dolci casalinghi in genere. Durante la stagione estiva, per esaudire le richieste dei numerosi turisti, la produzione di braschini e di miasce può raggiungere anche i mille pezzi al giorno.

È del tutto inutile aggiungere che la lavorazione dei dolci è sempre artigianale, e segue antiche ricette, con prodotti naturali reperiti sul luogo, senza aggiunta di altre sostanze se non quelle essenziali. La commercializzazione è prevalentemente locale e il panificio aderisce al consorzio provinciale "Sapori di Terra - Sapori di Lago".



SACCHETTO PANIFICIO di Stefano Sacchetto

panificio, pasticceria e pasticceria
via privata Tagliaferri 4

0344/85346

GRIANTE**22011****BARBAN EMMA**

panificio
via Stretta 6

LAGLIO**22010****CARISI DUILIO**

pescatore professionale
via Regina 23

031/400347

CARISI RODOLFO

pescatore professionale
via Regina 11

FONTANELLA MARA

pescatore professionale
via Regina 11

031/400442

I LAGOLOSI di Marco Felice e Milena Longoni s.n.c.

pasticceria
via Regina Nuova 16

031/400522

ORTELLI SONIA

panificio
via Regina Nuova 26

LAINO**22020****RAMANZINA MICHELA**

caseificio
piazza Vittoria 12/A

LANZO D'INTELVI**22024****BRESAOLA CIRLA di Etorina Lissi in Cirla**

produzione bresaola
piazza Matteotti 6

031/842835

PANETTERIA E PASTICCERIA CENTINARO di Marco Centinaro e**Cinzia Bombelli s.n.c.**

panificio e pasticceria
piazza Garibaldi 9

031/840326

SORMANI ULDERICO

pasticceria e gelateria
via Volta 1/B

031/840250

LENNO**22016****LE SPECIALITA' LARIANE di Marco Molli e C. s.n.c.**

affumicazione di pesce e carne
via Lavedo 18

0344/55250

L'azienda è stata fondata negli anni Settanta dal titolare Marco Molli che la conduce con la moglie e la collaborazio-

ne di tre dipendenti. Fin dall'adolescenza Marco Molli ebbe l'opportunità di lavorare presso Peppino Mostes di Sala



Comacina, il primo a introdurre sul Lario la pratica dell'affumicazione dei pesci, che fino ad allora, per essere conservati, venivano essiccati al sole e al vento. Una volta che ebbe imparato il mestiere Mollisi mise in proprio, fondando l'azienda attuale e applicando la tecnica dell'affumicazione con legna da ardere ed erbe aromatiche anche agli agoni che, così lavorati, diventano i famosi *missultin*. L'agone, che veniva essiccato al sole e poi posto in barili a strati alterni e aromatizzato con foglie di alloro del lago, era considerato originariamente semplicemente come una riserva povera di cibo per l'inverno o per i periodi di carestia. Soltanto a partire dagli anni Sessanta il missoltino (spesso accompagnato da polenta) è assunto al rango di piatto raffinato, conquistando l'attenzione dei gourmet.

Mollisi modernizzò il ciclo di lavorazione, alternando l'essiccazione al sole dell'agone all'utilizzo del forno nei periodi di nuvolosità persistente. Infatti, se la produzione del missoltino solo come scorta alimentare delle famiglie poteva anche adeguarsi ai cicli e ai capricci della meteorologia del lago, un minimo di program-



mazione della produzione, inevitabile anche in un'attività artigianale, rende indispensabile l'uso della tecnologia. Elemento qualificante della produzione aziendale è il missoltino tradizionale, che però rappresenta il quindici per cento dell'intera attività.

La lavorazione del pesce si estende all'affumicazione e al trattamento del salmone, della trota, del lavarello, dell'anguilla, dello storione, del pesce spada e del tonno. La produzione comprende anche pesci in carpione, bottarga, ravioli con ripieno di carne di pesce, più carni affu-

micate e paste artigianali e integrali. Nel corso degli anni le tecniche di lavorazione si sono affinate e dopo l'eviscerazione, la filettatura e la salagione, si procede all'affumicatura, all'essiccazione oppure alla carpionatura dei prodotti ittici, che vengono poi confezionati sottovuoto senza fare ricorso a conservanti. L'azienda non soltanto è la più importante del settore, ma anche l'unica (se si escludono altre due più piccole in Alto

lago) presente sulla sponda occidentale lariana. Il suo mercato è sostanzialmente zonale (molti clienti in Lombardia e solo alcuni provenienti da altre regioni).

È già apparsa su alcune riviste, per esempio "Italia Più" e "Panorama", e saltuariamente ha partecipato a fiere o manifestazioni, ma ha intenzione di mantenere, almeno per ora, la dimensione attuale, che considera ottimale. È associata alla C.N.A.

MOLLI ANSELMO

CUOCO

via Dei Poeti 26

0344/56343

OLEIFICIO VANINI OSVALDO di Giuseppe Luciano

e Piero Vanini s.a.s.

oleificio

via Silvio Pellico 10

0344/55127

La fondazione del frantoio Vanini risale al 1850 quando il primo Vanini di Lenno iniziò l'attività. Il frantoio attuale nacque nel 1928. Per sei generazioni i Vanini hanno fatto esclusivamente attività di frantoio, cioè acquistano olive, le trasformano in olio e poi rivendono il prodotto finito. Gradualmente la famiglia promosse la piantumazione degli ulivi, prima nelle zone circostanti Lenno, poi un po' ovunque sul lago. Attualmente sono di

proprietà dei Vanini circa novantamila ulivi, che producono olive per l'estrazione dell'olio. La conduzione dell'azienda è rigorosamente familiare e non coinvolge dipendenti, se non qualche lavoratore stagionale durante il periodo della raccolta. La dimensione della produzione è pertanto medio-piccola e si attesta su alcune migliaia di bottiglie d'olio all'anno.

Il frantoio si presta alla lavorazione, oltre che delle olive delle piante di proprietà



dei Vanini, anche di quelle di piccolissimi proprietari dei paesi circostanti. La tecnologia utilizzata è assolutamente semplice: molitori, centrifughe, decantatori, imbottigliatori ed etichettatrici. Grazie al tipo di raccolta delle olive (brucatura a mano) e al perfezionamento delle colture, l'olio extra-vergine prodotto a Lenno è veramente pregiato e il suo sapore piacevolmente fruttato, con gusto di carciofo e mandorla, lo distingue da quello di altre zone olivicole delle regioni del nord Italia. In collaborazione con l'azienda Co.Der. di Fossano in provincia di Cuneo,

la Vanini realizza anche una linea di prodotti cosmetici a base di olio che va dai trattamenti per il viso e per il corpo, ai detergenti, alle creme solari. Il mercato è soprattutto quello nazionale, anche se, in ridotte quantità, l'azienda esporta in tutto il mondo (USA, Giappone, Australia). La Vanini ha partecipato a prestigiose fiere internazionali (nel lontano 1905 alla prestigiosa Fiera Universale di Parigi vinse un premio e un altro lo ha ricevuto all'Exposapori di Milano nel 2002). Aderisce al consorzio "Sapori di Terra - Sapori di Lago".

RAVA di Giancarlo Rava e C. s.n.c.

panificio

via Don Cadenazzi 7

0344/55019

TREMEZZINA di Amelio N. e C. s.n.c.

pasticceria

via Rima 2

0344/56339

LEZZENO

22025

ABATERUSSO CLAUDIO

pescatore professionale

frazione Villa 6

031/914986

ABATERUSSO GIUSEPPE

pescatore professionale

frazione Villa 6

338/5843814

BAZZONI GIUSEPPE

pescatore professionale

frazione Casate 39

031/914461

BELLINI FRANCO

pescatore professionale

via Croto 25

031/914675

FRATELLI ABATE PESCATORI

pescatori professionali

frazione Villa

I fratelli Claudio e Giuseppe Abate compiono un'autentica scelta di vita quando, nel 2003, decidono di abbandonare l'attività di meccanici in un'avviata officina del luogo e di intraprendere una nuova carriera, quella di pescatori di lago: vita libera, all'aria aperta, a contatto con l'acqua e la natura.

Chi però immagina idealisticamente la giornata del pescatore deve subito ricredersi: si comincia con l'uscita sul lago verso le sei di sera per posizionare le reti





e si rientra dopo un paio d'ore. Le reti utilizzate sono le perseghere per il pesce persico (che si fanno posare sul fondo a spirale) e le oltane per il lavarello (che si lasciano fluttuare nell'acqua appese a dei galleggianti).

Sette oltane formano una cubbia: una rete lunga ben settecento metri da cui si ricava la quasi totalità del pescato.

Ci sono poi i pendenti, usati per pescare gli agoni. Verso mezzanotte si possono ritirare le reti, operazione che richiede alcune ore e si protrae quasi fino alle sei o sette del mattino.

Gli Abate hanno cercato di aggiornare in un qualche modo gli strumenti a loro disposizione e al posto della lancia a remi hanno adottato un motoscafo con motore centrale completo di organo elettrico, del tipo di quelli usati dai "gozzi" nella pesca sul mare.

Il pesce viene portato immediatamente in laboratorio, dove è selezionato e successivamente lavorato fino a mezzogior-

no con l'aiuto di un solo collaboratore, l'amico Angelone.

I prodotti finiti e pronti per la vendita sono: il lavarello spinato, il lavarello filettato, il filetto di pesce persico, i missoltini e gli squarconi essiccati al sole. La commercializzazione è quasi del tutto destinata a privati, ristoranti e alberghi e interessa una zona geografica che si estende fino a Milano.

Non mancano tuttavia i problemi: infatti il periodo di maggior pesca, l'autunno, coincide con la bassa stagione turistica e con il conseguente calo di richiesta da parte dei clienti.

Purtroppo le particolari caratteristiche geofisiche del lago di Como non permettono l'introduzione di significative innovazioni. Un altro problema sentito dai pescatori del lago è l'assenza di un auspicio ricambio generazionale, e ciò frena la nascita di un associazionismo più moderno e impedisce l'evoluzione di idee e progetti.

LUCINI CLARA

pescatore professionale
località Villa 2

MOLINARI BRUNO

panificio
frazione Rozzo 67

L'erudito cinquecentesco Ortensio Lando (circa 1512-1555) cita più volte la bravura di alcuni cuochi comaschi (anche un paio di donne) nel cucinare e presentare il pesce in tavola. Prima del Lando diverse preparazioni a base di pesce erano comparse nei ricettari che cuochi famosi avevano compilato per fissare metodi e ingredienti di piatti riservati a vescovi, nobili, cardinali e papi. Celebre resta, tra i tanti, il ricettario di Maestro Martino (il suo *Libro de Arte Coquinaria* è della metà del Quattrocento) dal quale si apprendono nuovi modi per portare in tavola, al meglio, un ingrediente facile da reperire e molto vario. Nei secoli dunque, in provincia di Como, si è sempre utilizzato il pesce come base della dieta sia dei ceti popolari sia dei nobili; ovviamente con diversità di modi di cucinare e di preparare. Tuttavia, non tutti i pesci che sono descritti nei testi antichi o nei documenti d'archivio sono ancora pescati o pescabili nelle acque del Lario; molti, inoltre, non rientrano più nelle abitudini e nel gusto contemporaneo.

I missoltini (*missultit* o *missultin*) sono una semiconser-

PESCI: DIETA PREGIATA



va ittica, sono cioè agoni essiccati direttamente dal pescatore, salati e conservati in contenitori di latta; questo prodotto era già in uso nel Medioevo e oggi è presente in tutti i ristoranti del Lario (servito con polenta abbrustolita). Altrettanto noto è il pesce persico, i cui filetti morbidi e delicati sono spesso abbinati al risotto. Fino a vent'anni fa l'alborella era molto diffusa: difficilmente reperibile in commercio, è solitamente presentata frita in tutti i ristoranti; insieme con l'agone, l'alborella si presta a essere preparata anche in carpione.

La trota di lago, rara e pregiata, è più grossa di quella di fiume; il lavarello (o anche coregone) viene servito ai ferri o al burro con salvia. Saporito è il cavedano che viene utilizzato per preparare gustosi paté. Meno apprezzata, per il suo sapore "di fango", è la carpa. Di larga diffusione, sulle tavole popolari dei secoli scorsi, era la tinca (fritta o in umido con i fagioli); per palati raffinati si può trovare anche l'anguilla (pescata vicino ai fiumi immissari), mentre sono quasi scomparsi i prelibati gamberi d'acqua dolce.



PONISIO MARIA ROSA

pescatore professionale
via Croto 25

031/915217

POSCA LINO

pescatore professionale
frazione Carvagnana 28

031/915386

VALERIO VITO

pescatore professionale
via Cavagnola 2

031/914516

MENAGGIO**22017****CASA DEL PANE di Antonio Aste**

panificio
via Lusardi 63

0344/32887

ERBA AMANDA

gelateria
piazza Garibaldi 12

0344/30517

GASTRONOMIA SUSY di Andrea Grandi e C. s.a.s.

gastronomia
via Calvi 6

0344/30301

LA CESTA DEL PANE di Michele Abbate e C. s.n.c.

panificio
via Plesio 1, località Lovenò

0344/31608

MANZONI DINO di Franco Manzoni

pasticceria
piazza Grossi 5

0344/32532

PANIFICIO SALA ARMANDO

panificio
via Lusardi 51

PANNA E CIOCCOLATO di Anna Uccelli

gelateria
via Calvi 5

TOSI GIORGIO

pescatore professionale
via Mazzini 15

TOSI LAURA

pescatore professionale
via Mazzini 13

TOSI LUIGI

pescatore professionale
via Mazzini 15

0344/32868

MEZZEGRA**22010****BORDOLI FRANCO ALFREDO**

pescatore professionale
via San Giuseppe 2

0344/40371

DE MARIA DOMENICO

panificio e pasticceria
via Statale 62

0344/41405

GIOVIO CLAUDIO

pescatore professionale
via Statale 27

0344/40439

RONCONI EVA LINA

pescatore professionale
via San Giuseppe 2

DE ANGELI LIVIO

pescatore professionale
via XXV Maggio 11/B

MOLTRASIO**22010****AQUILINI ANTONIO**

pescatore professionale
via Bianchi 20

031/376120

VINIFICIO IL LEONE NOTTURNO di Jacopo Bianchi e C. s.a.s.

cantina vinicola
via Madonna

MUSSO**22010****SEMPREBON MARINO**

pescatore professionale
via Castello 19

0344/81590

NESSO**22020****POSCA IVAN**

panificio
via Roma 14

OSSUCCIO**22010****FRAQUELLI GIULIANO**

pescatore professionale
via Ronia 2

0344/55715

PELLIO INTELVI**22020****BAZZI FABIO**

panificio e pasticceria
via Provinciale 1

031/831043

PIANELLO DEL LARIO**22010****CROSTA LIVIO**

pescatore professionale
frazione Calozzo 138

0344/86387

LIVRAGHI BRUNO

panificio
frazione Calozzo 47

0344/87061

POGNANA LARIO**22020****LUZZANI DANILO**

pescatore professionale
via San Fedele 4

031/378572



PORLEZZA - LAGO DI LUGANO

22018

AZIENDA AGRICOLA CASARINI L.

azienda agricola
frazione Tavordo

0344/68939

134

L'azienda agricola a conduzione familiare che oggi porta il nome di Luigi Casarini nacque nel lontano 1928 in Valsolda, la vallata che prende il nome dal Soldo, fiume che sfocia nel Ceresio. Recentemente sia l'allevamento, 30 mucche e 20 maiali, sia gli impianti di produzione casearia sono stati trasferiti a Porlezza.

La conduzione dell'azienda è affidata al signor Luigi, alla sorella Antonia, che è addetta alla vendita, e alla mamma.

È importante sottolineare che la qualità dei prodotti della azienda agricola Casarini è assicurata non solo dalle tecnologie che offrono tutte le garanzie igieniche previste dalle normative, ma anche e soprattutto da una sapienza antica e da una passione per il lavoro che permettono di salvaguardare i profumi e i sapori di montagna della migliore tradizione.

La maturazione e la stagionatura dei formaggi di latte vaccino e caprino, ricotte,



mascarpa, zincarlin, busciun avvengono ancora nelle vecchie cantine di famiglia. Dai maiali sono ricavati tutti i salumi tradizionali italiani e con la carne di bovino si produce la bresaola.

La commercializzazione avviene direttamente con abitanti e turisti della zona, anche se non mancano clienti affezionati che vengono da "fuori".



AZIENDA AGRICOLA CERESIO di Egidio Travella

azienda agricola

via Ceresio 104, località Agria

0344/61220

Scendendo verso Porlezza, arrivati quasi alla periferia del paese, si imbecca una stradina a sinistra e, passato un piccolo ponte, ci si trova direttamente sull'aia dell'azienda agricola Ceresio.

Nata negli anni Cinquanta del secolo scorso prosegue la tradizione di generazioni di allevatori di mucche di montagna, le "bruno alpina" della famiglia Travella.

Ora l'azienda ha raggiunto una dimensione e una capacità di produzione abbastanza consistenti in proporzione allo spazio del territorio circostante.

Sono cinquanta le mucche ricoverate in una moderna stalla d'allevamento attrezzata con settori separati per le mucche da latte e per le giovenche in maternità e con una sala di mungitura di recente installazione, dal costo non indifferente, che riesce a smaltire cinquanta mucche all'ora. L'azienda si avvale inoltre di aggiornatissime macchine agricole e di trattori fra i più moderni. Le mucche ven-

gono alimentate con il foraggio dei prati circostanti e con il mais triturato che quest'anno - ci dice un signor Travella quasi raggianti - è stato insolitamente abbondante. Il latte ottenuto viene usato esclusivamente per produrre burro e vari tipi di formaggi, per un totale di 50 kg al giorno: il valmenaggio, il *cavrit* Ceresio, i *formaggitt*, i formaggi al sale, lo *zincarlin*, le formaggelle stagionate e non.

Gli attrezzi, a testimonianza della genuinità del prodotto, non vanno oltre le caldaie in rame o acciaio sotto le quali si accende un fuoco. I procedimenti, rigorosamente a mano e senza l'apporto di sostanze aggiunte, si avvalgono di variazioni sul tema elaborate dalla famiglia nel corso degli anni e tenute comprensibilmente top secret.

Tutta la produzione viene commercializzata direttamente dai due figli del signor Egidio che, con furgoni attrezzati, vendono in tutti i mercati settimanali dei paesi del lago, scendendo fino a Cernobbio. Se

la produzione di latte riuscirà a superare stabilmente i mille litri al giorno si prevede un ampliamento dell'attività con l'introduzione di caldaie semi-industriali.

Nella stagione invernale, verso la fine dell'anno, l'azienda produce anche salumi, macellando una ventina di maiali sempre allevati in loco.

BORSA di Stefania Borsa e C. s.a.s.

gelateria

via Sanniciliano 1

0344/62570

CRESTO GABRIELE

pasticcera

via Colombaio 44

0344/72470

DA GIORGIO s.r.l.

gastronomia

via Ceresio 9-I

0344/61037

GIUDICI AMBROGINA

pescatore professionale

via Provinciale 63

GOBBI GIORGIO

panificio

via Mazzini 4, località Cima

0344/61266

LA SPIGA s.r.l.

panificio e pasticceria

via Ceresio 9/B

0344/61702

PIZDON di Kayaalp Ihsan Dursun

pizza d'asporto

via Tencalla 7

0344/72251

VITALI PERY di Giuseppe Vitali e C. s.a.s.

panificio e rosticceria

via Garibaldi 49

0344/61231

VITALI RAFFAELE

pasticcera e gelateria

via Ferrovia 8, località Tavordo

SAN BARTOLOMEO VAL CAVARGNA

22010

PASTICCERIA CURTI ERIO

pasticcera

via Fontana 27

0344/66179

SAN FEDELE INTELVI

22028

GOFFREDO MARINO

caseificio a salumificio

piazza Brenta 6

LATTERIA DI SAN FEDELE di Simona Gallo e C. s.a.s.

caseificio

via Roma 51

031/842902

PELUZZI PIERGIORGIO

pastificio

via Fratelli Ferrari 6

031/830336

RIBOLDI ANDREA

pizza d'asporto

via Fonte Pivei 1

031/832375



SAN SIRO

22010

AZIENDA AGRICOLA SAN MARTINO di Michela Maldini

azienda agricola

frazione San Martino, Santa Maria Rezzonico

339/8106911

Nel 2000 la giovane trentenne Michela Maldini decide di fare un cambiamento totale nella sua vita lavorativa e, dopo aver abbandonato il suo sicuro impiego di segretaria d'azienda, affronta la non facile strada per diventare imprenditrice agricola. Inizialmente osserva da vicino numerose aziende; va poi alla ricerca del luogo adatto e, dopo aver superato gli scogli tipici posti dalla burocrazia, riesce a organizzare il suo allevamento di capre camosciate delle Alpi, esemplari di taglia medio-grande, muscolosi, robusti e in grado di fornire abbondante latte e numerosi capretti.

L'azienda, che nel corso degli anni ha incrementato notevolmente il numero di animali presenti, è organizzata principalmente sulla vendita di due prodotti: il formaggio di latte di capra, altamente digeribile e ricco di vitamine e sali minerali indispensabili per una corretta alimentazione, e la carne. Fra capre adulte e piccoli da allattare e accudire quotidiana-



mente, la vita di un'allevatrice non è semplice, ma la signora Maldini non se ne lamenta, anzi.

Con l'aiuto del cognato, l'assistenza tecnica dell'Associazione Provinciale Allevatori e quella sanitaria dei veterinari dell'Asl, riesce a ottenere una produzione di livello qualitativo elevato, mantenendo inalterati i sapori tradizionali.

PIAZZI MANLIO

panificio e pasticceria
via Statale 66/1, località Santa Maria

SALA ALDO

pescatore professionale
via Regina 75

SANTA MARIA REZZONICO**22010****GILARDONI RENZO**

pescatore professionale
frazione Molvedo

SCHIGNANO**22020****SOLDANI ROBERTO**

panificio
via Torrette 11

031/819323

SORICO**22010****AGGIO RINALDO**

panificio
via Lago 2

0344/84005

GIUDICI ANGELO

pescatore professionale
via Boschetto 71

LANDI ROMEO

pescatore professionale
via Boschetto 49

SILVANI HERMANN

panificio
via Vittorio Emanuele 27

0344/84130

SPELZINI ANDREA

pescatore professionale
via Locofontana 27

SPELZINI SANDRINO

pescatore professionale
via Locofontana 27

STAZZONA**22010****AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA PUNT DI RESEG**

azienda agricola
via Vanzonico 25, località Punt di Reseg

0344/88107 - 335/2509268

Il nome "Punt di Reseg", ponte delle reseghe, ovvero seghe, deriva dal luogo impervio e inquietante, soprattutto verso l'imbrunire, in cui si trova un ponte che si dice sia stato costruito da prigionieri di guerra austriaci e intorno al quale si è poi successivamente sviluppata un'attività di tagliaboschi con la trasformazione del legno in assi e tavolati. In questa

zona Luigi Silano, coadiuvato dalla moglie Enrica Poncia e da un occasionale aiutante, ha organizzato attività diverse. L'agriturismo (attivo da Pasqua fino a 1 mese di ottobre) fornisce un servizio di ristorazione con prodotti esclusivamente provenienti dalle aziende che aderiscono al consorzio "Sapori di Terra - Sapori di Lago".



L'allevamento delle trote del tipo "iridea" ha una produzione di circa 100.000 esemplari l'anno; l'allevamento di capre (una quarantina di esemplari) garantisce non solo capretti da macello nel periodo pasquale ma anche vari tipi di formaggi a latte crudo tutto l'anno.

La produzione viene venduta sia direttamente, nella struttura Punt di Reseg, sia nei mercati e fiere dell'intera provincia di Como che Luigi Silano raggiunge con un camioncino attrezzato.



139

TORNO

22020

LUCÀ SALVATORE

pizza da asporto
via Piave 3

031/417044

VALSOLDA

22010

CORTI MAURIZIO

panificio
via Portici 2/4

0344/68192