

CUCINA MANCINA Un'occasione per chi mangia "differente"

La comunità dei "diversamente onnivori", ossia coloro che per scelta o per necessità non possono (o non vogliono) mangiare determinati cibi, cresce sempre di più. Ma chi deve "alimentarsi differente" non è per forza costretto a pranzi o cene tristi, come spesso si pensa. Altro che pallide verdure bollite o insalate insapori: la proliferazione di vegetariani, vegani e intolleranti ha infatti dato vita a un nuovo tipo di cucina, fantasiosa, sperimentale e adatta a soddisfare anche i palati più esigenti.

Un'alternativa che ha reso felici migliaia di persone che ogni giorno possono consultare ricette, articoli e consigli su "Cucina mancina", la food community più grande d'Italia per quanto riguarda la diversità alimentare. L'idea si è sviluppata nel 2013, quando le pugliesi Lorenza Dadduzio e Flavia Giordano, entrambe appassionate di cibo, decisero di mettere online la loro "creatura" che oggi vanta circa 30mila utenti unici al giorno e circa 12mila fan sulla pagina Facebook. Di come si gestisce la community e di tutti gli aspetti riguardanti il "mangiare differente" parlerà la stessa Lorenza Dadduzio, ospite dell'evento "Le Forme mancine del Gusto: la tradizione a tavola in chiave inclusiva e creativa, per chi mangia differente" in programma domenica 25 (ore 16) in piazza della Vittoria a Lodi. La "mancinità", spiega Dadduzio, «è un modo creativo per risolvere dei bisogni, ma anche per trovare delle alternative. Alla base della nostra community c'è la condivisione: i nostri autori, ossia coloro che postano articoli e ricette, sono chef, foodlover, foodblogger, ma anche le tante "Signore Maria" d'Italia che vogliono partecipare e che mettono in rete i loro consigli culinari».

Sul sito si trova davvero di tutto: ricette per chi è allergico a determinati alimenti quali lattosio, glutine o nichel, per chi cerca diete povere di sodio o di zuccheri, o per chi, semplicemente, cerca una via nuova in cucina. Ognuno può dunque crearsi il proprio ricettario personale a seconda delle esigenze, ma anche segnalare locali e negozi "mancini" da condividere con gli altri utenti. Si può inoltre cercare l'elenco di tutti gli esercizi commerciali dove comprare o mangiare cibo adatto ai diversi stili alimentari. «Il nostro obiettivo – conclude Lorenza Dadduzio – è quello di cercare di allargare il vocabolario alimentare. E far capire anche agli "scettici" che si può mangiare bene e volersi bene anche senza seguire i soliti schemi».



MANGIARE LODIGIANO Alla scoperta dei sapori del territorio

Nel fitto programma di eventi spicca "Il mangiare lodigiano: viaggio alla scoperta dei prodotti del territorio", un viaggio tra le eccellenze della nostra terra curato da Paolo Leone, ricercatore del CNR, studioso di prodotti di origine animale, lattiero-caseari in particolare, nonché assaggiatore di formaggi, giurato in concorsi nazionali e internazionali.

L'incontro è in programma sabato alle 18.45 in piazza della Vittoria: «Racconterò un po' la storia dei principali prodotti lodigiani, in particolare di quelli inseriti nei menù dei ristoranti che partecipano alla Rassegna gastronomica – spiega Leone, tra le altre cose anche organizzatore e realizzatore di attività enogastronomiche e divulgatore -. Parlerò di formaggi, salumi, condimenti e dolci tradizionali, con ampi riferimenti di tipo produttivo».

Quando si fa cenno alle eccellenze alimentari lodigiane si pensa subito ai formaggi: «Il tipico lodigiano è un formaggio che parla da solo. Poi c'è il pannerone, un alimento "difficile" a causa del suo gusto amarognolo che spesso viene proposto come fonduta. Senza dimenticare il gorgonzola: nel Lodigiano abbiamo ancora la fortuna di avere un produttore, Croce».

Il viaggio culinario si sposterà quindi alla carne, passando in rassegna lardo e salsiccia lodigiana, per poi trattare di un condimento tipico come il balseto (dal delicato gusto dolce-acidulo nato da una antica ricetta lodigiana, sapiente fusione di aceto di vino e mosto crudo di uve Trebbiano) e arrivare, infine, ai dolci tradizionali, la tortionata e la sabbiosa.

«La cucina lodigiana – continua Paolo Leone – è molto legata al territorio: valorizza la materia prima, l'agricoltura, e infatti parecchi alimenti vengono elaborati sfruttando soltanto prodotti locali». Anche non particolarmente "ricchi": «Per esempio la classica raspadiura nasce come recupero di un formaggio: da una tradizione "povera" è sorta una delle eccellenze per antonomasia del nostro territorio». Il problema di fondo rimane però la valorizzazione della nostra cucina e dei nostri prodotti: «Ma in questa edizione della Rassegna gastronomica – conclude Leone – ho notato uno sforzo importante da parte dei ristoratori, ossia proporre piatti diversi in ogni locale».

"Al Raviolo d'Oro"
laboratorio artigianale di paste fresche



*Utilizziamo solo ingredienti freschi,
genuini e stagionali.
I prodotti non contengono
nessun tipo di conservante.*

LODI - Corso Adda, 22 ☎ 0371.421967
✉ alraviolodoro@libero.it

Cascina Dedè

DAL PRATO
AL LODIGIANO
DEDE'
DAL 1945



IL FORMAGGIO

**AZIENDA AGRICOLA
CASEIFICIO DEDE' ALBERTO**

Propio - Borghetto L. (Lo)
tel. 0371 80238
www.caseificiodede.it
caseificiodede@tiscali.it



ALTRE GOLOSITÀ

**APERTURA
PUNTO VENDITA**
Dal lunedì al venerdì
14.30-19
Sabato
11-12.30 e 14.30-19

Birrificio Artigianale
SPACCIO



Vi aspettiamo con le
nostre birre presso il
nostro Birrificio, con
Spaccio a **LODI** in
Viale Genova 2
Tel 0371 941156
Oppure
Presso il nostro Pub
**SensoUnico a
Soltarico**

