



FOOD POLICY

Cibo sano, equo e sostenibile: un progetto anche per Lodi

■ Si terrà sabato 27 alle 11 nel Pala Bcc Lodi, piazza della Vittoria, il focus "Food policy e produzioni locali per un cibo sano, equo e sostenibile", una conversazione con Michele Carruba, nutrizionista e presidente onorario del centro di studio e ricerca sull'obesità dell'università degli studi di Milano (CSRO), Giuliana Daniele, presidente Slow Food Lombardia, Anna Scavuzzo, vicesindaca di Milano, Andrea Magarini, presidente Food Policy Comune di Milano, e Laura Taglia-

ferri, vicesindaca Comune di Lodi. «La food policy è costituita da un insieme di politiche, coordinate, legate al cibo, che nasce a Milano già nel 2015, e negli anni seguenti arriva anche Bergamo - spiega Tagliaferri -. Fondazione Cariplo, che è il fondatore di queste food policy, ci ha coinvolto per provare ad avviare un percorso simile anche a Lodi, partendo dalle esperienze già presenti in città, come quella dell'Emporio Solidale. Food Policy vuol dire politiche legate al cibo in materia di cibo e salute, sostenibilità, contrasto alla povertà alimentare, cultura. Sabato presenteremo l'esperienza milanese e parleremo del nostro progetto, in fase embrionale». ■ F. D.

TRADIZIONE Il libro di Angelo Stroppa Aneddoti e ricette, la cucina lodigiana attraverso i secoli

Dalla trippa alla tortionata, dai biscotti di Codogno agli amaretti di Sant'Angelo: un resoconto che parte dagli antichi romani

■ Trippa, raspadura, biscotti di Codogno, amaretti di Sant'Angelo: il Lodigiano è una terra ricca di prelibatezze culinarie. Ma la storia della cucina locale ha radici antiche, non tutti ne sono al corrente, e quindi per dissipare ogni nebbia Angelo Stroppa ha pensato bene di dare alla luce il volume "Storia della cucina lodigiana" libro ricco di aneddoti, ricette e fatti divertenti legati alla cucina che verrà presentato sabato 27 alle 16.15 nel ricco panorama di eventi proposti per Le Forme del Gusto. Come dice Stroppa, e come ribadirà anche nel corso della conversazione a cura della Società Generale Operaia di Mutuo Soccorso

con la partecipazione del giornalista Ferruccio Pallavera, in dialogo con l'autore, «la premessa del libro consiste in una ricostruzione storica su come si evolve l'alimentazione a partire dal tempo in cui il Lodigiano era percorso dagli antichi romani. Poi si passa al Medioevo, con le ricette dei monasteri e dei contadini, fino al '500 e '600, quando comincia a svilupparsi l'allevamento delle vacche da cui si produce il formaggio». Avanzando ancora nel tempo, si arriva ai giorni degli allevamenti dei suini, da cui si traggono gli insaccati, che insieme al latte e ai prodotti caseari vanno a costituire la struttura basilare della nostra alimentazione. Infine una serie di aneddoti divertenti e racconti documentati. Il volume comprende anche una serie di ricette antiche, circa 60, che vanno dal '500 all'800, unite ad altre 200 ricette che sono ancora oggi alla base della cucina lodigiana. ■ F. D.



Angelo Stroppa



*Pro Loco di Borghetto Lodigiano
con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale
in collaborazione con*



BORGHETTO LODIGIANO

Sagra della Polenta de Burghet

SABATO 4 Ottobre
DOMENICA 5 Ottobre

SABATO 11 Ottobre
DOMENICA 12 Ottobre



www.prolocoborghetto.it
Tel. 335 6277588
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ONLINE