

# Biscotti di Codogno

**SCHEDA TECNICA:** 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.

**RIFERIMENTI STORICI:** Il Biscotto di Codogno viene ideato dall'offelliere Angelo Cornali nel 1883, che nel 1913 ottiene la croce di benemerito del lavoro e i suoi concittadini lo soprannominano "Bella testa" per la fervida creatività: Cornali porta il biscotto lodigiano in giro per le fiere campionarie d'Italia e d'Europa, ottenendo molte di quelle medaglie che risultano raffigurate sulle confezioni di metallo o di cartone che ancor oggi si trovano sugli scaffali dell'esposizione della pasticceria di via Roma. A fine '800 il figlio Mario decide di caratterizzare il biscotto ricoprendolo con il cocco. La tradizione continua grazie al figlio Giuseppe e, oggi, ai pronipoti Carlo, Luigi e Luciano.

**ABBINAMENTI:** Il suo consumo ideale è alla fine del pasto, accompagnato da un vino dolce, passito, moscato o malvasia; in orario pomeridiano, gustato col the, oppure servito con la crema lodigiana al mascarpone.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tipica della città di Codogno, in provincia di Lodi.

**STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO:** Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.