

DUE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Il Rosso doc banino e lo zola Croce, connubio perfetto

La Fiera di Codogno è il primo evento in cui si propone questo "matrimonio" a un pubblico ampio e generalista

Il matrimonio è avvenuto 15 giorni fa nella splendida cornice della barricaia della cantina Poderi di San Pietro di San Colombano, ed è stato un successo tanto apprezzato dagli appassionati presenti che prosegue e proseguirà in futuro, con la Fiera di Codogno primo evento in cui si propone davanti a un pubblico ampio e generalista. È il connubio tra il vino di San Colombano e i formaggi del caseificio Croce, una relazione che sublima nell'accostamento tra



il Rosso Doc di San Colombano della Poderi di San Pietro e lo zola di Croce, due eccellenze del territorio riconosciute in tutto il Lodigiano e sempre più spesso anche fuori dai confini locali. Proprio il Rosso Doc di San Colombano (nella versione Riserva Monastero di Valbissera

2016) ha appena ottenuto il massimo riconoscimento d'apprezzamento per un vino, con le quattro viti attribuite dalla guida nazionale Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier. Il momento di presentazione vuole essere molto poco teorico, con poche, semplici nozioni di produzione e abbinamenti da parte della sommelier della cantina Poderi di San Pietro Elisabetta Luciano e di uno dei titolari del caseificio Antonio Croce, e invece molto pratico, per lasciare spazio all'esperienza del pubblico, con degustazioni guidate e assaggi di prelibatezze casearie. A completamento della presenta-

zione, il presidente del Consorzio San Colombano Vini Doc Diego Bassi racconterà il valore della produ-

zione Doc, della qualità delle lavorazioni raggiunta in questi anni in collina e della scoperta dei vitigni autoctoni e tipici banini. L'appuntamento immancabile è mercoledì 15 nell'area eventi della tendostruttura commerciale alle 14. ■

Andrea Bagatta



Dall'alto la sommelier Elisabetta Luciano, Diego Bassi del consorzio Vini San Colombano e Antonio Croce uno dei titolari del caseificio Angelo Croce di Casale. Al centro la cena degustazione promossa a San Colombano fra Poderi San Pietro e lo stesso caseificio

ASSOCIAZIONE MACELLAI

La riscorperta di hamburger e salsicce lodigiani

«Sono prelibatezze note in tutto il mondo ma che noi in provincia conosciamo ancora poco, eppure ne possediamo i brevetti»

Fra i molti appuntamenti culinari in programma per la fiera di Codogno ci sarà, mercoledì 15 alle ore 16, anche quello con l'Associazione macellai della Provincia di Lodi, evento con degustazione dal titolo "Hamburger lodigiano e dintorni: la carne e la generazione dei Millennials".

«Non solo di hamburger lodigiano, parleremo, ma anche di salsiccia lodigiana - spiega il presidente dell'Associazione Marco Mola

- Queste infatti sono due prelibatezze affermate in tutto il mondo, ma che noi in provincia ancora poco conosciamo. Sono prodotti alimentari di cui possediamo i brevetti, ma che a nostro avviso non vengono abbastanza valorizzati».

Per questo motivo, Mola si fa promotore di iniziative come quella di mercoledì, che vuole soprattutto essere rivolta ai giovani. «Le nuove generazioni spesso non hanno una sana cultura alimentare, né conoscono i nostri prodotti di eccellenza gastronomica - prosegue Mola -. Si mangia molto, si mangia male, e le patologie connesse a disfunzioni alimentari sono sempre più in crescita». Nel corso dell'evento di mercoledì saranno anche promossi i negozi di vicinato, sempre più delle vere e proprie mosche bianche. A tal proposito,

preziosa sarà la partecipazione di Pietro Mosconi con il suo "basulon". «Il "basulon" era il commerciante di una volta che con il suo carrettino girava per

i paesi vendendo i suoi prodotti a chilometro zero» illustra Mola che, come faceva una volta il "basulon", spera di riportare sulle tavole dei lodigiani prelibatezze ormai andate perdute. ■

Fe. Dov.



Ci sarà Pietro Mosconi del Basulon

Angelo Stroppa e Ferruccio Pallavera, i protagonisti della conversazione sulle abitudini a tavola nel passato archivio

STAZIONE DI SERVIZIO di TANSINI ALBERTO



In questo distributore trovate:



IL CARBURANTE DI QUALITÀ SUPERIORE A UN PREZZO PER TUTTI.

- RIDUZIONE DI CONSUMI ED EMISSIONI • MINORI COSTI DI MANUTENZIONE
- MOTORE PIÙ PULITO E PERFORMANTE • STESSO PREZZO

Seguici su



Scarica l'app Stazioni IP



LAVAGGIO • BAR • GPL

Via Emilia Nord, Km 280 tel. 0377.84827 - CASALPUSTERLENGO (LO)