



Qui sopra, alcune delle specialità che si potevano acquistare negli stand organizzati durante la manifestazione delle Forme del Gusto che, nonostante la pioggia, ha attirato moltissimi visitatori



Nella foto, il "re" della fiera è sempre il grana lodigiano (e la raspadura), tra i prodotti tipici più apprezzati sulle tavole del territorio e ampiamente rappresentato durante la manifestazione

IL CONVEGNO Durante la manifestazione gli interventi Ferruccio Pallavera, Angelo Stroppa, Monja Faraoni e Francesco Dionigi

Quando i piatti sanno di storia, viaggio tra le ricette del passato

Un viaggio attraverso la cultura culinaria e gastronomica locale, fra antichi metodi di conservazione, abitudini alimentari di illustri lodigiani ed antiche ricette andate perdute. Tre i relatori di eccezione per l'evento "Il cibo sulle tavole dei personaggi storici lodigiani", che hanno ritratto la vita alimentare del territorio lodigiano: Angelo Stroppa, segretario della Società storica lodigiana e presidente della Società operaia mutuo soccorso, Monja Faraoni componente Società storica e organizzatrice della mostra presso la Fondazione Cosway dedicata a Maria Cosway, Francesco Dionigi autore di svariati volumi dedicati alla storia della Bassa. A fare da apripista, una introduzione di Vittorio Bonelli direttore Confartigianato provincia di



Lodi. Coordinatore dell'incontro è stato Ferruccio Pallavera, direttore della rivista Archivio Storico Lodigiano. L'attenzione di chi ha assistito al convegno è stata attratta dalle curiosità presentate da Ferruccio Pallavera, il quale si è soffermato sui metodi di conservazione dei cibi in epoca medievali. Niente frigoriferi o ghiacciaie quindi, ma

abbondante uso del sale che, disidratando i cibi, ne allungava l'integrità. Il sale a Lodi arrivava direttamente da Chioggia o da Cervia via nave, scorrendo su zattere lungo il Po, per poi risalire l'Adda fino alla Bassa. Angelo Stroppa ha invece illustrato come doveva essere imbandita una tavola per celebrare un degno ospite: largo spazio ai lat-

ticini ed ai derivati del latte, con l'immane granone lodigiano. Monja Faraoni ha fatto emergere una antica ricetta andata perduta: nell'archivio Cosway è stata trovata una antica lettera indirizzata da Giulia Beccaria, mamma di Alessandro Manzoni, a Maria Cosway, in cui è illustrato il metodo di preparazione di una marmellata di ci-

liegie. Seguendo le istruzioni alcuni ragazzi di Codogno sono riusciti nell'impresa di riprodurre gli antichi gusti. Infine, Francesco Dionigi ha indagato le abitudini alimentari di tre grandi piloti lodigiani: gli automobilisti Eugenio Castellotti e Giuseppe Campari e l'aviatore da record Francesco Agello. ■ Fed. Dov.



A sinistra lo chef Daniel Canzian, qui sopra il convegno con Pallavera, Faraoni, Dionigi e Stroppa