

a Pro loco, Croce rossa, Asst e associazioni



prelibato di un piatto che celebra le nostre origini, c'è quello, ancora più buono, della collaborazione che lega le persone, le associazioni, gli enti e le istituzioni locali in un percorso comune. Tra i sostenitori della manifestazione, anche quest'anno la banca Bcc Lodi ha conferito il suo contributo a favore della buona riuscita dell'evento, così co-

me anche il Comune di Lodi che ha dato nuovo slancio alla tradizione, con una festa lunga quattro giorni grazie all'impegno delle associazioni. Ma il risultato finale si scoprirà solo la mattina del 19 gennaio quando, avvolti in sciarpe e cappotti, i lodigiani non perderanno l'occasione di assaporare il piacere dell'amata büseca. ■

IL CUOCO Il professore dell'Einaudi vive a Lodi da oltre 10 anni

Il tocco dello chef Algieri per una trippa "gourmet"

Durante la notte fra giovedì e venerdì coordinerà il lavoro ai fornelli di una ventina di volontari della Croce rossa

di **Lucia Macchioni**

■ La ricetta della tradizione non cambia, il cuoco, invece, sì: quest'anno, infatti, sarà il professore Francesco Algieri dell'istituto Einaudi lo chef ufficiale della trippa che, la mattina di San Bassiano, verrà distribuita a tutta la cittadinanza. «Un'esperienza unica ed emozionante che mi permetterà di essere direttamente in "regia"», ha detto il professore Algieri che, durante la lunga notte della trippa, tra giovedì e venerdì, coordinerà il lavoro ai "fornelli" di una ventina di volontari della Croce rossa, tra cui almeno altri due cuochi professionisti. Di origine calabrese, lo chef Algieri vive a Lodi ormai da dieci anni e racconta di essersi avvicinato fin da subito alla tradizione che riunisce i lodigiani in occasione del Patrono: «Amo scoprire le abitudini e le usanze dei vari luoghi - spiega -, per cui, da quando sono arrivato a Lodi, ho sempre vissuto la tradizione della trippa insieme alla comunità». Vero protagonista dell'evento, quest'anno chef Algieri lavorerà "dietro le quinte", portando avanti l'usanza più buona del capoluogo. Saranno 650 i chili di trippa



inconfondibile della pietanza "made in Lodi" per antonomasia. «Anche la cottura a legna contribuirà a dare un gusto saporito e intenso al piatto», assicura chef Algieri che, confrontandosi con il capo cuoco dell'Asst di Lodi Ignazio Filippi, ha potuto apprendere tutti i segreti della vera trippa lodigiana, arrivata fino a noi attraverso

e foiole previsti dalla ricetta, altrettanti di verdure tra cui patate, sedano, cipolle, carote e fagioli; poi, il tocco gourmet con un soffritto di carne macinata e pancetta che, profumata con alloro, rosmarino e salvia più una spruzzata di vino, conferirà al piatto il tipico sapore



Un soffritto di macinata e pancetta gli darà il sapore inconfondibile

la ricetta della gastronomia Mazzi di via Incoronata: la bontà di una pietanza che si è tramandata nel tempo grazie all'impegno della Pro loco di Lodi. «All'una di notte si accenderà il fuoco - anticipa lo chef -, per dare il via alla preparazione, mentre a cucinare inizieremo intorno alle 2.30 del mattino. Sarà una gran bella responsabilità, soprattutto il fatto di dover cucinare per tante persone, all'aperto con le basse temperature di gennaio: ma conosco e amo il mio lavoro per cui, quella della trippa, sarà sicuramente una bellissima "avventura"». ■

LUCCHINI

AUTODEMOLIZIONI SNC

SORDIO (LO) Via Emilia
Tel. e Fax 02 9810623

