LOMBARDIA

RICERCA GEOGRAFIA

La Lombardia è una [regione](https://it.wikipedia.org/wiki/Regioni_d%27Italia) italiana a statuto ordinario dell'[Italia nord-occidentale](https://it.wikipedia.org/wiki/Italia_nord-occidentale), prefigurata nel [1948](https://it.wikipedia.org/wiki/1948) ed istituita nel [1970](https://it.wikipedia.org/wiki/1970).

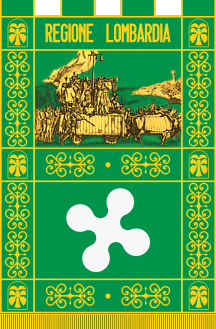
Gli abitanti sono 10.036.920 e il territorio è suddiviso in [1.527 comuni](https://it.wikipedia.org/wiki/Comuni_della_Lombardia) (regione col maggior numero di comuni su tutto il territorio nazionale), distribuiti in 12 enti di [area vasta](https://it.wikipedia.org/wiki/Area_vasta) (di cui 11 [province](https://it.wikipedia.org/wiki/Province_d%27Italia) e 1 [città metropolitana](https://it.wikipedia.org/wiki/Citt%C3%A0_metropolitana), quella [di Milano](https://it.wikipedia.org/wiki/Citt%C3%A0_metropolitana_di_Milano)). La regione si posiziona prima in Italia per popolazione e per numero di [enti locali](https://it.wikipedia.org/wiki/Ente_locale), seconda per [densità](https://it.wikipedia.org/wiki/Densit%C3%A0_di_popolazione), dopo la [Campania](https://it.wikipedia.org/wiki/Campania), e quarta per superficie, dopo [Sicilia](https://it.wikipedia.org/wiki/Sicilia), [Piemonte](https://it.wikipedia.org/wiki/Piemonte) e [Sardegna](https://it.wikipedia.org/wiki/Sardegna).

il suo [capoluogo](https://it.wikipedia.org/wiki/Capoluogo) è la città di [Milano](https://it.wikipedia.org/wiki/Milano)

I simboli della Lombardia sono, ai sensi dello [statuto d'autonomia della regione](https://it.wikipedia.org/wiki/Statuto_d%27autonomia_della_Lombardia), la bandiera, lo stemma, il gonfalone e la festa del 29 maggio.

Lo [stemma ufficiale](https://it.wikipedia.org/wiki/Stemma) della Lombardia è costituito da una [rosa camuna](https://it.wikipedia.org/wiki/Rosa_camuna)

La rosa camuna sullo stemma della regione è in [argento](https://it.wikipedia.org/wiki/Argento_(araldica)), a simboleggiare la luce. il colore verde rappresenta la [Pianura Padana](https://it.wikipedia.org/wiki/Pianura_Padana).

lo stemma è stato introdotto nel 12 giugno 1975, su proposta dell'allora assessore alla cultura [Sandro Fontana](https://it.wikipedia.org/wiki/Sandro_Fontana), ed è stato disegnato nello stesso anno da: [Pino Tovaglia](https://it.wikipedia.org/wiki/Pino_Tovaglia), [Bob Noorda](https://it.wikipedia.org/wiki/Bob_Noorda), [Roberto Sambonet](https://it.wikipedia.org/wiki/Roberto_Sambonet) e [Bruno Munari](https://it.wikipedia.org/wiki/Bruno_Munari)

Il [gonfalone](https://it.wikipedia.org/wiki/Gonfalone) è costituito da una riproduzione del [Carroccio](https://it.wikipedia.org/wiki/Carroccio), grande [carro](https://it.wikipedia.org/wiki/Carro_(trasporto)) a quattro ruote recante delle [insegne cittadine](https://it.wikipedia.org/wiki/Gonfalone) attorno al quale si raccoglievano e combattevano le [milizie](https://it.wikipedia.org/wiki/Milizia) dei [comuni medievali](https://it.wikipedia.org/wiki/Comune_medievale) dell'[Italia settentrionale](https://it.wikipedia.org/wiki/Italia_settentrionale), di cui rappresentava l'autonomia, e dallo stemma della regione. Le dimensioni della gonfalone della Lombardia sono di 3x2 m e i nastri e la cravatta sono nei [colori nazionali](https://it.wikipedia.org/wiki/Tricolore).

La [festa](https://it.wikipedia.org/wiki/Festa) regionale della Lombardia,si celebra il [29 maggio](https://it.wikipedia.org/wiki/29_maggio) in ricordo della vittoria della [Lega Lombarda](https://it.wikipedia.org/wiki/Lega_Lombarda) sulle [truppe imperiali](https://it.wikipedia.org/wiki/Sacro_Romano_Impero) di [Federico Barbarossa](https://it.wikipedia.org/wiki/Federico_Barbarossa),nella [battaglia di Legnano](https://it.wikipedia.org/wiki/Battaglia_di_Legnano), scontro armato avvenuto il 29 maggio del 1176 nella [città omonima](https://it.wikipedia.org/wiki/Legnano), con cui venne posta la fine al disegno egemonico dell'imperatore germanico sui [comuni medievali](https://it.wikipedia.org/wiki/Comune_medievale) del Nord Italia

Il gonfalone della Lombardia

**La Cucina**

Per via delle diverse vicende storiche e della varietà del suo territorio, la [cucina lombarda](https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_lombarda) presenta una tradizione culinaria molto variegata: per i [primi piatti](https://it.wikipedia.org/wiki/Primo_piatto) la cucina lombarda spazia da [risotti](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotti), a [zuppe](https://it.wikipedia.org/wiki/Zuppa) e [pasta ripiena](https://it.wikipedia.org/wiki/Pasta_ripiena), ad una variegata scelta di [secondi piatti](https://it.wikipedia.org/wiki/Secondo_piatto) di [carne](https://it.wikipedia.org/wiki/Carne) si aggiungono di [pesce](https://it.wikipedia.org/wiki/Pesce) della tradizione dei numerosi [laghi](https://it.wikipedia.org/wiki/Lago) e [fiumi](https://it.wikipedia.org/wiki/Fiume) lombardi.

**Milano**

Le [specialità più note della città](https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_milanese) il [risotto allo zafferano](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotto_allo_zafferano) la [cotoletta alla milanese](https://it.wikipedia.org/wiki/Cotoletta_alla_milanese) e il [salame Milano](https://it.wikipedia.org/wiki/Salame_Milano). Dolce tipici di [Milano](https://it.wikipedia.org/wiki/Milano) sono il [panettone](https://it.wikipedia.org/wiki/Panettone) e la [colomba](https://it.wikipedia.org/wiki/Colomba_pasquale).

**Bergamo**

Tra i primi piatti bergamaschi i [casoncelli](https://it.wikipedia.org/wiki/Casoncelli), gli [scarpinocc](https://it.wikipedia.org/wiki/Scarpinocc) e le [foiade](https://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Foiade&action=edit&redlink=1), pasta simile a lasagnette condite in vari modi. I secondi piatti sono spesso associati alla  polenta di volta in volta accompagnata da altri prodotti come la [salsiccia](https://it.wikipedia.org/wiki/Salsiccia), gli [uccelli](https://it.wikipedia.org/wiki/Uccello), il [formaggio](https://it.wikipedia.org/wiki/Formaggio) e le [verdure](https://it.wikipedia.org/wiki/Verdura). Ottimi i vini prodotti tra [Almenno San Salvatore](https://it.wikipedia.org/wiki/Almenno_San_Salvatore) e [Sarnico](https://it.wikipedia.org/wiki/Sarnico).

**Brescia**

La specialità del bresciano sono simili a quelle bergamasche della provincia di Brescia sono la [polenta e osei](https://it.wikipedia.org/wiki/Polenta_e_osei) (polenta con uccelli), lo [spiedo bresciano](https://it.wikipedia.org/wiki/Spiedo_bresciano) e le minestre, come la zuppa di mariconde, preparate con [farina](https://it.wikipedia.org/wiki/Farina) e mollica di pane, la zuppa con i brofadei, cubetti di [farina di frumento](https://it.wikipedia.org/wiki/Farina_di_frumento) e la minestra con i casoncelli. Per quanto riguarda i vini, sono noti soprattutto i vini della [Franciacorta](https://it.wikipedia.org/wiki/Franciacorta) e della zona del [lago di Garda](https://it.wikipedia.org/wiki/Lago_di_Garda). Non si può non ricordare, come aperitivo, il [pirlo](https://it.wikipedia.org/wiki/Pirlo)

**Como e Lecco**

La gastronomia delle zone lacustri è basata essenzialmente sui pesci d'acqua dolce come gli agoni essiccati ("[missoltini](https://it.wikipedia.org/wiki/Misultin)"), anche se non mancano piatti di origine montanara Tipica del comasco è la [polenta uncia](https://it.wikipedia.org/wiki/Polenta_uncia) (polenta con formaggio fuso e burro). In queste zone sono prodotti i vini IGT delle Terre Lariane.

Cremona

È la patria del [torrone](https://it.wikipedia.org/wiki/Torrone) e della [mostarda](https://it.wikipedia.org/wiki/Mostarda) ma nella sua tradizione gastronomica compare anche della pasta ripiena, i [marubini](https://it.wikipedia.org/wiki/Marubini), che possono essere serviti in brodo o asciutti.

Lodi

Nel lodigiano si produce il vino [San Colombano](https://it.wikipedia.org/wiki/San_Colombano_al_Lambro). [Frittate](https://it.wikipedia.org/wiki/Frittata), [zuppe](https://it.wikipedia.org/wiki/Minestra), [risotti](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotto) e [insaccati di maiale](https://it.wikipedia.org/wiki/Salume#Salumi_di_suino) rappresentano le specialità della [gastronomia](https://it.wikipedia.org/wiki/Gastronomia) lodigiana è caratterizzata da numerose ricette tipiche

Mantova

A metà strada tra quella lombarda e quella emiliana, la cucina mantovana è famosa per i [tortelli di zucca](https://it.wikipedia.org/wiki/Tortelli_di_zucca), il [risotto alla pilota](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotto_alla_pilota) (con la [salamella](https://it.wikipedia.org/wiki/Salamella) di maiale) e la [torta sbrisolona](https://it.wikipedia.org/wiki/Torta_sbrisolona).

**Monza**

Simile alla cucina milanese, la cucina monzese-brianzola è legata alla tradizione contadina della [Brianza](https://it.wikipedia.org/wiki/Brianza). La [luganega](https://it.wikipedia.org/wiki/Luganega) (salsiccia monzese) viene utilizzata soprattutto nel [risotto alla monzese](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotto_alla_monzese) (risotto allo zafferano con salsiccia e vino rosso), e la [torta paesana](https://it.wikipedia.org/wiki/Torta_paesana) o torta di latte (al cioccolato con uvette e pinoli)

**Pavia**

Il piatto più famoso di questa città è la [zuppa alla pavese](https://it.wikipedia.org/wiki/Zuppa_alla_pavese), che è preparata con [brodo](https://it.wikipedia.org/wiki/Brodo), [uova](https://it.wikipedia.org/wiki/Uovo_(alimento)), [carne](https://it.wikipedia.org/wiki/Carne) e [formaggio](https://it.wikipedia.org/wiki/Formaggio). Sono molto apprezzate anche le [rane](https://it.wikipedia.org/wiki/Rana_(zoologia)), che vengono preparate nel [risotto](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotto), in umido o fritte. Altri piatti tipici sono lo [stufato alla pavese](https://it.wikipedia.org/wiki/Stufato_alla_pavese) e gli [agnolotti pavesi](https://it.wikipedia.org/wiki/Agnolotti_pavesi).[[1]](#footnote-1)

Sondrio

È famosa soprattutto per i [pizzoccheri](https://it.wikipedia.org/wiki/Pizzoccheri), sono paste simili a grosse tagliatelle di [grano saraceno](https://it.wikipedia.org/wiki/Grano_saraceno) servite con [burro](https://it.wikipedia.org/wiki/Burro), [aglio](https://it.wikipedia.org/wiki/Aglio), [formaggio](https://it.wikipedia.org/wiki/Formaggio) fuso, patate e verdure vari per la [bresaola della Valtellina](https://it.wikipedia.org/wiki/Bresaola_della_Valtellina). Ricorre con frequenza l'uso della [polenta](https://it.wikipedia.org/wiki/Polenta), con la particolare variante della polenta in fiur, una polenta a base di grano saraceno cotta con la panna e insaporita con formaggio magro.

**Varese**

In questa zona, grazie alla vicinanza dei laghi, in particolar modo il Lago Maggiore, è molto pescoso, sono diffusi soprattutto piatti a base di [pesce](https://it.wikipedia.org/wiki/Pesce), il risotto con il [pesce persico](https://it.wikipedia.org/wiki/Pesce_persico) o con l'[anguilla](https://it.wikipedia.org/wiki/Anguilla_anguilla) di lago. Un altro piatto tipico sono i [bruscitti](https://it.wikipedia.org/wiki/Bruscitti), a base di carne di manzo, con semi di finocchio e [vino rosso](https://it.wikipedia.org/wiki/Vino_rosso), che sono diffusi anche nell'[Altomilanese](https://it.wikipedia.org/wiki/Altomilanese) e nel [Piemonte](https://it.wikipedia.org/wiki/Piemonte) orientale ([Verbano-Cusio-Ossola](https://it.wikipedia.org/wiki/Verbano-Cusio-Ossola)).

Il Turismo

Il turismo in Lombardia , una delle attività primarie, alla presenza di diverse bellezze naturali e città. In Lombardia si sono registrati, nel 2011, 13.258.859 arrivi e 33.123.562 presenze. I non residenti hanno contribuito al 49,72% degli arrivi Tra i luoghi maggiormente visitati bisogna ricordare la [Pinacoteca di Brera](https://it.wikipedia.org/wiki/Pinacoteca_di_Brera) l'ultima cena di Leonardo Da vinci, il [Museo Archeologico di Sirmione](https://it.wikipedia.org/wiki/Sirmione) il [Castello Scaligero](https://it.wikipedia.org/wiki/Castello_Scaligero_(Sirmione)) e [Villa Carlotta](https://it.wikipedia.org/wiki/Villa_Carlotta)

La Lombardia possiede un patrimonio artistico di eccezionale valore. Le molte testimonianze spaziano dalla preistoria sino ai giorni nostri, passando per l'epoca Romana ma soprattutto per il Medioevo ed il Rinascimento, quando la Lombardia fu prima una delle zone di massima fioritura dei [comuni medievali](https://it.wikipedia.org/wiki/Comuni_medievali), poi centro fondamentale del [Rinascimento](https://it.wikipedia.org/wiki/Rinascimento). I molti monumenti si concentrano soprattutto nelle numerose città d'arte che per lo più corrispondono ai più importanti comuni medievali e città rinascimentali e sono divenuti, con alcune eccezioni, gli attuali capoluoghi di provincia. In Lombardia sono tuttavia presenti numerosi centri minori che presentano significative testimonianze del passato, in particolare per i numerosi [castelli](https://it.wikipedia.org/wiki/Castello) ed edifici sacri sparsi nella regione.

La Valcamonica

La Valle Camonica è una delle valli più estese delle [Alpi centrali](https://it.wikipedia.org/wiki/Alpi_centrali), nella [Lombardia](https://it.wikipedia.org/wiki/Lombardia) orientale, lunga circa 100 km, con una superficie di circa 1518,19 km² e 100.327 abitanti. Inizia dal [Passo del Tonale](https://it.wikipedia.org/wiki/Passo_del_Tonale), a 1883 m [s.l.m.](https://it.wikipedia.org/wiki/S.l.m.) e termina alla [Corna Trentapassi](https://it.wikipedia.org/wiki/Corna_Trentapassi) presso [Pisogne](https://it.wikipedia.org/wiki/Pisogne), sul [lago d'Iseo](https://it.wikipedia.org/wiki/Lago_d%27Iseo).

È attraversata in tutta la sua lunghezza dall'alto corso del fiume [Oglio](https://it.wikipedia.org/wiki/Oglio), che nasce a [Ponte di Legno](https://it.wikipedia.org/wiki/Ponte_di_Legno), entra nel [Sebino](https://it.wikipedia.org/wiki/Lago_d%27Iseo) a [Costa Volpino](https://it.wikipedia.org/wiki/Costa_Volpino) per poi uscirne a [Sarnico](https://it.wikipedia.org/wiki/Sarnico), andando a sfociare successivamente nel [Po](https://it.wikipedia.org/wiki/Po). La quasi totalità della valle è ricompresa nel territorio amministrativo della [provincia di Brescia](https://it.wikipedia.org/wiki/Provincia_di_Brescia), esclusi i comuni di [Lovere](https://it.wikipedia.org/wiki/Lovere), [Rogno](https://it.wikipedia.org/wiki/Rogno), [Costa Volpino](https://it.wikipedia.org/wiki/Costa_Volpino" \o "Costa Volpino) e la Val di Scalfi[[2]](#footnote-2) facenti parte della [provincia di Bergamo](https://it.wikipedia.org/wiki/Provincia_di_Bergamo).

Deriva il suo nome dal termine in [lingua latina](https://it.wikipedia.org/wiki/Lingua_latina) con cui gli scrittori classici chiamavano anticamente la popolazione che vi abitava: i [Camuni](https://it.wikipedia.org/wiki/Camuni)

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. Emanuele Carlini [↑](#footnote-ref-2)