

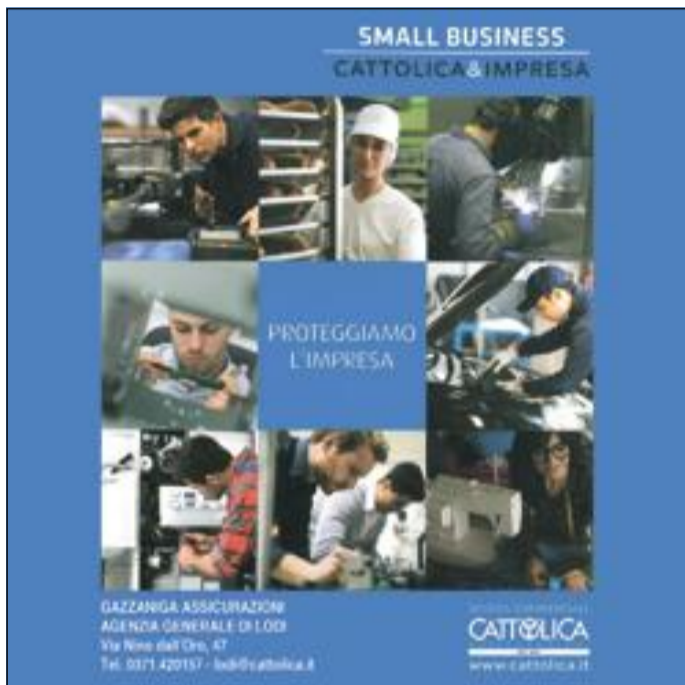


**Panetteria  
Caffetteria**

**LA BARCA**  
"Passione, Arte  
e Tradizione"

Lodi • Corso Adda 84 - Tel. 0371 425854

SMALL BUSINESS  
CATTOLICA&IMPRESA



PROTEGGIAMO  
L'IMPRESA

GAZZANIGA ASSICURAZIONI  
AGENZIA GENERALE DI LODI  
Via Nino dall'Ono, 47  
Tel. 0371-429157 - info@cattolica.it

CATTOLICA  
www.cattolica.it

**La CASA DEL PORCINO  
e del TARTUFO**  
F.lli Bianchi

- Tartufi bianchi e neri
- Porcini secchi e sott'olio



**"LE FORME DEL GUSTO"  
TI ASPETTIAMO**  
Sabato 23 e Domenica 24  
a Lodi in Piazza della Vittoria (Ang. Corso Roma)

LODI Piazza Barzaghi n. 5 - Tel. 0371- 423879

LA NOVITÀ

Tranquillo, vivace e "riservato",  
il doc banino conquista la città



■ L'edizione 2017 de **Le Forme del Gusto** sarà anche una vetrina importante per il vino doc di San Colombano al Lambro. Sabato e domenica, dalle 11 alle 19.30, la suggestiva cornice dell'ex convento di San Cristoforo in via Fanfulla 14 ospiterà infatti la mostra mercato **Da 30 anni per la tutela della doc**, iniziativa a cura del Consorzio volontario vino doc San Colombano in collaborazione con Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori) e Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino). «Il Consorzio è nato nel 1987 - racconta il presidente Diego Bassi - e quindi festeggeremo un anniversario tondo, i nostri primi trent'anni di vita. L'obiettivo del Consorzio è tutelare, valorizzare, difendere e promuovere la produzione e il commercio del vino a denominazione di origine controllata».

Gli appassionati del settore potranno assaggiare i "nettari" nati sulle colline banine, gustando diverse varietà nei tre punti mescita allestiti nel chiostro. Sabato (ore 17 e ore 18) è in programma l'appuntamento intitolato **La collina di San Colombano accoglie e dà il benvenuto**, un assaggio guidato dei vini di cinque cantine aderenti al Consorzio: il primo "menù" propone degustazioni di Pinot brut (spumante), Verdea (bianco), banino bianco, Barbera "Erigone" (rosso) e Franco Riccardi (rosso); il giro di assaggi delle ore 18 prevede invece Dom (spumante metodo classico), Malvasia (bianco), Verdea numero 1 (bianco), Berenice (rosso) e Riserva 2011 (rosso).

Domenica (ore 17) si proseguirà con la degustazione guidata dal titolo **Il territorio si tinge di rosa**, a base di ro-

sato (metodo classico), banino rosé, Pinot rosé, 28.9 rosé e Inmediasres (rosato). L'ultimo appuntamento è in programma alle 18: la degustazione **Il San Colombano ha un animo tranquillo, uno spirito vivace, un carattere riservato** verrà accompagnata da calici di Riserva Battaia (rosso), Riserva 2011 (rosso), Doc San Colombano (rosso), Icario (rosso) e Riserva banino (rosso). «Le degustazioni guidate - prosegue Bassi - saranno abbinare a prodotti del territorio scelti dai sommelier». Il costo per partecipare a ogni evento è di 15 euro (è consigliata la prenotazione al numero di telefono 0371.898830, oppure via mail a info@sancolombanodoc.it); con 8 euro ci si potrà invece presentare al banco d'assaggio dei vini delle cantine aderenti al Consorzio. Per accedere alle varie iniziative è necessario passare prima dallo stand del Consorzio in piazza della Vittoria, dove ai partecipanti verranno consegnate le classiche tasche per infilare il bicchiere per le degustazioni.

Il Consorzio sarà inoltre celebrato con l'evento **Trent'anni di Consorzio: dal 1987 per tutelare e valorizzare il vino San Colombano e il suo territorio** in programma sabato alle ore 18 in piazza della Vittoria. Ci sarà quindi spazio anche per un altro originale appuntamento: domenica alle 19, sempre in piazza della Vittoria, si terrà **Le forme in rosa: storie di donne del mondo del vino**, organizzato dalla Consigliera provinciale di parità con il Consorzio e l'associazione nazionale "Le donne del vino" che raccoglie oltre 700 iscritte che rappresentano tutte le categorie della filiera vitivinicola, dal vigneto alla cantina, dalla tavola alla comunicazione.

**Formaggeria**

**Latte & Caglio**

**NON SOLO TIPICI LODIGIANI**



**PRESENTI IN FIERA**

Corso Umberto, 1° • Lodi • Cell. 333.2339751 • lattecaglio@gmail.com  
ORARI D'APERTURA: da martedì a sabato 8.30-13.00 / 16.00-19.30 • domenica 9.30-12.30