

TRADIZIONE Cinquemila porzioni distribuite sotto il Broletto: un record assoluto. «La passione dei cittadini è

Lodigiani in fila per gustare la trippa di San Bassiano

La tipica pietanza impreziosita dai petali di raspadura serviti da Stefano Grioni, vincitore del trofeo "Chi più raschia"

di **Lucia Macchioni**

«La passione dei lodigiani: l'ingrediente più buono della trippa di San Bassiano». Nel piatto della



trippa, come ogni anno, non è mancato lo spirito di partecipazione e di comunità. Quello che, da sempre, contraddistingue la festa patronale, come hanno sottolineato le parole del sindaco di Lodi Andrea Furegato. Cinquemila le porzioni distribuite sotto i portici di palazzo Broletto, con uno schieramento di volontari e operatori della Pro loco di Lodi, della Croce rossa italiana del Comitato di Lodi e dell'Azienda socio sanitaria territoriale di Lodi. «Cinquemila porzioni - ha confermato il presidente della Pro loco Ettore Cattani - un record assoluto, considerando che quest'anno la festa patronale è caduta di lunedì, durante un giorno in cui molti cittadini sono al lavoro». Alla sua prima esperienza tutta lodigiana, il Prefetto di Lodi, Davide Garra, ha manifestato il piacere di vivere la manifestazione: «Bellissimo vedere come una comunità si possa stringere intorno a una tradizione vivissima». Mischiati nella trippa, i valori di amicizia, fraternità e solidarietà sono ispirati dall'esempio del nostro Santo patrono: «Vogliamo camminare nel solco che San Bassiano ha tracciato per noi - ha detto il vescovo di Lodi, monsignor Maurizio Malvestiti - Ed è bellissimo vedere una folla di fedeli assiepati intorno al nostro Santo patrono». Un momento bellissimo di festa per i lodigiani, ha commentato Lorenzo Guerini, presidente del Copasir: «Un momento popolare e religioso che ogni anno diventa sempre più bello da vivere». Inaugurato il nuovo pentolone, la trippa

pa quest'anno è ancora più buona, ha detto la consigliera regionale Patrizia Baffi: «Questa festa è sempre una bella dimostrazione di affetto per il nostro territorio». Non solo per Lodi: «Anche nei piccoli Comuni, sentiamo San Bassiano come il Santo del territorio», ha detto il sindaco di Boffalora Livio Bossi mentre l'assessora comunale di S. Angelo, Rosita Sali, ha sottolineato il legame forte che intreccia

la ricorrenza lodigiana di San Bassiano con quella di Sant'Antonio, oltre all'impegno per la realizzazione del pentolone, da parte dei suoi concittadini di Senna Inoss. Main sponsor della manifestazione, con un impegno doppio quest'anno attraverso un so-

stegno nell'acquisto della pentola, Gianpaolo Pedrazzini di Bcc Lodi ha parlato di «un connubio che



Un momento popolare e religioso sempre più bello da vivere

unisce una banca del territorio con la bontà di tradizioni locali, di cui la trippa è protagonista indiscussa».

E per insaporire la tradizione, il numero uno della raspadura, Stefano Grioni e vincitore del trofeo "Chi più raschia", ha raschiato in

petali dalla forma di Grana messa a disposizione da Confcommercio. E sono tante le realtà locali, tra attività di ristorazioni e associazioni, che nel giorno di San Bassiano adottano la tradizione della trippa, portandola ben oltre il centro storico. ■

ALLA CROCE ROSSA Guidati dallo chef Francesco Algieri. I fuochi si sono accesi a mezzanotte sotto il pentolone

40 volontari al lavoro nella "notte della trippa"

La lunga notte della trippa rappresenta uno dei momenti più autentici di San Bassiano, che racchiude in sé tutto lo spirito di partecipazione attiva, condivisione e sentimento, lungo una manifestazione religiosa e civile che, prima di tutto, ha il sapore di comunità. Sì, perché non tutti lo sanno ma, dietro alla distribuzione della trippa sotto i portici di palazzo Broletto, c'è il lavoro di una notte intera nel cortile della sede della Croce rossa in viale Dalmazia. Il fuoco è stato acceso a mezzanotte e la preparazione della pietanza più amata dai lodigiani ha preso il via dopo le tre: «Erano le 3,45 quando abbiamo iniziato a cucinare - racconta chef Francesco Algieri, professore di cucina all'istituto Einaudi - Quest'anno abbiamo pensato a una variante

nell'uso delle verdure: sminuzzando a mano tutte le patate al momento, senza l'uso di macchinari, abbiamo voluto conferire al piatto un gusto un po' più "casalingo". Con una brigata composta da quaranta volontari a darsi il cambio per "remare" la trippa, tra Cri e Pro loco di Lodi, la notte è andata via liscia come l'olio: «La soddisfazione più grande di tutte - ha detto il presidente della Cri di Lodi Massimo Pizzocri - è vedere l'impegno dei volontari, che partecipano sempre a questo momento con grande entusiasmo. Due giorni prima si occupano di preparare la postazione e, dopo San Bassiano, dedicano altri due giorni per smontare». Un grande segno di amore per la propria città e di aiuto verso il prossimo, che connota sia l'impegno della Cri



che della Pro loco. Infatti, per rendere omaggio a tanto lavoro, anche quest'anno, non è mancata la visita delle autorità locali, tra cui il sindaco Andrea Furegato con l'assessore alla cultura Francesco Milanese.

«Con l'implementazione del nuovo pentolone, la trippa è venuta ancora più buona - ha detto il primo cittadino - l'ingrediente migliore è la passione dei nostri cittadini per il nostro patrono». ■ **L. M.**