

LODIGIANO

IN BIBLIOTECA
APPUNTAMENTO
INSERITO NELLA RASSEGNA
"LE FORME DEL GUSTO"

AL TIMONE
BRUNO BALTI PRESIDENTE
DELLA DELEGAZIONE LOCALE
AL POSTO DI FEDERICO MAISANO

«La cucina tipica ha futuro»

Lodi, lo scenario nel convegno dell'Accademia Italiana

di LAURA DE BENEDETTI

- LODI -

«RICORDO gli odori della cucina di mio papà quand'ero bambino. Oggi riprendo una ricetta tradizionale lodigiana cercando di far rivivere quegli odori, anche se poi la trasformo grazie alle novità della tecnica e accostando consistenze, temperature o materie prime particolari». Stefano Granata, chef de La Quinta, locale storico di Lodi ora trasferito a Cornegliano, è uno dei cuochi intervenuti ieri pomeriggio in sala Granata all'incontro su "Il futuro della cucina, lodigiana e non solo" promosso dall'Accademia Italiana della Cucina all'interno della rassegna "Le forme del gusto", in occasione del 50esimo della delegazione di Lodi guidata da Federico Maisano (in serata poi il passaggio di consegne a Bruno Balti).

STEFANO GRANATA

«Parto dalla tradizione e trasformo la ricetta grazie alle nuove tecniche»

giana e non solo" promosso dall'Accademia Italiana della Cucina all'interno della rassegna "Le forme del gusto", in occasione del 50esimo della delegazione di Lodi guidata da Federico Maisano (in serata poi il passaggio di consegne a Bruno Balti).

RISPONDENDO a Gianni Fossati, vice presidente vicario dell'Accademia, Granata ha spiegato che oggi «l'innovazione ha migliorato

tante cose, ad esempio la salubrità della conservazione col sottovuoto, le modalità di cottura o di impiattamento, il possibile accostamento con materie prime fresche che arrivano da tutto il mondo. Si può quindi 'ricostruire' un piatto storico».

«HO PROPOSTO di recente una trippa usando i prodotti tipici lodigiani ma abbinandoci un brodetto» ha aggiunto Alessio Ramazzotti, chef de La Coldana di Lodi, sottolineando la versatilità della cucina italiana, «che è prima al mondo». Al contrario Carlo Vailati Riboni de Le cascine Riboni di Teranova, sottolineando di essere agricoltore con agriturismo e fattoria didattica e non chef, ha rimarcato: «La ricetta è una regola. Si può sgrassarla, renderla più digeribile, ma se la si cambia è un'altra cosa. La nostra è una cucina casalinga, con le ricette della nonna e materie prime a chilometri zero, passa il cameriere a servire, non c'è impiattamento». L'incontro era stato aperto da Barbara Gallani (premiata nel 2015 col Fanfullino d'oro), direttrice della comunicazione dell'Efsa, Agenzia Europea per la sicurezza alimentare, che ha definito «amica delle tradizioni perchè ci permette di gustare, in modo moderato ma sicuro, dolci

come la Tortionata di Lodi». Molti gli esempi su alimenti sotto indagine come aloe, caffè, olio di palma: «Noi alla fine presentiamo una relazione, poi spetta alla commissione Ue decidere se intervenire, se vietare o limitare eventuali alimenti». La chiusura è stata di Fulvio Vailati Canta, lodigiano, oggi docente di pasticceria dell'accademia Alma a Colorno (Parma).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ESPERTI Da sinistra, Bruno Balti, Barbara Gallani, Federico Maisano e Gianni Fossati

(Cavalleri)

ORSI®
Group
sempre un passo avanti...

POTENZA E QUALITÀ AL TUO SERVIZIO

GARANZIA A VITA
GARANZIA A VITA SU PARTICOLARI ECONOMICI, FUSIONATI E CROMATI

3 ANNI DI GARANZIA
SU PARTICOLARI IN FUSIONE

LODI ATTESI ALTRI ASSESSORI DEL PIRELLONE

Rolfi: più visibilità per le nostre Dop Oggi tocca a salsicce e raspadura



SHOW COOKING

Lo chef
Alessio Ramazzotti
impegnato a illustrare alcuni suoi segreti

(Cavalleri)

- LODI -

LA FACCIATA del Duomo di Lodi 'ricostruita', oggi alle 11, per la kermesse delle 'Forme del Gusto', dall'associazione Macellai con la salsiccia lodigiana, che potrà poi essere degustata. Assaggi sono previsti anche al termine della gara di raspadura: dalle 17, tredici concorrenti si sfideranno in una competizione che vedrà premiati (in giuria anche gli assessori regionali al Territorio, Pietro Foroni e al Turismo Lara Magoni), i più abili nel ricavare sfoglie di grana di maggiore qualità e quantità. Alle 11.30, invece,

sarà l'assessore al Welfare Giulio Gallera ad intervenire su 'Il buono che fa bene'. Come già ieri per l'intera giornata, in piazza della Vittoria ci saranno le bancarelle con i vari prodotti del gusto, show cooking, visite guidate. «In questi anni il latte lombardo di qualità è sopravvissuto grazie al sistema del grana padano dop - ha detto ieri l'assessore all'Agricoltura, Fabio Rolfi -. Purtroppo però importiamo ancora il 50% di latte a basso costo: per tutelare il Made in Italy bisogna cominciare dalla materia prima. Quindi più visibilità per le nostre Dop nella grande distribuzione».

L.D.B.

Via S. Andrea, 2a - 40050 Mascarino di Castello d'Argile (BO) Italy - Tel. +39 051 6867072 - Fax +39 051 6867104
www.orsigroup.it info@orsigroup.it www.assaloniprofessional.it

YouTube f