

I PIACERI

di febbraio

Camera con vista | Alberghi | Benessere | Agriturismo | Buona Italia | Cantine e altro

Ricette e sapori
di pianura
nel Lodigiano pagina 131

L'OCCASIONE
DEL MESE

PISTE INNEVATE E PISCINE TERMALI

Una giornata tra neve e relax: **Merano** è la località ideale per una piacevole gita invernale. E fino al 23 marzo c'è un biglietto speciale che abbina **4 ore di skipass** sulle piste di Merano 2000 e un ingresso di **3 ore alle Terme Merano** con utilizzo delle piscine. In più, una corsa in Alpin Bob, emozionanti "montagne russe" sulla neve. Il biglietto combinato costa **40 €** a persona.

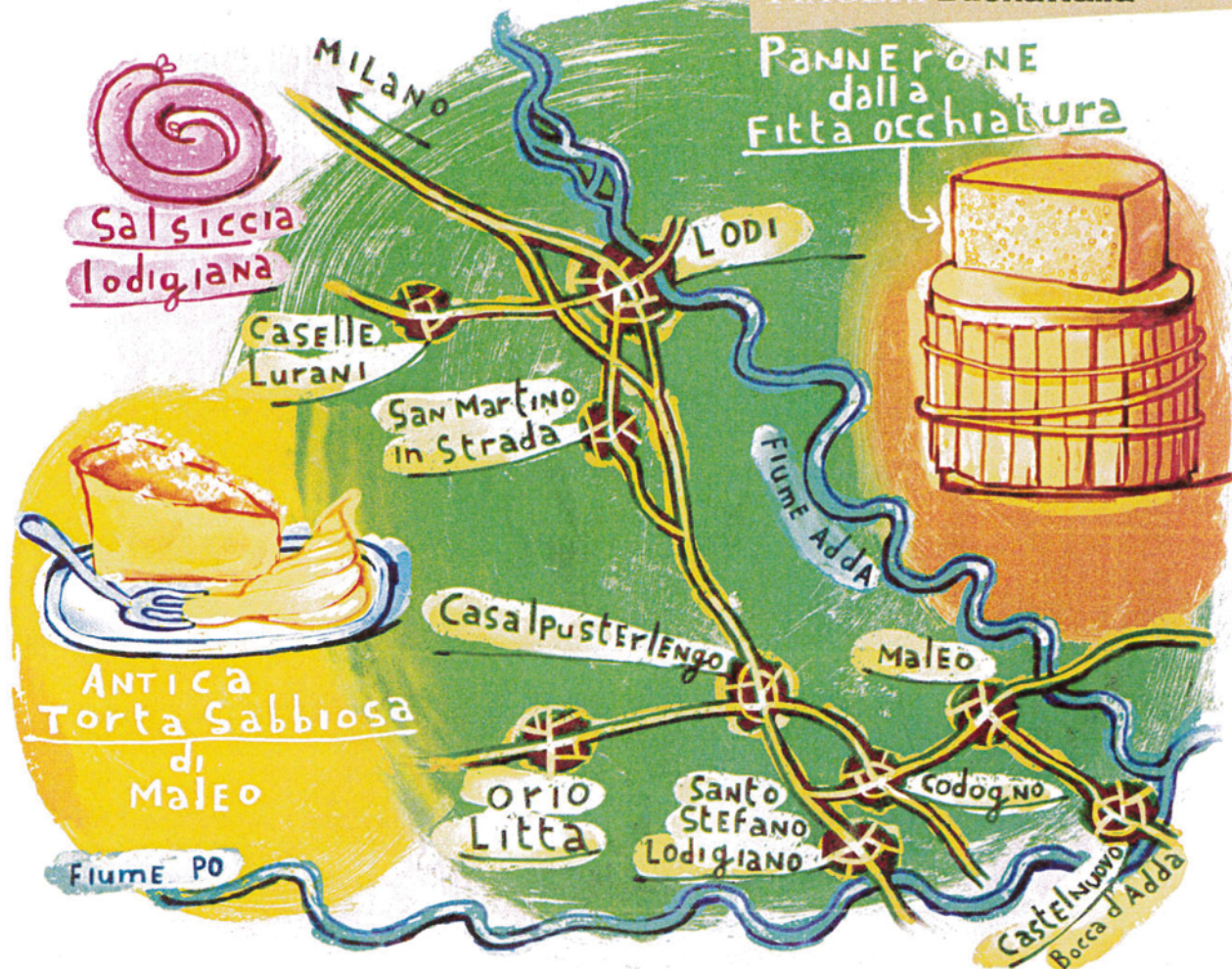
INFO: 0473/25.20.00;
www.termemerano.it
segue a pag. 129

NH HOTELS

Partite più comode per i tifosi in trasferta

Per i tifosi di calcio che seguono la propria **squadra di serie A** in trasferta, **NH Hoteles** ha studiato una proposta speciale valida per l'intera durata del campionato 2013-2014. Nelle **undici città** dove è presente almeno un albergo della catena, chi presenta il biglietto di accesso allo stadio ha diritto a **uno sconto esclusivo del 20 per cento** sulla migliore tariffa disponibile, prima colazione a buffet inclusa.

INFO www.nh-hotels.it; 848.39.02.27.



Nel Lodigiano, terra di grandi formaggi

A cura di **Auretta Monesi** • Fotografie **Franco Cogoli**
Illustrazione di **Marco Marella**

CASELLE LURANI Il Caseificio Carena | **ORIO LITTA**

Il Caseificio Zucchelli | **CASALPUSTERLENGO**

Eggs Cafè-Locanda Del Tempo Perso e il Caseificio

Angelo Croce | **CODOGNO** La Pasticceria Cornali e

l'Hotel Leoncino | **SANTO STEFANO LODIGIANO**

L'Azienda Agricola Fratelli Lodigiani |

CASTELNUOVO BOCCA D'ADDA

La Macelleria Fratelli Curtarelli |

MALEO Il Ristorante Leon d'Oro |

SAN MARTINO IN STRADA Il

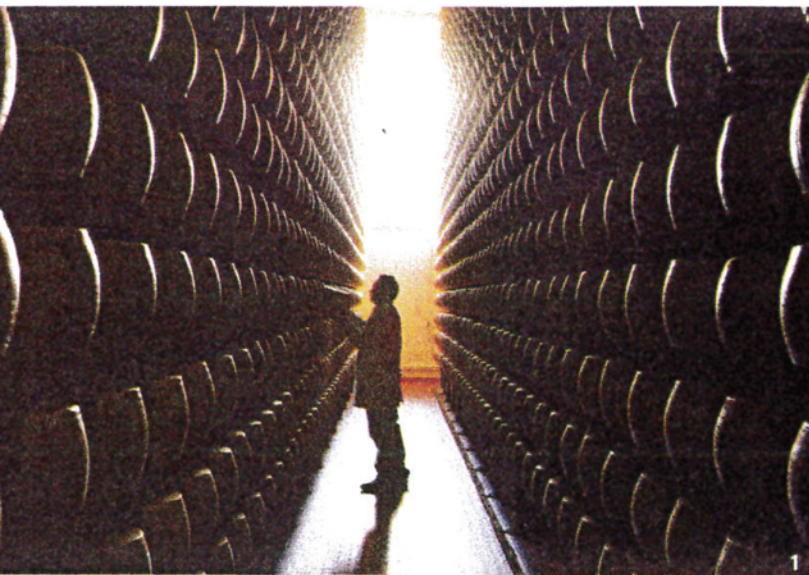
pane della Luna nel Pozzo | **LODI**

L'Usteria De San Bassan |



Il Gorgonzola del Caseificio Angelo Croce, irrinunciabile sapore lodigiano.

Il Lodigiano, stretto tra l'Adda e il Po, è terra bassa, residuo di ciò che nelle ere primordiali formava il mitico lago Gerundo, una plaga acquitrinosa tra l'Adda e il Serio. Bonificato dai fossati scavati dai monaci benedettini (le marcite), è da sempre pianura fertilissima, vocata all'agricoltura e all'allevamento del bestiame: una "mecca" lattiero-casearia con prodotti insuperabili come il Grana Padano, il Lodigiano, il raro Pannerone, il mascarpone, due o tre tipi di Gorgonzola, gli stracchini e l'originale raspadura, ricavata dalla raschiatura di mezze forme di Grana Padano o di Lodigiano. Come spesso accade, alla produzione casearia si affiancano allevamenti suini: da ciò l'inevitabile fioritura di salumifici artigianali d'alto livello qualitativo. La cucina è contadina, semplice con tocchi di estrosità, basata sui prodotti di fattoria, di stalla, di corte e dell'orto. Tra le golosità da forno, la biscotteria tradizionale piace sempre molto e la torta che spopola è la sabbiosa di Maleo, dolce antico da arricchire con crema di mascarpone. Sapori intensi, terragni, ricchi: chi è a dieta si tenga lontano.



1. Angelo Colombo, responsabile stagionatura del Caseificio Zucchelli, nel reparto stagionatura del Grana Padano.

2. Una forma di Lodigiano Zucchelli.

3. La tecnica con cui si ricava la raspadura dal formaggio Lodigiano.

4. Selezione dei migliori prodotti del Caseificio Zucchelli.



2



3

4

CASELLE LURANI **Da Carena, alla scoperta del Panterone**

Una casa isolata tra i campi, il piccolo caseificio, le stalle e poi, a perdita d'occhio, solo campagna. Qui la famiglia **Carena** fa formaggi eccezionali con il latte dell'azienda agricola. Il Panterone, presidio Slow Food, è un prodotto caseario atipico, fatto con latte intero appena munto, la cui cagliata ottenuta con caglio animale viene inserita nelle fasce di contenimento e poi messa in una sorta di stufa per 7 giorni, alla temperatura di 35 gradi. Ne esce un formaggio dalla fitta occhiatura, con retrogusto appena amarognolo. Piace con la mostarda di frutta e nel risotto, insieme a una sbriciolatura di salsiccia. I Carena producono poi mascarpone, stracchino e provola, che vendono nel loro shop.

ORIO LITTA **Il Grana Padano e i suoi illustri cultori**

Alberto Abbà appartiene alla quarta generazione di titolari del **Caseificio Zucchelli**, fondato dal bisnonno, un casaro itinerante. Alberto conserva documenti che attestano come l'imperatore Francesco Giuseppe abbia assaggiato il grana a Codogno e si sia fatto spedire un bel numero di forme a Vienna. E altri in cui Alexandre Dumas e Cesare Cantù garantiscono che il grana sia nato in queste terre e non nel Parmense. Zucchelli è sinonimo di Grana Padano e di Lodigiano, meno impegnativo, prodotto in forme che richiedono 530 litri di latte l'una. La raspadura, molto gradevole, è stata inventata per presentare forme di formaggio non del tutto riuscite di Grana Padano e Lodigiano, raschiandone la superficie per ricavare falde trasparenti.

Indirizzi

CASELLE LURANI Caseificio Carena, via Pozzo Bonella 7, 0371/9.60.54

ORIO LITTA Caseificio Zucchelli, Cascina Marmorina 18, 0377/80.42.32; negozio in via Mantovana 49, 0377/80.41.15;

www.caseificiozucchelli.com



5

5. Il tramonto sul fiume Lambro.
 6. Biscotti Calissoni, specialità di Casalbusterlengo, in confezione d'antan; si trovano alla Pasticceria Cornali di Codogno.
 7. La delicatezza dei biscotti Codogno, ricoperti di noce di cocco Rapè. 8. Carlo Cornali, titolare della pasticceria aperta dal bisnonno Angelo nel 1880.



6



7



8

CASALPUSTERLENGO

Dalla trippa alla torta sabbiosa: le ricette del Tempo Perso

L'Eggs Cafè-Locanda Del Tempo Perso è semplice come un rustico wine bar, con musica di sottofondo e una scelta quotidiana di pochi piatti, tutti lodigiani come pochi altri. Una formula vincente inventata da Gianluca Arzani, che in cucina se la cava egregiamente con la trippa autoctona, quella che si mangiava bollente al ritorno a casa dopo la Messa natalizia di mezzanotte. Poi costine di maiale con verze, risotti con zucca al Taleggio o al Pannerone, *cassoeula*, pappardelle al brasato con fonduta di Lodigiano e torta sabbiosa di Maleo con mascarpone in crema. Il conto difficilmente supera i 25 €.

CASALPUSTERLENGO

Due Gorgonzola eccellenti

Il Caseificio Angelo Croce è nato nel 1880 e da allora la qualità dei suoi prodotti non ha mai avuto flessioni. Famoso per il "panna verde", cioè una crema di Gorgonzola da scavare nella forma con il cucchiaino, e per il malghese, più compatto e dal sapore più intenso, produce anche altri formaggi eccellenti. Nella lista ci sono il malghesino erborinato, una via di mezzo tra i due Gorgonzola, il Taleggio anche nella versione passita (più stagionato), il Pannerone, il mascarpone e il Provolone. Azienda storica e stimata, sempre gestita dalla famiglia Croce, vende i suoi prodotti in uno shop vicino al caseificio.

CODOGNO Cornali: gli eleganti biscotti Belle Époque

L'impegno dei fratelli **Cornali** – Gigi e Carlo – è identico a quello del bisnonno Angelo: una garanzia di lavoro fatto a regola d'arte, ieri e oggi. La loro pasticceria apre nel 1880 e conserva ancora un'aria un po' d'antan, ancorata alla tradizione che ne ha consolidato il buon nome. Vanno a ruba soprattutto i biscotti Codogno, ricoperti di noce di cocco rapè e inventati dal bisnonno, la cotognata e i Calissoni, altri biscotti legati alla vicina Casalbusterlengo. Sono tutti confezionati in belle scatole in stile decisamente Belle Époque, rimaste le stesse dall'ultimo ventennio dell'800. Piace anche lo "scrinio delle bontà", mattonella di morbida pasta lievitata costellata di canditi in abbondanza, mentre a Carnevale impazzano i tortelli di pasta frolla con mostarda e cacao, i bignè fritti ripieni di crema pasticciera e le castagnole. Per il 3 febbraio – San Biagio, patrono di Codogno – arriva invece la torta omonima con marmellata di arance amare, mandorle, glassatura e qualche segreto da non rivelare.

CASALPUSTERLENGO Eggs Cafè-Locanda Del Tempo Perso, via Fleming 10, 0377/46.04.89

CASALPUSTERLENGO Caseificio Angelo Croce, via Battisti 73, 0377/8.42.36; negozio in via Battisti 55-57; www.caseificioangelocroce.it

CODOGNO Pasticceria Cornali, via Roma 71, 0377/43.20.62; www.pasticceriacornali.it



CODOGNO La tavola antica e confortevole del Leoncino

L'albergo ristorante **Leoncino**, di proprietà della famiglia Sudati, è il solido approdo di tanti sapori tramandati dal passato. Si comincia con un servizio gentilissimo, in un locale gradevole, raccolto. In cima al menù sventa un classico: i ciccioli d'oca con polenta; poi è la volta dei risotti, magari al vino rosso con salsiccia e raspadura (alternabile al Pannerone), delle tagliatelle alla selvaggina, delle costine di maiale con verze, del cotechino e degli stracotti. Immane il finale, che prevede la sabbiosa con mascarpone. Dall'enoteca di casa, piccola ma di qualità, si sceglie sempre a colpo sicuro. Il conto non supera i 35 €. Il Leoncino dispone anche di qualche confortevole camera: si spendono 75 € per la doppia con colazione.

SANTO STEFANO LODIGIANO Dieci quintali di bontà

Milleduecento suini in stalla, dieci quintali di insaccati la settimana, trentacinque ettari di cereali per alimentare gli animali: questi i numeri dell'**Azienda Agricola Fratelli Lodigiani**. In più, un'invenzione ad alto gradimento: il salame Sanfioranello, morbido e di medie proporzioni, insaccato con carni pregiate. Un vero successo, seguito a ruota da altri salami: il culatello, il lanzardo (lonza con lardo insaporito), i cotechini, le bocce cremonesi (cotechini rotondi). La grande fattoria con spaccio è nascosta nella campagna ma vale la pena rintracciarla. Il Sanfioranello costa 19,90 € al chilo.



1. Il forno a legna della Luna nel Pozzo, panificio specializzato in farine rare.

2. Panino ai cereali assortiti, una delle specialità della casa. **3.** Emilio Lodigiani annusa il suo Sanfioranello, fiore all'occhiello dell'Azienda Agricola Fratelli Lodigiani.

4. Fatto solo con carni pregiate, il Sanfioranello è morbido e di medie proporzioni.



Indirizzi

CODOGNO Hotel Leoncino, piazza Repubblica 4, 0377/3.22.38

SANTO STEFANO LODIGIANO Azienda Agricola Fratelli Lodigiani, cascina Resmina Seconda, 335/7.10.74.94-8.18.76.04;

www.resmina.it



5. Alba sull'Adda. Il fiume segna il confine tra le due province di Cremona e Lodi.

6. Un raviolo ripieno di Gorgonzola, semplice e perfetta "creazione" del ristorante Leon d'Oro di Maleo.

7. A Orio Litta, la facciata di villa Litta all'aurora. Grandiosa residenza barocca, è stata edificata nel 1743 per i signori Cavazzi della Somaglia.



CASTELNUOVO BOCCA D'ADDA Salumi firmati Curtarelli

Curtarelli offre carni ottime e ancor più ragguardevoli salumi, per non parlare della pasta ripiena fatta in casa da un pool di esperte signore di Castelnuovo che modellano anolini di brasato, tortelli di magro (o di zucca o di radicchio o ai quattro formaggi...) crespelle e nidi di rondine. I salumi prodotti dai Curtarelli sono tanti: mariole (morbide e tondeggianti), salami lunghi e stretti con aglio e vino rosso, pancetta al miele, lonzini aromatizzati, cappelli del prete, cotechini, culatelli e la salsiccia lodigiana, dall'impasto arricchito con brodo e grana padano. Specialità della casa è il cotechino-monstre da 8 chili. Quelli "normali" costano 9 € al chilo; i salami 19 € al chilo.

MALEO Dal 1959, tradizione e creatività al Leon d'Oro

Piacevole e accogliente, il **Leon d'Oro** nasce come osteria nel 1959 ed è oggi gestito dal clan Uggeri, con Ernestino patron e Maria Grazia in cucina. Oltre ai piatti classici, in menù troviamo anche incursioni nel pesce di mare, sempre ben preparato. Molto richiesti sono i tortelli di cotechino con crema di lenticchie e aceto balsamico di Modena, i ravioli al gorgonzola e i piedini di maiale disossati con fagioli bianchi e Lodigiano. Il risotto si esprime al meglio con ragù d'oca e zafferano, le lumache in intingolo con erbe e polenta. La torta sabbiosa nasce qui, perciò il dessert è un must; conto da 35 € in su.

SAN MARTINO IN STRADA La Luna nel Pozzo: un forno speciale

La famiglia Forti di **La Luna nel Pozzo** ha seguito il figlio Alessandro nell'intuizione che produrre dolci e pani ottenuti da farine rare fosse un'idea azzeccata. Un forno speciale quindi, che lavora cereali "diversi" come il farro monococco o integrale, il kamut, l'avena, il riso, la segale, il miglio e la quinoa, tutti o quasi prodotti da aziende dell'area come il Podere Monticelli di Villanova sul Sillaro della signora Cinzia Rocca, che si è specializzata proprio in cereali poco noti. Ma La Luna Nel Pozzo è speciale anche perché ottiene questi sfarinati rari dalla molitura del mulino casalingo con macina a pietra. Si confezionano così pani, dolci e altri prodotti da forno ideali per chi ha problemi di intolleranze alimentari dovuti al glutine o altro. Il successo è tale che si fatica a tener dietro alle ordinazioni di pani a cassetta e cracker di kamut, pagnotte e panettoni di farro, muffin al saraceno, croccantini e pandolce di quinoa, biscotti di riso o altro cereale, magari con l'aggiunta di mandorle.

CASTELNUOVO BOCCA D'ADDA Macelleria Fratelli Curtarelli, via Umberto I 11, 0377/6.06.61

MALEO Ristorante Leon D'Oro, via Dante 69, 0377/5.81.49

SAN MARTINO IN STRADA La Luna nel Pozzo, località Ca' de' Bolli, 0371/43.18.77; www.laluna-nelpozzo.it



LODI Suggerimenti fluviali all'Usteria De San Bassan

Si trova nel borgo vicino all'Adda, un tempo abitato da pescatori e lavandaie, denso ancora oggi di suggestioni fluviali. Gestito dalla Cooperativa Il Mosaico anche con intenti di aiuto sociale, **L'Usteria De San Bassan** accoglie gli ospiti in ambienti rustici e familiari: travi in legno al soffitto e mattoni a vista alle pareti. Pochi i piatti, ma basati su materie prime locali di eccellenza, con salumi e

formaggi scelti tra i migliori produttori. Ottime le pappardelle di crespelle condite con il ragù d'oca, così come le tagliatelle ai funghi, che sono una certezza. Il brasato è scuro e corposo e talvolta compaiono le costine di maiale o gli spiedini. Le torte e le crostate come il semifreddo non sono certo di pasticceria ma confezionati in casa; il conto non supera mai i 25 €.

1. La cattedrale di Santa Maria Assunta (XII-XIII secolo) a Lodi vista attraverso i portici di piazza della Vittoria, cuore della città.
2. Il ponte sull'Adda e il campanile della chiesa di San Rocco, fotografati nella luce dell'aurora.



Indirizzi

LODI Usteria De San Bassan, via Borgo Adda 47, 0371/42.24.00; www.usteria.it

La ricetta

Ravioli al gorgonzola e salsa di pere

La tradizionale pasta ripiena, qui con uno dei più amati formaggi locali, presente nelle versioni cremoso e secco. Un gusto deciso attenuato dalla dolcezza della frutta

Il Ristorante Leon d'Oro è un classico locale di Maleo che offre specialità legate alla cucina locale, con particolare predilezione per le paste ripiene, anche se talvolta dal menù della famiglia Uggeri occhieggiano piatti di pesce di mare. I formaggi rappresentano il punto forte nella scelta dei sapori, con punte di vera eccellenza come il Gorgonzola, al quale è dedicata questa ricetta. Il gusto deciso di questo gran formaggio viene attenuato dalla dolcezza della salsa di pere con la quale i ravioli sono coniugati. Il mix perfetto della crema di Gorgonzola si ottiene mescolando insieme le due tipologie del formaggio: quello cremoso da unire a quello più secco, molto erborinato, detto "malghese". Per completare la gamma dei latticini non bisogna lasciarsi spaventare dal burro, che dà il tocco finale al condimento dei tortelli.



A sinistra: Tino Uggeri del ristorante Leon d'Oro e Maria Grazia Galloni, moglie e cuoca.

Ingredienti

Per 6 persone

100 g di Gorgonzola panria verde,
100 g di Gorgonzola malghese,
1 cucchiaio di mascarpone,
1 cucchiaio di pangrattato,
300 g di farina bianca 0, 3 uova intere, 1 pizzico di sale, 2 pere mature, 100 g di burro, 1/2 bicchiere di vino bianco



1

Su una spianata di legno mettere la farina a fontana, le 3 uova precedentemente sbattute e il sale. Formare l'impasto lavorandolo bene con le mani. Metterlo a riposare coperto, in luogo fresco, per almeno 3 ore.



4

Ritagliare i quadrati dei tortelli con il ripieno di formaggi e chiuderli con una piega.



2

Amalgamare in una terrina i due tipi di gorgonzola con una spatola, incorporando anche il mascarpone e il pangrattato, così da formare un unico composto.



5

Sbucciare le pere, tagliarle a cubetti e metterle in una casseruola con il vino bianco e un poco di burro. Cuocere per un quarto d'ora. Aggiungere un pizzico di sale e frullare, ottenendo una salsa.



3

Stendere la pasta con il mattarello creando una sfoglia di almeno 2 millimetri di spessore; distribuirvi sopra con un cucchiaino il ripieno di formaggi. Si può ottenere la pasta anche lavorandola con la macchina apposita.



6

Far cuocere i tortelli in acqua bollente salata, raccogliarli quando affiorano con il mestolo forato e impiattarli sui piatti di portata individuali, dove si sarà messa un po' di salsa di pere. Servire con un giro di burro fuso. Vino consigliato: Ortrugo piacentino.