



 La peculiare conformazione della provincia di Varese, terra ricca di laghi, colline, valli e soprattutto estese aree boschive si riflette sulla gastronomia e sui prodotti tipici. Formaggi, salumi, vino, miele, pesci di lago e selvaggina rappresentano solo alcune delle eccellenze di questo territorio. Sono prodotti che ancora oggi vengono preparati artigianalmente secondo le antiche tradizioni e che si possono tranquillamente gustare anche in tante aziende agrituristiche sparse lungo il territorio o nelle fattorie didattiche.

 *The province of Varese offers a peculiar landscape, a land full of lakes, hills, valleys and especially wide green areas; this is also reflected on the gastronomy and on its typical food products. Cheese, cold cuts, wine, honey, lake fishes and game represent only some of the excellences of this land. They are products which are still hand-made following the old traditions and that can be easily tasted also in many farmhouses and educational farms.*

 Vareses besondere Landschaftsgestalt, seine Seen, Hügel, Täler und insbesondere seine weiten grünen Flächen spiegelt sich in seiner Gastronomie und seinen typischen Anbauprodukten: Käse, Wurst, Wein, Honig, Süßwasserfisch und Wild stellen nur einige der vielen Köstlichkeiten dar. Vor allem hausgemachte Produkte folgen alten traditionellen Rezepten und können selbst auf vielen von den weit über die Provinz verbreiteten Bauernhöfen und Bildungsfarmen probiert werden.

Prelibatezze: il miele D.O.P. - Delicacies: D.O.P. honey - Delikatessen: Honig D.O.P.



 La qualità del Miele Varesino è ben nota. Non a caso questo prezioso e gustoso prodotto tipico di una terra in cui abbonda la qualità ambientale è tutelato dal “Consorzio Qualità Miele Varesino” che ha lo scopo di salvaguardarlo sia in sede di produzione che in sede di commercializzazione. In particolare, i tre tipi di miele tutelati sono: **Miele Millefiori**, di sapore gradevole e variabile in base alla zona di produzione e aroma forte, è ricavato dal polline di fiori diversi e dalla melata di più piante. Ottimo per la preparazione di dolci casalinghi e per la prima colazione. **Miele di Acacia**, di colore leggermente ambrato, aroma delicato e sapore molto dolce. E’ indicato per accompagnare formaggi pecorini stagionati e frutta fresca di stagione. **Miele di Castagno**, con aroma forte, leggermente amaro, di colore scuro tendente al nero. Si accompagna perfettamente a formaggi stagionati di capra e misto capra vaccino.

 *The quality of Varese's honey is acknowledged and safeguarded by the “Consorzio Qualità Miele Varesino”. They are:*
***Miele Millefiori**, pleasant and changeable according to the area of production. Excellent for baking and breakfasts.*
***Miele of Acacia**, slightly amber, delicate and sweet. Excellent with seasoned sheep cheese and fruits.*
***Miele of Chestnut**, strong aroma, slightly bitter, dark. Excellent with seasoned goat and mixed goat and cow cheeses.*

 Die Qualität des Varesiner Honigs wird durch das “Consorzio Qualità Miele Varesino” anerkannt und geschützt. Es gibt den **Wiesenblütenhonig** (miele millefiori), mit einem angenehmen, je nach Ursprungsgegend leicht verschiedenen Geschmack, fantastisch zum Backen oder zum Frühstück; den **Akazienhonig** (miele di acacia), leicht bernsteinfarben, süß und delikat, sehr gut mit gereiftem Käse Pecorino; den **Kastanienhonig** (miele di castagno) mit seinem strengeren Aroma, leicht bitter und dunkel, sehr gut mit gereiften Ziegenkäse oder Käse aus gemischter Ziegen- und Kuhmilch.

Salumi e prosciutti - Cold cuts and hams - Salami und Schinken



 **Il Violino di Capra** Nelle montagne della Val Veddasca si usa preparare ancora oggi il “Violino di capra”, uno speciale prosciutto a forma di violino ottenuto dalle cosce di capra o pecora allevata allo stato semibrado. E’ un prodotto capace di sprigionare profumi e sapori intensi, delicatamente speziati. Il prodotto è talmente raro e apprezzato che è stato provvisto del “Presidio” per la salvaguardia e lo sviluppo della sua qualità dal Movimento Slow Food. **Profumatissime ricette tramandate di padre in figlio**
Tra gli insaccati più ricercati segnaliamo il Salame Prealpino Varesino, particolare tipo di salume che deve la sua origine al lavoro di famosi salumai, sulle orme dei mastri salumieri longobardi che si tramandavano la ricetta di padre in figlio. Altro prodotto profumatissimo dall’inconfondibile aromatizzazione a base di spezie pregiate è il Lardo Lonzato Monterosa.

 ***The Goat's Violin** On the mountains of the Val Veddasca there is the “Violino di capra” a special ham made with semi-wild bred goat or sheep meat. Its taste is intense and gently spicy. This ham is very rare and so appreciated that has been named by the Slow Food Movement.*
***Scented traditional recipes** Among the sausages we suggest the Salame Prealpino Varesino, a particular product that originates from the master craftsmen of the Longobards time who handed the recipes from father to son. Another distinctively aromatic product is the Lard Lonzato Monterosa made from the backbone fraction of national pigs called “pork loin lard”.*

 **“Ziegengeige”** Aus den Bergen von Val Veddasca kommt der “Violino di capra” (Ziegengeige), ein besonderer Schinken aus dem Fleisch von halbwild gezogenen Ziegen und von Schafen. Diesen Schinken findet man nicht häufig und er wurde von der Organisation “Slow Food” besonders ausgezeichnet. **Aromatisierte Meisterrezepte**
Zu den besonders empfehlenswerten Wurstsorten gehört eine Salami aus den lokalen Voralpen, die Salame Prealpino Varesino, einem besonderem Produkt, dessen von Vater zu Sohn weiter gegebenes Rezept bis in die langobardische Meistertradition zurückgereicht. Ein weiteres unverwechselbares aromatisiertes Produkt ist der Lardo Lonzato Monterosa, aus dem Rücken der einheimischen Schweinegenommen: Schweinelende in gewürztem Schmalz.



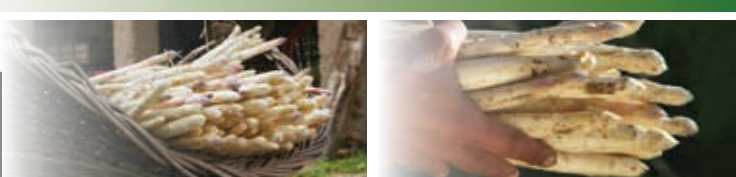
 Furmagina de Vares, Sancarlin, Toma sono tutti prodotti eccellenti consumabili freschi o stagionati che mantengono, grazie ad una lavorazione squisitamente artigianale, le varie sfumature stagionali legate ai diversi foraggi e alla varietà dei pascoli che alimentano gli animali durante l'arco dell'anno. **Furmagina da Vares** Ottenuta dal latte lasciato lentamente acidificare e con l'aggiunta di una piccola dose di caglio per favorirne la coagulazione. **Sancarlin o Zincarlin** Lasciando maturare per qualche settimana la “furmagina” si può ottenere il Sancarlin, un prodotto molto nutriente e dal sapore fortemente pronunciato. **Toma** La Toma è ottenuta dal latte fresco del Varesotto lavorato artigianalmente in modo da avere un prodotto che si possa conservare per diversi mesi dopo la produzione.

 *Furmagina de Vares, Sancarlin, Toma all typical craft made and excellent products according to the seasons and to the variety of pastures.*
***Furmagina da Vares** It is made with milk slowly left to sour, with a little dose of rennet in order to support the coagulation.*
***Sancarlin or Zincarlin** It is made with the Furmagina that is left to mature for some time in order to add nutritional qualities and give a decisive flavour.*
***Toma** It is handcrafted with fresh milk from the area of Varese in such a way that can be kept for several months.*

 Furmagina de Vares, Sancarlin, Toma, sind allesamt typische exzellente hausgemachte Produkte, geschmacksverschiedene je nach Jahreszeit und den unterschiedlichen Weideflächen. **Furmagina da Vares** Er wird aus gesäuierter Milch gewonnen, der etwas Lab zugefügt wurde um die Gerinnung zu unterstützen. **Sancarlin oder Zincarlin** Er wird aus dem Furmagina gewonnen, der eine längere Zeit reifen durfte, wodurch er einen höheren Nährwert und seinen maßgeblichen Geschmack gewinnt. **Toma** Dieser Käse wird mit frischer lokaler Milch auf eine besondere Art und Weise gemacht, dass er über mehrere Monate haltbar ist.

Altri formaggi tipici - Other typical dairy products: - Weitere Käseprodukte

I rinomati asparagi di Cantello - The renowned asparagus of Cantello - Der berühmte Spargel aus Cantello



 Avvicinandoci al confine con la Svizzera, su un ampio altopiano, incontriamo Cantello, un ridente borgo, con una chiesetta romanica dell’ XI° secolo, che deve gran parte della sua fama alla produzione dell’asparago: un asparago bianco con punta rosata che, per le particolari caratteristiche del terreno ed il tradizionale sistema di coltivazione, si pone ai vertici dal punto di vista qualitativo. Ogni mese di maggio viene organizzata una sagra con vendita e degustazione di questo tradizionale ortaggio ed una gara di qualità tra i produttori. La sagra di Cantello, che presenta numerose iniziative collaterali, è la più antica della intera regione, potendo vantare più di settanta edizioni. Per informazioni www.cantelloproloco.it.

 *Cantello, next to the Swiss border, is a well renowned village for its particular kind of asparagus: white and pink pointed that for changes in the environment and the traditional farming system, is at the top in terms of quality.*
Each month of May there is a festival organized by tasting and sales of this traditional crop and a competition betw en producers of quality. The festival of Cantello, which has numerous side events, is the oldest of the entire region, boasting more than seventy editions.
For information www.cantelloproloco.it.

 Cantello, in der Nähe der Schweizer Grenze gelegen, ist ein Dorf, das durch seinen besonderen Spargel bekannt geworden ist: weiß mit rosa Spitzen. dass für Veränderungen in der Umwelt und der traditionellen Landwirtschaft, ist an der Spitze in Sachen Qualität. Jedes Monat Mai gibt es ein Festival von Verkostung und Verkauf von dieser traditionellen Kultur und einem Wettbewerb zwischen den Herstellern von Qualität organisiert. Das Festival von Cantello, ist die älteste der gesamten Region, mit einer mehr als 70 Auflagen. Für Informationen www.cantelloproloco.it.

Frutta e marmellate - Fruits and marmalades - Früchte und Kastanienmarmelade



 **Pesche di Monate** “Perzic de Munà”, gustosissime pesche coltivate nel territorio di Travedona di Monate sull’omonimo lago, che poi vengono sciroppate con ricetta e criteri della miglior tradizione. E’ un prodotto confezionato artigianalmente da pochi e selezionati coltivatori del luogo. **Marmellate di castagne**
Dal Parco del Campo dei Fiori arriva questa prelibata delicatezza. Le rinomate castagne del Brinzio vengono trasformate con cura in una squisita marmellata. Le caratteristiche proprie dell’alimento rendono la castagna ricca di nutrimento e adatta alle più svariate e disparate ricette.

 ***Peaches of Monate** “Perzic de Munà”. Delicious peaches grown in the land of Travedona di Monate on its lake, they are placed in a syrup accordingly to the old tradition. It is a handcrafted product coming from selected producers of the area.*
Chestnut marmalade
This delicacy comes from the Park “Campo dei Fiori”. The renowned chestnuts of Brinzio are processed with care and handcraft into an excellent marmalade. Its nutritional characteristics make the marmalade ideal for several and varied recipes.

 **Pfirsiche aus Monate** “Perzic de Munà”, diese delikaten Pfirsiche reifen auf dem Land von Travedona-Monate und dessen See, bevor sie nach alter Tradition in einen Sirup eingelegt werden. Es ist ein Produkt, das nur von wenigen ausgesuchten Herstellern der Gegend verarbeitet wird. **Kastanienmarmelade**
Diese Delikatesse kommt aus dem regionaler Park “Campo dei Fiori”. Die renommierten Kastanien aus Brinzio werden mit Sorgfalt und Geschick zu einer exzellenten Marmelade verarbeitet, auf Grund ihres Nährwertes ideal für verschiedene unterschiedliche Rezepte.

Pasticceria Raffinata - Sweets - Süße



 Semplice ma gustosa la produzione pasticceria del Varesotto. I principali prodotti della tradizione dolciaria varesotta hanno radici lontane e popolari. Semplici e genuini gli ingredienti base che hanno tuttavia permesso la notorietà internazionale agli Amaretti di Gallarate, di Saronno e agli ottimi Brutti e Buoni di Gavirate. **Amaretti di Gallarate:** la storica ricetta (mandorle dolci, armelline, chiara d'uovo e zucchero) risale alla fine dell'800 e ne attribuisce la paternità al celebre Furlandoni, antico pasticcere di Gallarate. **Amaretti di Saronno:** la ricetta (impasto a base di zucchero, mandorle di albicocca e bianco d'uovo) risale al 1718, in occasione di una visita a Saronno da parte dell'allora cardinale di Milano Agostino Cusani.

 *Simple but very tasting: the main products have popular and long traditions. Genuine ingredients that have given an international acknowledgment to the Amaretti di Gallarate, Saronno and the “Brutti e Buoni” of Gavirate.*
***Amaretti di Gallarate:** the traditional recipe (almonds, apricot almonds, egg white, sugar) goes back to the end of the eighteen century and it is said to belong to Furlandoni, an historical master baker of Gallarate.*
***Amaretti di Saronno:** he recipe (sugar, almonds of apricots and white egg) is dated 1718, during the local visit of the Cardinal of Milan Agostino Cusani.*

 Einfach aber reich an Geschmack: unsere Hauptprodukte greifen dauf eine lange beliebte Tradition zurück. Reine unverfälschte Inhaltsstoffe haben sowohl den Amaretti von Gallarate und Saronno als auch den “Brutti e Buoni” von Gavirate internationale Wertschätzung verliehen. **Amaretti aus Gallarate:** Das traditionelles Rezept (Mandeln, Aprikosenmandeln, Eiweiß, Zucker) geht zurück bis an das Ende des 18. Jahrhunderts und wird Furlandoni, einem Meisterbäcker aus Gallarate, zugesprochen. **Amaretti aus Saronno:** Das Rezept (Zucker, Aprikosensamen, Eiweiß) datiert zurück ins Jahr 1718 anlässlich eines Besuches des damaligen Kardinals von Mailand, Agostino Cusani.



 **Brutti e Buoni di Gavirate** l'antica ricetta risale al 1878 e fu creata da Costantino Veniani. E' il dolce tipico di Gavirate, località turistica sulle rive del Lago di Varese. La fragranza di mandorle e nocciole tostate e il delicato aroma alla vaniglia fanno dei Brutti e Buoni dei dolci ottimi da gustare in ogni occasione: accompagnati da spumanti, vini liquorosi, creme, un buon caffè' o da una fumante tazza di cioccolata. **Mustazzitt, Cupett, Giromette** A Busto si conserva la tradizione della biscotteria d'epoca cortese: i mustazzitt, i cupett, le giromette; a Germignaga quella del croccante di mandorle. Il Dolce del Cardinale tipico del borgo medioevale di Castiglione Olona è preparato con un impasto semplice arricchito con frutta secca e canditi. **Dolce Varese** Da Varese proviene il “Dolce Varese”, un dolce rustico di caratteristica forma a tronchetto, realizzato con farina gialla, nato in ambienti popolari ed ingentilito nelle pasticcerie più rinomate della omonima città.

 ***Brutti e Buoni di Gavirate** The traditional recipe is dated 1878, created by Costantino Veniani. It is the typical pastry of Gavirate, a tourist village on the shore of Lake Varese. The fragrance of the toasted almonds and the delicate taste of vanilla make Brutti e Buoni an excellent pastry for every occasions: Spumante, liquors, creams, a nice coffee or a hot cup of chocolate are suggested. **Mustazzitt, Cupett, Giromette** In Busto Arsizio some old traditional biscuit recipes are still maintained: the “Mustazzitt”, the “Cupett”, the “Giromette”, in Germignaga the “Almond Croquant”. **Dolce Varese** The “Dolce di Varese” comes from the town of Varese and it is a soft cake made with yellow flour. It can be purchased in the chief bakers downtown.*

 **Brutti e buoni aus Gavirate:** Ein Rezept aus dem Jahre 1718, von Costantino Veniani kreiert, eine Spezialität aus Gavirate (einem touristischen Dorf an den Ufern des Lago di Varese). Der Duft der gerösteten Mandeln und das köstliche Vanille machen “Brutti e buoni” ein Gebäck für jede Gelegenheit. Man genießt es mit einem Spumante, Likör, auch Sahnelikör, einem gutem Kaffee oder einer heißen Tasse Schokolade. **Mustazzitt, Cupett, Giromette** In Busto Arsizio hat man alte Gebäckrezepte noch aufbewahrt: den “Mustazzitt”, den “Cupett”, den “Giromette”, in Germignaga den berühmten Mandelkrokant. **Dolce Varese** Der “Dolce di Varese” war ursprünglich ein Landgebäck von Varese, das aus einem gelben Mehl gemacht wird. Heute kann man sie in den besten Bäckereien der Stadt kaufen.

Pasticceria Raffinata - Sweets - Süße



 Tra le tipicità del Varesotto, segnaliamo una vasta scelta di formaggi realizzati secondo le antiche tradizioni casearie: dai caprini tipici delle zone montane a svariati derivati del latte di vacca. **Formaggella del luinese D.O.P.** Tra le tipicità prealpine eccelle la Formaggella del luinese D.O.P., un formaggio a forma cilindrica di pasta morbida e bianca, dal sapore gradevole e dolce, aroma delicato che si intensifica con la stagionatura, ottenuto utilizzando latte intero e crudo di capra “Camosciata delle Alpi” e “Nera di Verzasca”. La stagionatura viene effettuata in celle con umidità controllata e con una temperatura massima di 15 gradi oppure in cantine a umidità naturale. La fase di stagionatura deve essere protratta per almeno 20 giorni. **Gorgonzola D.O.P.** Il territorio della provincia di Varese è inserito tra le zone di produzione e stagionatura del formaggio D.O.P. Gorgonzola denominato anche “stracchino”. Lo si produce utilizzando esclusivamente latte prodotto nel Varesotto.

 *From the foothills of the Alps comes a wide choice of handmade cheese according to dairy tradition: the goat cheese of the mountains and many other dairies. Interesting and innovative are the Formaggella del Luinese D.O.P., a kind of soft cheese made exclusively with raw goat milk; the “Camosciata delle Alpi” and “Nera di Verzasca”.*
***Formaggella D.O.P. from Luino** The Formaggella is an excellent D.O.P., typical cheese from Luino. It has a cylindrical shape and a soft and white dough, its taste is sweet and pleasant, the aroma is delicate and it is intensified by the seasoning. It is made with whole, raw goat milk from the goats breed “Camosciata delle Alpi” and “Nera di Verzasca” which have a minimum seasoning of 20 days. The seasoning is made in cells that offer natural humidity.*
***Gorgonzola D.O.P.** The land of Varese is among the productive and seasoning areas of Gorgonzola D.O.P. This cheese is also called “stracchino”. It is exclusively produced with the milk of the area.*

 Vom Fuß der Alpen kommt eine reichhaltiges Angebot an erstklassigen Käsen, die nach alten Rezepten der Käseitradition hergestellt werden: der Ziegenkäse aus den Bergen und viele andere Milchprodukte. **Formaggella D.O.P. aus Luino** Die Formaggella, typische aus Luino, ist ein exzellenter D.O.P. Er hat einen zylindrischen Umfang und einen weichen weißen gelochten Teig, er hat einen delikaten milden Geschmack, sein Aroma ist zart und durch den würzigen Duft der Blumen- und Kräuteresenzen leicht intensiviert. Er ist ein unbehandelter Ziegenrohmlchkäse, der von nur Ziegen der Rassen “Camosciata delle Alpi” (Alpengemse), und “Nera di Verzasca” gewonnen wird. Der Formaggella del Luinese reift dann für mindestens 20 Tage in Kellern mit natürlichen Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen. **Gorgonzola D.O.P.** Die Provinz Varese gehört zu den produktivsten Gegenden, was die Herstellung des D.O.P. Gorgonzolas betrifft, auch “strachino” genannt. Er wird ausschließlich aus lokaler Milch.

I vini I.G.T. profumati e morbidi - Wines I.G.T.: fragrant and smooth - IGT Weine - duftig und lieblich



 Nel territorio varesino da alcuni anni è ripresa una produzione di vini estratti dai vitigni locali che hanno ottenuto l'Indicazione Geografica Tipica “Ronchi Varesini”. Il nome prende spunto dalla caratteristica coltivazione a terrazzamenti (ronchi) assai diffusa nella provincia di Varese sin dai tempi di Carlo Borromeo (XVI secolo). **Le aziende vinicole** Attualmente le aziende che commercializzano i prodotti vinicoli sono: Cascina Piano di Angera, Cascina Ronchetto di Morazzone, Tenuta Tovaglieri di Golasecca, Azienda agricola di Giovanni Malnati di Masnago e Azienda Vitivinicola Laghi d'Insubria. **I loro vini** San Quirico, Sebuino, Angliano, Pascale, Serpillo, Ticinum, Angleria, Brugus, Monte Tabor sono ottimi vini profumati e morbidi, rossi, rosati e bianchi, provenienti in particolare da uve nebbiolo e merlot ma anche gamaret, pinot, chardonnay e malvasia.

 *The local vineyards have received the Typical Geographic Indication I.G.T. label, due to the renewed production of wine. The designation points out the characteristic terraces farming (ronchi) widespread in the land of Varese since Carlo Borromeo's times.*
***The wine companies** Cascina Piano di Angera, Cascina Ronchetto di Morazzone, Tenuta Tovaglieri di Golasecca, Farming Giovanni Malnati of Masnago e and Farming “Vitivinicola Laghi d'Insubria”.*
***The wine** San Quirico, Sebuino, Angliano, Pascale, Serpillo, Ticinum, Angleria, Brugus, Monte Tabor are excellent wines: scented, smooth, red, rosé and white. They are made from nebbiolo and merlot grapes as well as gamaret, pinot, chardonnay and malvasia.*

 Die Weinberge der Gegend haben das typische geographische Qualitätssiegel I.G.T. “Ronchi Varesini” (Indicazione Geografica Tipica) bekommen. Dieses Label weist auf den für die Gegend weit verbreiteten Terrassenanbau hin, der seit der Zeit von Carlo Borromeo für die Provinz Varese charakteristisch ist. **Die Weingesellschaften** Cascina Piano aus Angera, Cascina Ronchetto aus Morazzone, Tenuta Tovaglieri aus Golasecca, der Betrieb Giovanni Malnati di Masnago und der Betrieb “Vitivinicola Laghi d'Insubria”. **Die Weine** San Quirico, Sebuino, Angliano, Pascale, Serpillo, Ticinum, Angleria, Brugus, Monte Tabor sind exzellente Weine: parfümiert, lieblich, rot, rosé und weiß. Sie werden gewonnen aus Nebbiolo- oder Merlottrauben (z. B. Gamaret, Pinot, Chardonnay und Malvasia).