

PER I PIÙ GOLOSI

I maestri pasticceri mettono in scena la fiera della dolcezza



■ Due noti pasticceri del territorio "addolciranno" gli eventi in programma nel calendario de "Le forme del gusto". Sabato (ore 16, piazza della Vittoria) è in programma infatti il laboratorio "Le dolci forme della pasticceria lodigiana", a cura di Confindustria Imprese Provincia di Lodi con la Pasticceria Fratelli Cornali di Codogno e la Pasticceria Tosi di San Colombano al Lambro. Durante l'appuntamento verranno realizzati due dolci ad hoc: Carlo Cornali proporrà una mousse con pesche e cannella e gelatina di menta, mentre Massimo Tosi rivisiterà la torta sbrisolona. «Ci aiuteremo a vicenda durante la preparazione: ci divideremo tra il ruolo di maestri pasticceri e di garzoni», scherzano i due. Il dolce di Cornali si presenta molto fresco ed estivo: «Lo preparerò in diretta, tranne la base che farò a casa perché non ci sono i tempi tecnici per raffreddarla - spiega -. È una mia invenzione, non si tratta di un dolce tipicamente lodigiano anche se gli ingredienti, a parte la cannella, si possono trovare nel territorio: verrà poi servito in piccoli bicchieri». Anche il dolce di Tosi verrà proposto con il medesimo "impiattamento", molto in voga ultimamente: «Si tratta di una rivisitazione in chiave moderna della torta sbrisolona. La preparerò in granella in un bicchierino con un fondo di crema di cioccolato fondente e uvetta bagnata con passito di Riccardi di San Colombano».

GLI SHOW COOKING

Quando la cucina dà spettacolo, gli chef rivelano i loro "segreti"

■ Quando la cucina dà spettacolo. La formula è piuttosto semplice ma di grande impatto: uno chef prepara dal vivo una ricetta, mostrando tutti i passaggi e svelando al pubblico i segreti per realizzare un piatto perfetto. Anche durante **Le Forme del Gusto** ci sarà spazio per gli "show cooking", termine inglese molto in voga nelle trasmissioni televisive dedicate al cibo. La funzionale cucina di design allestita in piazza della Vittoria ospiterà quattro "live" con alcuni dei migliori chef del territorio che proporranno gustose rivisitazioni delle ricette tradizionali.

Si parte sabato alle ore 12 con **Innovare la tradizione lodigiana**, appuntamento a cura del Ristorante La Coldana di Lodi. Lo chef Alessio Ramazzotti mostrerà al pubblico come "rifare" in chiave moderna un classico come il risotto all'osso buco: «La portata verrà scomposta» - spiega Alessandro Ferrandi, patron della Coldana - il sapore resterà quello tradizionale, ma cambierà completamente l'aspetto visivo del piatto. La ricetta verrà proposta poi nel menù invernale del nostro ristorante».

Il secondo show cooking è in programma domenica alle ore 11. L'appuntamento, a cura di #inLombardia, si intitola **Sapore in Lombardia: alla scoperta del territorio attraverso le sue ricette** e vedrà protagonista uno chef a sorpresa. Si continua alla 12 con **Le forme del formaggio nella cucina italiana**, evento organizzato dalla delegazione di Lodi dell'Accademia italiana

della cucina in collaborazione con Villa Fabrizia Resort di Bertinico. Ai fornelli, l'executive chef del ristorante, Fabrizio Carra, mostrerà alcune ricette tradizionali che hanno per base il formaggio, come le "fritadine", ossia crespelle alla lodigiana riempite di raspadura e cosparse in forno di grana padano su "letto" di spinaci saltati al burro, la "faraona al mascarpone" e la "turta gelada". «Verranno presentati i piatti della tradizione e poi una loro evoluzione - spiega Fabrizio Carra -. Le portate non sono completamente stravolte, ma vengono presentate seguendo le attuali linee dell'alta cucina. Più che altro cambiano i contrasti di consistenza e l'impatto visivo del piatto».

Gli show cooking si concluderanno alle 18,30 con **Mangiare lodigiano**, appuntamento a cura del Ristorante La Mondina di Marudo (presente per il quarto anno consecutivo nella guida di Gambero Rosso) con lo chef Alessandro Lochi, noto per i suoi corsi di "Cucina viva" e per le sue apparizioni in programmi televisivi dedicati al gusto, come per esempio "Melaverde" su Canale 5. «Per l'occasione proporrò ricette legate al concetto di "Cucina viva" - spiega Lochi -. Utilizzo solo prodotti freschi del territorio, a chilometro zero, per creare piatti rivisitati. La "Cucina viva" è uno stile di vita: regala benessere al corpo ma anche all'anima. Per l'evento a Lodi stiamo studiando alcune portate, tra cui lo stoccafisso mantecato con castagne, zucca e coste».

Caseificio Camminata
di CONTINI DAMIANO

SIAMO PRESENTI IN FIERA

Via Fontana, 67 Bacedasco Basso
Vernasca - PIACENZA
Tel. e Fax. 0523/895201
info@caseificiocontini.191.it

Punto vendita con degustazione
contattarsi allo 0371 88846
www.salumificiobertoletti.com

Casa Bertoletti

La miglior selezione della nostra carne suina e dei nostri salumi, interi a tranci e affettati... e tante sfiziosità del nostro territorio!

Dalla produzione alla vostra tavola!

KMO ZERO

Salumificio Bertoletti S.r.l. Via delle Boscine, 6 26813 Puffano (MN)

Gelateria Umberto Lodi
PRODUZIONE ARTIGIANALE

- Torte Vegane di gelato
- Gusti del momento: Gusto Tortiona, Gusto Brutto ma buono, Gusto Il Cittadino specialità dell' anno
- Gelati e Semifreddi

LODI - Corso Umberto I n. 35 - Tel. 0371/424805
gelateriaumberto@libero.it