

SOLIDARIETÀ

Un aiuto concreto per le zone terremotate

Domenica un ponte ideale unirà il centro di Lodi alle zone terremotate, grazie a due iniziative, una alla mattina e l'altra in serata, che permetteranno non solo di ricordare la tragedia del Centro Italia ma anche di offrire un aiuto concreto, attraverso la raccolta di fondi abbinata al gusto. In piazza Broletto, dalle ore 10.30 alle 14, l'Associazione Macellai della Provincia di Lodi offrirà un piatto che raccoglierà il meglio dei tagli di carne lodigiani e che venderà a un prezzo simbolico.

L'intero ricavato sarà devoluto alle popolazioni del Centro Italia. In piazza della Vittoria, alle ore 18.30, si terrà poi l'evento "Le Forme solidali del Gusto: un piatto di Amatriciana per le popolazioni terremotate".

L'Amatriciana sarà preparata nelle sue varie declinazioni da alcuni chef che partecipano alla Rassegna Gastronomica del Lodigiano. La raccolta è realizzata in collaborazione con il Comitato di Lodi della Croce Rossa Italiana.



L'ANTEPRIMA

Nella Rassegna Gastronomica i tipici sapori della cucina lodigiana

Uno degli appuntamenti clou dell'autunno lodigiano è sicuramente la Rassegna Gastronomica, la storica manifestazione a cura della Strada del Vino di San Colombano e dei Sapori lodigiani che quest'anno spegne le 28 candeline.

Da sabato 8 ottobre a domenica 11 dicembre i buongustai potranno assaggiare le prelibatezze del territorio con menù realizzati ad hoc nei 16 ristoranti che aderiscono all'iniziativa che verrà presentata in anteprima sabato 24 (ore 19.30) al Parco Tecnologico Padano (via Einstein, località Cascina Codazza) all'interno del programma del festival "Le forme del gusto". La Rassegna

Gastronomica del Lodigiano è la naturale conseguenza dell'abbondanza di prodotti tipici della zona, tra i quali spicca in modo evidente il Grana Padano, dal quale si ottiene la leggendaria raspadiura, l'alimento simbolo del territorio; tra gli insaccati il "re" è il salame, mentre il mascarpone sta alla base di alcune produzioni dolciarie di eccellenza. Nel gruppo dei ristoranti aderenti, rappresentanti ad ampio spettro della cucina tipica lodigiana in tutti i suoi stili, si sono aggiunti La Caplania di San Colombano al Lambro e Il Cavallino di Casalpusterlengo, mentre sono usciti dal lotto Tre Gigli, Perbacco e Osteria del Mercato. Hanno confermato la

presenza invece La Locanda dei sapori di Borghetto, La Mondina di Marudo, Osteria Darfani di Caviaga, Ristorante Cacciatori di Zelo, Osteria Cologno di Casalmiocco, Osteria Pater di Modignano, La Colombina di Bertinico, Il Barcaiolo di Santo Stefano, Trattoria del Cacciatore di Tavazzano, Antica Osteria del Cerreto di Abbadia Cerreto, Albergo del Sole di Maleo, Trattoria Torretta di Lodi, Ristorante Gaffurio di Lodi e Antica Osteria Lungoladda di Corte Palasio. «Nel 2015 la manifestazione ha registrato un buon riscontro di pubblico: abbiamo contato circa 17mila presenze - commenta Luigi Anelli, presidente della Strada del Vino San

Colombano e dei Sapori Lodigiani -. Ci auguriamo di ripetere o di aumentare questi numeri. Purtroppo abbiamo notato un allontanamento da parte dei giovani, considerato che l'utente medio va dai 40 anni in su. Dobbiamo trovare qualche formula per avvicinare anche i ragazzi ai prodotti del territorio. L'"ossatura storica" dei clienti è rappresentata dai lodigiani; un grosso apporto arriva comunque anche dalle province di Milano, Monza Brianza, Varese, Lecco e Como». Come nelle ultime edizioni, i commensali potranno ordinare il "menù classico" (dai 27 ai 35 euro, vini esclusi) o il "menù zucca e castagne", tipicamente autunnale (dai 22 ai 33 euro, vini esclusi), proposto da nove ristoranti dall'8 ottobre al 27 novembre. Quest'anno è stato introdotto inoltre il menù "Antichi sapori" (10 ristoranti aderenti) che propone uno o due piatti a prezzo ridotto in diversi giorni della settimana. La "Serata amica", dedicata al gentil sesso, è stata spostata invece al venerdì: dal 21 ottobre al 25 novembre le signore riceveranno uno sconto del 10% e un omaggio firmato Erbolario.



ZUCCHINE RIPIENE ALLA VEGETARIANA CON GRANMIX CLASSICO

PER: 4 PERSONE PREPARAZIONE: 45 MIN.

INGREDIENTI:
6 Zucchine rotonde
200 gr di ricotta
Polpa delle zucchine
1 confezione di GranMix Classico

PREPARAZIONE:

1. Lavare le zucchine e sbollentarle per 5' minuti, prendere il pane tagliarlo a cubetti e metterlo in ammollo nel latte.
2. Prendere le zucchine e tagliare la parte superiore, conservando quello che poi diventerà il cappello delle zucchine.
3. Scavare la polpa delle zucchine e metterle nel mixer con la ricotta, il GranMix Classico, l'uovo il sale e il pepe.
4. Amalgamare il pane togliendo il latte in eccesso e unire agli altri ingredienti nel mixer.
5. Con un cucchiaino riempire le zucchine con il composto ottenuto. Coprire con il suo cappello.
6. Mettere in forno a 160° per 20' minuti circa.

LO SPACCIO FERRARI
Direttamente dal produttore al consumatore:
freschezza, qualità e convenienza.



VIENI A TROVARCI
Strada Provinciale 107
26816 Ossago Lodigiano
(LODI)

ORARI
lunedì, giovedì, venerdì
e sabato dalle 9.30 alle 12.30
e dalle 15.00 alle 18.30

www.ferrarifformaggi.it
Seguici su:  
#CHEESE TOGETHER

