Assaggi di territorio italiano. Lodi, la “terra dei mille campanili”.

Rassegna Gastronomica del Lodigiano – 3 Ottobre/13 Dicembre 2015

Lodi, una giovane provincia istituita nel 1992, ricca di verde, di storia e di sapori antichi. Siamo in Lombardia, la prima regione agricola d’Italia. Nonostante ciò, come sottolineava il Presidente della Regione Lombardia **Roberto Maroni** nel suo discorso inaugurale in Piazza della Vittoria, fulcro storico della città, il territorio agricolo si è molto ridotto. Una questione su cui si dibatte per far si, che una terra come la nostra, mantenga la sua originale vocazione agricola. Il lodigiano, per non perdere la sua memoria, vanta ben dieci musei dedicati alla civiltà contadina.

Sono passati molti anni dall’ultima volta che ho visitato Lodi. Anni in cui, come dico spesso, avevo occhi diversi. Nonostante ciò, la mia passione per l’arte, la storia e le produzioni agricole non è cambiata. Con uno sguardo più attento ora le mie scelte sono più mirate e consapevoli. Detto ciò, si parte verso questa giovane provincia alle porte di Milano.

La prima cosa da fare arrivati a **Lodi** è fermarsi per assaporare le atmosfere di questa città. Le vecchie insegne delle botteghe ci riportano a tradizioni e a un tempo in cui gli uomini e le donne vivevano la vita con ritmi diversi, e con scelte alimentari più legate al territorio. I centri storici dovrebbero privilegiare un’offerta che rappresenti maggiormente le produzioni locali. Una fiera del buono e del bello permanente, sostenuta e agevolata dalle istituzioni.

Durante la visita alla città, il mio consiglio è di fermarsi in uno dei tanti locali storici per assaggiare la **Raspadüra**, sfoglie di formaggio grana molto giovane (7-8 mesi), per l'appunto 'raspato' con l'ausilio di un apposito attrezzo. Si usa mangiarla con le mani accompagnandola con delle noci o con dell'uva.

Un altro formaggio tipico non salato che vi consiglio di provare è il **Pannerone,** da "*Panéra*", che in dialetto lodigiano significa crema di latte. Il suo un sapore molto particolare: un dolce iniziale che si evolve in un finale amarognolo. Un formaggio che accompagnerei volentieri con un bicchierino di buona grappa secca.

A due passi da Piazza della Vittoria c’è il **Tempio Civico dell’Incoronata**, un gioiello dell’architettura rinascimentale a forma ottagonale sorto nel 1488 su disegno di Giovanni Battagio. Il campanile del 1503 è di Lorenzo Maggi, l’abside del 1691 è di Lorenzo Fontana. Una magnificenza con interni completamente decorati da tavole e splendidi affreschi. Assolutamente da vedere.

Nel Lodigiano le atmosfere cambiano in fretta. Una provincia con un’estensione di circa 782 km^2 circondata da parchi e riserve naturali, attraversati da una rete ciclabile di oltre 500 km. Pianure e vie d’acqua, l’Adda a est e il Po a sud, da vivere a poca distanza dal centro storico a bordo di battelli. Navigare in Lombardia è possibile.

Tradizione, valorizzazione storica e artistica e futuro sostenibile. Lodi, con il **Parco Tecnologico Padano**, polo di innovazione nel settore agroalimentare, investe nella ricerca per garantire prodotti più sostenibili e sani, e per aiutare le imprese ad innovare. Molto interessante e consigliata la sua visita. PTP – Science Park

Ho vissuto tutto questo, e molto di più, durante la 27′ edizione della Rassegna gastronomica del Lodigiano, evento patrocinato da Regione Lombardia che, dal 3 Ottobre al 13 Dicembre 2015, valorizza questo territorio, le sue tradizioni e i suoi prodotti.

www.lodi2015.it
www.provincia.lodi.it