la Repubblica ed. Milano

Quotidiano

Data 31-10-2009
Pagina 16
Foglio 1 / 2

www.ecostampa.it

Fuori porta

Mete e appuntamenti gastronomici per il week end: prodotti a filiera corta e sapienza ai fornelli

Sapori d'autunno

Fino al 29 novembre nel lodigiano rassegna della buona tavola

MARIELLA TANZARELLA

UN BRIVIDO autunnale di piacere enogastronomico percorre la Lombardia in questo periodo, con festival e rassegne che ruotano attorno alla tavola. Spinti dal desiderio di una toma stagionata, dal miraggio di una luganega artigianale o di un bicchiere di rosso genuino, si corre fuori-porta, nel mondo generoso delle campagne. «Sono ottime iniziative — dice Ezio Santin della

In campagna, dove si incontrano tradizione e "chilometro zero"

"Di zucca in zucca", nel mantovano, è una meta perfetta per i giorni di Halloween

stellata Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano, zona Abbiategrasso —. Si parla tanto di filiera corta e chilometro zero, e la gente scopre che questi prodotti sono a portata di mano. Per la rassegna Abbiategusto (27-29 novembre) noto che arriva sempre più pubblico, e sempre più preparato».

LODI MERITATA

Concentrata su ciò che di meglio offre il territorio, e dunque buon esempio di filiera cortissima e "chilometro zero", la Rassegna Gastronomica del Lodigiano coniuga abbazie e rane fritte, cotechini e biciclettate. È in pieno svolgimento, fino al 29 novembre in una zona vasta e invitante, dove la raspadüra (delizioso strato sottile grattato da una forma scoperchiata di grana lodigiano) apre la strada a robuste bontà: stinco, brasato, polenta, funghi, salumi, risotti, anatra, stracotto, torta sbrisolona, zabaglione e molto altro. «La gente cerca gusti nuovi — sorride Piero Cipolla, premiato salumiere a Camairago —, ma alla fine vince il sapore antico, e tutti arrivano qui a cercare la mia salsiccia lodigiana o il mio salame asciugato a legna».

AL RISTORANTE NEL PARCO

Medaglia di ecosostenibilità anche per «Delizie del Ticino», dal 5 al 22 novembre: i 128 prodotti garantiti del Parco del Ticino (tra cui riso, carne, salumi, formaggi, frutta e verdura, conserve e derivati ittici), si comprano o si gustano in 60 ristoranti e agriturismi nelle province di Milano, Pavia e Varese, in piatti ormai rari come cassoeula, riso e latte, pestata di lardo, buseca, pancotto, pan de mej o rusumada. Per acquistare i prodotti «Parco Ticino — produzione controllata» c'è un nuovissimo punto vendita a Lonate Pozzolo (Pavia). Visite guidate nel parco. Info su www. eventi. parcoticino. it (11)

ROTTA A EST

Di assoluta attualità nei giorni di Halloween, «Di zucca in zucca», sottotitolo «la zucca tra coltura e cultura», nel Mantovano fino all'8 dicembre: ricet-

046138

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PARCO DEL TICINO

la Repubblica ed. Milano

Quotidiano

Data 31-10-2009
Pagina 16
Foglio 2 / 2

www.ecostampa.it

te, mostre sulle tante varietà di zucca, ad uso alimentare o solo ornamentale, corsi di cucina, lezioni di intaglio vegetale (per fare le zucche illuminate per i bambini...), gare culinarie, mercati contadini e altro.

Da segnalare, poi, "November Porc", quattro weekend a partire dal prossimo nella Bassa parmense, dedicati al maiale, con titoli suggestivi come «Ti cuociamo preti e vescovi» o «Piaceri alla corte di Re Culatello» e concorsi di salumi giganti. Info www. stradadelculatellodizibello. it o 380.3051196.

NEL BICCHIERE

E mentre il 7 e l'8 novembre si può conoscere da vicino l'unica zona di produzione vinicola in provincia di Milano con «Sorsi e bocconi nel parco della collina di San Colombano» (info 0371.293219), il mondo del vino lombardo invita a degustare prodotti del territorio e vini delle ultime annate con «San Martino in Cantina», che coinvolge il 15 novembre tutte le province della Lombardia (tranne Sondrio): mostre d'arte, degustazioni in abbinamento a prodotti tipici locali cucinati secondo antiche ricette, "Pranzi con il vignaiolo", passeggiate tra i filari dei vigneti. In più, con la collaborazione di maestri cioccolatieri, proposte, in cantine selezionate, di abbinamenti cioccolato-vino. Info 0383.212904 oppure 348.7122717.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TIPICO Quaglie con polenta, uno dei piatti di stagione ricorrenti nei menù delle rassegne d'autunno in Lombardia

046138

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PARCO DEL TICINO