

GLI SHOWCOOKING Sono tre gli appuntamenti in programma con cuochi del territorio e volti noti della tv

Creatività e tradizione nei piatti degli chef per raccontare i cambiamenti a tavola

Fra i temi affrontati l'attenzione agli sprechi, i prodotti del territorio, l'evoluzione della cucina intesa come luogo fisico

di **Rossella Mungiglio**

■ «Se c'è un ambito che ha vissuto un'evoluzione velocissima, paragonabile a quella del linguaggio, è proprio il luogo fisico della cucina». Parola della giornalista e scrittrice Roberta Schira, ideatrice e conduttrice dell'evento "Dal focolare all'isola: l'evoluzione della cucina dal fuoco alla piastra", in programma sabato 26 settembre alle 18.15 al Pala BCC Lodi. Un viaggio affascinante che indaga la trasformazione del cuore della casa, la cucina, e racconta anche come si è evoluto nel tempo il cucinare. «È un'occasione speciale per raccontare la cucina dei nostri nonni e metterla a confronto con quella del futuro - spiega Schira -. Storie non così lontane nel tempo, perché parliamo ad esempio del Dopoguerra, ma profondamente diverse, per capire dove siamo arrivati oggi in termini di materiali e progetti».

Al suo fianco Giuseppe Bongiorno (presidente Federmobili) e due chef d'eccezione che delizieranno i presenti con un assaggio finale. «Ci sarà Franco Aliberti, interprete della cucina sostenibile e del non spreco, temi attualissimi ma che si legano fortemente alla cucina di un tempo. Insieme a lui Andrea Ferrara, giovane e talentuoso chef del ristorante lodigiano Isola Caprera, che sono molto felici di conoscere in questa occasione». L'evento è realizzato a cura di Arredo Bongiorno, in collaborazione con Valdesign Cucine. Ma il sabato ai fornelli de "Le Forme del Gusto" inizierà un po' prima. Alle 17.30 (Pala BCC Lodi Experience), i riflettori si accenderanno su "Un assaggio di Rassegna": la chef Amalia Nichetti dello storico Ristorante Gaffurio, affiancata dalla Strada del Vino San Colombano e dei Saperi Lodigiani, guiderà il pubblico in un'anteprima dei piatti e dei prodotti che animeranno la 38ª Rassegna Gastronomica del Lodigiano.

Il tris di appuntamenti culinari si chiuderà domenica 27 settembre alle 18.30 (sempre al Pala BCC Experience) con "Le creative



Franco Aliberti, esperto anti-spreco



Stefano Marinucci, chef della tv



Amalia Nichetti del Gaffurio



Giuseppe Bongiorno di Federmobili



Andrea Ferrara dell'Isola Caprera



La giornalista e conduttrice Roberta Schira



Un'occasione per mettere la cucina dei nostri nonni a confronto con quella del futuro

Forme del Gusto". Protagonista lo chef Stefano Marinucci, pluripremiato cuoco italiano e volto noto della tv, in un evento curato dalla Strada del Vino e dallo Slow Food del Lodigiano. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SOROPTIMIST Evento con Annalisa Andreini e Anna Paganoni

Ecosostenibilità e cultura delle donne

■ Anche Soroptimist International d'Italia sarà a Le forme del gusto. L'appuntamento è per sabato 26 settembre alle 10.30 al Pala BCC Lodi Experience in piazza della Vittoria, con la degustazione guidata "La Cultura delle donne per una cultura ecosostenibile". L'evento, a cura di Soroptimist Lodi e Crema, vedrà la partecipazione di Anna Paganoni, referente nazionale del progetto "C&C" di Soroptimist International d'Italia, e di Annalisa Andreini, scrittrice e docente di cucina del territorio.

Il progetto di rete "La Cultura delle donne per una Cultura ecosostenibile" (C&C) è nato nel 2014 in vista dell'EXPO2015 per scoprire e sostenere produttrici di eccellenze alimentari, sensibili alle



Annalisa Andreini, scrittrice e docente di cucina del territorio

tematiche ambientali, ai cui prodotti viene assegnato il Bollino di qualità soroptimista.

Nel 2024 il progetto ha inserito una terza C, per sensibilizzare sul Contrasto allo spreco in tutte le sue accezioni e valorizzarne le azioni di riduzione della produzione di surplus e suo recupero e di riutilizzo attraverso interventi sui produttori e sui venditori, attraverso iniziative educative nelle scuole e collaborazioni con altre organizzazioni.

L'evento vedrà una presentazione del progetto, ma anche una degustazione di finger food a base di prodotti alimentari dei territori di Crema e Lodi, come il miele di Amorfia di Anna Bonvini di Maleo, che ha già ricevuto il bollino. Inoltre, un momento speciale sarà rappresentato dalla consegna del Bollino di qualità soroptimista a Alessandra Betti di Lodi che fa formaggi senza lattosio. ■

Veronica Scarioni

DOLCE META La sua storia affonda le radici addirittura al 1885

Appuntamento goloso con la degustazione della Tortionata

■ Ci sarà anche un appuntamento sulla Tortionata, l'unica torta al mondo che non si taglia con il coltello, ma si sbriciola in pezzi, alle Forme del Gusto. L'appuntamento con il dolce tipico della città è fissato per domenica 27 alle ore 15 in piazza della Vittoria con la degustazione "Alla scoperta della Tortionata di Lodi" a cura della pasticceria "Dolce Meta" di viale Pavia a Lodi. L'evento sarà utile per scoprire, qualora ci sia qualcuno che non lo conoscesse, o riscoprire il dolce di Lodi.

Come specificato dal sito della Dolce Meta Lodi, tortionata.it, la storia della Tortionata risale al 1885, quando il pasticciere Carlo Tacchinardi, un giorno, prese a tritare delle mandorle ed iniziò a mescolarle con zucchero, burro e farina, fino a creare un dolce semplice, ma perfetto nel gusto. La sua forma unica, piatta e circolare, con una decorazione a strisce che ricorda le tracce lasciate dai mezzi agricoli sul terreno, la rende ancora oggi immediatamente riconoscibile. Si narra che tra gli scaffali



In piazza la Dolce Meta di viale Pavia

della pasticceria Tacchinardi ci fosse un bambino curioso, Alessandro, che affascinato dal padre che impastava sussurrò: "nata...io...Torta". E così, tra mestoli e farina, giocando con le parole, venne pronunciato il celebre nome: Tortionata. La Tortionata non era solo un dolce, bensì un amuleto di buon auspicio. Le nozze, i battesimi, i compleanni: la Tortionata doveva essere sempre presente, come un angelo custode zuccherato. Oggi, alla Dolce Meta, la tradizione continua e la Tortionata è lì, sul bancone, pronta a incantare chiunque la assaggi. ■ Federico Dovera