

DEGUSTAZIONI Spazio eventi

Vino doc, zola e salsicce: trionfa il gusto

■ Nello Spazio eventi di Confartigianato appuntamenti istituzionali e dedicati al cibo, in cui non sono mancati gli assaggi per il pubblico. Tra questi ultimi, ieri, quello che ha visto la sommelier Elisabetta Luciano della Poderi di San Pietro e Antonio Croce, del caseificio Angelo Croce di Casale presentare un abbinamento tra il Gorgonzola e il Rosso di Valbissera «Nome che indica la parte più alta della collina, da cui dovrebbe uscire il vino migliore», ha spiegato Lucrezia Toninelli, della cantina Poderi di San Pietro. Ha partecipato anche Diego Bassi, presidente del Consorzio vini doc di San Colombano, che ha donato agli ospiti dei diversi eventi che si sono susseguiti nello Spazio un vino la cui etichetta si rifà al manifesto della Fiera. A lui, invece, è stato donato un quadro del pittore Valentino Ciusani che ritrae Gianni Brera, che scrisse “Il Doc San Colombano”. Successivamente, ha chiuso la giornata dello Spazio eventi “Hamburger lodigiano e dintorni: la carne e la generazione dei Millenians”, evento con degustazione a cura dell’Associazione macellai della Provincia di Lodi, con la collaborazione del Basulon. «Da 80 macellai che c’erano in provincia, oggi ce ne sono la metà - ha spiegato il presidente dell’associazione Marco Mola - I giovani non vogliono fare questo mestiere. Abbiamo un corso al Tosi ma nessuno del territorio viene a farlo». Pietro Mosconi del “Basulon” ha invece portato la sua esperienza positiva con i food truck con panini creati con materie prime lodigiane e poi con il locale in piazza Novello. ■ **Ve. Sc.**