



## COLDIRETTI I segreti delle conserve nelle ricette della nonna

■ In un solo prodotto, la conserva, una moltitudine di possibili abbinamenti e sapori, ma anche una serie di tematiche interessanti da approfondire, che vanno dalla sicurezza alimentare alla lotta agli sprechi.

Il Gruppo Donne Impresa di Coldiretti Milano-Lodi-Monza Brianza, guidato da Paola Pozzi, sarà protagonista in piazza Vittoria dell'evento di sabato alle ore 19, dedicato appunto alle conserve. «Partiremo dalle ricette della tradizione, raccontando ai presenti anche qualche segreto su come realizzare prodotti originali e gustosi» spiega Paola Pozzi che, però, sottolinea subito il vero segreto di una buona conserva: «È necessario avere delle ottime materie prime, frutta e verdura di stagione, possibilmente a chilometro zero, perché la vicinanza con i produttori riduce il rischio di un uso di conservanti».

Proprio per questo le donne di Coldiretti realizzeranno due prodotti rigorosamente di stagione, come la conserva di zucca e la marmellata di fichi e peperoni: «Le conserve nascono proprio per riuscire a mantenere la frutta e la verdura di stagione: quando c'è un eccesso di produzione, quando non si riescono a consumare tutti i prodotti della terra, le conserve sono un modo per farli durare, e quindi ci danno occasione di approfondire anche la tematica degli sprechi alimentari».

Un altro tema di cui si parlerà durante l'evento è quello legato alle norme igienico-sanitarie: «È fondamentale riservare particolare attenzione all'igiene, per questo spiegheremo anche come pulire le attrezzature, sterilizzare i vasetti per evitare problemi. Infine, affronteremo tutti i metodi di conservazione dei prodotti prima e dopo l'apertura». ■

**Riseria  
Mussida Giuseppe**

Siamo presenti a Le Forme del gusto

Via F. Cavallotti, 121  
Tel./Fax 0377.833137  
Casalpuusterlengo (Lodi)

**"Al Raviolo d'Oro"**  
laboratorio artigianale di paste fresche

Utilizziamo solo ingredienti,  
genuini e stagionali.  
I prodotti non contengono  
nessun tipo di conservante

LODI Corso Adda n. 22 - Tel. 0371 421967  
CREMA Via Cavour n. 38 - Tel. 333 1869240

## DIETRO LE QUINTE

### La Bcc Laudense main sponsor 2018, un grande pool per l'organizzazione

■ Main sponsor dell'edizione di quest'anno de Le Forme del Gusto è la Banca di Credito Cooperativo Laudense che in questo modo intende ribadire il proprio ruolo di centralità all'interno del sistema economico lodigiano e confermare la vicinanza al tessuto imprenditoriale del territorio. Ampio anche quest'anno il parterre di promotori, sostenitori e sponsor dell'iniziativa, promossa da Confartigianato Imprese Provincia di Lodi, Asvicom della Provincia di Lodi, Unione Artigiani e Imprese di Lodi, Confagricoltura Milano, Lodi e Monza Brianza, Coldiretti Milano, Lodi e Monza Brianza e Confcommercio con l'Associazione territoriale del Basso Lodigiano e l'Unione del Commercio, del Turismo e dei Servizi della Provincia di Lodi. Hanno concesso il patrocinio Regione Lombardia, Provincia di Lodi, il Comune di Lodi, l'Camera di Commercio di Milano, Monza Brianza e Lodi, Assolombarda, Banca di Credito Cooperativo Laudense ed Explora, la società di Regione e Camere di commercio che si occupa della promozione dell'intera offerta turistica lombarda. ■

## Gelateria Umberto Lodi PRODUZIONE ARTIGIANALE

• Torte Vegane di gelato

Gusti del momento:

• Gusto Tortiona,

• Gusto Brutti ma buoni,

• Gusto Il Cittadino specialità dell'anno

Si ringraziano tutti  
i clienti per la calorosa  
partecipazione al concorso  
"Vota la tua Gelateria"  
che ci ha permesso  
di raggiungere il secondo  
posto in classifica.  
Grazie di cuore!

Prenota la tua  
torta preferita  
per tutte  
le tue ricorrenze

LODI - Corso Umberto I n. 35 - Tel. 0371/424805 - [gelateriaumberto@libero.it](mailto:gelateriaumberto@libero.it)