

APPUNTAMENTO PER GOURMET Un menù in linea con le tradizioni territoriali con Angelo Stroppa e lo chef del Cà Nova

Un maestro dei fornelli e lo storico: così la degustazione diventa "arte"



Sopra Stroppa; a lato un tavolo

■ Metti un maestro della cucina ai fornelli, la crème dei prodotti "lodigiani" e un Omero della storia culinaria locale, ed ecco serviti "I gusti della Bassa in Fiera". L'appuntamento organizzato dal comune di Codogno con Confartigianato Imprese e il ristorante Ca' Nova di Somaglia ha portato ieri in tavola «un menù in linea con la tradizione della terra lodigiana», come ha spiegato lo storico Angelo Stroppa dialogando con il segretario generale di Confartigianato Vittorio Boselli. Che ha intervistato uno ad uno Giuseppe Mussida, Alessandro Abbà, Antonio Croce,

Gigi Cornali e Danila Faravelli, fornitori delle materie prime. Tra citazioni letterarie - Carlo Emilio Gadda ripreso da Boselli a commento del risotto lodigiano con salsiccia e rapadura - e incursioni rock - "Senza parole" di Vasco nell'elogio al convivio del comandante della Guardia di Finanza, Colonnello Vincenzo Andreone -, amministratori comunali, rappresentanti delle forze dell'ordine ed esponenti della società civile e della realtà imprenditoriale, hanno potuto assaporare i grandi classici della cucina nostrana preparati ad arte dal cuoco del restorante



te Ca' Nova e trasformati in narrazione da Stroppa. Così la polenta grigliata con Malghese è diventata una dissertazione sul "gorgonzola" delle origini, rigorosamente piccante, con panzerone, quartirolo, mascarpone e grana padano «immane ingredienti di piatti prelibati», cotechino

e pure hanno riportato al Medioevo «quando il maiale era allevato brado nel bosco "condominiale"», e i vini di Bosco Longhino in viaggio sulle colline banine. E a chiudere il tiramisù rivisitato con biscotto Codogno della pasticceria Cornali. ■ L. G.