



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



« ... VEGGONSI 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
FRESCHERBETTE PER LA GRANDE
ABBONDANZA DELLE ACQUE
CON LE QUALI SONO IRRIGATI
TUTTI QUESTI PAESI, COSICCHÉ DA
OGNI LATO VEGGONSI CORRERE
LE CHIARE ACQUE, PER GLI IDONEI
CONDOTTI IN
TAL MANIERA, CHE IN ALCUNI
LUOGHI VEDONSI 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
• Territorio, Ambiente, Tradizioni	Pag. 2-23
• Il marchio LTB	Pag. 24-25
• Le aziende LTB	Pag. 26-28
• I nostri prodotti	Pag. 29-37
• Il turismo Rurale nel Lodigiano	Pag. 38-39
• Gli agriturismi con il marchio	Pag. 40-45
• Gli agriturismi	Pag. 46-53
• Le fattorie didattiche	Pag. 54-59
• Gli spacci agricoli LTB	Pag. 60-69
• Le ricette della tradizione	Pag. 70-81
• La foresta di pianura di Lodi	Pag. 82-83
• La collina di San Colombano	Pag. 84
• I vini di San Colombano	Pag. 85-87
• Il Parco Tecnologico Padano	Pag. 88-89

“Territorio, ambiente, 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**



L'UOMO, IL TERRITORIO, L'AGRICOLTURA.

Il Lodigiano si identifica in quella porzione di Pianura Padana lombarda che si distende tra i fiumi Lambro, Adda e Po mentre, a nord, è indicativamente delimitato dal canale della Muzza-Addetta. Gli unici rilievi che si stagliano sul piatto orizzonte sono le modeste colline comprese tra i territori di Graffignana, San Colombano al Lambro (MI) e Miradolo Terme (PV).



Su un lembo territoriale in cui le acque hanno, per lungo tempo, insidiato la terra stessa, si è faticosamente ma inarrestabilmente sviluppato nei secoli il lungo cammino dell'uomo, dando luogo alla completa colonizzazione di questa porzione di pianura. Sicuramente i primi uomini che transitarono da queste parti furono cacciatori-pescatori-raccoglitori che, seguendo il corso dei fiumi e delle paludi, vi giunsero alla ricerca di cibo. Attorno all'VIII secolo a.C. fecero la loro comparsa popolazioni celtiche dal nord Europa.

Si deve a loro l'adozione di alcune primitive pratiche che testimoniano l'affermarsi di un'agricoltura strutturata: l'introduzione dell'aratro simmetrico, del carro a quattro ruote, della coltivazione del miglio (da cui sicuramente ricavavano la birra) e della coltivazione del lino.

Attorno al VI e V secolo a.C. le popolazioni Etrusche risalarono dalle terre dell'Italia Centrale e qui vissero con le genti già insediate, introducendo la coltivazione del farro, forse del panico e di altri cereali minori. Un paio di secoli dopo i territori lodigiani divennero meta di ripetute e durevoli spedizioni delle truppe romane, che andavano espandendo la loro pressante colonizzazione sulla Pianura Padana.

Attorno al 196 a.C. le ultime tribù dei Galli Boj, stanziatesi in precedenza nelle fertili terre lodigiane, vennero incluse nei possedimenti ormai di completa dominazione romana.

Iniziò così un intenso processo di colonizzazione del territorio, secondo regole dettate dall'imperante cultura latina. Per far fronte alla crescente presenza umana, sempre più ampie porzioni di terreno vennero adibite alla coltivazione. Si coltivavano diversi cereali tra cui il farro, la segale, l'avena, il panico, il miglio. Venne ripresa anche la coltivazione del lino.

L'agricoltura ricevette un grande impulso, favorito dalla costruzione di un'efficiente rete di comunicazione che i Romani seppero tracciare sui territori di loro dominazione con estrema perizia, forse più per motivazioni militari che per ragioni economiche. Le strade permisero l'allargamento dei mercati, lo scambio delle merci e dei prodotti, creando così le condizioni per l'intensificazione delle coltivazioni ed allevamenti.

Il regime fondiario dell'epoca tardo romana, basato sulla ripartizione del territorio in terre

padronali e terre tributarie, contribuì a creare la cosiddetta “economia curtense” che ruotava intorno ad una “curtis”, ossia una struttura economica e territoriale tendenzialmente chiusa ed autosufficiente, che assolveva all'intero ciclo della produzione e dello scambio, determinando, così, la crisi dei commerci ed il peggioramento delle condizioni dell'agricoltura, per il venir meno dei rigeneranti stimoli esterni. Fu il sopraggiungere di nuovi popoli dominanti che, cambiando i governi ed i sistemi sociali, fornì nuova linfa alla ripresa agricola. Il vecchio ordinamento “curtense” venne superato dai nuovi rapporti produttivi ed economici. All'epoca delle signorie, il signore dominante rinunciò a condurre la “pars dominica”, ossia quella parte di territorio in sua diretta disponibilità, trovando più redditizio smembrarla in tante parti da assegnare a coloni che lavoravano autonomamente con contratti di mezzadria. Attorno alle ville fortificate sorsero gradatamente i villaggi, residenza di artigiani e contadini che costituirono il tessuto urbanistico da cui prese avvio una complessa società agricola ed artigianale. Si svilupparono gli opifici per la macinazione del grano che utilizzavano vantaggiosamente l'energia meccanica tratta dal movimento dell'acqua ed in parte dal vento.

Furono però gli ordini monastici che dettero uno straordinario impulso innovatore all'agricoltura lodigiana.

I monaci Benedettini, propulsori di un cambiamento in nome della regola “ora et labora” furono i primi capaci di organizzare sul territorio importanti lavori di bonifica, mettendo a disposizione ingenti risorse umane ed economiche. Ma, più di loro, furono gli ordini monastici che si insediarono

successivamente a dare una svolta epocale all'agricoltura, al territorio ed alla società. In modo particolare si deve dare merito ai Cistercensi, che misero mano a grandi opere di bonifica e di messa a coltura di ampie distese territoriali, sino a quel tempo marginali, favoriti da concessioni regie ed imperiali. Appunto in seguito ad una concessione imperiale i Lodigiani, dal 1220, dettero avvio alla costruzione del canale Muzza, una grandiosa opera di scavo e sistemazione di vecchi cavi, posta in essere per far giungere una parte dell'acqua dell'Adda, prelevata sopra Cassano d'Adda, alle terre laudensi.



La copiosa disponibilità d'acqua irrigua e la crescita demografica determinarono spinte verso nuove coltivazioni ed allevamenti intensivi, ponendo le premesse di un nuovo sviluppo agronomico a carattere capitalistico a cui contribuirà in maniera determinante una nuova classe borghese, desiderosa di acquisire prestigio sociale e finanziario attraverso il possesso e la gestione di terre agricole, contrapponendosi alla vecchia classe nobiliare. Nacquero nuovi insediamenti rurali, mentre altri si svilupparono e si strutturarono

con nuovi edifici, meglio rispondenti alle articolate esigenze di un'agricoltura più produttiva e fortemente integrata con i processi di trasformazione dei prodotti direttamente eseguiti in azienda.

L'organizzazione produttiva iniziò a beneficiare dell'accresciuta disponibilità di terreno irriguo, da cui si traevano maggiori quantità di foraggi che rendevano possibile l'allevamento di un numero più elevato di capi bovini, a loro volta produttori di una maggiore quantità di latte. Questa ingente massa di latte veniva normalmente trasformata in burro e formaggio, direttamente nei caseifici aziendali, perpetrando nel tempo, sotto la stessa direzione, un ciclo produttivo integrato efficiente e redditizio.

In dissonanza con l'organizzazione zootecnica in fase di consolidamento, la famiglia Trivulzio impose anche nel Lodigiano la coltivazione del riso sui vasti possedimenti di sua proprietà tanto che, nel 1530, la risicoltura venne annoverata tra i prodotti agricoli più importanti dello Stato di Milano. Successivamente alla diffusione della risicoltura si affermò la coltivazione del mais, prima timidamente poi in misura più significativa. Contemporaneamente si svilupparono ulteriormente anche la produzione del lino e, seppure in misura minore, della canapa. Questi prodotti, in precedenza destinati solo al diretto soddisfacimento dei bisogni locali, divennero merce di scambio su mercati più ampi.

Parallelamente prese forza anche il mercato serico, basato sull'allevamento del baco da seta che nel Lodigiano, pur non raggiungendo l'intensità produttiva dei vicini territori brianzoli, assunse una sua discreta importanza economica.

Tra il XVI ed il XVIII secolo nei magazzini di stagionatura di Parma e Piacenza affluivano notevoli quantità di formaggi prodotti nelle "casere" del Lodigiano.

Durante il dominio spagnolo (1535-1714) la proprietà terriera venne concentrata nelle mani dell'aristocrazia e degli Enti Ecclesiastici. In quel periodo la concentrazione della proprietà fondiaria in capo a pochi proprietari, spesso interessati solo a cavarne una rendita lucrosa, ma poco attenti alle necessità proprie della conduzione rurale, contribuì ad affievolire lo spirito d'intraprendenza che animava la classe imprenditoriale agricola, sottraendo risorse agli investimenti produttivi e margini di manovra ai fittavoli. Ogni capacità di miglioramento dei processi agricoli ed ogni volontà di investimento di nuovi capitali nella campagna trovarono un limite nei vasti patrimoni terrieri inalienabili che potevano solo crescere e mai diminuire.



Durante il XVIII secolo un rinnovato interesse delle classi agiate per il mondo rurale si manifestò attraverso la costruzione di grandi ville signorili con ampi giardini "all'italiana" presso i possedimenti di campagna.



In realtà le ville erano intese principalmente quali luoghi di svago e villeggiatura lontani dalla frenetica vita di città, aperti alla bellezza e alla quiete della campagna.

Tuttavia la loro comparsa coincise con il cambiamento di dominazione politica che passò dagli Spagnoli agli Austriaci, a cui si associò la liberazione di energie che assicurarono nuovi straordinari impulsi a favore dell'economia agricola. Attorno alle ville signorili si andò riorganizzando una moderna azienda agricola, articolata in costruzioni, apparati e spazi atti a gestire flussi produttivi più sostenuti e complessi, che nel loro insieme sfoceranno in quel modello architettonico-funzionale denominato "grande cascina lodigiana".

Al vertice del modello dominava la figura dell'affittuario che stipulava contratti di lavoro con una larga schiera di operatori rurali, suddivisi tra salariati agricoli e braccianti avventizi. Si trattava di lavoratori che assumevano l'obbligo della residenza in cascina, ossia sul posto di lavoro, e ricevevano

compensi (parte in denaro e parte in natura) commisurati al livello d'inquadramento professionale, definito entro una vastissima gamma di professioni, talvolta molto particolari, che andavano a sostanziare il variegato universo di una cascina. Il ciclo produttivo delle grandi cascine lodigiane integrava attività agricole, zootecniche e processi di trasformazione delle materie prime. Le filiere produttive partivano dalla coltivazione dei foraggi e dei cereali che trovavano impiego nell'alimentazione dei bovini il cui latte, presso i casoni aziendali, veniva trasformato in burro e formaggi, mentre lo scarto di lavorazione, ossia il siero, veniva impiegato per l'alimentazione dei suini, parte dei quali veniva avviata al mercato, il resto veniva direttamente macellato in cascina ove, trasformato in insaccati, provvedeva alle necessità alimentari dei residenti. Nulla era disperso e tutto veniva ridistribuito in un complesso di attività che rendevano estremamente moderna ed efficiente l'economia della cascina. Tra il 1816 ed il 1844 la produzione di formaggio grana, nel Lodigiano, triplicò, raggiungendo le 14.000 tonnellate complessive. Alla produzione di grana si associava una parallela abbondante produzione di burro. L'ampia disponibilità di prodotti caseari esorbitò nel corso del XIX secolo la richiesta locale, tanto da consentire un florido commercio d'esportazione indirizzato in prima istanza verso i piccoli stati italiani pre-unitari e successivamente anche verso alcuni importanti mercati d'Oltralpe.

L'unità d'Italia consolidò definitivamente i rapporti economici che il sistema rurale lodigiano aveva instaurato sia con i mercati nazionali che con quelli stranieri, grazie ad una grande potenzialità produttiva ed una riconosciuta qualità dei prodotti.

VITA IN CAMPAGNA

Uomo, agricoltura e Lodigiano sono stati una sintesi perfetta che ha influenzato la storia della Pianura Padana lungo i secoli ed ha rappresentato un punto di riferimento a cui si è ispirato lo sviluppo rurale di una parte significativa dell'Europa occidentale. All'alba del Novecento il paesaggio rurale lodigiano si presentava preciso e curato come un artistico mosaico, con la sua rete irrigatoria, i suoi campi verdeggianti, l'alternarsi delle coltivazioni, la presenza delle cascine costituite da una varietà e pluralità di edifici adibiti ai vari usi: deposito, allevamento, trasformazione dei prodotti, abitazione.

La tipica cascina lodigiana aveva una struttura architettonica a base quadrangolare ed era composta da un alternarsi di edifici e spazi aperti disposti in successione, secondo un disegno costruttivo che valorizzasse il centro dell'insediamento rurale: l'aia o corte principale.

Su di essa si affacciavano la casa padronale (ossia l'abitazione dell'imprenditore agricolo, fittabile o proprietario), la stalla delle bovine da latte, la stalla per gli animali da traino, il granaio, il caseificio.

In posizione più periferica si aprivano la corte dei salariati (i cosiddetti contadini obbligati), con le loro abitazioni a schiera ed i rustici di pertinenza, i servizi comuni (forno, lavanderia, pozzo, ecc.), le strutture per il ricovero dei carriaggi e degli attrezzi, i laboratori per il falegname-carradore, il fabbro-maniscalco, il sellaio, le porcilaie per l'allevamento dei suini, la ghiacciaia, talvolta l'oratorio, altre volte un mulino funzionante a forza idrica.

Si presentava come un insediamento fortemente diversificato nelle proprie

strutture, per certi versi assimilabile ad un villaggio, idoneo a consentire processi produttivi strettamente integrati, tali da richiamare il moderno concetto di filiera produttiva agroalimentare, con la particolarità che allora le filiere si completavano interamente entro il quadrilatero della cascina.

Il caso più emblematico di filiera gestita in loco, a cui già si è fatto cenno in precedenza, era quello che vedeva al centro la vacca.

Esso prendeva avvio dai campi da cui si ricavano i foraggi e con questi si alimentavano le bovine da latte. Attraverso la loro mungitura si otteneva latte che veniva trasformato nel caseificio aziendale, al fine di ottenere formaggi e burro. Lo scarto della lavorazione del latte, il siero, serviva all'alimentazione dei suini, che a loro volta fornivano carne per essere lavorata ed insaccata. Parte di questa carne trovava una diretta utilizzazione in azienda a beneficio delle famiglie rurali che ivi risiedevano.

Un altro esempio di filiera, seppure più corta, che poteva instaurarsi in una cascina provvista di mulino riguardava i cereali. Poiché parte del terreno in dotazione alle aziende era coltivato a cereali tra cui grani a diretto utilizzo alimentare, questi ultimi, macinati al mulino, davano esito a farine, parte delle quali, direttamente utilizzate in cascina, finivano sulle tavole dei contadini sotto forma di pagnotte o, più spesso, di polenta.

Il regime alimentare degli abitanti delle cascine seguiva un andamento stagionale. Negli orti si coltivavano verdure e le piante da frutto davano i loro prodotti colti a maturazione. A tutto questo si aggiungeva: la pesca nei canali, la cattura delle rane e delle lumache, la raccolta di funghi e frutti spontanei,

nonché l'allevamento delle api per la produzione del miele. Sulle pendici delle colline "banine" (ma in tempi non tanto lontani, anche sugli spalti dei fiumi) era praticata la coltivazione della vite, dalla cui lavorazione era ottenuto il vino.



La lavorazione del latte: formaggi e burro

Le bovine da latte erano senza dubbio il centro nevralgico del ciclo produttivo dell'intera cascina lodigiana.

La cura e l'attenzione di cui erano destinatari questi animali, a cui provvedeva una "corte" di operatori, disciplinati entro un articolato e rigido mansionario di attività, testimoniano l'importanza della produzione lattiera.

Il latte prodotto, se lavorato in cascina, subiva trattamenti e procedimenti differenti a seconda del formaggio al quale era destinato.

Tipica e caratteristica era la procedura adottata per produrre il grana. Dopo la mungitura diurna, normalmente praticata nel primo pomeriggio, il latte ottenuto era portato al caseificio

aziendale denominato "casone" e qui versato in ampie bacinelle di rame affinché durante la notte "riposasse" lasciando affiorare la panna, che si disponeva in uno strato sottile. Il latte della mungitura notturna, invece, non subiva alcun riposo ma era versato direttamente nella caldaia, pronto per la caseificazione. Ad esso, prima di dare corso alla cagliata, si aggiungeva il latte "riposato" durante la notte debitamente "spannato". La panna di spannatura a cui si aggiungeva, quando la stagione lo consentiva, un bel pezzetto di ghiaccio, veniva versata nella zangola, dove, per aggregazione, si trasformava in burro, mentre il latte versato nelle caldaie veniva lavorato per ottenere principalmente il formaggio grana.

Nei caseifici aziendali tra fine Ottocento ed inizio Novecento si produceva il Grana Lodigiano (detto Granone, con la lacrima) che, prima del consumo, poteva stagionare sulle scalere per ben 48 mesi. Appartengono alla tradizione casearia lodigiana anche altri tipi di formaggio. Tra quelli a pasta filante si ricordano i caci ed i provoloni prodotti nelle caratteristiche forme a cilindro, pera o caciocavallo, che venivano offerti al mercato sia nella versione dolce che piccante. Tra i formaggi a stagionatura più breve veniva prodotto lo Stracchino nelle sue tipologie Bianco, Crescenza e "Vecchio".

Anche il Gorgonzola godeva di una certa popolarità presso i casoni lodigiani, talvolta nella versione morbido, erborinato dolce, in altri casi nel gusto "pannoso" e tipo "malghese", forte, erborinato, piccante.

Tipico dell'areale lodigiano era, inoltre, il Pannerone col suo caratteristico retrogusto amarognolo.

Altri prodotti tradizionali dell'arte casearia

locale sono il Mascarpone, caratteristico formaggio morbido, invernale e la Mascherpa, ossia la ricotta.

Merita, infine, una breve annotazione la Raspadūra, di consolidata tradizione lodigiana. La Raspadūra non rappresenta un formaggio a se stante ma costituisce l'esito di un particolare e curioso sistema di somministrazione al consumo del formaggio grana "giovane", per l'occasione sfogliato a velo con un particolare attrezzo tradizionalmente denominato giustappunto "raspa".

L'origine di questo prodotto tradizionale si perde nel tempo tra mito e realtà. In un tempo in cui le conoscenze scientifiche dei processi microbiologici e biochimici erano alquanto scarse ci si affidava, per la produzione del formaggio, all'esperienza e alla tradizione dei casari. Non sempre il formaggio "riusciva" secondo le aspettative.

Nel caso del formaggio grana, il cui decorso di stagionatura durava anni, non era insolita la circostanza in cui, dopo pochi mesi di maturazione, la forma iniziasse un processo di inusuale rigonfiamento rendendola non più commerciabile come prodotto finito.

Allora si provvedeva con una lama metallica a raschiare la forma, ottenendo sfoglie sottili, di sapore e gusto delicato, apprezzabili alpalato ed apprezzate dai consumatori.

Nacque in questo modo la Raspadūra, certo tra i prodotti caseari più singolari, vera originalità del Lodigiano.

Oggi, diversamente dal passato, la Raspadūra non rappresenta più un prodotto "di ripiego", ma si ottiene da forme di grana d'ottima qualità, sfogliate secondo tradizione dopo pochi mesi di stagionatura.

L'allevamento dei suini: le carni fresche e insaccate

Entro il perimetro della cascina, nei pressi del caseificio, sorgevano le porcilaie, classici edifici allungati con il tetto a doppia falda. I suini erano alimentati con il siero di risulta della lavorazione del latte a cui si aggiungevano sfarinati, più o meno cotti a seconda delle esigenze e della stagione.

Parte dei maiali era allevata individualmente dai contadini per uso proprio, in caratteristici porcili (piccole celle spesso capaci di un solo capo) collocati presso i rustici in disponibilità ai salariati. La possibilità di allevare il maiale si configurava nei termini di un'integrazione di reddito "in natura", riconosciuto, in base ai patti agrari, ai dipendenti dell'azienda.

Generalmente dopo il periodo di Santa Lucia (13 dicembre) iniziavano le macellazioni, operazioni che, presso le famiglie contadine, avevano il significato di una festa, poiché coincidevano con il momento dell'abbondanza. Si trattava, infatti, dell'unico periodo nel corso dell'anno in cui i poveri nuclei familiari dei salariati potevano disporre di una discreta provvista di carne e grassi.

Del maiale macellato non si buttava via niente. Alcune parti come le costine, il lombo, la lonza, venivano consumate subito, sotto forma di carne fresca, mentre altri tagli, a seconda della caratteristica delle carni, finivano insaccati sotto forma di salsicce, cotechini, lucaniche oppure, nel caso la pezzatura del salamino fosse più piccola, come "cacciatori".

Tutti questi prodotti erano consumati dopo una breve stagionatura. Il lardo abbondantemente salato era debitamente conservato poiché costituiva la base di molti condimenti.

Il principe degli insaccati, però, era senza dubbio il salame, al quale venivano riservate le

parti migliori del maiale. Il salame, la cui conservazione si protraeva nel tempo, costituiva una delle principali riserve di grassi e proteine nell'alimentazione del mondo contadino.

Il tipico salame lodigiano, il cui macinato non contiene solo carne suina, poiché include una frazione di carne bovina, si differenzia da quello prodotto nei territori limitrofi per precise caratteristiche di costituzione e di gusto. Si distingue, ad esempio, da quello milanese per la macinazione della pasta, più fine sotto la Madonnina, mentre non può essere confuso con quello cremasco poiché quest'ultimo è fatto di sola carne suina, si presenta più morbido e con una caratteristica fragranza di aglio. Ancora diverso dal lodigiano si presenta il salame cremonese, anch'esso di puro suino, ma dalle corpose dimensioni, morbidissimo e con una decisa presenza di aglio. Se, invece, volessimo porre attenzione alla tradizione piacentina, ci troveremmo di fronte ad un prodotto dalla caratteristica forma allungata, di forte consistenza ed a grana grossa. Per trovare un salame simile a quello tipico lodigiano dobbiamo spingerci nell'areale pavese ove, fatta eccezione per l'Oltrepo, patria del celeberrimo salame di Varzi, l'insaccato assomiglia a quello codificato dalla tradizione laudense, ma con un gusto meno sapido.

L'allevamento degli animali di bassa corte

Nell'economia rustica della cascina ed in particolare nel regime alimentare dei contadini, un apporto significativo proveniva dalle carni dei cosiddetti animali di bassa corte che andavano dal pollame ai conigli.

Ogni contadino aveva il diritto, sempre a mente dei patti agrari che codificavano il suo rapporto di lavoro in cascina, di allevare un certo numero di capi, da utilizzare come consumo alimentare personale.

Non solo il pollame offriva carne, ma per buona parte dell'anno anche le uova, preziosa integrazione al regime alimentare praticato nelle campagne.

Sino ad un recente passato, tra i costumi diffusi presso le popolazioni rurali si annoverava anche la tradizione di allevare i capponi e le oche, spesso, per queste ultime, facendo ricorso all'alimentazione forzata, similmente ad una prassi tradizionalmente praticata in Francia per la produzione del foie gras. Tali procedure, basate su una forzatura dei ritmi naturali d'allevamento (già si è detto dell'alimentazione delle oche, mentre il cappone era ottenuto attraverso un processo di castrazione di un gallo, allo scopo di accrescere la sua massa corporea ed al contempo ottenere carni più morbide) avevano il preciso scopo di assicurarsi una riserva alimentare da impiegare nel lungo periodo.

Questi animali, infatti, una volta macellati venivano sezionati in porzioni che, dopo essere state cotte, venivano conservate sotto grasso nelle olle, ove si mantenevano in buona condizione per lungo tempo.

La coltivazione dei cereali

I principali cereali che tradizionalmente entravano nel piano colturale delle aziende lodigiane erano il frumento ed il granturco (mais). Una volta giunti a maturazione, a fine giugno il frumento e a fine settembre il granturco, mietuti, trebbiati, seccati sull'aia, i cereali venivano insaccati e posti nel granaio.

Una parte della produzione raccolta veniva distribuita ai lavoranti a titolo di retribuzione in natura. Questa quota di salario assumeva il nome di “cibaria”.

I contadini, venuti in possesso della propria cibaria, man mano, provvedevano a portarla al mulino per avere farina bianca (nel caso il cereale conferito fosse il frumento), da destinarsi in gran parte alla panificazione o alla preparazione della pasta o farina gialla (nel caso di granoturco) da destinarsi, tra le altre cose, alla produzione del “pane di melga”.

Un altro importante cereale tradizionalmente coltivato nell’areale lodigiano era il riso che, raccolto a fine settembre, dopo tutti i processi di lavorazione, veniva conservato in una apposita parte del granaio sotto forma di risone.



La parte destinata come retribuzione ai lavoranti era distribuita ai contadini, i quali man mano provvedevano a portarla alla “pila”(un mulino funzionante a ruota idraulica con i meccanismi appositamente adattati per togliere al risone i suoi rivestimenti) per essere “svestito-bramato e brillato”, al fine

di ottenere i chicchi il più possibile bianchi, atti ad essere cotti e cucinati principalmente nella preparazione di minestre e risotti.

In misura minore si coltivava anche la segale, da cui si otteneva farina a basso contenuto di glutine da impiegare nella panificazione come integratore della farina di frumento, ed il miglio, di antichissima origine, dalle cui spighe si ottenevano dei piccoli chicchi che, una volta macinati, davano una farina usata per panificare (pane di miglio, dalla cui trasposizione il nostro “meino”).

La pesca e la cattura degli animali

L’ambiente naturale metteva a disposizione dei contadini diverse risorse alimentari per integrare la loro dieta.

Nelle asciutte dei canali d’irrigazione alla fine di marzo si pescavano i pesciolini, ottimi in frittura. Nelle stesse acque, durante tutto l’anno era possibile approvvigionarsi di alborelle, cavedani, carpe, persico trota, persico sole, tinche, lucci e anguille.

Questa abbondanza di fauna ittica permetteva la preparazione di cibi particolari, diversificando la dieta ed inserendo sapori e gusti estremamente apprezzati. Anche la raccolta delle lumache, cucinate secondo rustiche ma deliziose ricette tradizionali, diventava un prelibato diversivo.

In primavera ed in autunno era invece consuetudine catturare le rane.

Si trattava di una pratica che, spesso, veniva effettuata anche durante l’orario lavorativo nei campi, stante l’abbondanza degli animali e la facilità della loro cattura.

Sempre in autunno, i cacciatori potevano contare su una selvaggina allora numerosa: lepri, fagiani, quaglie, beccacce, beccaccini.

La coltivazione dell'orto e gli alberi da frutto

Quel lembo di terreno che, in base ai patti agrari, veniva concesso in uso al contadino e da questo era trasformato in orto, giocava un ruolo fondamentale nell'assicurare il necessario approvvigionamento alimentare delle famiglie rurali, per larga parte dell'anno.



Sapientemente coltivato e suddiviso con una linearità geometrica, nell'orto trovavano posto, "primizie" primaverili e "ultimi" raccolti invernali. La perizia del contadino si traduceva nella coltivazione di un'ampia gamma di verdure. Si andava dalle insalate, nelle diverse varietà consentite dal clima, ai rapanelli, pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, piselli, fagioli, patate, barbabietole rosse, carote, prezzemolo, cipolle, porri, finocchi, cavoli.

Non mancavano le erbe aromatiche: rosmarino, maggiorana, salvia, basilico e timo, a cui si aggiungevano le zucche, lasciate correre sulle siepi. Nella bella stagione alcuni appezzamenti di terreno della cascina erano destinati

alla cocomeraia dove, con rara abilità e grande impegno, qualche vecchio contadino coltivava angurie e meloni. Diversi erano gli alberi da frutto presenti in cascina: fico, caco, pero, melo, melo cotogno, pesco, melograno, albicocco, prugno, nocciolo. Aveva un ruolo non trascurabile anche la raccolta dei funghi e dei frutti spontanei. In autunno lungo le capezzagne dei campi si individuavano facilmente varie qualità di funghi: Famigliola buona, Prataioli, Spugnone, Orecchiette, utili per integrare alcuni cibi. Già in tarda primavera i ragazzetti che giravano in campagna, sapevano individuare: le bacche del gelso (more, bianche e nere), del biancospino e del giuggiolo, i lamponi e le fragoline selvatiche. Ancora, nelle campagne, tra San Giovanni (24 giugno) e San Pietro (29 giugno), si raccoglieva la camomilla, usata per gli infusi e come bevanda medicamentosa.

La coltivazione del lino

Tra le coltivazioni diffuse ancora nei primi decenni del Novecento troviamo il lino, antica pianta tessile.

Il lino, oltre ad assolvere alla fondamentale funzione di fornire fibra per la tessitura, per altro la più diffusa nel mondo contadino, assicurava un'abbondante provvista di semi, che una volta torchiati, davano un olio commestibile, anche se di bassa qualità.

La coltivazione della vite e la preparazione del vino

La coltivazione della vite, sino alla metà del '700 era estesa a tutta la pianura, poi con la specializzazione cerealicola e foraggiera venne ristretta alle zone collinari o alle aree di scarpata fluviale.

L'area collinare di Graffignana, San Colombano al Lambro e Miradolo Terme, sin dalla penetrazione romana (I secolo a.C.), è stata per vocazione area vitivinicola. Utilizzando viti autoctone - nelle campagne attorno al Lambro ne rimangono testimonianze come piante inselvatiche - si producevano vini di apprezzabile qualità.

Dopo la disfatta causata dalla peronospora, sviluppatasi sul territorio attorno al 1879, e dalla fillossera, il settore vitivinicolo delle colline lodigiane risorse grazie all'introduzione di nuovi vitigni.

Ne è conseguito un rigenerato interesse verso la coltivazione della vite, pur confinata solo sulle pendici collinari e la riscoperta del comprensorio viticolo, intorno agli anni '70, da parte dei consumatori.

La conservazione dei prodotti e del cibo

Il problema della conservazione dei cibi nei periodi caldi dell'anno, prima che il frigorifero facesse la sua comparsa, venne risolto presso gli insediamenti rurali lodigiani con l'adozione delle ghiacciaie.

Si trattava di particolari strutture adatte a conservare il ghiaccio naturalmente formatosi durante l'inverno e mantenuto per lungo tempo allo stato solido attraverso particolari accorgimenti.

Vi erano due tipologie di ghiacciaia: un tipo era mobile e poteva essere spostato, a seconda delle necessità, in differenti ubicazioni nel perimetro della cascina nel corso dell'anno. Si trattava di una struttura realizzata con pali di legno e paglia di riso, priva di fondazioni e pertanto mobile.

Esisteva poi un modello di ghiacciaia in muratura, che si sostanzava in un edificio vero e proprio a forma di cupola, circondato da alberi ombrosi.

All'interno veniva ricavata una cavità che si rastremava nel sottosuolo ad "uovo". Questa cavità era riempita durante l'inverno con ghiaccio e neve ben compressi, al fine di costituire un'unica massa gelata, che si scioglieva lentamente nel corso dei mesi e permetteva agevolmente la conservazione del freddo.

Il tutto veniva debitamente ricoperto con paglia di riso. L'accesso alla ghiacciaia era consentito solo nelle primissime ore dell'alba, per evitare problematici ingressi di aria calda all'interno della struttura refrigerata.

Nella ghiacciaia trovavano posto il burro, la carne fresca e le carcasse di animali di bassa corte in attesa di essere cucinate. Il grado di conservazione degli alimenti riscontrabile all'interno della ghiacciaia era paragonabile a quello assicurato dal nostro attuale frigorifero. Questo ingegnoso sistema di refrigerazione è rimasto in parte in uso sino alla metà del Novecento.

Nei primi decenni del XX secolo, in alternativa o ad integrazione della raccolta naturale di ghiaccio e neve da collocare in ghiacciaia, furono introdotti i sistemi industriali per produrre ghiaccio artificiale, le cosiddette "fabbriche del ghiaccio", che producevano delle stecche a forma di parallelepipedo dalle dimensioni di circa 20x20 centimetri per un'altezza di 1 metro.

A partire dalla seconda metà del XX secolo, la generalizzata diffusione degli elettrodomestici, ha decretato l'irreversibile fine di ogni tipo di ghiacciaia.



**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

E-mail: salumibertoletti@libero.it



SALUMIFICIO CASTOLDI

Via Troglia 55 - Borghetto Lodigiano

Telefono: 0371 80323

E-mail: info@salumificiocastoldi.it

AZ. AGR. LODIGIANI F.lli

C.na Resmina Seconda - S.Stefano L.

Telefono: 0377 66347

E-mail: info@resmina.it

PRO SUS

Via Malta - Vescovato (Cr)

Telefono: 0372 819211

GRANONE e RASPADURA

AZ. AGR. DEDÉ ALBERTO

Fraz. Propio - Borghetto Lodigiano

Telefono: 0371 80238

E-mail: caseificiodede@tiscali.it



CASEIFICIO ZUCHELLI spa

Cascina Marmorina 18 - Orio Litta

Telefono: 0377 804232

E-mail: caseificiozucchelli@tiscali.it

LATTE

AZ. AGR.

BARONCHELLI F.lli

Ca' dell'Acqua

Borgo San Giovanni

Telefono: 335 8009428

E-mail: info@lattecrudobaronchelli.it



RISO

RISERIA MONTANARI snc

Cascina S.Geminiano, 6
Caselle Lurani

Telefono: 0371 96030

E-mail: riseria-montanari@libero.it



AZ. AGR. SANGALLI GIOVANNI

Cascina Casone - Valera Fratta

Telefono: 0371 99017

E-mail: gianni.sangalli@libero.it

AZ. AGR. TONINELLI GIULIANO

Cascina Castagna - Pieve Fissiraga

Telefono: 0371 98058

E-mail: info@agriturismoluna.it

ALLEVAMENTI BOVINI

Linea vacca-vitello

AZ. AGRICOLA BIANCARDI

Via Rocca 2 - Maccastorna

Telefono: 338 6260587

E-mail: agricola.biancardi@libero.it



AZ. AGRICOLA NEGRI ANTONIO

Cascina Bordona - Valera Fratta

Telefono: 339 4893825 - 0371 99034

E-mail: bordonafarm@libero.it

LE CASCINE di Vailati Riboni

Cascina Le Cascine - Terranova dei Passerini

Tel. 0377 833588 - 337 282658

E-mail: info@agriturismolecascine.it

GELATO ARTIGIANALE

GELATERIA CHIARA snc di Bergomi Mauro
e Bertolotti Sabrina

Corso Adda 13 - Lodi

Telefono: 0371 427572

E-mail: maurobergomi@libero.it

GLI SPACCI LTB

Azienda Agricola DEDE' ALBERTO

Località Propio Borghetto Lodigiano

Telefono: 0371 80238

E-mail: caseificiodede@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

Sito: 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 lodigiano, 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.

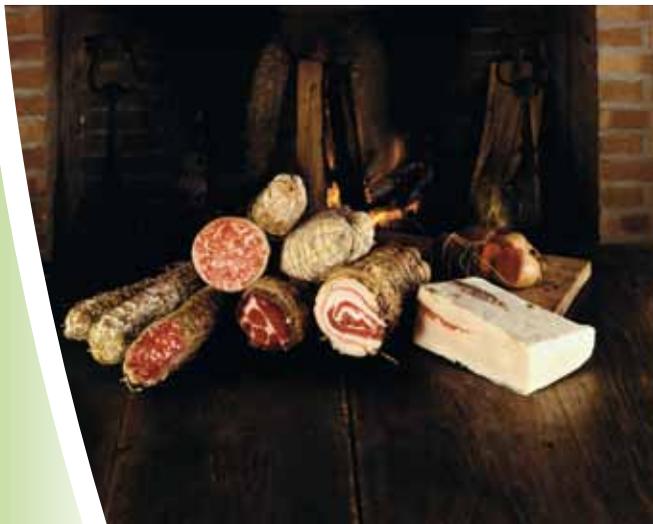
I SALUMI

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 quattrocentomila 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 quasi quattrocentomila 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*



Multifunzionalità in agricoltura

Dallo scorso anno, anche cinque agriturismi lodigiani fanno parte del circuito Lodigiano Terra Buona, aderendo al disciplinare per la multifunzionalità in agricoltura.

Gli agriturismi “con il marchio” garantiscono al turista il rispetto dei più elevati standard qualitativi offrendo, oltre alla classica ristorazione, anche attività di didattica rurale, visite guidate alle strutture aziendali, comprendenti a volte anche piccoli musei di attrezzi agricoli o archivi storici.



“Lodigiano Terra Buona
certifica anche gli
agriturismi”



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; culturale-ricreativo, didattico



Gli agriturismi con il marchio

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



Gli agriturismi con il marchio

LUNA

di Toninelli F.lli



Cascina Luna - **Marudo**

Telefono: 0371 933148

348 3972576

E-mail: info@agriturismoluna.it

Sito: www.agriturismoluna.it

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: pernottamento in 6 alloggi indipendenti per 20 ospiti; ristorazione per 80 pasti; degustazione di prodotti propri; didattico



Gli agriturismi con il marchio

ISOLONE

di Gruppi Luigi



Via San Giovanni Bosco
Cascina Isolone

San Rocco al Porto

Telefono: 346 8854893 - 346 8850143

E-mail: info@isolone.it

Sito: www.isolone.it;

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

Indirizzo: ristorazione per 60 pasti; didattico ricreativo



Gli agriturismi con il marchio

LE CASCINE

di Vailati Riboni



Cascina 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 (anche fredda) per 120 pasti; degustazione di prodotti propri



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 in 5 camere per 12 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 e trasformazione del latte in formaggio; cicloturismo (percorsi guidati e noleggio bici vendita dei prodotti a marchio Lodigiano Terra Buona

TENUTA DEL BOSCONI

Cascina Isola - **Camairago**

Telefono: 0377 700001 - 338 6260587

E-mail: info@boscone.com

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: naturalistico-ambientale, ricreativo-didattico

Agriturismo MULINO DI PRADA

Cascina Bastia - **Corte Palasio**

Telefono: 0335 1266045 – 338 2268148 335 1266045

E-mail: mulinodiprada@gmail.com

Sito: www.mulinodiprada.com

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: pernottamento con prima colazione in 4 camere con 8 posti letto e in alloggio indipendente con 2 posti letto



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

PORCHIROLA

Cascina Porchirola - **Graffignana**

Telefono: 0371 209081

E-mail: agri.porchirola@libero.it

Apertura: tutto l'anno (tre giorni la settimana)

Indirizzo: pernottamento in 9 camere per 26 ospiti - ristorazione per 65 pasti

Agriturismo VILLA TRIANON

Località Trianon - **Graffignana**

coordinate GPS nord 45° 11' 33" est 9° 26' 20"

Telefono: 0371-203071

E-mail: info@poderidisanpietro.it

Sito: www.poderidisanpietro.it

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: pernottamento con prima colazione in 9 camere per 22 ospiti e in alloggio indipendente per 8 ospiti; ristorazione per 30 pasti, 7 giorni la settimana; degustazione di prodotti propri e attività ricreative, culturali e didattiche a San Colombano al Lambro



FLORALIA di Fabiano Oldani

Via della Marescalca 20 - **Lodi**

Telefono: 0371 35863 - 340 4822121

E-mail: floroldani@tiscali.it

Sito: www.floricolturaoldani.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 per sei giorni la settimana

CASCINA GRAZZANELLO

di Spartaco Corvi

Cascina Grazzanello - **Mairago**

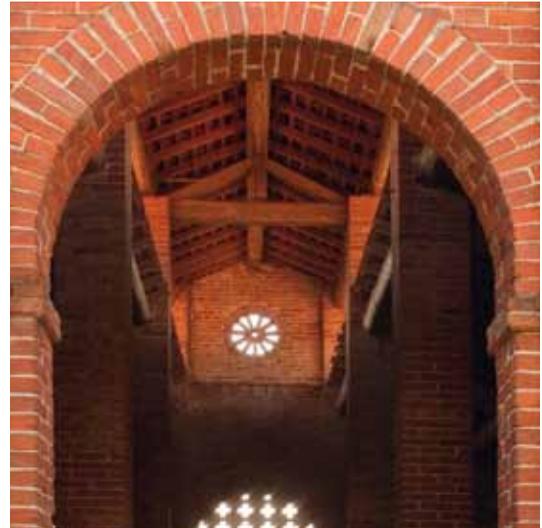
Telefono: 0371 487261

E-mail: grazzanello@tiscali.it

Sito: www.grazzanello.it

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: pernottamento in 4 alloggi indipendenti per 20 ospiti; didattico per 60 ospiti; culturale-ricreativo per 80 ospiti



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. Ristorazione per 30 posti unicamente per eventi e per scolaresche in visita

LE BERTOLINE di Alberto e Giovanni Dolfini

Località Bertoline - **Ossago Lodigiano**

Telefono: 0371 87773 - 338 1253744

E-mail: info@lebertoline.it

Sito: www.lebertoline.it

Apertura: tutto l'anno

Indirizzo: pernottamento in sei camere per 18 ospiti. Ristorazione per 110 pasti venerdì, sabato e domenica e per 25 pasti gli altri giorni

AGRITURISMO CASCINA PEZZOLOCascina Pezzolo - **Pieve Fissiraga****Telefono:** 0371 239959 - 3924791752**E-mail:** info@agriturismopezzolo.it**Sito:** www.agriturismopezzolo.it**Indirizzo:** pernottamento con prima colazione per 22 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 per 4 giorni la settimana; degustazione di prodotti propri**AGRITURISMO MAZZOCCHI SAVINO**Cascina Ca' Nova - **Somaglia****Telefono:** 0377 910973 - 347 4203163**Indirizzo:** pernottamento in 8 camere per 15 ospiti**ROSITA** di Robbiati VittorioLocalità Modignano - **Tavazzano con Villavesco****Telefono:** 0371 761964 - 340 7552607**E-mail:** info@agriturismorosita.it**Sito:** www.agriturismorosita.it**Apertura:** tutto l'anno**Indirizzo:** pernottamento in 4 alloggi indipendenti per 16 ospiti**CASCINA CASONE** di Sangalli GiovanniLocalità Cascina Casone - **Valera Fratta****Telefono:** 0371 99017 - 335 260422**E-mail:** gianni.sangalli@libero.it**Sito:** www.cascinacasone.it**Apertura:** tutto l'anno**Indirizzo:** pernottamento con prima colazione in 5 alloggi per 20 ospiti; ippoturismo**PARCO ITTICO PARADISO** di Brambilla F.lliVilla Pompeiana - **Zelo Buon Persico****Telefono:** 02 9065714 - 02 90658704**E-mail:** info@parcoittico.it**Sito:** www.parcoittico.it**Apertura:** tutto l'anno**Indirizzo:** naturalistico-ambientale; degustazione di prodotti propri

CASOTTONE DEI NANI

di Gendarini Giuseppe
Cascina Casottone dei Nani - **Lodi**
Telefono: 0371 426706

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

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



LA LAZZARA di Besozzi Giuseppe
Cascina Lazzara - **Montanaso Lombardo**
Telefono: 0371 68666 - 333 6510835

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

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

BOSCONE

Cascina Isola
26823 **Camairago** (LO)

CA' DE RHO

Ca' de Rho - Fraz. Terme
27010 **Miradolo Terme** (PV)

BASTIDE

Cascina S. Pietro
26824 **Cavenago d'Adda** (LO)

VINZASCHINA

Cascina Vinzaschina
26823 **Castiglione d'Adda** (LO)

COMAZZO

Casa di Caccia - Via Adda, 5
26833 **Comazzo** (LO)

BERTONICO

"La Capannina"
26821 **Bertonico** (LO)

MORTONE

Ca' Isola di Villa Pompeiana
20060 **Zelo Buon Persico** (LO)

ISELLA

Cascina Isella - Fraz. Soltarico
26824 **Cavenago d'Adda** (LO)

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.

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

TENUTA DEL BOSCONI

Cascina Isola - **Camairago**

Telefono: 0377 59384

E-mail: info@bosconi.com

Sito: www.bosconi.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



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: 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

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

FLORALIA

Via della Marescalca 20 - **Lodi**

Telefono: 0371 35863 - 340 4822121

E-mail: floroldani@tiscali.it

Sito: www.floricolturaoldani.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; fattoria sociale



GRAZZANELLO

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

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

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 e preparazione di pasta fresca con le uova del pollaio; visita guidata al piccolo museo agricolo

ISOLONE di Gruppi Luigi

Via San Giovanni Bosco - **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.

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 e pesca nel laghetto aziendale.



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: tutto l'anno

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.

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 (14,30-18,00)

BORGHETTO LODIGIANO

Azienda Agricola

DEDE' ALBERTO

Località Propio

Telefono: 0371 80238

E-mail: caseificiodede@tiscali.it

Sito: www.caseificiodede.it

Prodotti: grana, burro e salumi

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 14,30 alle 19,00. Il sabato anche dalle 11 alle 12.30 oppure su appuntamento



CAMAIRAGO

TENUTA DEL BOSCONO

Cascina Isola

Telefono: 0377 59384

E-mail: info@boscone.com

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

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: giovedì, venerdì e sabato dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19,00

CASELLE LURANI

Azienda Agricola ARIETE di Cervelli Paolo

Via Aldo Moro - Strada Provinciale

per Casaletto Lodigiano

Telefono: 338 2003825

Prodotti: carni fresche

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

CARENA ANGELO e Figli snc

Via Pozzo Bonella, 7

Telefono: 0371 96054

Prodotti caseari: pannerone, taleggio, mascarpone, crescenza, ricotta, yogurt, primosale, fontal, caciotta e altro ancora.

Apertura: da lunedì a sabato: 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

Sito: www.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 - 12,30 e 14,30 - 19,00.

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

CORTE PALASIO

SPACCIO AGRICOLO ANCONA di Zanaboni

Località Casellario

Telefono: 0371 72220 - 338 5479977

E-mail: spaccioagrancona@libero.it

Sito: www.spaccioagrancona.it

Prodotti: salumi e carne suina

Apertura: giovedì dalle 15.00 alle 19.00;

venerdì e sabato dalle 9.00 alle 12.00 e

dalle 15.00 alle 19.00

CRESPIATICA

MOR STABILINI CARLO

S.P. 235

Telefono: 0371 484473

E-mail: mor-stabilini@libero.it

Prodotti: formaggi e salumi

Apertura: da martedì a sabato dalle

8,30 alle 12,30 e dalle 15,30 alle

19,30; il lunedì solo il mattino

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

APICOLTURA FORNAROLI

Cascina Vimagano

Telefono: 0371 88310

Prodotti: miele

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

LODI

Azienda Agricola TRE CASCINE

di Brambilla F.Ili

Cascina Tre Cascine SS 235

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 - il giovedì dalle 17,30 alle 19,00 per i Gruppi di Acquisto





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

Apertura: dal lunedì al sabato dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,30

Azienda Agricola FLORALIA

Via Marescalca 20

Telefono: 0371 35863

E-mail: floroldani@tiscali.it

Sito: www.floricolturaoldani.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 mattino

Azienda Agricola FANTONI

Via Don Minzoni (zona Faustina)

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

Soc. Agr. ARBOREA s.s.

Cascina Zumala

Telefono: 0371 941433

Prodotti: piante, fiori, sementi e bulbose

Apertura: tutti i giorni dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,30 - chiuso domenica pomeriggio. Dall'1/4 al 30/6 aperto anche la 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 16,00 alle 19,00; sabato dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 18,30

Azienda Agricola FASOLI

Via E. Fermi, 3

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 15,00 alle 19,00

Azienda Agricola CORRU'

Cascina Primavera (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

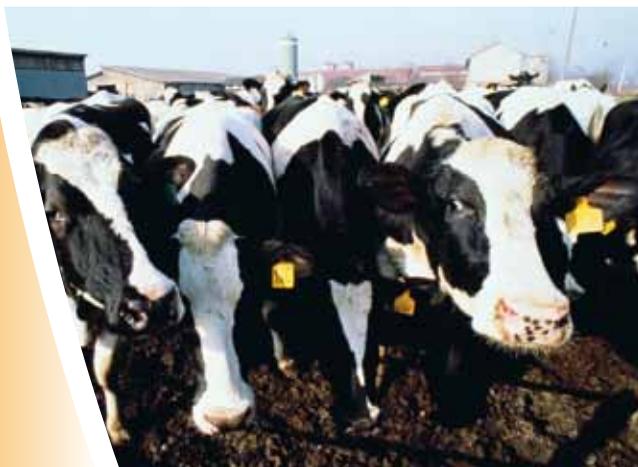
Via IV Novembre 1 - Fr. Marzano

Telefono: 02 90659949 - 338 6500907

E-mail: brambillabio@hotmail.it

Prodotti: formaggi biologici (stracchino, mozzarella, yogurt naturale, Spalmabio, Frescobio, Fioritobio, Caciobio e Granbio)

Apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 16,30 - il sabato dalle 8,00 alle 12,30



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

Apertura: sabato pomeriggio oppure previo appuntamento

OSPEDALETTO LODIGIANO

Azienda Agricola MANDELLA s.a.s.

Cascina Mandella

Telefono: 0377 86004

Prodotti: latticini, carni e salumi

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

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

Telefono: 0371 87773 - 338 1253744

Prodotti: carni bovine, suine e insaccati

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

SANT'ANGELO LODIGIANO

Vineria L'UVA RARA di MOLINARI F.LLI

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 LODIGIANI F.LLI

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

TERRANOVA DEI PASSERINI

Azienda Agricola PIZZI GIOVANNI

Via Gulf Italiana 4

Telefono: 0377 855001

E-mail: p.ig@libero.it

Prodotti: carni, salumi e altri prodotti del territorio

Apertura: venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.30 - sabato dalle 9.00 alle 12.00

TURANO LODIGIANO

Azienda Agricola MIRABELLO

Cascina Mirabello

Telefono: 0377 85272

E-mail: monellos@libero.it

Prodotti: piante d'appartamento e da frutto; fiori e orticole

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. Per le carni solo il giovedì, venerdì e sabato



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 raspadura. 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.

Le ricette della tradizione

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'intingolo 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.



Le ricette della tradizione

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.

Raspadùra e salame

dosi per 4 persone:

Raspadùra 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 Raspadùra 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 raspadùra

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 Raspadùra, 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

Ingredienti: 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 basasini, 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

Le ricette della tradizione

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.

Le ricette della tradizione

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.



Il bosco alla riconquista della città, per proteggerla e migliorarla.

Questa è la missione affidata alla Foresta di Pianura di Lodi, il cui primo nucleo sta crescendo florido alla periferia meridionale del capoluogo con esemplari alti, ormai, una decina di metri. I due lotti, di recente realizzazione, cresceranno andando a colonizzare l'area denominata Isolabella, nei pressi dell'ospedale Maggiore e, al di là del fiume, l'area ex SICC, per una riqualificazione complessiva di circa 40 ettari di territorio.

La foresta sarà una "dorsale di alberi e arbusti" alla quale si conetteranno altri corridoi verdi. Il tutto per dare vita ad un mosaico ambientale, un autentico "sistema verde territoriale" che avrà lo scopo di riconciliare le esigenze della vita urbana con la difesa e la tutela del territorio. Un abbraccio verde a corona della città. La Foresta di Lodi costituisce il primo importante traguardo raggiunto nella prospettiva di restituire al Lodigiano il proprio paesaggio rurale, in una dimensione di equilibrio tra l'operosità dell'uomo e le esigenze della natura.

Rappresenta il più grande investimento ambientale realizzato dalla Provincia di Lodi, un investimento straordinario che cresce silenzioso e per questo merita di essere raccontato.

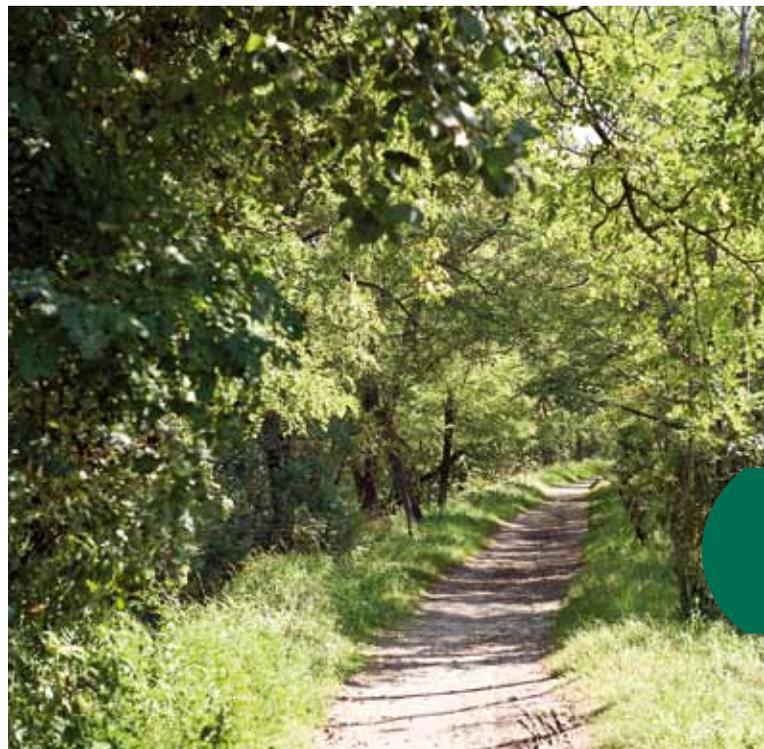
AREA COLDANA COSTINO: la prima porzione realizzata nel 2003 nella quale sono state messe a dimora quasi 40.000 essenze forestali; presenta al suo interno una zona umida, un percorso ciclopedonale e un'ampia area didattica.

PARCO DELL'ISOLABELLA: l'area più prossima all'abitato, è uno spazio aperto immerso in una cornice di piante a portamento sia arboreo che arbustivo tra le quali le più rappresentative sono Frassini, Pioppi, Farnie, Ontani, Biancospini, Noccioli e Viburni.

AREA EX SICC: lambisce un'ampia ansa del fiume Adda ed è caratterizzata da tre sottozone aventi funzioni naturalistiche diverse e diversa prevalenza di essenze tra le quali citiamo Pioppi, Salici, Ontani, Olmi, Gelsi, Frassini, Ciliegi e Noccioli; il percorso ciclopedonale al suo interno si raccorda con la rete ciclabile collegata al centro cittadino.

Per informazioni:

segreteria@lodigianoterrabuona.it



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.

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 Fanfulla 14 - Lodi

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

Realizzazione

Dipartimento Agricoltura e Ambiente Rurale

Dirigente: Alberto Tenconi

Unità Operativa Assistenza, Divulgazione
e Ufficio Marchio

Responsabile: Stefano Rancati

Antonella Ponzellini

Gian Pietro Moretti

Si ringrazia l'Arch. Giacomo Bassi per la collaborazione fornita nel tratteggiare un profilo storico del mondo rurale lodigiano.

Foto di Tony Matijas
e Antonio Mazza

Stampato da
cerrieservida.com

