

SAN COLOMBANO Cena degustazione per un'alleanza che sarà riproposta

Uniscono le forze Poderi San Pietro e Caseificio Croce

■ Vino e buona cucina, venerdì sera nella barricaia della cantina Poderi di San Pietro di San Colombano è andata in scena una cena degustazione organizzata dall'azienda agricola della collina in collaborazione con il caseificio Angelo Croce di Casale, con portate che hanno messo in abbinamento due eccellenze enogastronomiche del territorio, prove di un'alleanza del gusto che promette di avere nuovi appuntamenti in comune, a partire dalla prossima Fiera di Codogno fra tre settimane.

L'evento si è svolto nella cantina banina, con accoglienza nell'enoteca dell'azienda in via Steffenini per un calice di benvenuto con stuzzicheria, poi un passaggio in cantina per conoscere i segreti della vendemmia e della lavorazione del vino, prima di scendere nella barricaia, allestita per l'occasione della cena preparata dallo chef studiando gli abbinamenti migliori tra i vini banini e i prodotti del caseificio Croce. Sono nati così la quenelle di Frisona su crema di malghese e chips di



Alcuni momenti della serata di venerdì a San Colombano Bagatta

polenta, accompagnati da Archaan 2021, il risotto con zucca e fonduta di taleggio Dop con l'Amphora Moris 2019, il filetto di maialino lodigiano con panna verde gustato con Rosso di Valbissera 2019, e la conclusione con la piccola pasticceria e il Solarò 2022, un passito di Verdea da meditazione per chiudere la serata.

L'evento è stato il primo a sancire un'alleanza tra due prodotti del territorio conosciuti e apprezzati da tutti i gourmet, alleanza che promette di proseguire come partnership del gusto e commerciale tra due aziende lodigiane orientate alla qualità nei rispettivi settori. ■

Andrea Bagatta