

Mela Cotogna

SCHEDA TECNICA: Un tempo le mele cotogne rappresentavano la coltivazione più importante della zona e proprio da quel frutto, la città di Codogno ha preso il nome. Il cotogno, con una lupa, è il simbolo della città stessa. Frutto non certo buono da mangiare a crudo, ma ideale per farne la marmellata. La “Cotognata” è squisita, dal gusto dolce, ma non troppo, e dall’aspetto solido e compatto.

RIFERIMENTI STORICI: Il melo cotogno è una pianta originaria dell’Asia minore, con foglie ovali, grandi fiori bianco rosei, il frutto contiene una polpa aspra ma assai profumata. La tradizione popolare vuole che già gli antichi Greci ne conoscessero i suoi pregi tanto da considerarlo un pegno d’amore. Il frutto posto in un cassetto di biancheria ne conferisce un profumo di fragranza e freschezza.

ABBINAMENTI: Vale la pena degustare la “Cotognata” in cubetti zuccherati o in blocco da spizzicare ad esempio con la lodigiana “Raspadùra”.

ZONA DI PRODUZIONE: Prodotta in tutta la provincia di Lodi

STRADE DEL GUSTO DIRIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.