



Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Le opportunità **non** hanno confini.

SAPORI LARIO INTELVESI

Comprare i prodotti tipici direttamente dal produttore

Gustare i piatti della tradizione



*Dedicato a chi ama le cose
genuine e ricerca il gusto di
antichi sapori*





Uno degli impegni fondamentali della Comunità Montano Lario Intelvese è la valorizzazione, lo sviluppo e la tutela del territorio e delle sue peculiarità. A questo proposito, un posto rilevante è occupato dai prodotti tipici dell'agricoltura, dell'allevamento, della pesca, attività tradizionali che hanno da sempre caratterizzato la nostra terra, incastonata tra lago e montagna. Sapori antichi, frutto della conoscenza e dell'esperienza millenaria dei nostri antenati, sapori che oggi conquistano un pubblico di consumatori attenti alla qualità e alla provenienza controllata e garantita dei prodotti. I formaggi ed il burro dei verdi pascoli intelvesi, l'olio dei secolari ulivi che con le loro fronde argentate rendono ancora più suggestivo il paesaggio lariano, il pesce dei pescatori del lago, fresco o essiccato, preparato con abilità e passio-

ne, fanno parte della nostra storia, cultura e tradizione: sapori che siamo orgogliosi di offrire come segno della nostra ospitalità. Un gustoso "biglietto da visita", profumato e fragrante, un invito a venire a visitare il nostro territorio, che, ne siamo certi, non mancherà di stupire ed incantare con le sue piccole grandi bellezze.

IL PRESIDENTE
Oscar Gandola



INDICE

• La produzione di formaggi	pag. 3
• Rivendite di prodotti caseari	pag. 6
• Boschi: legna castagne e funghi	pag. 7
• Rifugi e ristoranti in quota	pag. 9
• Cami	pag. 11
• Ristoranti dei monti	pag. 13
• Colture orticole	pag. 14
• Piccoli frutti	pag. 15
• Alberghi e hotel dei monti	pag. 17
• Olio di oliva	pag. 18
• Ristoranti del lago	pag. 19
• Pesci tipici	pag. 22
• Alberghi e hotel del lago	pag. 25
• Alcuni piatti tipici della tradizione	pag. 29
• Agriturismo	pag. 31
• Non solo campeggi	pag. 32
• B&B	pag. 33
• Come raggiungerci	pag. 35



La produzione di Formaggi

Le valli e le montagne che circondano il Lario sono conosciute, oltre che per le loro bellezze ambientali ed artistiche, anche per le gustose e saporite varietà di formaggi, prodotti da tempo immemorabile, come comprovato da numerose testimonianze storiche e documentali. Ancora oggi, nonostante la contrazione dell'attività agricola, opera un consistente numero di aziende agricole a conduzione familiare, che allevano bestiame bovino e a volte caprino.

La razza bovina maggiormente allevata è la Bruna alpina, che si adatta molto bene alle caratteristiche del territorio per la sua naturale rusticità e che produce un latte ricco di grassi e proteine, particolarmente adatto alla trasformazione casearia. Per quanto riguarda l'allevamento di capre le varietà locali sono: la Verzaschese, l'Orobica, la Bionda dell'Adamello, la Capra di Livo. Solo negli ultimi anni si sono introdotte razze caprine specializzate per la produzione di latte, quali la Camosciata delle Alpi e la Saanen.

La produzione nei mesi estivi avviene negli alpeggi, pubblici e privati, e per i restanti mesi nelle aziende di fondovalle. Nel lariointese sono attualmente censiti 18 alpeggi, con una superficie totale di 1342,47 ha e una superficie pascoliva utilizzabile pari a 532,23 ha (1 ha = 10 000 m²). Gli alpeggi sono ubicati nelle zone più elevate della Valle Intevi e lungo la costiera che collega il Monte Bisbino con il Monte Galbiga, alcuni sono raggiungibili per strade carrozzabili, altri per sentiero. Nella maggior parte delle strutture è possibile acquistare prodotti caseari locali.

Il miglioramento della tecnica casearia, l'utilizzo di colture di fermenti lattici selezionati permettono di ottenere prodotti con caratteristiche sempre costanti e uniformità nelle produzioni.

La peculiarità del formaggio lariointese è intimamente connessa alle caratteristiche del clima, del suolo e della vegetazione del suo territorio, che determinano la composizione e il sapore del latte, più "ricco" di quello che normalmente si trova nei supermercati. Le caratteristiche organolettiche del latte prodotto sul territorio sono di grande pregio sia per l'ottima qualità dei foraggi somministrati agli animali, sia allo stato fresco che affinati, sia per la **diffusa pratica del pascolamento: alcune varietà particolari di erbe conferiscono al latte e di conseguenza ai formaggi sapori e fragranza intensi e inconfondibili.**

Nonostante tutte le aziende produttrici posseggano i requisiti strutturali previsti dalle vigenti normative di legge, **la produzione casearia viene effettuata ancora con una tecnica e con attrezzature tradizionali** in cui vengono esaltate l'esperienza e l'abilità del casaro: la lavorazione del latte avviene in molti casi nelle tradizionali caldaie di rame poste su fuochi a legna; il latte non viene mai pastorizzato, così da conservarne intatte le qualità nutrizionali, in particolar modo la flora batterica naturale, che svolgerà un ruolo decisivo nella maturazione dei formaggi, confe-



rendo ad essi aromi e sapori tipici. **Ove possibile il latte della munta serale viene ancora refrigerato nelle névère**, particolari costruzioni poste in parte sotto terra in cui al termine dell'inverno viene posta la neve che permetterà di mantenere nel locale una bassa temperatura anche nei mesi estivi: all'interno si hanno costantemente 4 gradi, una dimostrazione dell'ingegno dei nostri antenati contadini. Il latte, posto nelle conche (ampi e bassi recipienti di rame) è raffreddato in modo uniforme e rapido ed il suo grasso affiora in superficie. La mattina successiva la crema formata si viene allontanata tramite un mestolo ed utilizzata per la produzione di burro. Il latte scremato, cui viene aggiunto quello ottenuto dalla munta del mattino, sarà destinato alla produzione di formaggio semigrasso. Si ricorre solo in parte alle celle frigorifere: per la stagionatura si preferiscono le tradizionali cantine dei caseifici, che una sapiente tecnica costruttiva del passato ha dotato di temperatura ed umidità costanti durante l'anno.

Proseguendo la tradizione casearia sul territorio della Comunità Montana Lario Intelvese vengono prodotti: formaggini freschi, casoretta, caciotta, zincarlin, burro, ricotta.



FORMAGGINI FRESCHI

Prodotti con latte intero vaccino o vaccino e caprino appena munto, coagulazione effettuata con caglio, a pasta cruda, aspetto cilindrico, colore bianco, altezza dello scalzo cm 3-5, diametro cm 8-10, consumati generalmente in una settimana. Pezzature fino a 250/300 gr. Sapore leggermente e gradevolmente acidulo.

Se i formaggini sono **consumati freschi** presentano un tipico sapore di latte, sono di colore bianco, con pasta morbida e senza crosta, ma sono ottimi anche **con stagionatura oltre la settimana** compaiono alcune leggere muffe bianche, la pasta diventa leggermente gialla ed assume un gusto più marcato.



CACIOTTA DA LATTE INTERO (CASORETTA)

Prodotto con latte intero vaccino o vaccino e caprino appena munto, coagulazione effettuata con caglio, a pasta cruda o semicotta, aspetto cilindrico, colore giallo paglierino, altezza dello scalzo cm 8-10, diametro cm 20-32, occhiatura generalmente presente in modo irregolare ad occhio di pernice, consumata generalmente dopo una stagionatura variabile da 30 a 90 giorni. Pez-

zature da 2 a 6 Kg. Crosta di colore grigio / giallo chiaro Profumo floreale, assenza di sapore amaro, retrogusto leggermente dolce. **E' un ottimo formaggio da taglio**

CACIOTTA DA LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Prodotto con latte parzialmente scremato vaccino o vaccino e caprino, coagulazione effettuata con caglio, a pasta semicotta o cotta, aspetto cilindrico, colore giallo paglierino, altezza dello scalzo cm 8-10, diametro cm 20-32, occhiatura generalmente presente in modo irregolare, si consuma generalmente dopo una stagionatura variabile da 45 a 90 giorni. Pezzature da 2 a 5 Kg. Crosta di colore grigio chiaro Pasta leggermente elastica, assenza di sapore amaro, gusto leggermente acidulo. **Viene utilizzata per la preparazione dei piatti tipici:** pizzoccheri e polenta uncia, per le sue buone caratteristiche di formaggio filante.



ZINCARLIN

Formaggio ottenuto da latte vaccino o vaccino e caprino con coagulazione dopo acidificazione naturale del latte, spurgo in telo, eventuale pressatura ed impastamento con sale e pepe, forma caratteristica a cono, pezzatura variabile. Da 200 gr fino a 800 gr. **Ottimo gustato con un filo d'olio.**



foto di Michele Corbi



BURRO

Ottenuto da panna di centrifuga o da affioramento di circa 12 ore del latte della munta serale, previa zangolatura. Pezzature variabili da 250 a 500 gr. Il burro è prodotto esclusivamente da latte vaccino: **dal profumo intenso, ottimo crudo, è indispensabile per i pizzoccheri e la polenta uncia.**



RICOTTA

Ottenuta da riscaldamento del siero di lavorazione di formaggi grassi e sua acidificazione mediante aceto, acido citrico o acido lattico. Da consumarsi fresca, presenta una pasta molto tenera e friabile, di colore bianco.

La Comunità Montana Lario Intelvese si è adoperata in questi anni per mantenere la produzione di formaggio tradizionale: si è proceduto all'individuazione delle tecniche di lavorazione che si sono tra-

mandate nel corso delle generazioni e ad un'analisi qualitativa dei prodotti, al fine di determinare i ceppi batterici lattici specifici della zona. Accanto ai prodotti tradizionali nel corso degli ultimi anni i tecnici caseari incaricati dalla Comunità Montana hanno anche fornito alle aziende agricole le indicazioni tecnologiche per altre produzioni tipiche del comasco. Le numerose prove effettuate hanno fatto sì che le aziende trasformatrici producano anche queste tipologie di formaggio:

RICOTTA DI LATTE

Ottenuta da riscaldamento del siero con aggiunta di latte ed acidificazione mediante acido citrico o lattico, rispetto a quella tradizionale mostra maggiore morbidezza ed un sapore più dolce.

CRESCENZA

Prodotto con latte intero vaccino appena munto, coagulazione effettuata con caglio, a pasta cruda, caratteristica forma a parallelepipedo, aspetto cilindrico, colore bianco. Sapore leggermente e gradevolmente acidulo, con pasta morbida e senza crosta.

FORMAGGIO "TIPO TALEGGIO"

Formaggio molle, grasso, prodotto elusivamente con latte di vacca intero. Forma parallelepipedo quadrangolare con facce piane. Crosta sottile, morbida e rosata. Pasta unita da bianca a paglierino. Sapore caratteristico, leggermente aromatico.



foto di Michele Corbi



Presso gli alpeggi e le aziende è possibile acquistare direttamente formaggi stagionati e freschi, burro e ricotta

Alpe di Blessagno

"LA GENZIANELLA"

di Mariagrazia Rivabelli

Aperto tutto l'anno - pranzo su prenotazione

Tel. 348 3168215



Loc. La Boia, Costiglione

AZ. AGR. ERMINIA E SAMUELE ABATE

Aperto tutto l'anno

Tel. 031 831840 - 333 4348760

ALPE ALVEGIA Cernobbio

AZ. AGR. DEL VECCHIO IRMA

Tel. 031 941837 - 333 2498217

AZ. AGR. DEL VECCHIO GIULIA

Tel. 031 342060 - 942266

Alpe di Lenno

AZ. AGR. CIAPESSONI MARIO

Tel. 031 948002 - 338 4659571

Alpe di Mezzegra

AZ. AGR. FRAQUELLI TEODOLINDA

Tel. 338 8998431

Alpe di Ossuccio

AZ. AGR. GIOVIO LUISELLA

Tel. 333 2199575

Alpe di Ponna

AZ. AGR. SOLDATI STEFANIA

Tel. 347 8183154

Monte Foino Ponna

AZ. AGR. DE MICHELI NADIA

Aperto tutto l'anno

Tel. 338 5680772 - 348 9349349

Monte Tellerio Ponna

AZ. AGR. PARACCHI MICHELE

Tel. 031 844094

Cerano Intevi

LATTERIA COMUNALE

gestione Az. Agr. Sghele Cozzera - aperto solo al mattino - anche la domenica

Tel. 338 8092486

Costiglione Intevi

AZ. AGR. "LA TRIADA"

d' G. e M. G. Zanotti, Loc. Coll' Fioriti

(sulla strada S. Fedele-Cosico)

Tel. 329 3138121

Dizzasco

AZ. AGR. DE MARIA LUIGIA

Aperto dalle 7.8 alle 21

Tel. 031 821 502

Laino

LATTERIA RAMANZINA MICHELA

(Gestione Ramanzina Michela)

Tel. 031 830005

San Fedele Intevi

LATTERIA ACHLER

Formaggi tipici di Auserosa Tanna

Tel. 338 4696716

Tremezzo

AZIENDA AGRICOLA ZANOTTA DAVIDE

(Gestisce anche un banco vendita al mercato coperto di Como)

Tel. 347 1057194



Ulteriori rivendite sono:

AGRITURISMO I DUE LEONI

prodotti lattiero caseari - biscotti di cacao

pag. 31

AGRITURISMO LE RADICI

ALPE DI BLESSAGNO

prodotti lattiero caseari - biscotti di cacao

pag. 31

AGRITURISMO IL ROCCOLO

SAN BERNARDO

prodotti lattiero caseari

pag. 31

AGRITURISMO DELL'ALPE LISSIGA

prodotti lattiero caseari - ortaggi (solo in periodo estivo)

pag. 31

LA NÈVERA

prodotti lattiero caseari

pag. 31

AGRITURISMO ALPE DI SALA

prodotti lattiero caseari

pag. 32

AGRITURISMO LA PRATOLINA

prodotti lattiero caseari

pag. 32



Boschi: Legna Castagne e Funghi

La superficie forestale del comprensorio lario-intel्वese (complessivamente con superficie di Ha 18.480) è di poco inferiore a 11.700 ettari, oltre il 63% del territorio. Il bosco si estende da quote altimetriche elevate fino al livello del lago, variando aspetto al variare delle tipologie ambientali: troviamo infatti foreste tipicamente montane nei distretti alpini, mentre flora di tipo mediterraneo fa capolino nei microclimi temperati della sponda lacustre.

I boschi ubicati alle quote maggiori sono costituiti da estese **faggete**, che caratterizzano il paesaggio; in aree circoscrritte si hanno poi estesi **boschi di conifere**, costituiti principalmente da abete rosso e, in misura minore, da larice, pino nero, pino silvestre e abete bianco, derivati da piantumazioni del passato il cui foglio è oggi antieconomico. Nella fascia mediana troviamo la **selva castanile**, selva di castagno europeo (*Castanea sativa*, specie autoctona), un albero imponente e molto longevo, la chioma rotondeggiante può facilmente raggiungere un diametro di 20-25 metri, ma taluni esemplari più vecchi possono avere chiome di 30 metri. Sulle rive, accanto a specie floreali e legnose mediterranee, si coltivano specie frutticole per autoconsumo e l'ulivo.

Fino a circa 50 anni fa gli abitanti delle nostre montagne dedicavano molte cure al bosco, lo sforzo era enorme, oggi impensabile, ma ripagato da legna da ardere, legno per produrre carbone nelle carbonaie, legno per la costruzione di attrezzi e recinti, stame (le foglie) per la lettiera degli animali in stalla; le ghiande delle querce e le faggioline, i frutti del faggio, rappresentavano un ottimo cibo per i maiali, ma era soprattutto la castagna a fornire riserve per l'inverno - secca, in conserva, starinata al mulino. Nel passato per conservare le castagne si usava essicarle nelle tipiche "grao", locali di piccole dimensioni in cui, poste su graticci di legno, venivano esposte al fumo di un camino o di una stufa.

La castagna ha avuto un notevole valore economico, sociale e culturale anche dopo l'avvento del mais e della patata, anche se oggi il territorio lario-intel्वese dedicato alle selve castanili è limitato a poche centinaia di ettari.





I fiori del castagno hanno un caratteristico odore penetrante che attira molti insetti, ma soprattutto api, le quali producono l'ottimo **miele di castagno**.

Molti piatti tipici utilizzano il frutto fresco o secco: dalle **"birrolle"** (caldarroste) al **"castegn e loc mèl"** (castagne pelate e bollite servite con panna, che la sera della festa dei morti si lasciano sul tavolo come offerta per loro).

Il castagno è soggetto al cancro della corteccia e, recentemente, di attacco da parte di insetto chiamato Cinipide del castagno (*Dryocosmus Kuriphilus yatsumatsu*, segnalato la prima volta in Italia nel 2002), che provoca notevoli danni alla produzione di frutti ed agli accrescimenti legnosi. Gli attacchi del cinipide (individuabili per la presenza sulle foglie di escrescenze tondeggianti, le galle) sono stati contrastati con l'introduzione nei nostri ambienti del *Torimide* (*Torymus sinensys*) insetto antagonista naturale che ne ridurrà la diffusione: ma serve qualche anno.



Nella fascia mediana con l'abbandono della coltivazione del castagno trovano sempre più spazio estese formazioni di **carpino nero e quercia** (su suoli mediamente asciutti) e di **acero, frassino e faggio** (in terreni più profondi e umidi).

Anche gli spazi aperti sono in netta riduzione per la naturale avanzata del bosco.

Oggi i boschi sono utilizzati dai residenti come fonte di legno da ardere ma la loro funzione principale è paesaggistica, di protezione idrogeologica e turistica: danno a tutti la possibilità di avventurarsi per gradevoli passeggiate, che possono portare alla raccolta di **prodotti del sottobosco e dei pascoli limitrofi**: a seconda della stagione **mirtilli, fragole, lamponi, more, noci, nocciole e castagne** ma soprattutto **funghi**.

Di seguito indichiamo le specie di funghi commestibili più conosciute che si possono trovare:



Porcino (*Boletus edulis*): prelibato come pietanza. Cresce in boschi di latifoglie e di aghifoglie, in radure e ai margini dei boschi, da luglio a novembre.



Porcinello (*Boletus rufus*): Cresce verso autunno nei boschi di betulla o pioppo.



Gallinaccio (*Cantharellus cibarius*): Cresce in foreste sia di latifoglie sia aghifoglie, come pure in terreni muscosi, da giugno a novembre.



Mazza di tamburo o ombrellone (*Macrolepiota procera*): Si consuma solo il cappello. Cresce essenzialmente nei prati limitrofi a boschi di latifoglie da luglio a ottobre.

Prataiolo (*Agaricus campestris, Agaricus arvensis*): Cresce nelle radure prative ai margini dei boschi di latifoglie e aghifoglie.



Chiodini o Pioppini (*Agrocybe aegerita*) certamente uno dei funghi più noti e raccolti, cresce a cespi sul legno morto ma anche vivo di latifoglie, in particolare sul pioppo da cui prende il nome.

Per poter raccogliere funghi sul territorio lariointelvese è necessario munirsi dell'apposito permesso
Info: 031 830741





RIFUGI E RISTORANTI IN QUOTA



CARATE URIO - Colma del Murelli

Rifugio Murelli

(1200m) - *Colma del Murelli (sedevia da Schipocci)*

CAI Maltrasio Tel. 031 290655

Resp. Porro Tel. 335 8684181

Gestore Pirotti Flavio

Aperto sabato e domenica da marzo a metà novembre - Sapeva aperto da metà luglio a tutto agosto

Tel. 335 8434493 - 338 3347335

CASTIGLIONE INTELVI - dopo Loc. La Balla

Rifugio Capanna Giuseppe e Bruno

(1180m)

CAI Como Tel. 031 264177

Gestore Voghi Luigi

aperto tutto l'anno

Tel. 031 830235

romeo79@iscali.it

CASTIGLIONE INTELVI - Loc. La Balla

Ristorante "Monte Crocione"

Loc. La Balla, di Citrini Giuseppe

Tel. 031 830980



CERANO INTELVI (mulattiera dal Pian d'Alpe)

Rifugio Prabello

(1201m) *alle pendici del Sasso Giordano*

CAI Monte Olimpino Tel. 031 831905

Gestori Lupa e Massimo

Tel. 339-1123459 - 347 7162780

COLONNO - Alpe

Ristorante Alpe di Colonno

Samuele Rava Tel. 380 2882588

www.alpedicolonno.org



CERNOBBIO - Monte Bisbino

Ristorante Vetta Bisbino

di Roberto Riva

Aperto nei fine settimana

Tel. 031 513439

info@ristorovettabisbino.it

www.vettabisbino.it



LANZO INTELVI, Sighignola

La Baita Ristorante B&B

Aperto tutto l'anno; sulla collina per la Sighignola

Tel. 031 840693

info@labaita.eu

www.labaitaristorante.org

LENNO - Monte Galbiga

Rifugio Venini Cornelio

(1374m) - *Monte Galbiga*

Tel. 0344 56671 - 328 3896336

info@rifugiovenini.it

www.rifugiovenini.it



OSSUCCIO, Boffalora

Ristorante Rifugio Boffalora

(1252m) *Rifugio 0344.56486*

apre da pasqua gio-lun, luglio / agosto tutti i giorni

gestore Melesi Claudio Tel. 031 307724

Tel. 031 266564

claudiomelesi@virgilio.it



foto di: www.milano.com



MOLTRASIO - Colma del Bugone

Rifugio Bugone

(1119m) - Colma del Bugone

Gestore Severino Azzan Tel. 339 198740 8 (-9)

Signori Chiara Tel. 031 513808 - 333 4276812

rifugiobugone@virgilio.it

www.rifugiobugone.com

PONNA - Teliere

Ristorante Baita Ponaggio

di Parodi Massimo

Naviglio Molinone - pista 808

Tel. 031 2287872 - 346 3341892

parodimassimo@hotmail.it

www.baitaponaggio.com

SAN FEDELE INTELVI - Fraz. Erbonne

Osteria del Valico di Erbonne

stagionale

Tel. 031 830174



SAN FEDELE INTELVI - Orimento

Baita di Orimento

Ristorante (con possibilità di alloggio da Massimo)

Tel. 031 830412 - 335 6380242

info@baitadiorimento.it

www.baitadiorimento.it

SAN FEDELE INTELVI - Alpe Grande

Ristoro "Alpe Grande" - Pizzeria

Si consiglia prenotazione

Molteni Giuseppe

Tel. 031 830436

www.alpegranderistoro.com





Carni

La **produzione di carne bovina** all'interno della Comunità Montana rappresenta un'attività complementare alla produzione di latte, dato che il prezzo del latte è poco redditizio e considerato l'aumento dei costi di produzione, soprattutto quelli riguardanti l'alimentazione del bestiame.

Per soddisfare la preferenza dei consumatori in tutti i paesi della Comunità Montana possiamo trovare qualche piccolo allevamento (al massimo 10-15 unità) di vitelli a carne bianca, cioè alimentati esclusivamente a latte, macellati ad una età di 3-4 mesi, con un peso vivo pari a 200 kg. Il tipo di alimentazione porta ad ottenere una carne dal colore chiaro, con una moderata copertura di grasso, poco asciutta e molto tenera.

Le aziende zootecniche presenti sul nostro territorio durante il periodo estivo utilizzano il pascolamento brado degli animali, mentre durante il periodo invernale i capi sono tenuti in stabulazione fissa in stalla. I capi allevati sono tutti incroci tra vacche di razza Bruna alpina e tori Blu Belgia o Limousine (razze specializzate per la produzione di carne) perché la Bruna alpina, storicamente presente nel territorio, è una razza rustica, particolarmente adatta all'allevamento in alpeggio, possedendo arti robusti, unghie dure ed una mola non eccessivamente elevata.

Dopo la macellazione tutte le carni hanno bisogno di un periodo di trafilatura in cella frigorifera, che varia a seconda della parte anatomica (quarti anteriori 4-5 giorni, posteriori fino a 10 giorni): **la carne di animali allevati in alpeggio è di qualità superiore**: quando viene cotta da essa non fuoriesce acqua, non si sfalda e il pezzo, se viene lasciato appoggiato nel piatto prima di essere tagliato, non si appiattisce; le carni di capi allevati in stalla sono più asciutte, con una parte di grasso maggiore e hanno bisogno di un periodo di trafilatura più lungo, fino a 20 giorni.



Le carni dei quarti anteriori sono ideali per lunghe cotture come spezzatini e arrosti; quelle dei quarti posteriori invece sono ideali per tagli classici di breve cottura: **scaloppine, cotolette e "tettine"**.

A Lanza d'Intelvi ha sede l'Azienda **"Bresaola Cirlo"** (tel. 031 840484), che attua produzione e commercio all'ingrosso di salumi, insaccati e prodotti a base di carne e in particolare della rinomata omonima bresaola di bovino. La **Bresaola Cirlo** ha caratteristica forma cilindrica, peso variabile da 3 a 6 Kg, ottenuta a partire da coscia intera cruda, con stagionatura media (10-60 giorni) per una durata del prodotto di 17-27 giorni; spezie e aromi non evidenti.



Oltre alla bresaola la ditta Ciria produce un altro prodotto tipico della tradizione intelvese, la **lingua bovina solmistrata**, da lessare, caratterizzata da un peso medio 1 Kg, poca grasso, dal delicato profumo di spezie e aromi (cannella, chiodi di garofano, coriandolo, ginepro, pepe bianco).

La produzione di carne suina e quello di carni ovine è stagionale, viene praticato per il consumo familiare; il maiale viene macellato in autunno, mentre agnelli e capretti nel periodo pasquale; tuttavia presso i macellai locali è possibile acquistarne, come pure i gustosi insaccati che se ne ricavano.

Oggi la **caccia** è meno diffusa di un tempo ma nei vari ristoranti della zona è possibile gustare le specie autoctone, lepri, cervi, caprioli, cinghiale e a volte anche uccellagione; la marinatura in vino corposo e la lunga cottura unite ad un sapiente uso di erbe ed aromi sono il segreto di ogni buon stufato che va accompagnato da polenta e un buon bicchiere di vino rosso; il giorno dopo le carni si prestano per la trasformazione in ottimi ragu.





RISTORANTI DEI MONTI



Blessagno

Pizzeria Lucia Ristorante

Tel. 031 833012

pizzeriolucia@virgilio.it

Blessagno

Taverna Due Castagni

Tel. 031 8427022

poolacastellani @rocketmail.com

www.tavernaduecastagni.com

Casasco d'int.

Trattoria Bella Vista

Tel. 329 4451165

Casasco d'int.

Trattoria Valle Verde

Tel. 031 817508

battistinoweb@hotmail.it



Castiglione Int.

Ristorante Hostellerie

Tel. 031 830393

info@hostellerie.com

www.hostellerie.com

Dizzasco

Dà Oreste Ristorante

Con alleppo

Tel. 031 821197

Dizzasco

Ristorante La Brea s.r.l.

Tel. 031 822020

info@ristorantelabrea.it

www.ristorantelabrea.it

Lenzo d'int.

Cristal Domino snc

Tel. 031 840223

Lenzo d'int.

Crotto Dogana Ristorante Pizzeria

Tel. 031 841479

crottodogana@gmail.com

Lenzo d'int.

Ranch Augusto Ristorante

Tel. 031 841369

Lenzo d'int.

Ristorante da Buffa

Tel. 031 840235



Lenzo d'int.

Trattoria dell'Aquila

Tel. 031 841390

lk21cr@alice.it

www.aquiledilenzo.it

Peltio Int.

La locanda del notaio

Tel. 031 8427016

info@locandadelnotaiolo.com

www.lolocandadelnotaiolo.com

Ramponio Verna

Osteria Baccan Divino

Tel. 031 848119

San Fedele Int.

Iris Ristorante Pizzeria

Tel. 031 830120

San Fedele Int.

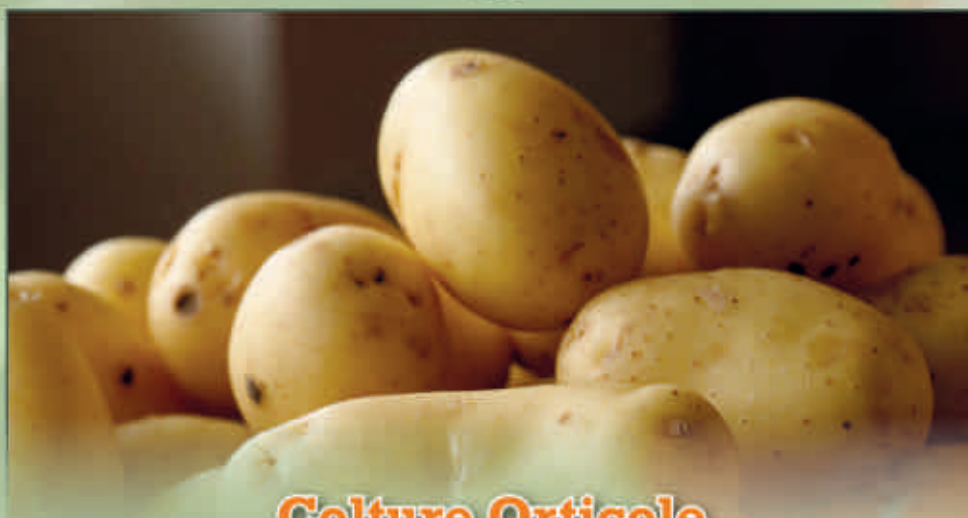
La Tenda Rossa Ristorante Pizzeria

Tel. 031 831225

Schignano

Bel Nit Bar-Trattoria

Tel. 031 819573



Colture Orticole

La pratica orticola e l'allevamento del bestiame hanno sempre mantenuto tra loro uno stretto legame nell'economia agricola intelvese. La coltivazione dell'orto ha potuto offrire una buona integrazione alimentare alla popolazione perché ha sempre usufruito della concimazione organica dei terreni, che altrimenti avrebbero fornito rese molto minori. Il letame utilizzato (al ledam o la grasa) è ancor oggi principalmente bovino ed è costituito dagli escrementi e dalla lettiera, costituita da paglia o foglia, degli animali (al lec), rimossi dalla stalla e lasciati maturare nella concimaia (la topa) presente nelle aziende di maggiori dimensioni o in un mucchio (la mota dal ledam) per i piccoli allevatori.

Due in particolare erano i tradizionali prodotti orticoli: la **patata**, la cui coltivazione oggi, è estremamente ridotta, e la **rapa**, un tempo così estesa da associare il suo nome a quello della Val d'Intelvi (la val di raaf) ed ora in pratica scomparsa dagli orti a causa dei mutamenti alimentari avvenuti. Anche **cavolfiori**, **verze** e **zucche** erano coltivati per essere in prevalenza venduti sui mercati cittadini, mentre Rogaro di Tremezzo era famoso per i suoi **asparagi** (ottimi con le uova).

Oggi sul territorio la coltivazione di orti è aumentata, si assiste alla riscoperta della coltivazione della terra, sia per motivi economici che per una ricerca del prodotto genuino, del gusto saporito: **pomodori**, **cefalioli**, **carote**, **coste**, **zucchini** sono tra gli ortaggi più diffusi e amati, anche per la relativa facilità di coltivazione e l'esiguo spazio necessario alla loro crescita; ma la produzione è destinata esclusivamente al consumo familiare; fanno eccezione gli agriturismi ed alcuni ristoranti che integrano i contorni estivi con insalate e pomodori e trasformano in sottaceti per antipasto cefalioli, carote e cipolle e in gnocchi le zucche.

RIVENDITE ORTAGGI A KM 0:

Vivaio Amica Flora.

di Ballotta Giorgio - Castiglione Intelvi - Tel. 031 830596

AL KMZERO snc

di Della Torre e Ghisleri - Cernobbio (vende anche altri prodotti locali)
Tel. 031 511419

In periodo estivo è rivendita anche:
l'**Agriturismo dell'Alpe Lissiga** - pag. 31





PICCOLI FRUTTI

Per i piccoli frutti del sottobosco (mirtillo gigante, fragola, lampone, uva spina e ribes), negli ultimi anni vi è stato lo sviluppo della coltivazione, favorito dalla presenza di terreno acido proveniente dalla decomposizione della lettiera di boschi di latifoglie e pinete: questa è la condizione fondamentale perché queste coltivazioni possano produrre in abbondanza e quindi assicurare un buon reddito.

La tecnica colturale dei piccoli frutti non è particolarmente difficoltosa, non richiede molta meccanizzazione e soprattutto non necessita di appezzamenti particolarmente grandi. Al momento dell'impianto e anche durante la coltivazione è utile una corretta concimazione con letame maturo, facilmente reperibile nelle aziende zootecniche del territorio. Molto importante è il corretto drenaggio delle acque: tutte condizioni tipiche dei terreni di nostra pertinenza, molto spesso in declivio e non adatti ad altre coltivazioni che richiedono molta meccanizzazione, quindi è ideale per la valorizzazione di zone marginali. L'irrigazione è molto importante, ma deve essere eseguita con piccoli quantitativi d'acqua: ideale è l'irrigazione "goccia a goccia" che permette un minimo dispendio idrico, senza intaccare le scarse riserve presenti sul territorio. La raccolta viene eseguita manualmente ed in questo modo è possibile selezionare i frutti da destinare al consumo fresco e quelli da destinare alla trasformazione per la produzione di marmellate, gelati, yogurt e altri preparati alimentari.



Miele



La coltivazione dei piccoli frutti incentiva anche la presenza di insetti utili come le api, che svolgono un'azione determinante per l'impollinazione e la fruttificazione, fornendo quindi vantaggio anche dal punto di vista ambientale e favorendo la produzione di miele locale.

Produttore miele e prodotti a base di miele:

Apicoltura Cernobbio
di Naseda Stefano Tel. 031 340698



MIRTILLO

L'impianto va eseguito da gennaio ad aprile con una distanza tra le piante di 1 m. ed una distanza di almeno 1.5 m. tra un filare e l'altro. Raccolta in agosto.



LAMPONE

L'epoca di impianto ottimale è collocata all'inizio dell'autunno oppure nelle prime settimane di primavera, comunque sempre quando il ciclo vegetativo è fermo. Per il lampone per la messa a dimora bisogna eseguire una fresatura delle zolle così da ottenere un terreno ideale per la radicazione delle giovani piante. La coltivazione avviene in filari con strutture di sostegno costituite da pali e fili metallici, con distanza tra una pianta e l'altra di 0,20 m. e di 2 m. tra i filari. La raccolta avviene in luglio - agosto.



RIBES

L'impianto viene eseguito in autunno prima delle gelate invernali. Prima dell'impianto la preparazione del terreno avviene con aratura e successiva fresatura lungo filari composti da pali e strutture di contenimento, con distanze di 2,5 - 3 m. tra le file e di 1,5-1,8 m. sulla fila. L'interfila è sottoposto ad una continua zappettatura nelle immediate vicinanze delle piante per circa 1 mq. per evitare lo sviluppo delle erbe infestanti. Raccolta da giugno a luglio. Il frutto ha una vita post raccolta abbastanza lunga, di circa 6-7 giorni.



UVA SPINA

L'impianto viene eseguito in autunno prima delle gelate invernali e la preparazione del terreno prevede aratura e fresatura lungo filari composti da pali e strutture di contenimento. L'uva spina non ha una crescita vigorosa: tra le file avremo una distanza di 2 m. e sulla fila di 1.5 m. L'interfila è lasciato inerbito con stalci regolari. Raccolto da giugno ad agosto, il frutto viene utilizzato soprattutto per la trasformazione in marmellata.



FRAGOLA

La coltivazione della fragola rispetto agli altri piccoli frutti richiede qualche cura in più. Il terreno che preferisce deve essere molto ricco di sostanza organica e ben drenato. Per ottenere una produzione accettabile dal punto di vista economico va scelto un terreno posto in modo da avere alcune ore di ombra durante la giornata, perché l'eccessiva esposizione al sole potrebbe provocare una scottatura delle foglie, soprattutto dopo la pioggia. L'impianto viene eseguito nei mesi estivi e la preparazione del terreno consiste nello scavare delle buche profonde una decina di centimetri ad una distanza di circa 0,30 m. tra una pianta e l'altra e di 0,50 m. tra una fila e l'altra. La raccolta viene effettuata a partire dalle prime giornate calde di primavera e per tutto il periodo estivo.

Az. Agr. Il piccolo Frutto della Val d'Intelvi

di Turconi Mario, Pello Intelvi,
Tel. 348 03578511

Anche la Locanda S. Anna è rivendita di confetture casalinghe - pag. 25



ALBERGHI E HOTEL DEI MONTI

Castiglione Intelvi

ALBERGO RISTORANTE LA TORRE

Tel. 031 830345
albergo.latorre@tin.it
www.albergolatorre.net

Lanzo Intelvi

ALTA VALLE

Tel. 031 840414
info.altavalle@tin.it
www.hotelaltavalle.com



Lanzo Intelvi

BELVEDERE

Tel. 031 840122
info@albergobelvedere.it
www.albergobelvedere.it

Lanzo Intelvi

FUNICOLARE TESORO

Tel. 031 830996
tesorohotel@katamail.com
www.albergofunicolaretesoro.it

Lanzo Intelvi

LE CONIFERE - Centro vacanze

Tel. 031 839080
info@centroleconifere.com
www.centroleconifere.com

Lanzo Intelvi

MILANO

Tel. 031 840119
info@hotelmilanolanzo.com
www.hotelmilanolanzo.com

Lanzo Intelvi

RODANINO

Tel. 031 839858
info@rodanino.it
www.rodanino.it

Lanzo Intelvi

ZOCCA

Tel. 031 840118
zoccolb@inwind.it

San Fedele Intelvi

CAVARIA

Tel. 031 831197
info@albergocavaria.it
www.albergocavaria.it

San Fedele Intelvi

HOTEL SANTA LIBERA

Tel. 031 832974
info@hotelsantalibera.it
www.hotelsantalibera.it

San Fedele Intelvi

VALLE INTELVI

Tel. 031 830142
albergovalleintelvi@hotmail.it

San Fedele Intelvi

VILLA SHANGRILA HOTEL&RESTAURANT

Tel. 031 833 436
info@villashangrila.com
www.villashangrila.com

San Fedele Intelvi

VILLA SIMPLICITAS

Tel. 031 831132
info@villasimplicitas.it
www.villasimplicitas.it

San Fedele Intelvi

VITTORIA

Tel. 031 830471
info@albergo-vittoria.com
www.albergo-vittoria.com





Olio di Oliva

La presenza nel nostro territorio dell'Olea Europaea è un fatto di rilevanza culturale e paesaggistica, gli ulivi sono presenti soprattutto nella zona della Trezzina, che appunto è nota come "Zoca de l'oli".

L'ulivo qui raggiunge il limite settentrionale in cui può produrre olive da destinare alla trasformazione in olio, grazie al mite clima lacustre ed al terreno calcareo, ben drenato e poco argilloso.

Si narra che l'ulivo sia stato con ogni probabilità importato nel I secolo a.C. dagli schiavi provenienti dalla Magna Grecia al seguito dell'imperatore Giulio Cesare, altri sostenevano che le piante fossero arrivate per mezzo dei liguri che commerciavano sale. Tale ipotesi può trovare qualche fondamento anche nel fatto che i trezzini indicano due varietà d'ulivo col nome di "la genuvesa" e "la lavagnina". Sono in molti ad affermare che la Regina Teodolinda nel VII secolo d.c. abbia prediletto l'olio lariano per la sua mensa e che i monaci tedeschi del monastero di Fulda siano venuti a rifornirsi di preziosissimo "oro verde" attraversando il passo di S. Jorio. La coltivazione degli ulivi raggiunse nel 1500 il massimo sviluppo, grazie alla dedizione dei monaci Benedettini e Cistercensi.

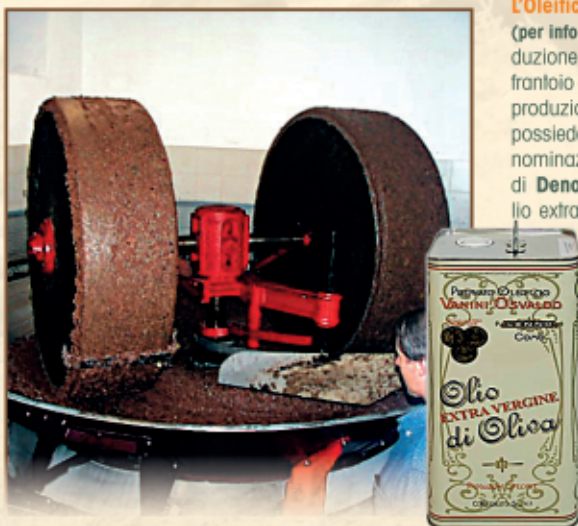
La coltivazione avviene oggi in modo minore rispetto al passato, da parte di aziende di dimensioni assai ridotte, con un numero esiguo di piante. La produzione annuale di frutti (drupe) del territorio lariano è piuttosto trascurabile, ma la qualità resta eccellente e i coltivatori raccolgono ancora manualmente le olive con la tecnica della drupatura. Le qualità **Frantolo** e **Leccino** sono macinate e spremute a freddo dall'unico frantoio in funzione nella provincia di Como, appartenente alla famiglia Vanini, che dal 1850 si dedica con passione all'antica tradizione di molitura e nel lontano 1905 ottenne la medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale di Parigi. La lavorazione deve avvenire entro tre giorni dalla raccolta, secondo tecniche rispettose delle caratteristiche peculiari del frutto.



foto di Giancarlo Inganni

L'Oleificio Osvaldo Vanini di Lenno

(per info www.oliovanini.it - 0344 55127). Per la sua produzione utilizza il metodo spremitura tradizionale, un frantoio di con molazze in pietra e frange olive di propria produzione e di terzi; ottiene un olio extravergine che possiede le caratteristiche necessarie per avere la denominazione "IGP Loghi Lombardi - Lario", marchio di **Denominazione di Origine Protetta** (DOP) dell'olio extravergine di oliva ottenuto nel 1997 dall'Unione Europea, per usufruire del quale vengono chiaramente stabiliti i luoghi di produzione, le varietà da coltivare, le condizioni di coltivazione e trasformazione, nonché i parametri qualitativi minimi dell'olio, che deve avere una bassissima acidità (la percentuale ammessa di acido oleico deve essere inferiore allo 0,5%), colore verde intenso con lievi riflessi dorati e un sapore piacevolmente fruttato con retrogusto di carciofo e vaniglia e appena franto richiama all'olfatto aromi mandorlati.





Queste condizioni inevitabilmente non possono che portare alla produzione di modesti quantitativi di olio, che è quindi poco disponibile sul mercato.

Si tratta di un prodotto con caratteristiche sensoriali elevatissime, che lo hanno inserito da sempre in tutte le preparazioni gastronomiche tipiche della cucina lariana.

Il miglioramento della tecnica di coltivazione e le opportunità offerte dal settore turistico, lo sviluppo dell'attività agrituristica, svolta in qualche caso dagli stessi olivicoltori, hanno offerto al consumatore maggiori possibilità di apprezzare l'olio di oliva lariano, produzione di "ultra nicchia" molto gradita.



RISTORANTI DEL LAGO

Argegno

La Posteria Ristorante

Tel. 031 4474072

Argegno

Ristorante Barchetta

Tel. 031 821105

info@ristorantebarchetta.it

www.ristorantebarchetta.it

Argegno

Ristorante Pizzeria La Piazzetta

Tel. 031 821110

plazzetta@argegno.eu

www.plazzettargegno.it

Argegno

Trattoria da Emilio

Specialità Pesce

Tel. 031 821265

Brieno

Crotto dei Platani

Tel. 031 814038

info@crottodeiplatani.it

www.crottodeiplatani.it

Brieno

Pizzeria Birimbo

Tel. 031 814160



Carate Urio

Ristorante L'altra riva

Tel. 031 400260

rivaroma@hotmail.it

www.laltrariva.it

Cernobbio

Harry's Bar Ristorazione

Tel. 031 3347644

Cernobbio

King Shark Ristorazione

Tel. 031 342295

Cernobbio

La Sosta

Tel. 031 510508

info@sostasullago.it

www.lasostacernobbio.it

Cernobbio

L'Onda Bar Ristoro

Tel. 031 510392

info@ondaclub.it

www.ondaclub.it

Cernobbio

Osteria del Beuc

Tel. 031 341633

Cernobbio

Ristorante Cenobio

Tel. 031 512710



Cernobbio

Ristorante Hostaria

Tel. 031 513078

Cernobbio

Ristorante pizzeria Valverde

Tel. 031 511150

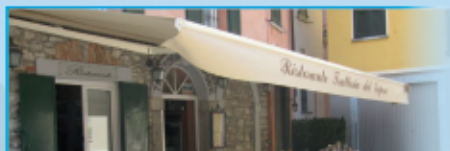
Cernobbio

Trattoria del Glicine

Tel. 031 511332

trattoriadelglicine@gmail.com

www.trattoriadelglicine.eu



Cernobbio

Trattoria del vapore

Tel. 031 510308

info@trattoriadelvapore.it

www.trattoriadelvapore.it

Cernobbio

Trattoria Il gatto nero

Tel. 031 512042



Cernobbio

Trattoria Il Nisciolano

Tel. 031 511152

nisciolano@gmail.com

Claino con Osteno

Ristorante MIRALAGO

Tel. 0344 65152

Colonno

Trattoria Chegel

Tel. 031 821393

Griante

Ristorante pizzeria Riviera

Tel. 0344 43008

info@ristoranteriviera.com

www.ristoranteriviera.com



Laglio

Osteria Vecchio Molo

Tel. 031 400730

Laglio

Ristorante Locanda del Cantiere

Tel. 031 401400

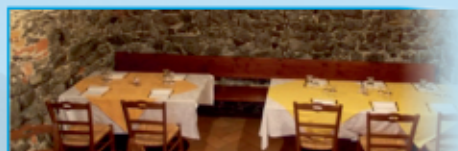
info@lalocandadelcantiere.it

www.lalocandadelcantiere.it

Lenno

Ristorante LIDO

Tel. 0344 57093



Lenno

L'Osteria N. 1 - Ristorante Pizzeria

Tel. 0344 55675

www.osterianr1.it

Lenno

Ristorante Pizzeria IL CRIS

Tel. 0344 55131

Lenno

Ristorante Pizzeria RANCH

Tel. 0344 55494

Lenno

Trattoria S. Stefano

Tel. 0344 55434

santostefano@mclink.net

www.santostefano.too.it

MOLTRASIO

Trattoria del Fagiano

Tel. 031 290 000

Moltrasio

Trattoria Lucini Aldina

Tel. 031 290101

Ossuccio

Garden Bar

Località parco giochi



Ossuccio

Crotto La Sorgente

(marzo/ottobre) anche vivaio nate

Tel. 0344 55270

info@crottolasorgente.com

www.crottolasorgente.com

OSSUCCIO

Isolelto dei Malagufi

Ristorazione Lido di Ossuccio

Tel. 334 7280299



Ossuccio

Osteria del Giuanin

Tel. 0344 55241

info@osteriadelgiuanin.it

www.osteriadelgiuanin.it

Ossuccio

Ristorante Locanda dell'Isola Comacina

(marzo/ottobre)

Tel. 0344 55083

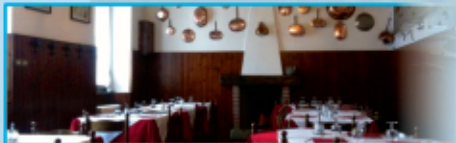
www.comacina.it

Ossuccio

Trattoria del Santuario B.V. del Soccorso

Tel. 0344 56311

trattoria.santuario@alice.it



Ossuccio

Trattoria San Giacomo

Tel. 0344 55382

Ossuccio

Trattoria San Giovanni

Tel. 0344 56736

Sala Comacina

Ristorante LA COMACINA

Tel. 0344 55035

info@ristorantelacomacina.it

www.ristorantelacomacina.it

Sala Comacina

Ristorante LA TIRLINDANA

Tel. 0344 56637

locanda@latirlindana.it

www.latirlindana.it

Sala Comacina

Ristorante Lido di Sala Comacina

Tel. 0344 56465

Sala Comacina

TAVERNA BLEU

Tel. 0344 55107

info.reception@tavernableu.it

www.tavernableu.com



Tremezzo

Al Veluu Ristorante

Tel. 0344 40510

info@alveluu.com

www.alveluu.com

Tremezzo

LA DARSENA

Tel. 0344 43166

info@hotelladarsena.it

www.hotelladarsena.it

Tremezzo

LA PERLA

Tel. 0344 41707

info@laperlatremezzo.com

www.laperlatremezzo.com

Tremezzo

Rainoldi Pierlena Trattoria

Tel. 0344 40602

Tremezzo

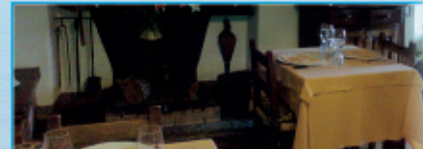
Ristorante Tremezzino

Tel. 0344 40496

Tremezzo

Trattoria del Prato

Tel. 0344 40312



Tremezzo

Trattoria Ristorante - La Fagurida

Tel. 0344 40676

lafagurida@acena.it

www.acena.itlafagurida



Pesci Tipici



Il Lario, che lambisce le sponde su cui si affacciano i paesi rivieraschi della nostra Comunità Montana, ci offre i tipici pesci che popolano le acque dolci. I più apprezzati tra essi, che per questo rientrano in modo preponderante nelle tradizioni culinarie del territorio, sono l'agone e il lavarello.

Le loro caratteristiche organolettiche, molto pregiate, garantiscono la qualità del sapore e la loro naturale propensione alla lavorazione per la conservazione nel tempo.

La lavorazione avviene in modo esclusivamente artigianale; i procedimenti di essiccazione, affumicatura e quello particolare per ottenere il missoltino comportano sia una notevole perdita di peso (oltre il 50%), sia molto tempo di lavorazione, a differenza dei procedimenti industriali, più veloci e con poco calo ponderale: il loro prezzo è quindi ampiamente giustificato e necessario per coprire i costi di produzione di un pregiato alimento di alta qualità.



AGONE (Fatio, 1890)

L'agone (*Alosa fallax lacustris*) presenta l'intero corpo, ad eccezione del capo, ricoperto da scaglie relativamente grandi, molto sottili e caduche. La pinna caudale è forcuta. La colorazione del corpo, verde-azzurra con riflessi violacei sul dorso e bianco-argentea sui fianchi, nell'insieme dà un aspetto metallico al corpo. Una caratteristica per riconoscere l'agone è la presenza di macchie nere rotonde sui fianchi fino a metà del corpo. Le dimensioni di questo pesce sono raramente superiori ai 35 cm di lunghezza. L'alimentazione è quasi esclusivamente a base di plancton e solo gli esemplari più grandi possono diventare predatori. Attualmente nel nostro lago questo pesce è presente con popolazioni molto consistenti.

Il divieto per la pesca dell'agone è ad inizio estate, in periodo riproduttivo, e la misura minima è di 15 cm.

Già nel 1558 Hippolyto Salviano nelle sue *Acquatium Animalium Historiae* ricorda che per "gli antesiti" (antesiti), che sono gli agoni piccoli, la migliore ricetta rimane il carpione e già cita la ricetta del "missoltino".

DA AGONE A MISSOLTINO

Per la preparazione dei missoltini si ritiene che gli agoni migliori siano quelli di taglia medio piccola pescati in giugno dopo il periodo riproduttivo perché hanno un contenuto in grasso inferiore. Il pesce appena pescato arriva al laboratorio di trasformazione dove viene subito eviscerato e sottoposto a salagione (percentuale di sale che varia tra 70/90 gr/kg) per



una durata di 36/48 ore. Viene quindi risciacquato con acqua corrente e posto ad essiccare su carrelli per 4/5 giorni. La tecnica tradizionale prevedeva che i pesci fossero infilati attraverso la bocca e le branchie su un filo di canapa, la **sfilza**, tenuta in tensione con una bacchetta di legno, lo **Sbadac**. Oggi per motivi igienici vengono utilizzati cavalletti di legno con bacchette in acciaio. Dopo l'essiccazione gli agoni vengono sistemati in latte o barili di acciaio e pressati gradualmente giorno per giorno, in modo da far fuoriuscire il loro grasso naturale e da evitare eventuali ossidazioni. In queste latte, dette **missolte**, i missoltini sono sistemati a strati intervallati da foglie di alloro. Durante la fase della missolta il pesce perde molto peso (da 1 kg fresco si ottengono 300 gr di prodotto finito) e va incontro ad una maturazione che conferisce aromi, sapori e colori tipici, con la carne che diventa rossa sotto il manto di scaglie. I missoltini, dopo un periodo di 60/80 giorni, vengono confezionati sotto vuoto oppure venduti direttamente in latte di 5-10 kg. Sono consumati previa grigliatura su brace di legna, con cottura breve perché il pesce per mantenere le sue caratteristiche organolettiche ottimali non deve seccare troppo. Sono conditi con aceto e olio (con eventuale trito di prezzemolo) e serviti con polenta.



LAVARELLO (COREGONE)

Il lavarello (*Coregonus forma hybrida*) è una specie alloctona e acclimatata introdotta per incrementare

la pesca professionale per la prima volta in Italia proprio nel lago di Como nel 1885, da esemplari provenienti dal lago di Costanza. Ha un corpo fusiforme e allungato, con un capo piccolo e appuntito, che termina con una bocca minuta priva di denti formata da labbra cartilaginee. L'occhio è piuttosto grande e la pupilla ha una forma caratteristica, con il margine inferiore che termina con un angolo acuto e che spiega il nome dello stesso genere (*Coregonus* significa "pupilla ad angolo"). Le pinne sono ben sviluppate, le pettorali e le ventrali sono piuttosto appuntite e la caudale è biloba. Tutto il corpo è rivestito da scaglie facilmente asportabili. Le scaglie argentee creano riflessi grigio-azzurri sul dorso, il ventre è chiaro e i fianchi sono di colore argenteo splendente. Le dimensioni di questo pesce possono superare i 60 cm. di lunghezza. Nel nostro lago il lavarello ha una presenza notevole. Vive in gruppi numerosi che si spostano seguendo zooplankton di cui si nutre. Il lavarello, con la sua carne delicata, si presta a svariate preparazioni: al cartoccio, al burro e salvia, alla griglia, in carpione, trasformato in patè.....

LAVARELLO AFFUMICATO

È molto apprezzato. Dopo la salatura avviene l'affumicatura a caldo, tramite la combustione di legname proveniente dai boschi del territorio. Il legname utilizzato è composto da essenze pregiate diverse a seconda del produttore. Dopo l'affumicatura il lavarello viene confezionato sottovuoto in modo da mantenere a lungo le caratteristiche organolettiche desiderate, visto che il prodotto è privo di conservanti. Il lavarello affumicato si consuma condito con olio extra vergine di oliva e limone. È un alimento che si presta molto alla fantasia dello chef per essere degustato in molti altri modi.



Lavarello e lardo "la locanda del Notaio"



PESCE PERSICO

Oltre all'agone e al lavarello, parte della tradizione locale è un altro pesce molto pregiato, utilizzato **soprattutto come prodotto fresco: il pesce persico** (*Perca fluviatilis*). Ha un corpo ovaliforme, piuttosto alto nella parte centrale, con un'accentuata gibbosità ventrale negli individui più anziani; il capo è breve e leggermente affusolato con bocca leggermente obliqua con numerosi e piccoli denti. E' ricoperto da scaglie tenacemente infisse, la cui colorazione varia a secondo delle condizioni ambientali, ma generalmente il dorso è verde olivastro, segnato da 6-9 bande scurissime che scendono verticalmente sui fianchi e il ventre è chiaro. Sulla parte posteriore della prima pinna dorsale, caratterizzata dai robusti raggi spinosi, è presente una macchia nera, mentre le pinne ventrali hanno il caratteristico colore rosso aranciato. Il persico raggiunge la lunghezza massima di circa 50 cm. e un peso di 3 kg. Il persico è un carnivoro, si ciba di organismi del plancton ed è predatore di altri pesci. Nelle nostre acque è molto diffuso e sta incrementando la sua presenza anche grazie al recupero di pratiche di pesca tradizionali, e cioè la costruzione e deposizione delle legnaie, ammassi di fascine che hanno la funzione di riparo per la deposizione delle uova, tra marzo e aprile. I pescatori di professione utilizzano le perseghere, delle reti poste nelle zone litoranee nei pressi della vegetazione.

Produttori Le Specialità Lariane, di Marco Molli & C. snc

Lenno
Tel. 0344 55250
www.lespecialitalariane.it



Allevamento di trote:

Crotto La Sorgente – pag. 21
(aperto marzo /ottobre)

Rivendita pesce (fresco e lavorato)

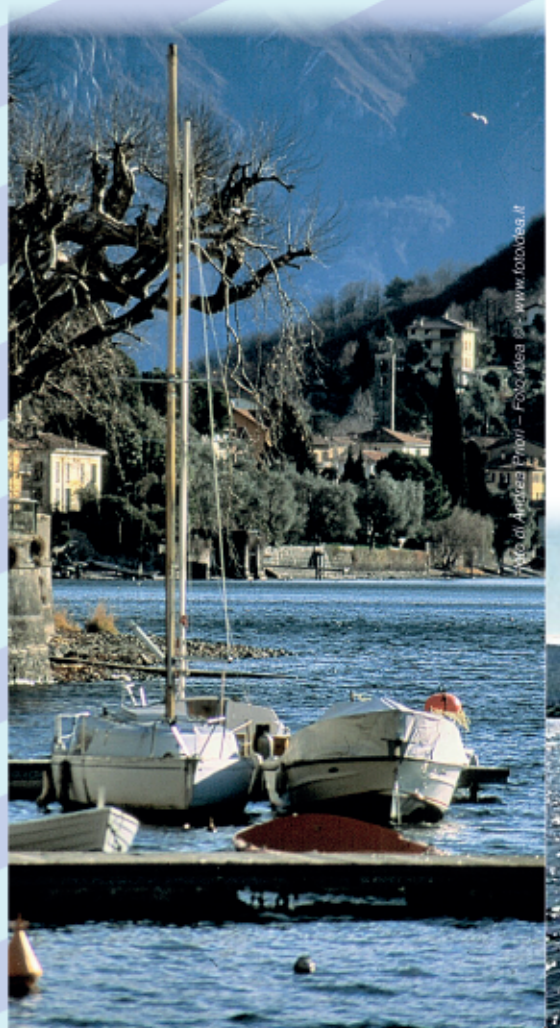
Carisi Rodolfo Pescatore
Argegno
Tel. 331 3480135 – 333 5284314



Il pesce persico possiede carni particolarmente pregiate che trovano la loro massima valorizzazione per la produzione di **filetti utilizzati per la preparazione del famoso risotto**. Per la preparazione dei filetti basta eviscerare il pesce e togliere la spina dorsale. I filetti ottenuti successivamente sono impanati e fritti in olio per poi essere posti direttamente sul risotto, preparato in molteplici modi, dal semplice riso bianco al risotto mantecato.

ALBORELLE

Ora scarseggiano e per questo ne è vietata la pesca, una vera perdita per i menù tipici.





ALBERGHI E HOTEL DEL LAGO

Argegno

HOTEL ARGENNO

Tel. 031 821465
info@hotelargegno.it
www.hotelargegno.it



Argegno

LA GRIGLIA

Tel. 031 821147
hotel@lagriglia.it
www.lagriglia.it

Argegno

LOCANDA S. ANNA

Tel. 031 821738
locandasantanna@libero.it
www.locandasantanna.it

Argegno

HOTEL VILLA BELVEDERE

Tel. 031 821116
info@villabelvederealis.it
www.villabelvedera-argegno.it

Carate Urio

FIORONI

Tel. 031 400149
floronirist@fiscalinet.it
www.hotelfloroni.it

Carate Urio

ORSO BRUNO

Tel. 031 400136
info@hotelorsobruno.com
www.hotelorsobruno.com

Cernobbio

ASNIGO

Tel. 031 510062
info@hotelasnigo.it
www.hotelasnigo.it

Cernobbio

CENTRALE

Tel. 031 511411
info@albergo-centrale.com
www.albergo-centrale.com

Cernobbio

DELLA TORRE

Tel. 031 511309
info@dellatorre.co.it
www.dellatorre.co.it

Cernobbio

GIARDINO

Tel. 031 511154
albergogiardino@tin.it
www.giardinocernobbio.com

Cernobbio

GRAND HOTEL VILLA D'ESTE

Tel. 031 348.1
info@villadeste.it
www.villadeste.it





Cernobbio
MIRALAGO
Tel. 031 510125
info@hotelmiralago.it
www.hotelmiralago.it

Cernobbio
PENSIONE RIVA
Tel. 031 512172

Cernobbio
PONTEVECCHIO
Tel. 031 511129
info@albergopontevecchio.com
www.albergopontevecchio.com

Cernobbio
REGINA OLGA
Tel. 031 510171
info@hotelreginaolga.it
www.hotelreginaolga.it

Cernobbio
SAN GIUSEPPE
Tel. 031 511288
h.sangiuseppe@tiscali.it

Cernobbio
TERZO CROTTO
[info @ terzocrotto.it](mailto:info@terzocrotto.it)

Cernobbio
VIGNETTA
Tel. 031 3347055
lavignetta@lavignetta.it
www.lavignetta.it



Griante
ALBERGHETTO LA MARIANNA
Tel. 0344 43095
lnn@la-marianna.com
www.la-marianna.com

Griante
BRITANNIA EXCELSIOR
Tel. 0344 40413
[info@ hotelbritanniacadenabbia.com](mailto:info@hotelbritanniacadenabbia.com)
www.hotelbritanniacadenabbia.com

Griante
GRAND HOTEL CADENABBIA
Tel. 0344 40418
info@grandhotelcadenabbia.it
www.grandhotelcadenabbia.it

Griante
RIVIERA HOTEL
Tel. 0344 40422
info@rivierahotel-como.com
www.rivierahotel-como.com

Griante
VILLA LA COLLINA
Tel. 0344 44111
cadenabbia@villalacollina.it
www.villalacollina.com

Griante
VILLA LA MIRABELLA
Tel. 0344 43090
www.villamirabella.com

Griante
VILLA LINDA
Tel. 0344 43204
info@hotelvillalindacomo.it
www.hotelvillalindacomo.it

Laglio
BERSAGLIERE
Tel. 031 400845
info@hotelbersagliere.com
www.hotelbersagliere.com



Risotto col persico Hotel Orso Bruno - carate Urio



foto di Gregorczyk / iStock

Loglio

PLINIO AU LAC

Tel. 031 401271

info@hotelplinioautac.it

www.hotelplinioautac.it

Loglio

SAN MARINO

Tel. 031 401471

luchinomo@libero.it

www.hotel-sanmarino.it

Lenno

IL GRIFO ALBERGO RISTORANTE

Tel. 0344 55161

Lenno

LAVEDO Albergo ristorante

Tel. 0344 55172

www.albergolavedo.com

Lenno

ALBERGO LENNO HOTEL

Tel. 0344 57051

info@albergolenno.com

www.albergolenno.com

Lenno

Hotel PLINIO

Tel. 0344 55158

Mezzegra

LARIO HOTEL

Tel. 0344 43191

info@hotellario.it

www.centrohotelslagocomo.it

Moltrasio

GRAND HOTEL IMPERIALE

Tel. 031 346111

info@imperialemoltrasio.it

www.imperialemoltrasio.it

Moltrasio

HOTEL POSTA

Tel. 031 290444

info@hotel-posta.it

www.hotel-posta.it



Filotti in crosta di patate "trattoria 'Il Nisciolano - Cernobbio"





Tremezzo

AZALEA Hotel

Tel. 0344 40424

info@hotelristoranteazalea.com

www.hotelristoranteazalea.com

Tremezzo

BAZZONI ET DU LAC

Tel. 0344 40403

info@hotelbazzoni.it

www.hotelbazzoni.it

Tremezzo

GRAND HOTEL TREMEZZO PALACE

Tel. 0344 42491

info@grandhoteltremezzo.com

www.grandhoteltremezzo.com

Tremezzo

hotel RUSALL

Tel. 0344 40408

rusall@tiscalinet.it

www.rusallhotel.com

Tremezzo

SAN GIORGIO

Tel. 0344 40415

sangiorgio.hotel@fibero.it

www.sangiorgiolenno.com



*Risotto con fave, pisce e pancetta
"Grand Hotel - Tremezzo"*

Tremezzo

VILLA EDY

Tel. 0344 40161

info@villaedy.com

www.villaedy.com

Tremezzo

VILLA MARIE

Tel. 0344 40427

info@hotelvillamarie.com

www.hotelvillamarie.com



Polenta palenta "Pizzeria Lucia - Blessagno"



Risotto al Persico "Hotel posta - Moltrasio"



ALCUNI PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE

La cucina della tradizione lario-inteltese trae direttamente origine e spunto dalle caratteristiche ambientali e climatiche del territorio.

Una terra di passaggio e di scambi commerciali verso il Nord, caratterizzata dalla presenza del lago, ricco di pesce e con un'azione mitigatrice sul clima, che permette la crescita degli ulivi, e dalla presenza della montagna, che limita l'agricoltura ma favorisce l'allevamento, la caccia e la raccolta di prodotti spontanei.

La cucina locale vanta tra gli ingredienti più usati prodotti forse considerati "poveri", ma molto variati: diversi tipi di cereali, il frumento, il mais, il miglio, l'orzo, la segale, l'avena, che una volta, si producevano, quando ogni angolo di terreno se non era pascolo veniva coltivato per autoconsumo; il latte e i suoi derivati, l'olio, il pesce, gli ortaggi (anche se gli asparagi per cui è famoso Rogarò di Tremezzo ormai sono quasi scomparsi) le carni, soprattutto carni bianche e selvaggina. E poi ancora funghi, frutti di bosco, castagne e una grande varietà di erbe selvatiche, usate con sapienza e creatività. I risultati sono davvero sorprendenti: piatti saporiti e gustosi, oggi riscoperti e apprezzati per la loro genuinità e il loro sapore assolutamente originale.

Facciamo una rapida correllata di un ideale menù tipico.

Partiamo dagli antipasti, con gli affettati (bresaola, salami e cacciorini di maiale o di capra) accompagnati da giardiniera sottoceto, oppure con i classici **"missoltini"**, agoni salati, essiccati e pressati, cotti alla griglia, conditi con aceto e olio e serviti accompagnati da polenta fumante; il saporito patè di pesce di lago, il **"pesce in corpione"**, ossia pesce di lago fritto (prevalentemente agoni), accompagnato da un tipico condimento a base di aceto, vino bianco, carote e cipolla, a cui si aggiunge qualche foglia di alloro/salvia, tre chiodi di garofano e un bel pizzico di scigrisòla, il profumatissimo timo selvatico (*Thymus serpyllum*) diffuso nei prati degli alpeggi, che caratterizza la ricetta.

Passando ai primi piatti, di antichissima tradizione inteltese è l'**"urgjado"**, minestra preparata con un battuto di porri, cipolle, pancetta a cui si aggiunge orzo perlato, fagioli e patate e la simile (con qualche variante negli ingredienti da paese a paese) **"furmentada"**, a base di frumento pilato (a cui è stata tolta la buccia con la "pila" del mulino). Queste minestre sono tipiche del periodo invernale, in cui avveniva la macellazione dei suini: sono infatti arricchite



con pancetta, cotiche o lardo, che rendono saporito e denso il brodo.

Sempre in tema, ricordiamo la **"zuppa di pesce della Tremezzina"**, in cui vengono esaltati i diversi sapori delle specie ittiche del lago, come il prelibato luccio, un tempo considerato "cibo dei principi", le trote, l'umile cavedano, le grasse bottatrici e il delicato persico.

Un caratteristico primo piatto lariano è il **"risotto bianco con filetti di pesce persico"**, impanati e fritti in abbondante burro e salvia.

Tipica del periodo autunnale/invernale la **cazöla**, stufato di costine di maiale con cotenne profumato dalle erbe dell'orto.

Passiamo ai secondi piatti, con il pesce cucinato in una varietà di modi diversi. **"fritto misto del Lario"**, alla griglia, o cotto nel vino bianco (soprattutto il lavarello) o accompagnato da piselli e funghi (ottima la finca, specie piuttosto grasso).

Per quanto riguarda le carni, citiamo la **gallina ripiena**, considerata in Tremezzina come il piatto caratteristico della Pentecoste, il **capretto alle erbe**, consumato specialmente in primavera e durante il periodo pasquale. Il **bollito misto intelvese**, un tempo il piatto della domenica o della festa, naturalmente accompagnato da una tipica salsa verde, a cui non manca nulla: vitello, manzo, gallina, cudegot e pescioo (colechino e piedino di maiale), mortadella di fegato e la tipica lingua salmistrata.

Non dimentichiamo la gustosa selvaggina, **lepre in salmi e cervi, caprioli e cinghiali, stufati o trasformati in ragù** arricchiscono i menù dei ristoranti di tutto il territorio. Il tutto sempre accompagnato dalla polenta.

La polenta, in questa zona tipicamente cotta con farina di mais mista a fraina e di buona consistenza (non molle) sulle povere mense contadine era il piatto di ogni giorno, accompagnata da qualsiasi companatico, magari solo l'insalata: ora tutti conoscono e amano la **polenta uncia**, (ossia condita con formaggio semigrasso e burro fritto con aglio) ma l'avete mai assaggiata come dolce, fette di polenta avanzata scaldata nel burro fuso con abbondante zucchero finale? Era una merenda tipica che vale la pena riscoprire.

Dopo la carne o il pesce, che cosa c'è di meglio di un assaggio dei **tipici formaggi**? Ce n'è per tutti i gusti: **grasso, semigrasso, magro, caciotta, casoretto, caprini, ricotta, "zincorlin"**, questi ultimi da consumare con un filo d'olio (Lario DOP, naturalmente).

Chiudiamo questa breve carrellata con i dolci.

Un posto di spicco è occupato dalla **"miascia"**, una torta di pane raffermo bagnato nel latte, con aggiunta di frutta fresca o secca di antichissima origine: esistono innumerevoli varianti diversamente aromatizzate, quasi una per ogni paese della Valle, dove costituisce il dolce tipico preparato per la festa del Santo Patrono. Molto gustosi sono anche i **"paradei"**, variante povera della **"cutizzo"**, una sorta di focaccia frita a base di farina bianca e acqua (o latte), con eventuale aggiunta di mele, uva-sultanina e pinoli, cui si aggiunge lo zucchero semolato solo nel piatto, sul tortello bollente.

Non resta che augurare buon appetito!



AGRITURISMI

Argegno

AGRITURISMO I DUE LEONI

Di Belotti Giuseppina RISTORAZIONE -ALLOGGIO Loc. Sant'Arno (al quarto tornante salendo da Argegno a Schignano)

Tel. 335 6599620

ldueleoni@gmail.com

www.agriturismoidueleoni.com



Blessagno - Alpe

AGRITURISMO LE RADICI

ALPE DI BLESSAGNO

Az. Agr. Gustò Raffaele (casale Alpi Sebastiano) - Ristora

(Gestisce anche un altro vendita al mercato di S. Felice)

Tel. 347 7403132

info@leradiciogriturismo.it

www.leradiciogriturismo.it



Carate Urio - Loc. Roccolo

AGRITURISMO IL ROCCOLO SAN BERNARDO

Soc. Agr. Monte S. Bernardo snc. di Camilli Graziano RISTORAZIONE -ALLOGGIO Loc. Roccolo M. Colmagno

Tel. 339 3150561

info@roccolosanbernardo.it

Castiglione d'Intelvi

AGRITURISMO IL TALENTO NELLA QUIETE

di Meneghè Fabio e C. RISTORAZIONE -ALLOGGIO -

Tel. 031 817490 - 335 352038

contatti@iltalentonellaquiete.com

www.iltalentonellaquiete.com



tagliatelle al ragu "Il Talento nella Quietè"



Pellio Intelvi - Loc. Giovenzago

AGRITURISMO LA CA' VEGGIA

di Lanfranconi Wilma - RISTORAZIONE -ALLOGGIO Loc. Giovenzago

Tel. 031 830046 - 338 3933559

www.agriturismolacaveggia.it

Pellio Intelvi - Alpe Lissiga

AGRITURISMO DELL'ALPE LISSIGA

solo in periodo estivo ricevendo ortaggi a KM 0 - Az. Agr. Andreasi Marco RISTORAZIONE -ALLOGGIO

Tel. 031 76140139 - 338 8679143

andre.lissiga@libero.it

Pellio Intelvi - Loc. Bove

AGRITURISMO LOC. BAVE'

Dell'Az. Agr. Caponi Federico RISTORAZIONE con prodotti propri (carne - confettini casalinghi) -ALLOGGIO Loc. Giovenzago -

Tel. 338 3933559

federicocaponi@alice.it



Ramponio Verna - Loc. Rondonino

AGRITURISMO LA NEVERA

di Maglio Michela RISTORAZIONE -ALLOGGIO - MANEGGIO - Località Rondonino (Subito dopo la Clinica a Lanzo d'Intelvi)

Tel. 031 841397

info@lanevera.it

www.lanevera.it



Sola Comacina, Alpe (a 5 km da Pigra)

AGRITURISMO ALPE DI SALA

(Az. Agr. Gianni Marco) RISTORAZIONE -ALLOGGIO

Tel. 338 8925647

grisaraj@libero.it

www.alpedisala.it



Schignano - Alpe di Comano

AGRITURISMO LA PRATOLINA

Sec. Agr. La Pratolina S.S. di M. Del Vecchio e M. Brevetti

RISTORAZIONE - ALLOGGIO - Alpe di Comano

Tel. 338 3493231

pratolina@virgilio.it

Schignano

AGRITURISMO LA ZOCA DI STRII

di Codari Emiliano e Graziato - ristoro Loc. Santa Maria

Tel. 031 819721

agriturismo_nosapom@lazocodistrii.it

www.lazocodistrii.it



Schignano - Loc. Marnico

AGRITURISMO AL-MARNICH

di Bantiaga Finanzele - Loc. Marnico - RISTORAZIONE - ALLOGGIO

Tel. 031 819242 - 338 5723748

info@al-marnich.it

www.al-marnich.it

NON SOLO CAMPEGGI



Ciaino con Osteno

CAMPING GROTTI DI RESCIA s.n.c.

Tel. 0344 72520



Lenno

Campeggio L'VEDO Ristorante Pizzeria

Tel. 0344 56288

www.campeggiavedo.it



Castiglione Int. - Sulla strada per Cosasco

Ristorante Locanda dei Colli Fioriti

(all'interno del CAMPEGGIO COLLI FIORITI)

Tel. 333 6009974

LocandaColliFioriti@gmail.com

www.campeggiocolli fioriti.it



Argegno

AGRICAMPEGGIO LA FATTORIA

di Pezzi Guido Loc. Savi' Ansa

Tel. 031 821724

indiancolli@infinito.it



foto di Fabio Bona



BED & BREAKFAST

Lanzo d'Intelvi

B&B DA ROSY

Tel. 031 840223

info@bbrosy.com

Pellio Intelvi

B&B LA SECONDA CASA

Tel. 031 831622

Ramponio Verna

B&B L'ASINELLO

Tel. 335 8127420 - 339 2162374

www.bedandbreakfastasinello.it

San Fedele Intelvi

B&B CA' FLORA

Tel. 334 7521445

davide@caflora.it

www.caflora.it

Brieno

B&B CA' NOLFI

Tel. 333 5241933

www.canolfi.com

Carate Urio

B&B VILLA NINA

Tel. 335 6609627

villanina@bbvillanina.it

www.bbvillanina.it

Cernobbio

B&B AMICI PER CASA

Tel. 031 511037

mencos@libero.it

Cernobbio

B&B NOLCINO

Tel. 333 1196360

Cernobbio

B&B VILLA IN VILLA

Tel. 031 340367

villainvilla-bedandb@hotmail.it

Cernobbio

B&B MOTORANDO

Tel. 031 4490371

tmici.cpg@libero.it

www.bbmotorando.it

foto di Luigi Pughetti



Cernobbio

B&B GIARDINO DELLA VALLE

Tel. 334 5460968

www.bed-and-breakfast.it

Ciaino con Osteno

B&B "OSTENO"

Tel. 0344 65028

bedandbreakfastostenon@hotmail.it

Ciaino con Osteno

B&B LA MANSARDA DEL NOCE

Tel. 0344 65194

bb.osteno@yahoo.it

Griante

B&B CASA PINI

Tel. 0344/37302

infocasapini@libero.it

www.casapini.com

Laglio

B&B CA' SPIGA

Torriglia Alta - Tel. 320 2644961- 349 6203937

Tel. 031 400566

Laglio

B&B SAN GIORGIO

Tel. 031 400534

bbasangiorgio@alice.it

www.bbasangiorgio.com



Laglio

B&B VILLA ALBONICO

Tel. 031 400312
info@villa-albonico.com
www.villa-albonico.com

Mezzegra

B&B AZZANO HOLIDAYS

Tel. 0344 42164
info@azzano-holidays.com
www.azzano-holidays.com

Mezzegra - Loc. Bonzanigo

B&B CASA DEL PORTICO

Tel. 0344 42108 - 347 278657

Mezzegra

B&B POGGIOLIVO

Tel. 338 9347877

Maltrasio

B&B 3 GATTI

Tel. 339 2112536 - 349 4665303
Tel. 031 290244

Maltrasio

B&B LA MAISON DE ANITA

Tel. 339 2260869
info@laimaisondeanita.it
www.laimaisondeanita.it

Ossuccio

B&B L'ISOLA TRA GLI ULIVI

Tel. 0344 56286
lisolatrogliulivi@libera.it

Ossuccio

B&B RESIDENCE LETIZIA

Tel. 328 7082602
www.residenceletizia.com

Ossuccio

B&B LOCANDA GARZOLA

Tel. 0344 55379
locandagarzola@locandagarzola.it
www.locandagarzola.it

Pigra

B&B LA FINESTRA SUL LAGO

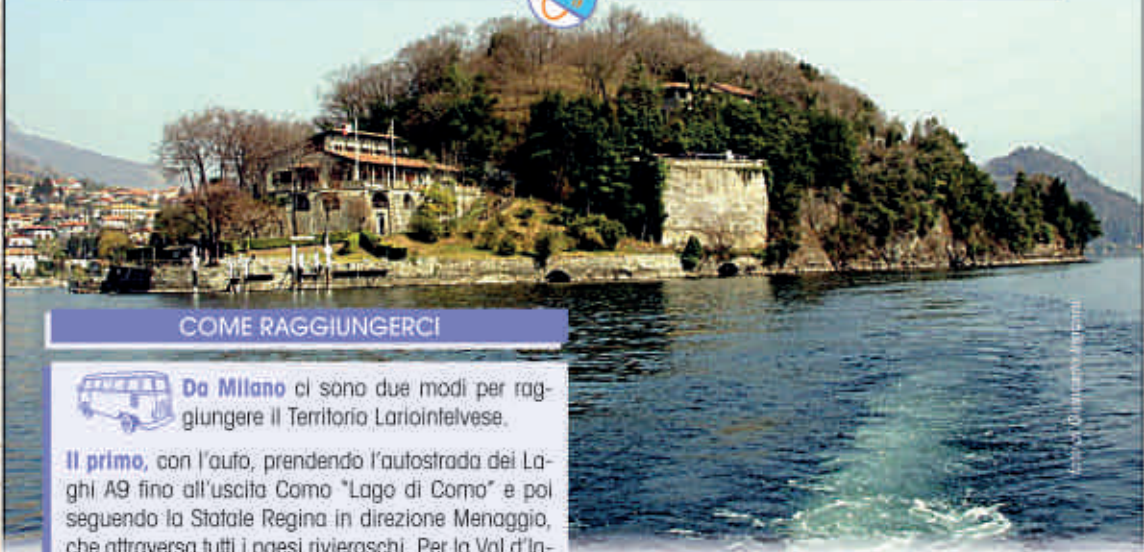
Tel. 347 9140124
elgatron@alice.it

Tremezzo

B&B IL BORGO

Tel. 333 6498629 - 349 2319185





COME RAGGIUNGERCI



Da Milano ci sono due modi per raggiungere il Territorio Lariointelvese.

Il primo, con l'auto, prendendo l'autostrada dei Laghi A9 fino all'uscita Como "Lago di Como" e poi seguendo la Statale Regina in direzione Menaggio, che attraversa tutti i paesi rivieraschi. Per la Val d'Intelvi, ad Argegno imboccare la strada provinciale in direzione Lanzo Intelvi.

Il secondo con i mezzi pubblici: con il treno, dalla stazione nord di Cadorna, si arriva a Como e da lì si prende il battello fino ad Argegno e poi un autobus per la Valle Intelvi (direzione Lanzo Intelvi) o per la Tremezzina (direzione Menaggio/Colico), oppure dalla Stazione di Milano Centrale si scende a Como S. Giovanni e si possono prendere battello, aliscafo o bus direzione Colico.

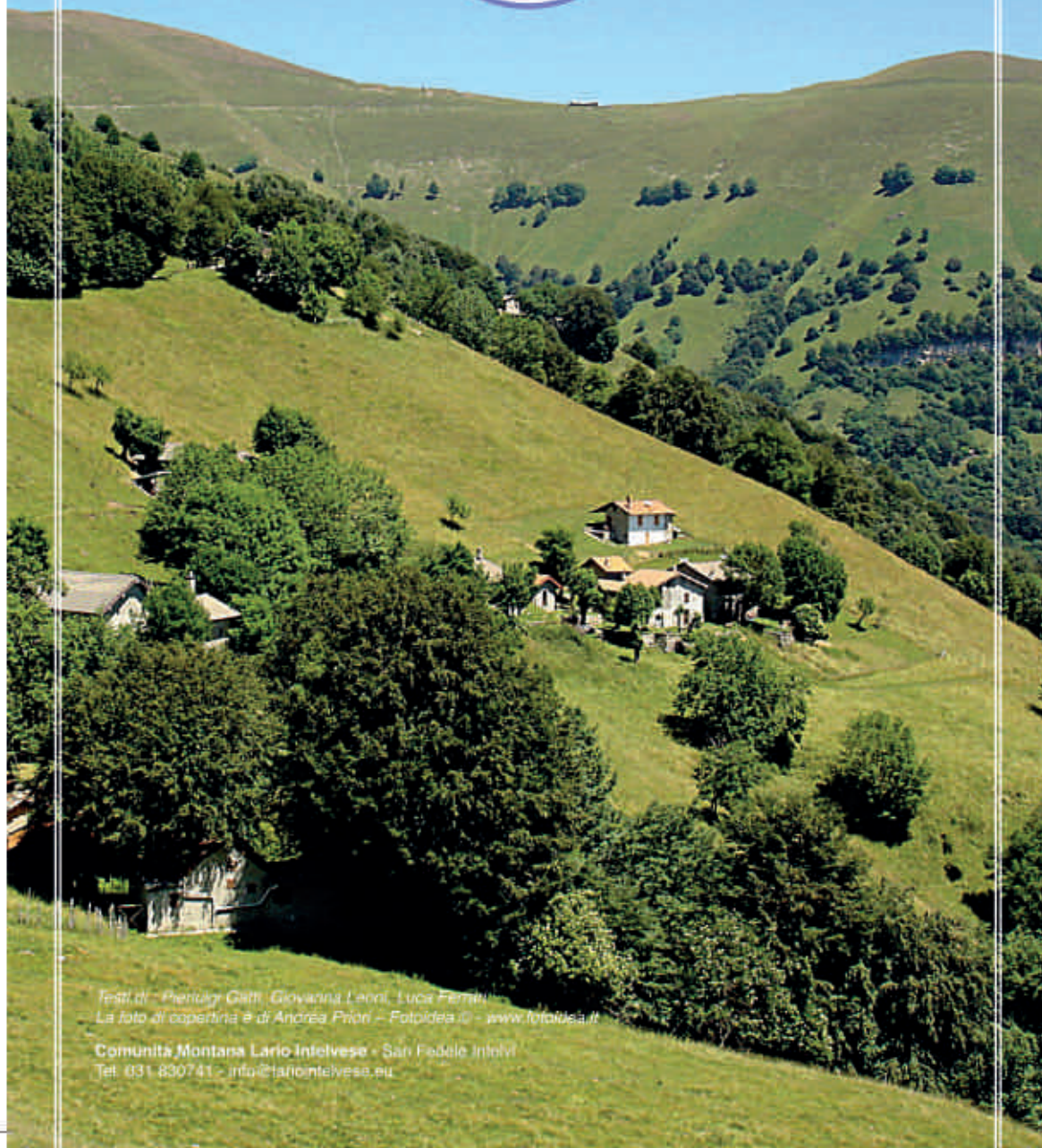
Per chi proviene dall'**Alto Lago** seguire la Statale Regina in direzione Como oppure prendere l'autobus, il battello o l'aliscafo in direzione Como.

Per chi proviene dalla **Svizzera** vi sono due possibilità: da Lugano raggiungere Parlezza attraverso il valico di Valsolda e quindi imboccare la **SP14** in direzione di Claino con Osteno e San Fedele Intelvi.

La seconda possibilità arrivando da **Como** o **Lugano** sull'autostrada Svizzera (*Chiasso - Gattardo*): uscire a Melide - Campione d'Italia e seguire la strada cantonale in direzione Capolago. In località Maraggia prendere la strada verso sinistra in direzione Lanzo Intelvi (*Val Mara*). Seguire sempre l'indicazione Lanzo, una strada tortuosa vi condurrà al Valico della Val Mara e quindi in Val d'Intelvi, e poi la provinciale ai paesi del lago.



Nota: I piatti della tradizione caratterizzano la cucina lariointelvese e quindi sono presenti sia nei menu del ristorante più economico che del più lussuoso, cucinati con i prodotti locali; qualche gestore è anche produttore dei prodotti tipici utilizzati: nella guida viene segnalato.



Testi di - Pierluigi Gatti, Giovanna Leoni, Luca Ferrini
La foto di copertina è di Andrea Priori - Fotoldea.it - www.fotoldea.it

Comunità Montana Lario Intelvese - San Fedele Intelvi
Tel. 031 830741 - info@comunitamontana.eu