PROVINCIA di VARESE
Provincia di Varese supporta gli obiettivi dello Sviluppo Sostenibile

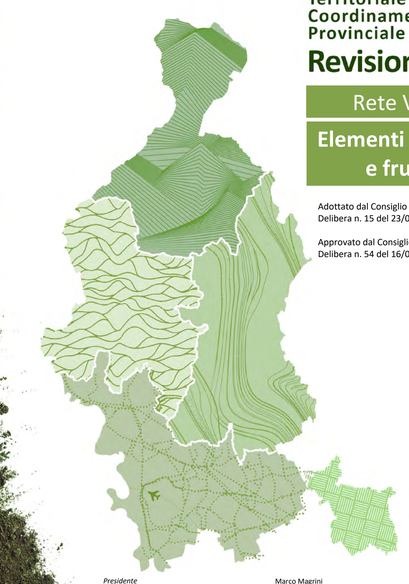
PTCP

Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale

Revisione 2026

Rete Verde

Elementi culturali e fruitivi



Adottato dal Consiglio Provinciale con Delibera n. 15 del 23/04/2026

Approvato dal Consiglio Provinciale con Delibera n. 54 del 16/09/2026

Presidente	Marco Magrini
Consigliere con delega alla Transizione ecologica	Stefano Bellaria
Dirigente dell'Area Tecnica	Giuseppe Ruffo
con il supporto del Gruppo di lavoro intersettoriale e multidisciplinare coordinato dalla Responsabile del Settore Territorio Lorenza Toson	

Scala: 1:50.000

TAV P12-FRU

Legenda

Paesaggi delle acque
- Ecosistemi acquatici
- Ambiti delle valli fluviali: alveo attivo e ambito definitoa dai margini del terrazzo fluviale

Paesaggi agroambientali
- Aree a seminativo e colture orticole
- Prati permanenti
- Praterie naturali d'alta quota
- Cespuglieti e vegetazione spontanea
- Accumuli detritici e affioramenti litoidi privi di vegetazione
- Vegetazione rada
- Parchi regionali e PLIS

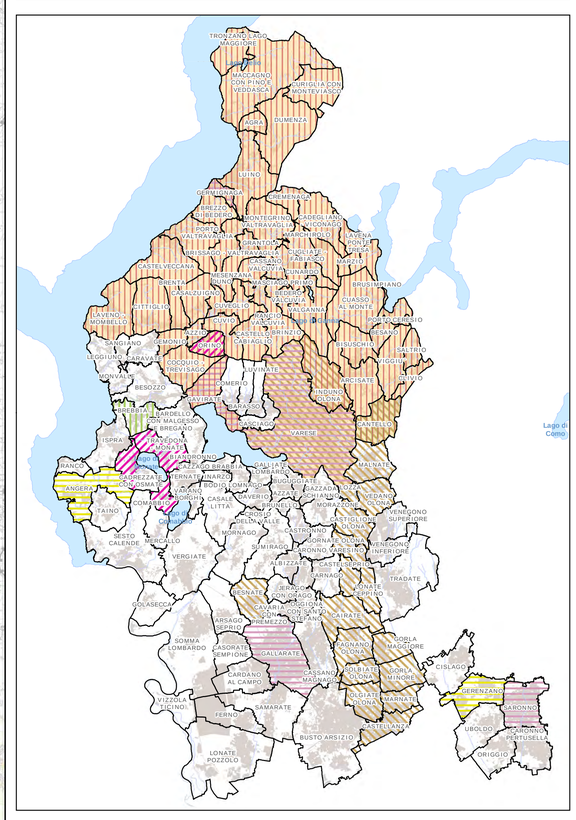
Sistema della fruizione dolce
- Agriturismo
- Dorsali cicopedonali provinciali
- Altri percorsi di interesse paesaggistico e storico, sentieri e cammini
- Ferrovie
- Linee di navigazione
- Scali
- Porti Turistici

Paesaggi socio-culturali
- Aree insediate e infrastrutturali
- Nuclei di antica formazione
- Beni storici, architettonici e culturali
- Insediamenti storici
- Negozi, Mercati, Locali e Insegne storiche e di tradizione
- Luoghi dell'identità locale
- Musei
- Siti UNESCO
- Centri Parchi regionali
- Parchi e giardini

Riferimenti territoriali
- Confini comunali
- Ambiti Territoriali Omogenei
- Confini provinciali
- Confine regionale
- Corpi idrici

Scala di riferimento 1:10.000

Areali delle produzioni tipiche provinciali



SALUMI:
Prosciutto Violino di capra,
Salamini di capra,
Salame prealpino varesino

FORMAGGI:
Formaggella del luinese D.O.P.,
Capracanta, Cuveglio,
Formaggella di capra (Furmagg' de ségia (o Bicc)
Formaggino caprino (Frumagit)

DOLCI:
Amaretti di Gallarate, Amaretti di Saronno
Brutti e Buoni di Gavirate,
Croccante di Germignaga,
Dolci del Sacro Monte di Varese

CEREALI:
Grano rosso Olona,
Mais nostrano di Bensate,
Mais rostrato di Cantello

ORTAGGI:
Asparago bianco di Cantello,
Fagiolo di Brebbia (Fagiolo dell'occhio)

Zafferano
Olio di Sant'Imerio

FRUTTICOLE:
Pesche allo sciroppo del lago di Monate (Perzic de Munà),
Mela poppina

Nei territori al di sotto dei 600 m slm si produce il Miele Varesino D.O.P.(Miele Millefiori, Miele di Acacia, Miele di Castagno)
Il territorio della provincia di Varese è inoltre area di produzione del vino "Ronchi Varesini IGT"

Alto Varesotto

Conca dei laghi di Varese

Varese e Valli fluviali

Sempione

Saronnese

Lago Maggiore

Lago di Varese

Lago di Monate

Lago di Comabbio

Lago di Lugano