



PROVINCIA
DI LODI

Il Lodigiano



territorio
ambiente
tradizioni

Prodotti e ricette
della tradizione



PROVINCIA
DI LODI

Provincia di Lodi - Via Fanfulla 14, 26900 Lodi
tel. 0371.442664 -13 - fax 0371.416027
e-mail: urp@provincia.lodi.it - www.provincia.lodi.it



« ... VEGGONSÌ LARGHISSIMI CAMPI
E PRATI PER NODRIGARE GLI ARMENTI,
DEI QUALI SE NE TRAE TANTO CACIO,
QUANTO IN NESSUN ALTRO LUOGO
D'ITALIA. QUIVI SEMPRE APPAIONE
LE FRESCHE ERBETTE PER LA GRANDE
ABBONDANZA DELLE ACQUE
CON LE QUALI SONO IRRIGATI TUTTI
QUESTI PAESI, COSICCHÉ DA OGNI LATO
VEGGONSÌ CORRERE LE CHIARE ACQUE,
PER GLI IDONEI CONDOTTI IN
TAL MANIERA, CHE IN ALCUNI LUOGHI
VEDONSÌ TRE O QUATTRO CANALI L'UN
SOPRA L'ALTRO CON GRANDE ARTIFICIO
FATTI, PER CONDURRE LE ACQUE
PIÙ AL BASSO O PIÙ ALL'ALTO, SECONDO
IL SITO DEI CAMPI. ...»

FRA LEANDRO ALBERTI,
COME RIPRESO
DA "DESCRIZIONE DI TUTTA L'ITALIA"
(BOLOGNA 1550)

- La collana “Il Lodigiano” Pag. 1
- Il territorio lodigiano Pag. 2-5
- Il marchio LTB Pag. 6-7
- Le aziende LTB Pag. 8-10
- I nostri prodotti Pag. 11-19
- Il turismo Rurale
nel Lodigiano Pag. 20-21
- Multifunzionalità Pag. 22
- Gli agriturismi Pag. 23-31
- Le fattorie didattiche Pag. 32-37
- Gli spacci agricoli LTB Pag. 38-47
- Le ricette della tradizione Pag. 48-59
- La collina
di San Colombano Pag. 60
- I vini di San Colombano Pag. 61-63
- Il Parco Tecnologico
Padano Pag. 64-65

“Territorio, ambiente e tradizioni”



fa parte della collana
“Il Lodigiano”,
edita dalla
Provincia di Lodi.

Altre pubblicazioni:

- **Agenda del Turista**
- **Guida ai Musei**
- **Mappa delle piste ciclabili del
Lodigiano**



Il territorio Lodigiano

Il Lodigiano si identifica in una lingua territoriale lunga circa 45 chilometri e larga più o meno 20, posta a sud di Milano, interamente pianeggiante.

I confini sono delimitati da tre fiumi: l'Adda ad oriente, il Lambro ad occidente ed il Po, che ne lambisce il margine meridionale.

Fin dall'antichità questo territorio, come più in generale la Pianura Padana, è famoso per la sua fertilità, risultato di un continuo intervento dell'uomo.

Poco dopo il Mille, i Cistercensi stabilitisi al Cerreto, hanno dato avvio alla bonifica del territorio, regimentando le acque e creando le marcite e le grange, vere e proprie aziende agricole che ancora rimangono come silenziose presenze.

In epoca medievale si colloca invece la realizzazione del Canale Muzza, la grande opera irrigua delle nostre campagne, ancora oggi attivo e funzionale.



Il territorio Lodigiano

La vocazione agricola del territorio ha influenzato anche la cucina che, per le sue semplici ricette, utilizza i prodotti della terra e dell'allevamento.

Manifestazioni, sagre e tradizioni popolari le cui origini risalgono alla cultura contadina si ripetono ogni anno, ricreando atmosfere e suggestioni mantenute intatte nel corso del tempo.

Una fra tutte, la celebrazione in onore di San Bassiano, patrono della città di Lodi, il 19 gennaio. Per l'occasione Piazza della Vittoria si anima di bancarelle con dolci, giochi e prodotti dell'artigianato locale, vengono distribuiti i filson, collane di castagne cotte, mentre i Lodigiani rendono omaggio alle spoglie del Santo custodite nella cripta della Cattedrale.

Il Lodigiano è detto anche la "terra dai mille campanili", per la profonda religiosità che caratterizza questi luoghi, come testimoniano le numerose chiese ed abbazie che si innalzano ovunque.

Il territorio Lodigiano

Lodi è capoluogo di provincia dal 1993.

Fu fondata il 3 agosto 1158 sul Colle Eghezzone da Federico I, dopo che i Milanesi distrussero la romana Laus Pompeia, l'attuale Lodi Vecchio.

Il cuore della città è tuttora Piazza della Vittoria, esempio arioso ed elegante di platea major alto medievale, rimasta intatta nel tempo.

Nella piazza e nelle strade del centro si coglie il segreto di una vera, autentica città di provincia.

Quasi al confine con il Pavese, il territorio muta la sua piatta fisionomia e dolci colline rendono più articolato e suggestivo il paesaggio del "Borgo Insigne" di San Colombano al Lambro, culturalmente appartenente al Lodigiano, pur facendo parte amministrativamente della Provincia di Milano.



Il territorio Lodigiano

La presenza di acque fin dai tempi più antichi ha favorito l'agricoltura e tutto ciò che ne deriva.



Anche ai giorni nostri rimane una delle principali attività del territorio: la coltivazione dei campi e l'allevamento del bestiame, con le sue carni ed i tipici salumi, i "fiumi di latte" che quotidianamente vengono trasformati in formaggi unici, sia morbidi che stagionati rendono la cucina lodigiana semplice e genuina, le cui ricette, per lo più tramandate oralmente, sono legate alla terra ed ai suoi prodotti. Buona parte dei prodotti legati alla tradizione locale sono oggi garantiti dal sistema di qualità legato al marchio Lodigiano Terra Buona che ne evidenzia la tipicità e ne tutela la qualità.



**Tradizionalmente genuino.
Tipicamente lodigiano!**



Un marchio di qualità per le produzioni della nostra terra

Il marchio di qualità Lodigiano Terra Buona nasce, da un lato, dalla volontà di valorizzare e promuovere la tradizione e le eccellenze del settore agro-alimentare della provincia di Lodi e, dall'altro, dalla necessità di tutelare il benessere degli animali, l'ambiente e, più che mai, la salute dei consumatori.

Tutti i prodotti a marchio Lodigiano Terra Buona rappresentano il fiore all'occhiello della produzione che questa terra generosa può offrire al panorama italiano e mondiale: carni, latte, formaggi, salumi, cereali e tanto altro ancora.

Prodotti ricchi di sapori autentici e genuini ma soprattutto prodotti sicuri, di qualità garantita e rispettosi delle più antiche tradizioni locali di questa provincia.

CARNE SUINA e SALUMI

SALUMIFICIO BERTOLETTI

Via delle Boschine 6
Graffignana

Telefono: 0371 88846 - **Fax** 0371 203719

E-mail: salumibertoletti@libero.it



SALUMIFICIO CASTOLDI

Via Troglia 55 - Borghetto Lodigiano

Telefono: 0371 80323 - **Fax** 0371 80732

E-mail: info@salumificiocastoldi.it

AZ. AGR. LODIGIANI F.LLI

C.na Resmina Seconda - S.Stefano L.

Telefono: 0377 66347 - **Fax** 0377 66347

E-mail: resmina@alice.it

GRANONE e RASPADURA

AZ. AGR. DEDÈ ALBERTO

Fraz. Propio - Borghetto Lodigiano

Telefono: 0371 80238

Fax 0371 265884

E-mail: caseificiodede@tiscali.it



CASEIFICIO ZUCHELLI spa

Cascina Marmorina 18 - Orio Litta

Telefono: 0377 804232 - **Fax** 0377
804021

LATTE

AZ. AGR.

BARONCHELLI F.LLI

Ca' dell'Acqua

Borgo San Giovanni

Telefono: 335 8009428

Fax 0371 97394

E-mail: info@lattecrudobaronchelli.it



RISO

RISERIA MONTANARI snc

Cascina S.Geminiano, 6
Caselle Lurani

Telefono: 0371 96030

Fax 0371 225824

E-mail: riseria-montanari@libero.it



RISI ZIBRA spa

Località Mongattino - Mulazzano

Telefono: 02 9813245 - **Fax** 02 9813244

E-mail: zibra@tin.it

AZ. AGR. SANGALLI GIOVANNI

Cascina Casone - Valera Fratta

Telefono: 0371 99017 - **Fax** 0371 99017

E-mail: gianni.sangalli@libero.it

AZ. AGR. TONINELLI GIULIANO

Cascina Castagna - Pieve Fissiraga

Telefono: 0371 98058 - **Fax** 0371 230127

E-mail: info@agriturismoluna.it

ALLEVAMENTI BOVINI

Linea vacca-vitello

BIANCARDI MATTEO

Cascina Isola - Camairago

Telefono: 338 6260587

0377 700001

E-mail: agricola.biancardi@libero.it



NEGRI ANTONIO Cascina Bordona
Valera Fratta

Telefono: 339 4893825 - 0371 99034

E-mail: bordonafarm@libero.it

CASCINA LE CASCINE Terranova dei
Passerini

Telefono: 0377 833588 - 337 282658

E-mail: agriturismolecascine.it

Sito: www.agriturismolecascine.it

GLI SPACCI LTB

Azienda Agricola DEDE' ALBERTO

Località Propio Borghetto Lodigiano

Telefono: 0371 80238

E-mail: caseficedede@tiscali.it

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 14,00 alle 19,00

Azienda Agricola LODIGIANI F.lli

Cascina Resmina Seconda

Santo Stefano Lodigiano

Telefono: 0377 66347

E-mail: info@resmina.it

Apertura: venerdì e sabato dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,00

Salumificio CASTOLDI

Via Troglio 55 - Borghetto Lodigiano

Telefono: 0371 80323

E-mail: info@salumificiocastoldi.it

Apertura: dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17

Riseria MONTANARI

Cascina S.Geminiano, 6 - Caselle Lurani

Telefono: 0371 96030

E-mail: riseria-montanari@libero.it

Apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 13.30 alle 18.00 - il sabato solo la mattina

Az. Agr. BARONCHELLI F.LLI

Cascina Ca' dell'Acqua

Borgo San Giovanni

Telefono: 335 8009428

Fax 0371 97394

E-mail: info@lattecrudobaronchelli.it
www.aziendaagricolabaronchelli.com

IL LATTE



Partiamo dal presupposto che nelle stalle lodigiane ruminano circa 50.000 vacche da latte. Si tratta di una quantità notevole se rapportata alle piccole dimensioni della nostra provincia.

Le vacche laudensi sono in grado di garantire più di 400.000 tonnellate di latte, corrispondente a circa il 4% dell'intera produzione nazionale. Almeno il 30% del latte locale è classificabile come "latte d'alta qualità" e viene destinato per l'alimentazione umana.



Alcuni allevatori lodigiani conferiscono al mercato il “latte crudo”, cioè latte pronto al consumo senza aver subito alcun processo di pastorizzazione o, men che meno, sterilizzazione, che ne altererebbe irrimediabilmente le caratteristiche organolettiche così preziose.

Tutto ciò è possibile grazie ad un accurato controllo che parte dalla fase di alimentazione della mandria per arrivare alla vendita, o imbottigliato direttamente in azienda e dato alla grande distribuzione, o venduto attraverso i distributori situati presso l'azienda stessa.

Insomma, un latte sano e dal sapore d'altri tempi, per garantire un gustoso recupero della nostra tradizione locale.

IL MASCARPONE

Le origini precise di questo derivato del latte non sono note, ma la sua produzione ed il suo consumo risalgono sicuramente a diversi secoli fa. Ha l'aspetto di una crema morbida, consistente, di colore bianco-giallo chiaro, con sapore molto dolce, altamente calorica. Si tratta di un prodotto da consumare fresco.

A differenza della maggior parte dei formaggi italiani, che vengono realizzati tramite coagulazione presamica, ovvero attraverso l'aggiunta di caglio al latte, il mascarpone viene prodotto tramite la coagulazione acida della crema di latte: attraverso cioè l'aggiunta di acido acetico o citrico. Tale differente coagulazione è la causa della consistenza cremosa del mascarpone.

IL “GRANONE”

Vero e unico re dei formaggi del territorio è il “granone lodigiano”.

Appartiene alla categoria dei formaggi semigrassi, cotti, a pasta dura, a lunga maturazione ed il latte utilizzato per la sua produzione non deve essere sottoposto ad alcun tipo di trattamento termico prima della lavorazione. Il contenuto di grasso sul secco è del 25%.

Tale caratteristica gli viene dal fatto di essere ottenuto con la lavorazione di latte scremato di tre mungiture: in parole semplici, la sua tecnologia di produzione prevede che al latte venga lasciato il tempo di far affiorare la panna, che in parte viene rimossa riducendo così il tenore di grasso nel formaggio.

Molto importante è la stagionatura: si passa dalle forme di circa sei mesi che vengono solitamente utilizzate per la Raspadùra, a quelle di 18 mesi ed a quelle con una stagionatura di 24 o più mesi.

LA RASPADÙRA

Da pietanza povera a regina della tavola

In passato, quando le forme di formaggio Grana - o Granone - presentavano difetti, si eliminava con una grossa lama - ossia si “raspava” - la parte mal stagionata, per donare quei riccioli “malati” ai contadini.

In seguito, quando questo “sottoprodotto” della lavorazione del grana venne venduto - seppur a prezzo ridotto - rimase per anni un cibo per poveri.

Col tempo, si trasformò da cibo scarsamente considerato a cibo prelibato.



Ora certamente non si utilizzano forme mal riuscite, ma formaggio di ottima qualità e di prima scelta.

La Raspadura si ricava da un tipo particolare di Grana Iodigiano, di dimensioni ridotte (circa 35 kg di peso), sottoposto a breve maturazione di circa 6/8 mesi.

La forma viene divisa in due, quindi si raschiano dal cuore di ogni metà - con un'operazione che richiede abilità ed esperienza - dei sottilissimi veli di formaggio, ruotando un'apposita lama.



II PANNERONE *Presidio Slow Food*

È senza dubbio uno dei formaggi più caratteristici del Lodigiano.

Il nome Pannerone, o Panerone deve certamente le sue origini all'espressione dialettale lombarda "panera", che vuol dire panna, crema di latte.

La caratteristica che lo rende unico è l'assenza totale di qualsiasi

procedimento di salatura. Il latte vaccino crudo viene coagulato a 28-32°C in trenta minuti; quindi, si rompe la cagliata fino ad ottenere grumi della grandezza di un chicco di mais, si effettua un parziale prelievo del siero con bacinelle e, mantenendo la massa sempre in movimento, si estrae la cagliata mediante tele.

Successivamente, si procede sminuzzando manualmente la pasta, collocandola nelle fascere, dove resta 4-5 giorni ad una temperatura di 28-32°C, al fine di completare lo spurgo.

Estrate dagli stampi, le forme di pannerone vengono avvolte in carta speciale, strette da fascette di legno e così mantenute in stufatura per un'ulteriore giornata.

La maturazione prosegue mantenendo le forme a temperatura ambiente per 24-48 ore, per poi collocare definitivamente il formaggio in cella frigorifera a 4-6°C.

Complessivamente il tempo di stagionatura è di circa dieci giorni. Le forme, di circa 12-13 kg, presentano una crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino.

La pasta, bianco panna con occhiatura diffusa, è morbida e profumata; il sapore è dolce e burroso, mai piccante né troppo acidulo, con un tipico retrogusto amarognolo.

Il pannerone viene impiegato in numerose ricette, ma è soprattutto gradito e consumato al naturale.

I maestri culinari lodigiani propongono anche di servirlo accompagnato con mostarda, miele o pere cotte.

I SALUMI

Il comparto suino svolge storicamente sul territorio lodigiano un ruolo di assoluto rilievo, con un'ottima qualità della produzione unanimemente riconosciuta ma non sempre adeguatamente valorizzata.

Salami, cotechini e prosciutto cotto (il famoso giambon ludesan) rappresentano l'atto conclusivo di un processo di trasformazione svolto sul territorio e la cui origine parte dagli allevamenti lodigiani.

La produzione tipica locale, cresciuta negli ultimi anni, tra i diversi obiettivi che si pone, annovera anche quello di valorizzare con un sapiente processo di trasformazione una parte considerevole della materia prima di qualità (nel Lodigiano si allevano circa mezzo milione di suini) che nel recente passato ed in gran parte ancora oggi ha fatto e fa la fortuna delle aziende di trasformazione oltre confine.



IL RISO

Sul territorio lodigiano si coltivano circa duemila ettari di riso collocati per lo più nei dintorni del capoluogo e lungo la fascia occidentale al confine con la Provincia di Pavia.



La tradizione risicola lodigiana tuttora abbastanza rispettata prevede la coltivazione di varietà di pregio, incluso il famosissimo Carnaroli che proprio su queste terre dà il meglio di sé e diventa in assoluto il riso più ricercato ed apprezzato dagli amanti del risotto. A dispetto di rese contenute e di una non eccelsa resistenza agli agenti esterni, la tradizione per la produzione di questa pregiata varietà si è mantenuta negli anni e, ancor oggi, sfruttando la particolare vocazione del terreno, garantisce discrete quantità di prodotto dalle caratteristiche strepitose.

ALLEVAMENTI BOVINI

Linea vacca - vitello

Nel Lodigiano, a partire dalla fine del secolo scorso, si sta affermando un processo evolutivo verso tipologie di



allevamenti da carne a carattere “estensivo”, particolarmente attenti al benessere animale. Simili procedure, che si caratterizzano per la particolare attenzione al benessere degli animali, vengono definite tecnicamente con la locuzione “linea vacca vitello”.

Al di là dell’attenzione dedicata alla profilassi igienico-sanitaria e a tutte le prescrizioni rivolte al controllo dell’alimentazione per la quale sono vietati alimenti di origine animale o contenenti grassi animali, questo sistema di allevamento prevede che i vitelli nati vengano lasciati con la madre che li accudisce e li allatta almeno fino a sei mesi di età.



Durante questa fase hanno a disposizione spazi aperti con anche una piccola area dedicata a loro, in esclusiva, nella quale non è consentito l’accesso nemmeno alla madre e dove possono abituarsi all’alimentazione a base di foraggio che li attenderà dopo lo svezzamento.

In questo modo la crescita avviene in maniera più naturale ed equilibrata

con dei benefici tangibili oltre che sullo stato sanitario generale anche sulla qualità delle carni.

CARNE SUINA

L’allevamento del suino storicamente legato alla valorizzazione dei sottoprodotti della caseificazione, rappresenta oggi uno dei comparti maggiormente specializzati e di eccellenza nell’ambito del sistema rurale lodigiano.



Un esercito di mezzo milione di maiali popola gli allevamenti del territorio con un destino comune rappresentato principalmente dai banchi delle salumerie ma anche da quelli delle macellerie dove le carni mature del “suino pesante” risultano particolarmente apprezzabili per le loro elevate qualità organolettiche.

Controlli accurati fin dalla fase di alimentazione dell’animale danno la misura del livello di attenzione dedicato al processo produttivo da tutti gli attori della filiera, nella cui articolazione la perizia e l’esperienza del macellatore e del sezionatore si aggiungono a quelle dell’allevatore con esiti di assoluto prestigio.

Ci sono angoli del Lodigiano che si sottraggono ai condizionamenti imposti dalla logica della produzione, del business, del profitto.

Conservano la freschezza della natura, la magia dei colori, la delizia dei sapori.



Sono presidiati dagli agriturismi che offrono ristorazione, ospitalità, servizi confortevoli e qualificati.

Questi scorci di territorio “genuino” sono proposti alla conoscenza dei visitatori dagli agriturismi e dalle fattorie didattiche che, attraverso operatori competenti, illustrano i segreti di un’agricoltura che sta cercando un nuovo equilibrio tra produzione e ambiente, natura e qualità.



*Il Turismo come
natura insegna*





LE CASCINE di Terranova de' Passerini

L'agriturismo con il marchio

L'azienda agricola Le Cascine di Terranova de' Passerini è la sola in Provincia di Lodi a potersi fregiare del marchio Lodigiano Terra Buona che, dal 2009, certifica anche gli agriturismi, garantendo al turista il rispetto dei più elevati standard qualitativi.

All'interno dell'azienda, bovini da carne allevati secondo la linea vacca-vitello e certificati Lodigiano Terra Buona.

Dal 2003 fa parte anche del circuito regionale delle Fattorie Didattiche certificate.



AGRITURISMO LE CASCINE

Terranova dei Passerini



Telefono: 0377 833588
337 282658

E-mail: info@agriturismolecascine.it

Sito: www.agriturismolecascine.it

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: ristorazione per 60 pasti/giorno;
degustazione per 60 ospiti;
didattico-culturale.



**"Lodigiano Terra Buona
certifica anche gli agriturismi"**





CASCINA CASONE di Sangalli Giovanni

Cascina Casone - Valera Fratta

Telefono: 0371 99017 - 335 260422

E-mail: gianni.sangalli@libero.it

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: pernottamento con prima colazione per 20 ospiti.

Sito: www.cascinacasone.it

LE GUALDANE di Cerri Angelo

Cascina Gualdane - Lodi Vecchio

Telefono: 0371 752714

Apertura: tutto l'anno (venerdì, sabato e domenica)

Indirizzo: ristorazione per 30 pasti/giorno.

LUNA di Toninelli F.Ili

Cascina Luna - Marudo

Telefono: 0371 933148 - 348 3972576

E-mail: info@agriturismoluna.it

Sito: www.agriturismoluna.it

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: pernottamento per 20 ospiti; ristorazione per 80 pasti/giorno; degustazione per 20 ospiti; didattico

SAN GABRIELE "MULINAS" di Luigi Riva

Via San Gabriele-Caselle Lurani

Telefono: 0371 96046

E-mail: info@mulinas.com

Sito: www.mulinas.com

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: ristorazione per 40 pasti/giorno; culturale-ricreativo; didattico.





IL BOSCO di Patrizi Valter
Località Fornace - Graffignana
Telefono: 335 5330320
E-mail: agr.ilbosco@tiscali.it
Sito: www.agriturismoilbosco.com
Apertura: tutto l'anno
Indirizzo: ristorazione per
130 pasti/giorno.

PORCHIROLA di Gallinari
Cascina Porchirola - Graffignana
Telefono: 0371 209081
E-mail: agri.porchirola@libero.it
Apertura: tutto l'anno (tre giorni la
settimana)
Indirizzo: alloggio per 33 ospiti;
ristorazione per 70 pasti/giorno;
degustazione per 30 ospiti.

CASCINA GRAZZANELLO

di Spartaco Corvi
Cascina Grazzanello - Mairago
Telefono: 0371 487261
E-mail: grazzanello@tiscali.it
Sito: www.grazzanello.it
Apertura: tutto l'anno
Indirizzo: pernottamento per 20
ospiti in 4 alloggi indipendenti;
didattico per 60 ospiti; culturale-
ricreativo



ISOLONE di Gruppi Luigi
Cascina Isolone - San Rocco al Porto
Telefono: 0377 56005 - 346 8850143
E-mail: info@isolone.it
Sito: www.isolone.it
Apertura: tutto l'anno, venerdì,
sabato e domenica
Indirizzo: ristorazione per 60 pasti/giorno;
didattico-ricreativo.

AGRITURISMO CASCINA RISAIA

Cascina Risaia - Caselle Landi
Telefono: 335 6703582
Apertura: dall'1/3 al 30/11 (giovedì, venerdì,
sabato e domenica)
Indirizzo: ristorazione per 40 pasti/giorno.

TENUTA DEL BOSCONO

Cascina Isola - Camairago
Telefono: 0377 700001 - 338 6260587
E-mail: info@boscone.com
Sito: www.boscone.com
Apertura: tutto l'anno
Indirizzo: naturalistico-ambientale;
degustazione per 80 ospiti; ricreativo;
didattico.

AI GERALI di Postini Roberto
Località ai Gerali - Boffalora d'Adda
Telefono: 0371 604078 - 333 4957662
E-mail: aigerali@libero.it
Sito: www.aigerali.it
Apertura: tutto l'anno
Indirizzo: pernottamento per 12 ospiti.

PARCO ITTICO PARADISO di Brambilla F.lli
Villa Pompeiana - Zelo Buon Persico
Telefono: 02 9065714
E-mail: info@parcoittico.it
Sito: www.parcoittico.it
Apertura: dall'1 marzo al 30 settembre
Indirizzo: naturalistico - ambientale per 800
posti; degustazione per 80 ospiti.



ROSITA di Robbiati Vittorio

Loc. Modignano - Tavazzano

Telefono: 0371 956830 - 340 7552607**E-mail:** info@agriturismorosita.it**Sito:** www.agriturismorosita.it**Apertura:** tutto l'anno**Indirizzo:** pernottamento per 16 ospiti
(4 appartamenti completamente arredati,
di cui 1 predisposto per disabili).**VIROLO**

Tenuta Virolo - Mulazzano

Telefono: 02 989044 335 6318403**E-mail:** tenutavirolo@tiscali.it**Sito:** www.tenutavirolo.it**Apertura:** tutto l'anno**Indirizzo:** attività ricreative e culturali
per 60 ospiti.**VINERIA L'UVA RARA**

Via Statuto 53 - Sant'Angelo Lodigiano

Telefono: 338 8203497 - 333 9051224**Apertura:** tutto l'anno - agriturismo
in famiglia**Indirizzo:** ristorazione per 40 pasti/giorno;
degustazione per 40 ospiti.**BARONCHELLI F.LLI** - Cascina Ca'

dell'Acqua - Borgo San Giovanni

Telefono: 335 7735973 - 335 8009428**E-mail:** info@lattecrudobaronchelli.it**Sito:** www.aziendaagricolabaronchelli.com**Apertura:** tutto l'anno**Utenza:** tutte le fasce d'età**Attività:** visita di una moderna
azienda agricola con vacche da latte;
la via del latte dalla mungitura
all'imbottigliamento; trasformazione
del latte in formaggio; cicloturismo:
percorsi guidati, noleggio bici;
vendita dei prodotti a marchio
Lodigiano Terra Buona.**FLORALIA**

di Fabiano Oldani

Via della Marescalca 20 Lodi

Telefono: 0371 35863 - 340 4822121**E-mail:** floroldani@tiscali.it**Sito:** www.floricolturaoldani.3000.it**Apertura:** tutto l'anno**Indirizzo:** culturale e didattico - fattoria
sociale.**AGRITURISMO SAN LUCIO**

Cascina San Lucio - Lodi Vecchio

Telefono: 0371 752608**Apertura:** tutto l'anno**Indirizzo:** ristorazione per
40 pasti/giorno.

LA LAZZARA di Besozzi Giuseppe
Cascina Lazzara - Montanaso
Lombardo
Telefono: 0371 411000

MACCASTORNA di Biancardi Antonio
Via Rocca 2 - Maccastorna (LO)
Telefono: 0377 60612
E-mail: agricola.biancardi@libero.it

CASOTTONE DEI NANI
di Gendarini Giuseppe
Cascina Casottone dei Nani - Lodi
Telefono: 0371 426706

LA GERVASINA di Papetti Stefano
Cascina Gervasina - Pieve Fissiraga
Telefono: 0371 235344

LA COMELLA di Goglio Giuseppe
Cascina Comella - Lodi
Telefono: 0371 411000

LA LEPRE di Bozzini Giorgio
Cascina Canova - Valera Fratta
Telefono: 0371 99019



AFV BOSCONI C.na Isola
26823 CAMAIRAGO (LO)

AFV CA' DE RHO Ca' de Rho - Fraz. Terme
27010 MIRADOLO TERME (PV)

AFV BASTIDE C.na S. Pietro
26824 CAVENAGO D'ADDA (LO)

AFV VINZASCHINA C.na Vinzaschina
26823 CASTIGLIONE D'ADDA (LO)



AFV COMAZZO Casa di Caccia
Via Adda, 5 - 26833 COMAZZO (LO)

AFV BERTONICO "La Capannina"
26821 BERTONICO (LO)

AFV MORTONE Ca' Isola di Villa
Pompeiana
20060 ZELO BUON PERSICO (LO)

AFV ISELLA C.na Isella - Fraz. Soltarico
26824 CAVENAGO D'ADDA (LO)

AFV ZERBAGLIA c/o P.zza Caduti sul
lavoro, 2 - 26013 Crema (CR)



Cos'è una fattoria didattica?

La fattoria didattica è un'azienda agricola che ha scelto di aprire le porte al pubblico per condividere con il mondo esterno l'enorme patrimonio delle proprie conoscenze, dei propri valori e delle proprie tradizioni. Troverete operatori competenti, locali accoglienti e programmi ben strutturati.

Le fattorie didattiche lodigiane realizzano percorsi per scuole di ogni ordine e grado, ma anche le famiglie potranno trovare proposte in grado di soddisfare i propri interessi.

Denominatori comuni di tutte le attività sono un'agricoltura sostenibile, la natura, gli animali, l'ambiente e ovviamente i prodotti genuini, patrimonio di ognuno di noi e oggi spesso dimenticati.



LE CASCINE Cascina Le Cascine
Terranova dei Passerini
Telefono: 0377 833588 - 335 8074306

E-mail: info@agriturismolecascine.it

Sito: www.agriturismolecascine.it

Apertura: tutto l'anno

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: percorsi di educazione alimentare sulla filiera dei principali ingredienti della nostra alimentazione; degustazioni guidate dei prodotti del territorio, corsi di cucina, pranzi, spuntini e merende.

Tra cielo terra e carte - percorso storico con visita all'ecomuseo e all'archivio di famiglia. Possibilità di noleggio biciclette. Escursioni guidate con accompagnatore.

VIROLO

Tenuta Virolo - Mulazzano

Telefono: 335 6318403 - 02 989044

E-mail: tenutavirolo@tiscali.it

Sito: www.tenutavirolo.it

Apertura: tutto l'anno

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: il miele e la cera; caccia al tesoro nel bosco; costruiamo un erbario, l'amico albero; gli animali della fattoria.

TENUTA DEL BOSCONO

Cascina Isola - Camairago

Telefono: 0377 59384

E-mail: info@boscone.com

Sito: www.boscone.com

Apertura: da marzo a fine settembre

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: le api ed i loro prodotti
Il fiume e la sua vita, osservazione naturalistica; caccia al tesoro nella riserva naturale. Visite guidate.

GRAZZANELLO

Via Cascina Grazzanello - Mairago

Telefono: 0371 487261

E-mail: grazzanello@tiscali.it

Sito: www.grazzanello.it

Apertura: tutto l'anno, tranne il mese di agosto

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: dal campo di grano al pane;
l'arboreto, le piante da frutta e
la marmellata; l'orto e le piante officinali; il
Museo degli attrezzi e della storia contadina.

AZIENDA E. STAFFINI Podere Iseppina

Villa Igea - Lodi

Telefono: 0371 30185

E-mail: villaigeamerli@fastwebnet.it

Apertura: calendario scolastico

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: semina di cereali e ortaggi;
trasformazione del latte in formaggi molli;
laboratori di panificazione; degustazione
di prodotti da forno e di formaggi molli e
stagionati di propria produzione.

PARCO ITTICO PARADISO

Fraz. Villa Pompeiana - Zelo Buon

Persico

Telefono: 335 201682 - 02 9065714

- 02 90658704

E-mail: info@parcoittico.it

Sito: www.parcoittico.it

Apertura: dal 1 marzo al 30 settembre

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: visita guidata nell'azienda agricola
situata in gran parte nel Parco Adda Sud e
osservazione dell'ambiente fluviale.

BARONCHELLI F.LLI

Ca' dell'Acqua - Borgo San Giovanni

Telefono: 335 7735973 - 335 8009428

E-mail: info@lattecrudobaronchelli.it

Sito: www.aziendaagricolabaronchelli.com

Apertura: tutto l'anno

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: visita e descrizione dell'azienda
che munge e imbottiglia latte crudo e
pastorizzato a marchio LTB;
preparazione scheda unifeed; cagliata
singola o di gruppo;
panel test del latte (la percezione del
sapore); ruolo del latte nell'alimentazione;
degustazione prodotti LTB.



SAN GABRIELE “ MULINAS”

Via San Gabriele - Caselle Lurani

Telefono: 0371 96046

E-mail: info@mulinas.com

Sito: www.mulinas.com

Apertura: tutto l'anno, tranne il mese di agosto

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: storia e semina del riso e altri cereali; laboratori del gusto; l'acqua in agricoltura e visita alle rogge; come riconoscere gli animali dalle loro tracce; merende e pranzo su prenotazione.

AZIENDA SPERIMENTALE A. TOSI

Viale Marconi, 60 - Codogno

Telefono: 0377 32250 - 338 5699313

E-mail: itas.segreteria@agrariotosi.it

Sito: www.agrariotosi.it

Apertura: da settembre a giugno

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: scopriamo insieme la fattoria; percorso botanico attraverso l'orto e la serra; laboratori di apicoltura, caseificazione e micropropagazione; spuntini e pranzo su prenotazione.

ISOLONE di Gruppi Luigi

Via Martiri della Libertà 1

San Rocco al Porto

Telefono: 346 8850143 - 346 8854893

E-mail: info@isolone.it

Sito: www.isolone.it

Apertura: tutto l'anno

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: il buon sapore dell'orto: le stagionalità e la preparazione di un pranzo; un giorno in campagna: degustazione di prodotti di qualità, pranzi e merende.

FLORALIA

Via della Marescalca, 20 - Lodi

Telefono: 0371 35863 - 340 4822121

E-mail: floroldani@tiscali.it

Sito: www.floricolturaoldani.3000.it

Apertura: tutto l'anno

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: il ciclo biologico dei fiori e dei frutti; visita guidata alla foresta di pianura di Lodi; serra con piante d'appartamento e da giardino, dove si effettuano corsi per adulti sulla cura delle piante e sulle erbe officinali; visita a parchi o orti botanici.



TONINELLI F.LLI AZIENDA AGRICOLA

Cascina Castagna - Pieve Fissiraga

Telefono: 0371 98058 - 348 2254564

E-mail: info@agriturismoluna.it

Sito: www.agriturismoluna.it

Apertura: tutto l'anno

Utenza: tutte le fasce d'età

Attività: esperienza di contatto ed amicizia con bovini, suini, cavalli e animali da cortile. Laboratorio di cucina: fare la pasta fresca con le uova del pollaio. Visita guidata al piccolo museo agricolo.

BERTONICO

Azienda Agricola LA GALLINERA

Cascina Gallinera - S.P. 591

Telefono: 0377 85050

E-mail: cascina.gallinera@libero.it

Prodotti: carne bovina di limousine

Apertura: da martedì a sabato (14,00-18,00)

BORGHETTO LODIGIANO

DEDE ALBERTO Località Propio

Telefono: 0371 80238

E-mail: caseificiodede@tiscali.it

Prodotti: grana, burro e salumi

Apertura: dal lunedì al sabato (14,00 - 19,00)



Azienda Agricola SCAFFIDI TERESA

Frazione Pantiera, 10

Telefono: 0371 80534

Prodotti: frutta (mele, pere, pesche, prugne)

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 16,00



CAMAIRAGO

TENUTA DEL BOSCONI

Cascina Isola

Telefono: 0377 59384

Prodotti: carni bovine (Consorzio Carni DOC), ortaggi, frutta, degustazione prodotti

Apertura: da marzo ad ottobre

CASALMAIOCCO

Azienda Agricola PRINA ROBERTO

S.P. 159 S.B.

Telefono: 02 9810438

Prodotti: salumi, carne di produzione propria, formaggi

Apertura: mercoledì - giovedì - venerdì dalle 15,30 alle 19,00

CASELLE LURANI

Azienda Agricola ARIETE

di Cervelli Paolo Via Aldo Moro Strada Provinciale per Casaleto L.

Telefono: 0371 225013 - 338 2003825

Prodotti: carni fresche e/o refrigerate

Apertura: dal giovedì al sabato dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 19,30

CARENA ANGELO e Figli snc

Via Pozzo Bonella, 7

Telefono: 0371 96054

Prodotti caseari: panzerone (Presidio Slow Food), taleggio, mascarpone, crescenza, ricotta, primosale, fontal, caciotta e altro ancora.

Apertura: da lunedì a venerdì: dalle 15.30 alle 19,00 - sabato anche dalle 9,00 alle 12,30



AZIENDA AGRICOLA RIVA

Cascina San Gabriele

Telefono: 0371 96046

E-mail: info@mulinas.com

Prodotti: riso, pollame, salumi

Apertura: venerdì, sabato e domenica

CASTIRAGA VIDARDO

MOLINO PAGNANA di Colnaghi Giovanni

Luigi - Cascina Pagnana, 7

Telefono: 0371 934028 - 339 2283938

E-mail: molinopagnana@libero.it

Prodotti: uova e carne avicola

Apertura: 8,00-12,00 e 14,30-18,30; lunedì chiuso

COMAZZO

Azienda Agricola TAVERNA GIOVANNA

Località Molino Molgora

Telefono: 02 9061219

Prodotti: carne bovina di produzione propria

Apertura: sabato dalle 8,00 alle 18,00

CRESPIATICA

MOR STABILINI CARLO

S.P. Lodi-Crema

Telefono: 0371 484473

E-mail: mor-stabilini@libero.it

Prodotti: formaggi e salumi

Apertura: dal martedì al sabato (8,30-12,30 e 15,30-19,30). Lunedì (8,30-12,30)

GALGAGNANO

Azienda Agricola LA CAGNOLA

Cascina Cagnola

Telefono: 334 2949746

E-mail: lacagnola@fastwebnet.it

Prodotti: carni e salumi, freschi e stagionati

Apertura: su prenotazione telefonando al n. 334 2949746

GRAFFIGNANA

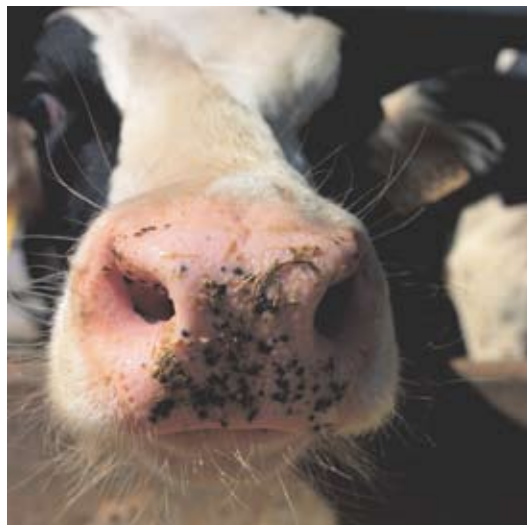
Azienda Agricola APICOLTURA

FORNAROLI - Cascina Vimagano

Telefono: 0371 88310

Prodotti: miele

Apertura: tutti i giorni dalle 17,00 alle 19,00



LODI

Azienda Agricola TRE CASCINE

dei F.lli Brambilla

Cascina Tre Cascine SP 235 Lodi-Crema

Telefono: 0371 424855

Prodotti: frutta, verdura e prodotti biologici (olio, vino, miele, marmellate e conserve di verdure)

Apertura: venerdì e sabato dalle 15,00 alle 19,00

Azienda Agricola POZZALI - Cascina

Pesalupo - strada per Boffalora d'Adda

Telefono: 0371 423161

Prodotti: formaggi

Apertura: dal martedì al sabato dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 15,30 alle 18,30

Azienda Agricola CECCHINI

LUCIANO - Via Casa S. Giuseppe
32/b S.S. 9

Telefono: 0371 30362

E-mail: info@florcecchini.com

Prodotti: piante ornamentali, bulbi, fiori in vaso e recisi.

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00

Azienda Agricola FANTONI

Via Don Minzoni (zona Faustina - Palazzetto dello Sport)

Telefono: 0371 30038

Prodotti: piante, fiori in vaso e recisi

Apertura: tutti i giorni dalle 8,30 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00 - chiuso il lunedì e la domenica pomeriggio



Azienda Agricola FLORALIA

Via Marescalca 20 tangenziale
Lodi-Piacenza

Telefono: 0371 35863

E-mail: floroldani@tiscali.it

Prodotti: piante e fiori, realizzazione giardini e addobbi floreali.

Apertura: tutti i giorni dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 19,00 - domenica pomeriggio chiuso

Floricoltura CASCINA COMELLA

Cascina Comella - V.le Milano 59

Telefono: 0371 412468

Prodotti: piante, fiori in vaso e recisi.

Apertura: tutti i giorni dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 19,30, chiuso domenica pomeriggio e il lunedì mattina

Soc. Agr. ARBOREA s.s.

Cascina Zumala

Prodotti: piante, fiori, sementi e bulbose

Apertura: tutti i giorni dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 19,00 - chiuso domenica pomeriggio

MAIRAGO

Azienda Agricola RAVIZZINI

Cascina America - Via Gibelli

Telefono: 0371 487255 - 338 3119353

E-mail: cascinaamerica@email.it

Sito: www.cascinaamerica.tk

Prodotti: produzione e vendita formaggi a pasta tenera, yogurt, ricotta.

Apertura: dal mercoledì al venerdì dalle ore 16,00 alle 19,00; sabato dalle 9 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 18.30

Azienda Agricola FASOLI

Via E. Fermi, 3 (vicino la chiesa)

Telefono: 0371 487069 - 487394

E-mail: maxfasoli@libero.it

Prodotti: miele e prodotti dell'alveare.

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 19,00

Azienda Agricola CORRU'

Cascina Primavera,

Via Fanfulla, 5 (F.ne Basiasco)

Telefono: 0371 487131

Prodotti: uova

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 7,00 alle 19,00

MERLINO

Az. Agricola BRAMBILLA F.LLI

Via IV Novembre 1 - Fr. Marzano

Telefono: 02 90659949

E-mail: brambillabio@hotmail.it

Prodotti: formaggi biologici (stracchino Frescobio e Fioritobio, Caciobio e Granbio).

Apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 16,30 - il sabato dalle 8,00 alle 13,00



MULAZZANO

Azienda Agricola VIROLO

Tenuta Virolo - Via per Lanzano

Telefono: 02 989044 - 335 6318403

E-mail: tenutavirolo@tiscali.it

Prodotti: ortofruitticoli stagionali, riso, farina di mais, miele, salumi, marmellate di produzione propria.

Apertura: sabato pomeriggio oppure previo appuntamento

Azienda Agricola MOLTENI

Vicolo Monte Santo 1

Telefono: 02 989280 - 334 3706617

Prodotti: ortaggi, frutta e salumi.

OSPEDALETTO LODIGIANO

Azienda Agricola MANDELLA s.a.s.

Cascina Mandella

Telefono: 0377 86004

Prodotti: latticini, carni e salumi

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 15,00 alle 19,00 - domenica dalle 9,00 alle 12,30

Apicoltura IL MOLINAZZO

di Rancati M. - Loc. Molinazzo

Telefono: 347 0857623

E-mail: antonio.ercoli@libero.it

Prodotti: miele

Apertura: tutti i giorni dalle 15,00 alle 19,00

OSSAGO LODIGIANO

Azienda Agricola DOLFINI GIOVANNI E ALBERTO

Cascina Bertoline S.P. 107 (da Lodi dopo Ossago Lodigiano)

Telefono: 0371 87773

Prodotti: carni bovine, suine e insaccati

Apertura: dal martedì al sabato dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 17,00 - domenica dalle 9,00 alle 12,00

SANT'ANGELO LODIGIANO

Vineria L'UVA RARA dei F.lli Molinari

Via Statuto 53

Telefono: 338 8203497 - 333 9051224

Prodotti: vino

Apertura: mercoledì e sabato dalle 8,00 alle 12,30 e dalle 14,00 alle 19,00 - domenica dalle 8,00 alle 12,30

SANTO STEFANO LODIGIANO

Azienda Agricola F.LLI LODIGIANI

Cascina Resmina Seconda

Telefono: 0377 66347

E-mail: info@resmina.it

Prodotti: insaccati - carni suine

Apertura: venerdì e sabato dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,00



TURANO LODIGIANO

Azienda Agricola MIRABELLO

Cascina Mirabello

Telefono: 0377 85272

E-mail: monellos@libero.it

Prodotti: fiori e piante annuali per giardini e orti

Apertura: tutti i giorni dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14,00 alle 19,00 - domenica dalle 9,00 alle 12,00

VILLANOVA DEL SILLARO

Società agricola S. TOMMASO

C.na S. Tommaso (S.P. Lodi/San Colombano)

Telefono: 0371 230048

E-mail: eredi.raimondi@tiscali.net

Prodotti: latticini, carni e salumi

Apertura: da martedì a sabato, dalle 8,30 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 19,00



Pasta al mascarpone

Mettere a cuocere in molta acqua salata circa 250 gr di pasta di grano duro (maltagliati).

A parte, preparare un'amalgama di 100 gr di mascarpone e un rosso d'uovo, con l'aggiunta di un poco di sale ed una buona grattugiata di noce moscata, il tutto ben sbattuto fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto.

Cotta la pasta, si versi sull'impasto una buona grattugiata di granone lodigiano.

Involtini ripieni

Si prepari un ripieno così composto: otto cucchiaini di Granone grattugiato e cinque cucchiaini di pane grattugiato; aggiungere 50 gr di salsiccia fresca ed una leggera spolverata di sale e pepe. Si impasti il tutto bagnandolo con brodo di carne tiepido sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Prendere delle fettine di lonza di maiale, ben battute ed adagiarvi sopra il ripieno ottenuto. Legare poi accuratamente gli involtini con filo refe.

Adagiarli in una pirofila, dopo aver fatto scaldare dell'olio o del burro. Nel frattempo, preparare una tazza di brodo caldo, versarvi un cucchiaino di salsa di pomodoro e mezzo cucchiaino di ripieno e versare il tutto nella pirofila, dopo aver cotto gli involtini a fuoco lento per una decina di minuti. Lasciare cuocere per circa mezz'ora a fuoco lento. Servire con polenta.

Polenta ai formaggi

Preparare una polenta con farina di mais piuttosto morbida. A parte, si

prepari il sugo: far soffriggere mezza cipolla tagliata molto sottile in 50 grammi di burro e due cucchiaini di olio; unirvi poi 300 grammi di carne di manzo tritata e lasciarla cuocere per circa un quarto d'ora. Aggiungere tre o quattro pomodori precedentemente tagliati e pelati e lasciare cuocere il tutto per un'ora aggiungendo, se opportuno, del brodo di carne.

Ottenuto il sugo, si tagli a fette la polenta ormai raffreddata e la si collochi in una teglia leggermente imburata.

Alternare strati di fette di polenta a strati di sugo; sopra l'ultimo strato di sugo, aggiungere una bella spolverata di tipo granone ed abbondante raspadūra. Si ponga in forno caldo il tutto per un quarto d'ora .

Ossibuchi al sedano

Lavare gli ossibuchi, spruzzarli con un po' di marsala e passarli nella farina bianca.

Far rosolare il burro, l'olio d'oliva, la salvia e il rosmarino.

Sistemare gli ossibuchi e lasciarli dorare a giusta fiamma.

A questo punto, versare il frullato di circa 300 gr di sedano e 50 di cipolla, il brodo, sale e pepe e cuocere a fuoco lento.

Completare eventualmente con funghi o piselli.

Lonza arrosto

Avvolgere con una fetta sottile di pancetta un unico pezzo di lonza e legarlo con dello spago.

Mettere in una padella con bordi alti dell'olio e/o del burro, con tre carote, una gamba di sedano, una cipolla, una foglia di alloro

tritati grossolanamente. Dopo un leggero soffritto, adagiarvi la lonza e, una volta rosolata, aggiungervi un bicchiere di vino bianco secco.

Avvenuta l'evaporazione, aggiungere due tazze di brodo di carne dopo che la carne è stata pepata e salata. Lasciare cuocere per circa due ore.

Terminata la cottura, lasciare raffreddare, togliere la pancetta e passarla al setaccio con le verdure. Rimettere la carne tagliata a fette nella pentola con l'inghino e cuocere il tutto per qualche minuto.

Maiale in verzata

Fare imbiondire una noce di burro e dell'olio di oliva con salvia e rosmarino, unire le costine del maiale ed un trito di sedano e cipolla; spruzzare il tutto con del vino bianco e far rosolare.



Versare del brodo preparato precedentemente e unire la verza tagliata a pezzetti, un pizzico di sale e pepe, qualche chiodo di garofano e dei salamini o un pezzetto di salsiccia legata alle estremità. È un piatto che solitamente si serve con polenta.

Trippa

Pulire e spruzzare con del vino bianco la trippa tagliata a strisce.

Lasciar sgocciolare.

Fare imbiondire nel burro e nell'olio d'oliva 100 gr di pancetta con salvia, rosmarino, basilico sale e pepe. Rosolare a fuoco lento.

Aggiungere la trippa ed infine versare il brodo con 200 gr di sedano, 200 di patate, 200 di carote e 100 di

cipolle, il tutto tagliato a tocchetti. Lasciare bollire a fuoco lento per almeno tre ore.

A parte, cuocere un po' di fagioli e, una volta scolati, unirli ad un trito di prezzemolo, basilico e aglio. Versare il tutto nella trippa e continuare la cottura per una decina di minuti. Servire con un'abbondante grattugiata di granone.

Raspadura e salame

dosi per 4 persone:

Raspadura di grana lodigiano
200 gr, salame lodigiano
200 gr, peperone verde 80 gr,
peperone rosso 80 gr, peperone giallo 80 gr,
olio extravergine d'oliva e sale



Tagliare alla julienne i tre tipi di peperone, lasciandoli separati tra loro. Condirli separatamente con poco sale e un filo d'olio extravergine. Tagliare il salame in fettine non troppo sottili. Sistemare la Raspadura al centro del piatto, coronandola, da un lato con un ventaglio di fette di salame.

Sui tre lati liberi del piatto collocare le tre qualità di peperone.

Risotto con zucca e pannerone

Ingredienti per 6 persone:

zucca tagliata a dadini 1 kg,
riso Carnaroli 500 gr,
Pannerone 300 gr, "Tipo granone"
50 gr, Burro 50 gr, Brodo vegetale, pomodoro
e cipolla per il soffritto.



Mettere a bollire la zucca per circa un'ora e mezzo nel brodo vegetale. Preparare il soffritto con la cipolla e pochissimo pomodoro e tostare il riso. Dieci minuti prima che la zucca sia cotta, buttare il riso ed il pannerone nel brodo. Cinque minuti prima che la cottura del riso sia ultimata, aggiungere il Granone ed il burro e fare mantecare.

Risotto con salsiccia e raspadura

Ingredienti per 6 persone:

riso 400 gr, salsiccia 300 gr, burro 60 gr, olio d'oliva 30 gr, vino bianco secco, salvia, basilico, cipolla, brodo.

Preparate un buon brodo mettendo nell'acqua bollente carne di manzo, cipolla, sedano, carote, sale e 3 o 4 chiodi di garofano. Fate rosolare il burro e l'olio d'oliva con la salvia, il basilico e pochissima cipolla. Aggiungere la salsiccia a pezzetti e un poco di vino bianco

Rimescolate per qualche minuto. Unite poi il riso e fatelo dorare. Versate infine il brodo e, a fiamma viva, portate il riso a giusta cottura. Anche qui, una spolverata di Granone, grattugiato o sottoforma di Raspadura, darà il tocco finale.



Risotto con fagioli al vino rosso

Ingredienti per 6 persone:

riso 400 gr, olio 30 gr, burro 50 gr, prosciutto crudo 80 gr, fagioli borlotti 300 gr, un bicchiere di vino rosso, brodo, pepe, sale, cipolla, rosmarino, erba salvia e alloro.

Mettete a rosolare nell'olio e in 50 gr di burro il riso, fatelo tostare e aggiungete il vino. A parte preparare un soffritto con del burro, poca cipolla e il prosciutto crudo tagliato a dadini.

Versate il soffritto sul riso rosolato ed aggiungere i fagioli, in precedenza cotti con le erbe aromatiche. Amalgamate il tutto, versate del brodo caldo, di manzo o di pollo, salate ed aggiungete una spolverata di pepe e di Granone grattugiato.



Spezzatino di manzo

Ingredienti per 6 persone:

carne di manzo 1 kg, pomodori 500 gr, patate 500 gr, cipolle 2, burro/olio 100 gr, sale, pepe e vino rosso fermo.

Fate soffriggere le cipolle ed unire la carne tagliata a pezzetti, dopo qualche minuto aggiungere mezzo bicchiere di vino rosso e, una volta evaporato, aggiungere i pomodori sbucciati e senza semi. Salate e pepate.

Far cuocere per circa un'ora, dopodiché aggiungere le patate tagliate a spicchi e far cuocere ancora per un'ora circa.



Lonza al latte

Lonza di maiale 1 kg, una fetta di pancetta, un litro di latte, funghi secchi, una carota, mezza cipolla e un gambo di sedano.

Un pezzo unico di lonza di maiale, del peso di un kg circa. Avvolgerlo in fettine di pancetta e legarlo con spago. In un recipiente con bordi alti, far soffriggere dell'olio e del burro con una carota, mezza cipolla ed un gambo di sedano tritati molto finemente. Lasciar cuocere a fuoco lento il soffritto, aggiungervi poi la lonza e lasciarla rosolare.

A questo punto, aggiungere un litro di latte tiepido e lasciar cuocere, sempre lentamente e a recipiente coperto, per circa due ore, rigirando di mano in mano la carne. Aggiungere alcuni funghi porcini secchi (prima ammollati) e continuare la cottura per un'altra ora.

Togliere dal recipiente la lonza e tagliarla a fette non troppo sottili, rimettendo il tutto nel recipiente stesso e lasciar cuocere per qualche minuto. Servire con contorno di purea.



DOLCI

Torta di Lodi

Mettere a bagno nell'acqua calda, per togliere la pellicina, 125 gr di mandorle e tritarle finemente.

Impastare 300 gr di farina con 170 gr di burro e altrettanti di zucchero, un rosso d'uovo ed una grattugiata di buccia di limone.

Far dorare in una padella una noce di burro ed aggiungervi le mandorle tritate e rosolarle appena.

Unirle poi all'impasto con un pizzico di bicarbonato di sodio. Mettere il tutto in una teglia e porre in forno a fuoco sostenuto per circa mezz'ora, sino a che l'impasto abbia ottenuto un bel colore dorato.

La tradizione vuole che prima di mettere al forno la torta, venga segnata a linee trasversali con la punta di una forchetta.

I mein

(Tradizione dolce del mese di novembre: si chiamavano infatti un tempo i "mein di mòrt" e si mangiavano sbriciolati nella panna)

Preparare un impasto con due etti di farina modenese, un etto di farina bianca, un tuorlo e due albumi, due etti di zucchero, mezza bustina di lievito ed un pizzico di sale, il tutto bagnato con un etto di burro appena fuso.

Ottenuto un omogeneo impasto, fare una sfoglia alta non più di un centimetro e quindi, con uno stampo del diametro di dieci centimetri, fare dei dischi che saranno posti su un foglio di carta

oleata, unta in precedenza con un po' d'olio d'oliva. Mettere al forno a temperatura di 200 gradi per circa mezz'ora e toglierli dal forno non appena la pasta indorerà.

Caulat

(Dolce tradizionale e sostanzioso delle nostre campagne)

Lavorare quattro rossi d'uovo e quattro cucchiaini di zucchero, aggiungendovi alla fine sei cucchiaini di latte amaro e mezzo litro di panna.

Mescolare vivacemente a fuoco molto lento dopo avervi aggiunto una foglia di alloro. Togliere dal fuoco prima che si alzi il bollore e mescolare continuamente.

Versare in coppette che saranno poi poste in frigorifero. Servire non troppo freddo.

Torta nostrana

Prendere un chilo di pane di granoturco e tritarlo finemente; aggiungervi 250 grammi di zucchero.

Ungere sia sul fondo che sui lati una teglia con un po' di burro e versarvi metà del pane tritato: su questi stendere a pezzetti 150 grammi di burro ed un chilogrammo di mele renette sbucciate e tagliate sottili.

Si ricopra il tutto con il rimanente pane grattugiato e adagiarvi altri 100 gr di burro a pezzettini. Mettere la teglia in forno caldo a 150 gr e lasciare cuocere per almeno due ore.

"Stracchino" gelato

Sbucciare e tritare finemente 100 gr di mandorle; tostarle poi con circa 20 gr di burro.

Mettere mezzo litro di panna in un recipiente ed aggiungere, mescolando lentamente, 120 gr di zucchero, le mandorle ed un etto di cioccolato fondente tagliato a pezzettini.

Foderare uno stampo e versarvi il tutto. Servire dopo averlo raffreddato in frigorifero.

La "Bertuldina"

Preparare una pasta morbida con 200 grammi di farina gialla, 200 di farina bianca, 200 di zucchero, due uova: il tutto bagnato con 150 gr di burro sciolto a bagno maria ed un quarto di latte tiepido.

Ottenuta la pasta, aggiungere un pizzico di sale ed una bustina di lievito. Mescolare in modo uniforme evitando il crearsi di eventuali grumi.

Mettere il tutto in una teglia e porre in forno già caldo, procedendo con una temperatura di circa 175 gradi per 50 minuti.

Crema lodigiana

Ingredienti per 6 persone:

mascarpone 200 gr, zucchero 200 gr, tuorli d'uovo 3, albumi d'uovo 2, rum, 30 cl.



Montare i tuorli con lo zucchero sino a renderli bianchi. Unire il mascarpone e sbattere ancora bene. Aggiungere il rum e, alla fine, delicatamente perché non si smontino, incorporarvi gli albumi montati a neve.

Versare la crema in tazzine da caffè, lasciarla raffreddare in frigorifero per alcune ore prima di servire.

Accompagnare con biscotti secchi o con pezzetti di tortionata.

IL Biscotto di Codogno

Il Biscotto di Codogno è il 'dolce' lodigiano che sembra vantare la più antica registrazione del marchio d'impresa e dunque una propria produzione tipica.

L'offelliere Angelo Cornali nel 1880 acquista uno stabile a Codogno e, tre anni dopo l'apertura del negozio, inizia a produrre il proprio biscotto con il marchio di fabbrica inciso a mezzo di un vecchio stampo ovale.

Il biscotto di Codogno, dalla pasta friabile e la forma allungata, è prodotto in maniera artigianale con farina di frumento, zucchero, burro, margarina vegetale, fecola, uova, amido, cocco, vanillina e lievitanti.

Confezionato e sigillato ha una conservabilità di un anno.

Avendo tutti i requisiti per essere considerato un pasticcino, il suo consumo ideale è alla fine del pasto, accompagnato da un vino dolce, passito, moscato o malvasia, in orario pomeridiano, gustato col tè, oppure servito con la crema lodigiana al mascarpone.

Gli Amaretti di Sant'Angelo

Gli amaretti barasini, sin dall'800, erano portati nelle fiere campionarie italiane e internazionali e venivano spediti regolarmente oltre oceano alla suore americane di Madre Francesca Cabrini, santangiolina di nascita, patrona degli emigranti.

E ancora oggi gli amaretti vengono portati in omaggio dai lodigiani in giro per il mondo.

Le armelline, mandorle amare di albicocca che provengono dal Medio oriente, in particolare da Damasco, in Siria, sono l'ingrediente principale degli amaretti insieme allo

zucchero: le ricette si differenziano poi nella composizione degli aromi naturali. Gli amaretti di Sant'Angelo vengono oggi preparati con il cacao amaro.

Chi li produce, raccomanda che gli amaretti siano incartati a mano e non imbustati sotto vuoto: solo la produzione artigianale infatti garantisce la qualità del prodotto perché in fase d'incarto si procede ad una rigorosa selezione.

La cotognata

La cotognata, marmellata in cubetti ricoperti di zucchero, deve il suo nome alle mele cotogne ed è il dolce tipico delle zone di produzione del frutto.

Un tempo le mele cotogne rappresentavano la coltivazione più importante della zona e proprio da quel frutto Codogno ha preso il nome.

Frutto non certo buono da mangiare crudo, ma ideale per fare una marmellata dal gusto dolce, ma non troppo, dall'aspetto solido e compatto. Il melo cotogno è una pianta originaria dell'Asia minore, con grandi fiori bianco rosei e i frutti contenenti una polpa aspra ma molto profumata. La tradizione popolare vuole che già gli antichi Greci ne conoscessero i suoi pregi tanto da considerarlo un pegno d'amore.

La torta di Casale

La Torta di Casale, la cui origine si perde nella notte dei tempi, è sicuramente una torta nata come 'arte povera', fatta in casa. La ricetta è molto semplice. Tre gli ingredienti regolati da precise proporzioni: il quantitativo di burro deve essere la metà rispetto alla

farina; il quantitativo di zucchero, la metà del burro.

L'abilità sta nel riuscire ad impastare tutto con la forza delle mani, senza utilizzare uova o altri elementi che servono per legare.

La torta viene poi guarnita con mele o pere. Il dolce, secondo tradizione, viene prodotto in grande quantità nelle case in occasione della sagra di San Bartolomeo, il 24 agosto.

L'usanza vuole che vengano preparati molti impasti per essere poi conservati e gustati, ricoperti di mandorle, una settimana dopo, per la sagra dei Cappuccini.



La collina di San Colombano

Quasi al confine con il Pavese, il territorio muta la sua piatta fisionomia e dolci colline rendono più articolato e suggestivo il paesaggio del “Borgo Insigne” di San Colombano al Lambro, culturalmente e geograficamente appartenente al Lodigiano, pur facendo parte amministrativamente della Provincia di Milano.



Testimonianze dell'esistenza della località di San Colombano si hanno già prima dell'anno 1000 d.C., quando la popolazione del borgo denominato allora Mombrione si insediò sul lato nord dei colli. Divenuto possesso dei Milanesi, il luogo fu sempre conteso per la posizione strategica: ambiti erano infatti i pedaggi e le attività legate alla navigazione sul Lambro, che ne lambisce i colli.

Nel 1158 Federico Barbarossa, conscio dell'importanza dell'ubicazione del borgo in cima alla collina, ricostruì il castello e l'abitato precedentemente distrutti.

Seguì il periodo prospero delle Signorie Milanesi e nel 1353 Francesco Petrarca fu ospitato nel castello di Giovanni Visconti.

I vini di San Colombano

Il vino e la vite hanno segnato la cultura e la storia dei paesi collinari, un legame che nasce lontano nei tempi, riconosciuto dalla qualità del vino prodotto, frutto della vocazionalità del territorio.

Se curiosi sono i vini prodotti sulla collina di San Colombano, proprio per la particolarità della zona di produzione, non è da meno l'origine del nome del paese collinare più grande e della viticoltura stessa.

Entrambi pare siano dovuti al frate irlandese Colombano, successivamente elevato al rango di Santo dalla Chiesa per la meritoria opera di evangelizzazione compiuta.



I vini di San Colombano

Non si sa in che modo la viticoltura abbia aiutato l'evangelizzazione o viceversa - ma è bello pensare che una Doc abbia una così nobile origine.

È comunque verosimile che la coltivazione della vite si sia diffusa in questi luoghi e proprio in quell'epoca grazie all'opera dei monaci seguaci del frate irlandese, legati alla coltivazione della vite da esigenze di culto e guidati dalla conoscenza delle opere di agronomia dei classici, che gli amanuensi dell'ordine ricopiavano su pergamene.



Dei vitigni coltivati fino al secolo scorso, prima della ricostruzione dopo il flagello della fillossera, menzionati in citazioni storiche, sono rimasti Croatina, Barbera,

I vini di San Colombano

Malvasia e Verdea, quest'ultima conosciuta come "l'uva d'oro". La Collina del "San Colombano" Doc ha una tradizione di uve rosse, che si mantiene anche oggi. Croatina, Barbera e Uva Rara sono le uve rosse più coltivate; sono in estinzione Ancellotta, Freisa, Dolcetto e Malbec mentre da qualche decennio con ottimi risultati sono iniziate le coltivazioni di Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot.



Fino a cinquant'anni fa le uve bianche coltivate erano soprattutto uve da mensa, da raccogliere in cassette per essere destinate alle tavole dei milanesi e dei lodigiani.

La Verdea è il vitigno a bacca bianca di tradizione più lunga; vanta infatti oltre un millennio di storia. Produce un'uva fragrante dalla buccia resistente facilmente conservabile, fino all'appassimento. Per il viticoltore della nostra zona è tradizione conservare qualche grappolo di uva Verdea da consumare durante il pranzo di Natale, in segno di gratitudine e di buon auspicio.

La coltivazione delle uve bianche si è estesa al Riesling Italo e Renano e da qualche decennio, al Pinot Bianco e Nero, allo Chardonnay.

Vitigni migliorativi, nobili, che vinificati in purezza stanno dando degli ottimi risultati, segno della vocazionalità del territorio e della professionalità dei produttori.

Il Parco Tecnologico Padano (PTP) è il motore del Cluster di innovazione di Lodi, che raccoglie le principali istituzioni del territorio attive nel settore agro-biotecnologico.



Il Parco dispone inoltre di un incubatore di impresa, Alimenta, e di un Centro Ricerche e Studi Agroalimentari (CeRSA), con lo scopo di svolgere ricerche genomiche innovative per ottenere cibo più sano, sicuro e sufficiente.



- 1 Facoltà di Medicina Veterinaria
Ospedale Veterinario
- 2 Facoltà di Medicina Veterinaria
Centro Zootecnico didattico
Sperimentale
- 3 Casa dell'agricoltura
- 4 Facoltà di Medicina Veterinaria
- 5 Centro per la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico nel campo Zootecnico ed Agroalimentare
- 6 Centro di Ricerca Multidisciplinare
- 7 I.S.U. Istituto per i Servizi Universitari
- 8 Facoltà di Agraria
Dipartimenti agro-biotecnologici
- 9 Istituto Zooprofilattico Sperimentale



Provincia di Lodi
Dipartimento Agricoltura e Ambiente Rurale
Via Haussmann 7/a - Lodi

www.provincia.lodi.it
www.lodigianoterrabuona.it



Foto di Tony Matijas
e Antonio Mazza

Stampato da
cerrieservida.com