

L'OSPITE «Preparerò un piatto che faccio spesso quando ho amici a casa»

Lambertucci porta in piazza il suo segreto per vivere meglio

di **Rossella Mungiglio**

È la prima volta a Lodi per lei. E alla città che la ospita dedicherà una ricetta che «faccio spesso quando ho amici a casa e che è sempre un piacere per tutti». Volto notissimo del piccolo schermo, da sempre punto di riferimento per il binomio alimentazione e benessere, pronta ai fornelli de Le Forme del Gusto anche la giornalista e conduttrice televisiva Rosanna Lambertucci, tra le guest star dell'edizione 2026 del celebre festival delle eccellenze agroalimentari. L'appuntamento è fissato per domenica 27 settembre alle 11 al Pala BCC Lodi, nel cuore di piazza della Vittoria, per l'atteso showcooking intitolato «Le Forme della Salute - Man-

Rosanna Lambertucci, volto notissimo della tv, ideatrice e anima per sedici anni del programma Rai «Più sani Più belli» sarà fra le guest star delle Forme del Gusto di quest'anno



giare bene e vivere meglio».

Ma cosa bollerà in pentola? Un primo piatto che è il manifesto della sua filosofia. «Utilizzerò paccheri di primissima qualità, cotti rigorosamente al dente - svela in anteprima al Cittadino - conditi con un sugo di pomodori freschi, tipo piccadilly, preparati con uno spicchio d'aglio e ba-



Nel tempo mi sono resa conto che mangiare bene fa davvero la differenza

silico a fine cottura, nel pieno rispetto della stagionalità degli alimenti». A impreziosire la pasta, un tocco speciale: «A lato preparo delle melanzane a funghetto saltate con aglio rosso e prezzemolo, che è ricchissimo di vitamina C. Poi unisco il tutto con del parmigiano appena grattugiato, perché è più buono e saporito. È una ricetta buonissima e sanissima: aggiungo un'insalata e il gioco è fatto».

Il segreto di Lambertucci non è una moda passeggera, ma una conquista di vita. «Non è banale - confida - Ho compreso l'importanza della qualità del cibo per necessità personale, in anni in cui non c'era ancora questa cultura. Nel tempo mi sono resa conto che mangiare bene fa davvero la differenza: è stata la mia salvezza, permettendomi negli anni di mantenere il peso forma e una pelle che regge nel tempo». Un messaggio coerente con una carriera straordinaria. Ideatrice e anima per 16 anni dello storico programma Rai «Più sani Più belli», autrice di decine di best seller sul benessere, Ambassador di Expo 2015 e divulgatrice. Oggi porterà a Lodi la sua passione, dimostrando dal vivo che la tavola è la prima, e più gustosa, forma di cura per sé stessi. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Punto vendita con degustazione

contattateci allo 0371 88846

Casa Bertoletti

www.salumificiobertoletti.com

La miglior selezione della nostra carne suina e dei nostri salumi, interi a tranci e affettati... e tante sfiziosità del nostro territorio!

Salumificio Bertoletti

... le bontà delle campagne lodigiane...

Dalla produzione alla vostra tavola!

KMO ZERO

Salumificio Bertoletti S.r.l. Via delle Boschine, 6 26813 Graffignana (LO)

IL GUSTO CHE TI ASPETTA A LODI

FORME DEL GUSTO

LODI • 25 • 26 • 27 SETTEMBRE

Scopri il mio zafferano, il miele, i biscotti, i taralli, le praline e la maionese vegana.

ZAFFERANO
MIELE
BISCOTTI
TARALLI
PRALINE
MAIONESE

Prodotti artigianali, sapori autentici.

L'AUTENTICITÀ DELLA NATURA
• IL PIACERE DELLA TRADIZIONE
ZAFFERANOBANINO.IT