

## LOMBARDIA

Províncias: Milano (capital), Brescia, Bergamo, Varese, Como, Pavia, Mantova, Cremona e Sondrio.

Esta vasta região, rica e industrial, atravessada por rios com pitorescos lagos, e quase sempre com denso nevoeiro, onde seus habitantes são muito ativos e trabalhadores.

Pelo lado gastronômico, em geral, se utilizam na preparação das comidas de manteiga, toucinho, nata e queijo, que substituem quase inteiramente o óleo, e tudo, sempre de origem animal.

Na mesa do lombardo predominam os queijos, como o parmesão e a gorgonzola, que são abundantes e notáveis.

Uma boa ralada de queijo parmesão na comida destaca o seu sabor, e o fazem no risoto, no minestrone. Um naco de parmesão após a refeição é muito mais apreciado do que um doce ou uma fruta.

O consumo de arroz é superior ao do macarrão nesta região. As carnes mais consumidas são as embutidas. O salame típico lombardo é feito de filé de novilho, salgado, seco e defumado.

Não há na Lombardia um único prato típico; variam conforme a localidade, mas podemos destacar que o risoto teve sua origem em Milano, e os famosos "a milanese" foram criados nesta região.