

## IN PIAZZA BROLETTO Carne “solidale”, ma lodigiana doc

■ Piazza Broletto si trasformerà nella “vetrina” delle carni lodigiane. Sabato e domenica (dalle 9 alle 19.30) lo splendido spazio sotto agli uffici comunali ospiterà infatti la mostra mercato dedicata ai prodotti della locale Associazione macellai, uno dei partner consolidati della manifestazione. Durante la giornata di sabato verranno venduti i tagli storici ottenuti da allevamenti lodigiani, oltre a piatti in pronta cottura. «Nella grande distribuzione, la figura del macellaio non esiste praticamente più - spiega Marco Mola, presidente dell'Associazione macellai della Provincia di Lodi -. Ormai tutto arriva precotto o sottovuoto. Uno dei nostri obiettivi è mostrare che affidarsi a un professionista è la scelta migliore. Perché la strada vecchia spesso è la migliore: un bravo macellaio garantisce un ottimo prodotto, il gusto e il risparmio». Parte dei proventi della vendita, che proseguirà anche nella seconda giornata, verranno devoluti a favore della ricostruzione di due macellerie distrutte dal terremoto, a Norcia e ad Arquata del Tronto. Domenica è in programma inoltre un evento benefico ad hoc organizzato per aiutare i due sfortunati colleghi del centro Italia. Dalle 11.30 alle 14 verranno infatti predisposti dei tavoli per una degustazione solidale: «Lo scorso anno - continua Mola - avevamo raccolto fondi destinati al comune di Amatrice colpito dal terremoto. L'iniziativa era andata benissimo. Ora ci prepariamo a una nuova sfida per dare una mano a due macellerie distrutte dal sisma. A un prezzo contenuto proporranno elaborati piatti a base di carne, cucinati con estro e fantasia. Sarà una degustazione innovativa: ogni piatto conterrà una dozzina di preparati: tartare, crocchette di vitello impanate a mano e poi fritte per una decina di minuti, i salti in bocca, l'hamburger lodigiano che rappresenta il nostro marchio internazionale e molto altro». Le portate saranno consistenti: «Non come quelle striminzite che presentano in televisione durante i talent show - sorride Mola -. L'obiettivo è raccogliere fondi per i due colleghi del Centro Italia facendo assaggiare i migliori prodotti del nostro territorio».



## FORMAGGI PROTAGONISTI Tutti a lezione dal casaro, poi tocca ai re della “raspa”

■ Tra gli appuntamenti più attesi nella settimana dedicata al gusto c'è sicuramente il trofeo di abilità nella preparazione della raspadura. Domenica pomeriggio (ore 17.30) in piazza della Vittoria una dozzina di concorrenti, professionisti e amatori, si sfideranno “a colpi di lama” per realizzare le caratteristiche sfoglie di grana, alimento simbolo del nostro territorio. Introdotto durante la seconda edizione del festival, il torneo *Chi più raschia...* ha sempre ottenuto un grande successo di partecipazione, diventando una consolidata “abitudine” della manifestazione lodigiana, una sorta di evento nell'evento.

«Ogni concorrente possiede una sua tecnica specifica - spiega Mauro Parazzi, ideatore e coordinatore de *Le Forme del Gusto* -. La gara è aperta a professionisti ma anche a semplici appassionati: il vincitore sarà eletto da un'apposita giuria che dovrà valutare non solo la quantità delle sfoglie, ma anche la qualità, ossia lo spessore e l'omogeneità». L'evento verrà presentato da Giorgia Colombo, volto noto di TeleLombardia e Antenna Tre. «I partecipanti - continua Parazzi - avranno un minuto a disposizione per mo-

strare la loro abilità nella preparazione della raspadura, un alimento nato come “sottoprodotto” ma che oggi rappresenta un'icona delle eccellenze del territorio». Le sfoglie prodotte poi verranno servite come aperitivo agli spettatori presenti.

Il formaggio sarà protagonista anche del laboratorio del gusto intitolato *Un'ora da casaro*, in programma domenica alle 15.30 sempre in piazza della Vittoria. Nel corso dell'appuntamento, a cura di Confagricoltura Milano-Lodi-Monza e Brianza, un casaro spiegherà al pubblico come realizzare un formaggio partendo semplicemente da comunissimo latte. «Si tratta di un evento che replichiamo da due anni e che ha sempre attirato molti spettatori. Per produrre un formaggio in casa sono necessari circa 40 minuti: durante il laboratorio metteremo in evidenza tutti i passaggi fondamentali - illustra Lorenzo Maggioni, esperto di formaggi e collaboratore di Confagricoltura -. La dimostrazione sarà anche il pretesto per parlare poi dei formaggi caratteristici del Lodigiano, partendo dal panterone e arrivando al gorgonzola».



### LE OFFERTE DELLO SPACCIO FERRARI

VALIDE FINO AL 7 OTTOBRE

Allo Spaccio aziendale ti attende tutta l'offerta dei nostri formaggi: varietà, freschezza e convenienza. **ENTRA NEL MONDO DI FERRARI E APPROFITTA DELLE NOSTRE OFFERTE:**



**BUFFET  
CON LE ECCELLENZE  
REGIONALI**

IN OCCASIONE DI “CHEESE 2017”, GRANDI OFFERTE FERRARI SUL RICCO ASSORTIMENTO DI SPECIALITÀ REGIONALI! **SCONTO DEL 10% SE ACQUISTI ALMENO 4 DEI SEGUENTI PRODOTTI (ANCHE ASSORTITI): CACIOCAVALLO SILANO DOP, BITTO DOP, VALTELLINA CASERA DOP, MONTASIO DOP, PECORINO TOSCANO DOP.**



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.ferrariformaggi.it  
Seguici su:    
#CHEESE TOGETHER

