

TRADIZIONE Ieri la presentazione da parte della Bcc Lodi, della Pro loco e dell'amministrazione. «Per la comunità

Torna dopo due anni il "rito" della trippa, saranno distribuite oltre 3mila porzioni

Sono un centinaio le persone impegnate nella preparazione, fra volontari, scuole e attività produttive

di **Lucia Macchioni**

■ Tremila porzioni in tutto per 25 quintali di trippa, con 3 cuochi all'opera ai "fornelli" per la preparazione della ricetta ufficiale tramandata da Angelo Mazzi: i numeri della trippa di San Bassiano evidenziano tutto l'impegno messo in campo dalla Pro loco che ha acceso i motori, mettendo in moto la macchina organizzativa per dare il via all'evento clou del capoluogo. La trippa di San Bassiano torna a scaldare il cuore della città attraverso l'impegno dell'associazione presieduta da Ettore Cattani, grazie al sostegno della banca Bcc Lodi, al Comune di Lodi e tante altre realtà.

Ieri mattina, alla presentazione alla filiale di via Garibaldi, erano presenti il presidente della banca Alberto Bertoli, il vice direttore generale Giuseppe Giroletti e il presidente di filiale Gianpaolo Pedrazzini per esprimere alla Pro loco tutto l'orgoglio rispetto a una collaborazione tanto significativa: «La trippa di San Bassiano rappresenta l'evento più importante per la comunità - ha detto il presidente Bertoli -: un

appuntamento storico con la tradizione per cui la nostra banca è orgogliosa di essere vicina alla Pro loco». E, la testimonianza dei lavori che fervono da tempo, è stata riportata dal presidente della Pro loco e dalla segretaria Elvira Ardemagni: «Una missione che coinvolge un centinaio di persone tra volontari, associazioni, scuole e attività produttive e commerciali - ha detto il presidente Cattani ringraziando l'Asst di Lodi per la preparazione delle verdure - Tra gli attori principali, la Croce rossa italiana del Comitato di Lodi guidato da Lucia Fiorini ha un ruolo centrale perché, durante la notte, si è occupata della sua preparazione nel cortile della sede di via Dalmazia».

Inoltre, ha spiegato, la Cri ha messo a disposizione locali, frigo e mezzi per il trasporto della preparazione. La vice presidente della Cri, Elda Negri, ha rimarcato come la trippa costituisca un appuntamento vissuto con grande entusiasmo da tutto il Comitato della Cri di Lodi.

Anche la vice sindaca Laura Tagliaferri ha espresso il suo apprezzamento per l'appuntamento targato Pro loco: «Dietro all'evento in se opera una macchina organizzativa che rappresenta il successo più bello della manifestazione. San Bassiano, infatti, non costituisce semplicemente un rito ma una certezza che scandisce il tempo della nostra

Al centro il presidente della Bcc Lodi Alberto Bertoli, il presidente della Pro loco Ettore Cattani e la vicesindaca di Lodi Laura Tagliaferri Macchioni



PRO LOCO

Consegnati al vescovo i prodotti tipici del territorio

■ Proprio come ogni anno, in occasione del Pontificale stamattina la Pro loco non mancherà di consegnare i prodotti del territorio in dono al vescovo, monsignor Maurizio Malvestiti: con un corteo composto da sette ragazzi vestiti di tutto punto con gli abiti di un tempo, raggiungerà Sua eccellenza sull'altare per un momento solenne. Donati dall'associazione "Strada del vino San Colombano e dei sapori lodigiani", vino, salumi, ottimo miele e marmellate, saranno donati al vescovo insieme all'immane ra-

spadura e, ovviamente, anche alla tortionata. Prodotti di qualità che rappresentano l'inizio di una bella sinergia nata tra la Pro loco e l'associazione guidata dal presidente Giuseppe Maggi e dal suo vice Luigi Anelli che hanno aderito di buon grado alla possibilità di collaborare in occasione della ricorrenza di San Bassiano, promettendo nuove iniziative per l'anno venturo: «Grande volontà, determinazione e ottimismo» hanno sottolineato, apprezzando l'impegno messo in campo dai volontari. Per confezionare il cesto di doni per il vescovo Maurizio, hanno partecipato anche Ferrari alimentari del mercato storico di Lodi, il panificio La Barca di corso Adda e La casina delle delizie di Paola Polledri. ■

comunità: qualcosa che ci identifica e ci unisce», ha detto sottolineando l'importanza della rete, con gli studenti dell'Einaudi all'opera per il

buffet per le autorità. Ma hanno dato un contributo prezioso anche Sanitaria Lodigiana, Confcommercio, Top Parties, Liberi muratori di Fol-

letti, il garage Baggi, U2 di Pezzoli e i cuochi della Fondazione Clerici con lo chef Aldo Fedele. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLO SPAZIO MOLINO Il locale di via Selvagreca per il terzo anno ha messo nel menù del 19 gennaio la classica pietanza lodigiana

Il brunch si arricchisce con la trippa, ma resiste la "tradizione" del drive-in

■ Per il terzo anno consecutivo, la tradizione della trippa sbarca allo Spazio Molino: un appuntamento con i sapori tipici di San Bassiano, che il ristorante di via Selvagreca promuove in occasione della festa patronale. Dopo la prima esperienza del drive-in in pieno lockdown, infatti, lo Spazio Molino ha colto favorevolmente la possibilità di soddisfare il palato dei lodigiani con una pietanza che coniuga tutto il gusto delle abitudini del passato, stando, però, al passo con i tempi moderni. Oggi, infatti, il brunch di San Bas-

siano porterà in tavola la classica colazione inglese con un mix di dolce e salato: «Oltre all'uovo col bacon, pancake, alla nostra caesar salad, l'avocado toast, tante torte e il bagel "home made" al salmone, oggi proporremo anche un piccolo rosti di patate come entrè - spiega il titolare del ristorante, Enrico Piacente - E, in linea con la tradizione, proporremo la possibilità di assaggiare la nostra trippa, da asporto oppure da consumare tra le mura del locale».

In settimana, infatti, il ristorante ha dedicato un'intera gior-

nata alla preparazione degli ingredienti, con tutte le verdure da tagliare, la trippa da far cuocere a fuoco lento e la cucina del ristorante invasa degli odori della tradizione locale. Un appuntamento, quello allo Spazio Molino, che anche in piena pandemia ha permesso di salvare un'usanza che nel capoluogo si tramanda da generazioni: grazie alla postazione allestita nel parcheggio, infatti, i clienti avevano potuto ritirare la propria porzione di trippa, nel rispetto delle restrizioni anti-Covid: «Anche lo scorso anno i lodigiani



La trippa d'asporto nel 2021 allo Spazio Molino a causa delle restrizioni

hanno apprezzato la proposta della trippa da asporto e la possibilità della consegna a domicilio - ricorda il titolare -: quest'anno, invece, senza più le limitazioni

della pandemia, potranno consumarla anche all'interno del locale con un brunch d'eccezione», conclude. ■
L. M.