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).

Ha il suo [capoluogo](https://it.wikipedia.org/wiki/Capoluogo) la città di [Milano](https://it.wikipedia.org/wiki/Milano) e confina a nord con la [Svizzera](https://it.wikipedia.org/wiki/Svizzera) ([Canton Ticino](https://it.wikipedia.org/wiki/Canton_Ticino) e [Canton Grigioni](https://it.wikipedia.org/wiki/Cantone_dei_Grigioni)), a ovest col [Piemonte](https://it.wikipedia.org/wiki/Piemonte), a est col [Veneto](https://it.wikipedia.org/wiki/Veneto) e il [Trentino-Alto Adige](https://it.wikipedia.org/wiki/Trentino-Alto_Adige) e a sud con l'[Emilia-Romagna](https://it.wikipedia.org/wiki/Emilia-Romagna).

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), antico simbolo solare, presente in 94 delle circa 140.000 [incisioni rupestri della Val Camonica](https://it.wikipedia.org/wiki/Incisioni_rupestri_della_Val_Camonica), in [provincia di Brescia](https://it.wikipedia.org/wiki/Provincia_di_Brescia). Queste incisioni sono state realizzate dal [Mesolitico](https://it.wikipedia.org/wiki/Mesolitico) ([VIII](https://it.wikipedia.org/wiki/VIII_millennio_a.C.)-[VI millennio a.C.](https://it.wikipedia.org/wiki/VI_millennio_a.C.) circa) all'[Età del ferro](https://it.wikipedia.org/wiki/Et%C3%A0_del_ferro) ([I millennio a.C.](https://it.wikipedia.org/wiki/I_millennio_a.C.)) da diversi antichi popoli, tra cui i [Camuni](https://it.wikipedia.org/wiki/Camuni)[[9]](https://it.wikipedia.org/wiki/Lombardia#cite_note-museo-9). Le incisioni realizzate da questi ultimi, tra cui figura l'omonima rosa, sono state eseguite durante l'Età del ferro[[9]](https://it.wikipedia.org/wiki/Lombardia#cite_note-museo-9).

La rosa camuna sullo stemma della regione è in [argento](https://it.wikipedia.org/wiki/Argento_(araldica)), a simboleggiare la luce. Sullo sfondo, il colore verde rappresenta la [Pianura Padana](https://it.wikipedia.org/wiki/Pianura_Padana). Adottato ufficialmente insieme al gonfalone con la [legge regionale](https://it.wikipedia.org/wiki/Legge_regionale) n°85 del 12 giugno 1975[[10]](https://it.wikipedia.org/wiki/Lombardia#cite_note-simboli-10), lo stemma è stato introdotto 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 le [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).

Lo stemma e il gonfalone sono stati istituiti con la [legge regionale](https://it.wikipedia.org/wiki/Legge_regionale) n°85 del 12 giugno 1975[[10]](https://it.wikipedia.org/wiki/Lombardia#cite_note-simboli-10). La Regione Lombardia non ha una [bandiera](https://it.wikipedia.org/wiki/Bandiera) ufficiale, ma negli uffici pubblici e nelle manifestazioni viene utilizzato lo stemma con la rosa camuna adattato in forma di bandiera[[10]](https://it.wikipedia.org/wiki/Lombardia#cite_note-simboli-10).

La [festa](https://it.wikipedia.org/wiki/Festa) regionale della Lombardia, che è stata istituita con la [legge regionale](https://it.wikipedia.org/wiki/Legge_regionale) n°15 del 26 novembre 2013 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 nei dintorni 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

**Cucina**

Per via delle diverse vicende storiche delle sue [province](https://it.wikipedia.org/wiki/Provincia_italiana) e della varietà del suo territorio, la [cucina lombarda](https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_lombarda) presenta una tradizione culinaria molto variegata: se 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), in [brodo](https://it.wikipedia.org/wiki/Brodo) o meno, ad una variegata scelta di [secondi piatti](https://it.wikipedia.org/wiki/Secondo_piatto) di [carne](https://it.wikipedia.org/wiki/Carne) si aggiungono piatti 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.

In linea generale, la cucina delle varie provincie lombarde può essere accomunata dai seguenti tratti: prevalenza del riso e della [pasta ripiena](https://it.wikipedia.org/wiki/Pasta_ripiena) sulla [pasta secca](https://it.wikipedia.org/wiki/Pasta_secca), del [burro](https://it.wikipedia.org/wiki/Burro) a posto dell'[olio di oliva](https://it.wikipedia.org/wiki/Olio_di_oliva) per la cottura, pietanze a cottura prolungata, così come il diffuso utilizzo di carne di [maiale](https://it.wikipedia.org/wiki/Maiale), [latte](https://it.wikipedia.org/wiki/Latte) e derivati, e di preparazioni a base di [uova](https://it.wikipedia.org/wiki/Uovo_(alimento)); a cui viene aggiunto il consumo di [polenta](https://it.wikipedia.org/wiki/Polenta), comune però a tutto il [Nord Italia](https://it.wikipedia.org/wiki/Nord_Italia).

I prodotti enogastronomici dell'area lombarda spaziano dai più classici e noti in tutta Italia come la [bresaola della Valtellina](https://it.wikipedia.org/wiki/Bresaola_della_Valtellina), il [salame Milano](https://it.wikipedia.org/wiki/Salame_Milano), i formaggi [Grana Padano](https://it.wikipedia.org/wiki/Grana_Padano), [gorgonzola](https://it.wikipedia.org/wiki/Gorgonzola_(formaggio)) e la [crescenza](https://it.wikipedia.org/wiki/Stracchino), fino ad arrivare ai noti vini tra cui il [Franciacorta](https://it.wikipedia.org/wiki/Franciacorta_(vino)) e i [rossi](https://it.wikipedia.org/wiki/Vino_rosso) della [Valtellina](https://it.wikipedia.org/wiki/Valtellina), passando per le decine di prodotti sconosciuti al di fuori dei confini non solo della regione ma dell'area o del comune di produzione. Legate all'antica tradizione contadina lombarda sono la [cassoeula](https://it.wikipedia.org/wiki/Cassoeula" \o "Cassoeula) (uno stufato di maiale e verze) e la [*busecca*](https://it.wikipedia.org/wiki/Busecca) (trippa alla milanese).

Piatto simbolo della Lombardia, nelle sue innumerevoli declinazioni, è il [risotto](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotto), conosciuto e apprezzato in tutto il mondo e annoverato fra i simboli della [cucina italiana](https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_italiana). Da non dimenticare la classica [cotoletta alla milanese](https://it.wikipedia.org/wiki/Cotoletta_alla_milanese), le varie versioni della [polenta](https://it.wikipedia.org/wiki/Polenta), la selvaggina, i salumi, i brodi e le zuppe, così come il [panettone](https://it.wikipedia.org/wiki/Panettone), la [mostarda](https://it.wikipedia.org/wiki/Mostarda), la [colomba pasquale](https://it.wikipedia.org/wiki/Colomba_pasquale) e il [torrone](https://it.wikipedia.org/wiki/Torrone). La grande diffusione di molti di questi prodotti li ha resi tipici della cultura enogastronomica italiana oltre che di quella lombarda.

Ogni paese lombardo ha sviluppato, nel corso del tempo, piatti tradizionali, legati soprattutto alla vita contadina e al frutto dei campi. Prodotti tipici e ricette tradizionali vengono oggi riscoperti e valorizzati sia dai singoli paesi sia dai più noti cuochi contemporanei.

**Milano**

Le [specialità più note della città](https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_milanese) sono il [risotto allo zafferano](https://it.wikipedia.org/wiki/Risotto_allo_zafferano) (che spesso funge da accompagnamento all'[ossobuco alla milanese](https://it.wikipedia.org/wiki/Ossobuco)), 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 ricordiamo i [casoncelli](https://it.wikipedia.org/wiki/Casoncelli" \o "Casoncelli), gli [scarpinocc](https://it.wikipedia.org/wiki/Scarpinocc" \o "Scarpinocc) e le [foiade](https://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Foiade&action=edit&redlink=1" \o "Foiade (la pagina non esiste)), pasta simile a lasagnette condite in vari modi. I secondi piatti sono spesso associati alla [polenta](https://it.wikipedia.org/wiki/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" \o "Almenno San Salvatore) e [Sarnico](https://it.wikipedia.org/wiki/Sarnico" \o "Sarnico).

**Brescia**

La specialità del bresciano sono simili a quelle bergamasche. Tipiche 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 granoturco 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" \o "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" \o "Misultin)"), anche se non mancano piatti di origine montanara preparati utilizzando selvaggina e polenta. 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),[[89]](https://it.wikipedia.org/wiki/Lombardia#cite_note-libro-99) ma nella sua tradizione gastronomica compare anche della pasta ripiena, i [marubini](https://it.wikipedia.org/wiki/Marubini" \o "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, che è caratterizzata da numerose ricette tipiche che si basano sull'impiego dei [formaggi](https://it.wikipedia.org/wiki/Formaggio) locali e soprattutto del [burro](https://it.wikipedia.org/wiki/Burro)

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" \o "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).

**Sondrio**

È famosa soprattutto per i [pizzoccheri](https://it.wikipedia.org/wiki/Pizzoccheri), che 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 varie., e 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, che è molto pescoso, sono diffusi soprattutto piatti a base di [pesce](https://it.wikipedia.org/wiki/Pesce), come 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" \o "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" \o "Altomilanese) e nel [Piemonte](https://it.wikipedia.org/wiki/Piemonte) orientale ([Verbano-Cusio-Ossola](https://it.wikipedia.org/wiki/Verbano-Cusio-Ossola" \o "Verbano-Cusio-Ossola)).

Il turismo in Lombardia pur non rappresentando, come in altre regioni italiane, una delle attività primarie, grazie alla presenza di diverse bellezze naturali (laghi e montagne) e città d'arte riesce ad attrarre un numero rilevante di persone ogni anno. 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 e al 55,8% delle presenze.[[1]](https://it.wikipedia.org/wiki/Turismo_in_Lombardia#cite_note-NoiItalia-1) Tra i luoghi maggiormente visitati bisogna ricordare la [Pinacoteca di Brera](https://it.wikipedia.org/wiki/Pinacoteca_di_Brera) (336.981 visitatori), l'[Ultima Cena di Leonardo da Vinci](https://it.wikipedia.org/wiki/Cenacolo_Vinciano) (330.071), il [Museo Archeologico di Sirmione](https://it.wikipedia.org/wiki/Sirmione) con le [Grotte di Catullo](https://it.wikipedia.org/wiki/Grotte_di_Catullo) (216.612), il [Castello Scaligero](https://it.wikipedia.org/wiki/Castello_Scaligero_(Sirmione)) (202.066)[[2]](https://it.wikipedia.org/wiki/Turismo_in_Lombardia#cite_note-2) e [Villa ~~Carlotta~~](https://it.wikipedia.org/wiki/Villa_Carlotta) (170.260[[3]](https://it.wikipedia.org/wiki/Turismo_in_Lombardia#cite_note-3)).

### Siti UNESCO

I siti riconosciuti dall'UNESCO come patrimoni mondiali dell'umanità sono:

* [Chiesa e Convento Domenicano di Santa Maria delle Grazie con "L'Ultima Cena" di Leonardo da Vinci](https://it.wikipedia.org/wiki/Chiesa_e_Convento_Domenicano_di_Santa_Maria_delle_Grazie_con_%22L%27Ultima_Cena%22_di_Leonardo_da_Vinci) ([Milano](https://it.wikipedia.org/wiki/Milano)) - 1980.
* [Crespi d'Adda](https://it.wikipedia.org/wiki/Crespi_d%27Adda) - 1995.
* [Sacri Monti del Piemonte e della Lombardia](https://it.wikipedia.org/wiki/Sacri_Monti_del_Piemonte_e_della_Lombardia) - 2003:
  + [Sacro Monte del Rosario](https://it.wikipedia.org/wiki/Sacro_Monte_di_Varese) ([Varese](https://it.wikipedia.org/wiki/Varese));
  + [Sacro Monte della Beata Vergine del Soccorso](https://it.wikipedia.org/wiki/Sacro_Monte_di_Ossuccio) ([Ossuccio](https://it.wikipedia.org/wiki/Ossuccio" \o "Ossuccio)).
* [Monte San Giorgio](https://it.wikipedia.org/wiki/Monte_San_Giorgio) - 2003.
* [Mantova](https://it.wikipedia.org/wiki/Mantova) e [Sabbioneta](https://it.wikipedia.org/wiki/Sabbioneta) - 2008:
  + [Mantova](https://it.wikipedia.org/wiki/Mantova);
  + [Sabbioneta](https://it.wikipedia.org/wiki/Sabbioneta).
* [Ferrovia retica nel paesaggio dell'Albula e del Bernina](https://it.wikipedia.org/wiki/Ferrovia_Retica) - 2008.
* [Longobardi in Italia: i luoghi del potere (568-774)](https://it.wikipedia.org/wiki/Longobardi_in_Italia:_i_luoghi_del_potere) - 2011:
  + [Brescia](https://it.wikipedia.org/wiki/Brescia)[]](https://it.wikipedia.org/wiki/Turismo_in_Lombardia#cite_note-11):
    - [Foro romano di Brescia](https://it.wikipedia.org/wiki/Foro_romano_di_Brescia) con il [Palazzo Maggi Gambara](https://it.wikipedia.org/wiki/Palazzo_Maggi_Gambara);
    - [Complesso monastico longobardo di San Salvatore-Santa Giulia](https://it.wikipedia.org/wiki/Monastero_di_Santa_Giulia) con la [Basilica di San Salvatore](https://it.wikipedia.org/wiki/Chiesa_di_San_Salvatore_(Brescia)), il [Coro delle monache](https://it.wikipedia.org/wiki/Coro_delle_monache_del_monastero_di_Santa_Giulia), le chiese di [Santa Giulia](https://it.wikipedia.org/wiki/Chiesa_di_Santa_Giulia_(Brescia)) e di [Santa Maria in Solario](https://it.wikipedia.org/wiki/Chiesa_di_Santa_Maria_in_Solario), le [Domus dell'Ortaglia](https://it.wikipedia.org/wiki/Domus_dell%27Ortaglia) e il [Museo di Santa Giulia](https://it.wikipedia.org/wiki/Museo_di_Santa_Giulia).
  + [Castelseprio](https://it.wikipedia.org/wiki/Castelseprio) e [Gornate Olona](https://it.wikipedia.org/wiki/Gornate_Olona):
    - [Parco archeologico di Castelseprio](https://it.wikipedia.org/wiki/Parco_archeologico_di_Castelseprio) con la [Torre di Torba](https://it.wikipedia.org/wiki/Torre_di_Torba);
    - [Chiesa di Santa Maria foris portas](https://it.wikipedia.org/wiki/Chiesa_di_Santa_Maria_foris_portas).
* [Siti palafitticoli preistorici attorno alle Alpi](https://it.wikipedia.org/wiki/Siti_palafitticoli_preistorici_attorno_alle_Alpi) - 2011:
* [Opere di difesa veneziane tra XVI e XVII secolo: Stato da Terra-Stato da Mar occidentale](https://it.wikipedia.org/wiki/Opere_di_difesa_veneziane_tra_XVI_e_XVII_secolo:_Stato_da_Terra-Stato_da_Mar_occidentale) 2017
  + [Mura venete di Bergamo](https://it.wikipedia.org/wiki/Mura_venete_di_Bergamo)