

Le occasioni del weekend

Argomenti per tutta la settimana

- LUNEDÌ** La città del bene
- MARTEDÌ** La città degli animali
- MERCOLEDÌ** Casa e condominio
- GIOVEDÌ** La città e l'ambiente
- VEDERDI** Lavoro e pensioni
- SABATO** Le occasioni del weekend
- DOMENICA** Giovani e figli

Tra i banchi del mercato agricolo della Coldiretti in via Ripamonti

Sapienza antica filiera corta

Formaggi, carni di struzzo, latte persino gelati: la campagna in città dove far la spesa naturalmente



Sceffa Zucchine, salami, formaggi di Lombardia. E del Milanese, prodotti con cura ritorno alla metropoli

Il rito della raspadà ha una sua agreste solennità: il rotello affilato raschia la superficie del Grano Lodigiano e le sfoglie di formaggio color arancio si raccolgono le une sulle altre, formando piccole rose chiame. «La raspadura mica si trova dappertutto» dice Leonardo Bertolani, responsabile del Consorzio agrario di Milano. La trovi nelle gastronomie raffinate. O qui, a 12 euro al chilo, al chiosco di Alberto Deodè da Borghetto Lodigiano, tra i banchi di punta del mercato agricolo gestito da Coldiretti.

Poche ma selezionate bancarelle (quindici), appuntamenti fissi il mercoledì e il sabato dalle nove alle tredici, al Consorzio agrario di via Ripamonti. Poche chiacchiere e contadinesco pragmatismo. Prodotti biologici, direttamente dall'azienda agricola. «Filiera cortissima» scherza Bertolani «speciali contadini, ma molte specialità. Ecco che cos'è Campagna Amica». La raspadura, il salame d'oca di Mortara, il grana di capra e l'erborinato della campagna milanese. «So che sembra assurdo» giura Costanza Ravarini, chiana ben curata e borsa della spesa «ma questi formaggi non fanno ingrassare». Molti i clienti affascinati, anche perché i produttori li coinvolgono, lo raccontano. «Prima di avviare il progetto omegna 3 nei nostri prodotti casari» dice l'allevatore

Giuseppe Luzzi. «Abbiamo svolto un sondaggio tra i clienti». Tipo: sapete che, con l'arricchimento di grassi omega 3, i formaggi verosimili a costare il dieci per cento in più. Siete d'accordo? Quasi un piebicetto per il sì.

«Chi viene qui è disposto a spendere, ma vuole alimenti scelti» dice Francesco Sforzini, dell'omonima azienda. Anche se la media dei prezzi è inferiore del trenta per cento rispetto a quella indicata dal ministero delle Politiche agricole

15 I produttori che il mercoledì mattina si ritrovano al consorzio per il mercato campagna amica

(confronto sul sito www.smsconsumatori.it). Esempio: il costo stagionato dell'azienda La Ciogola, del fratello Sforzini, costa 1,350 euro al chilo. Secondo un'indagine dell'Università Cattolica, con la spesa nelle cascinie si risparmia quasi 100 euro al mese. Non a caso, grande successo riservate il mercato agricolo alla Cascina Cuccagna, il martedì. «Ma qui vengono anche personaggi famosi» scherza Valentina Brambilla, che, forte di un allevamento di 800 mucche razza Jersey, propone stracchino «Fresco bio» a



Sagre e gite

CASCATE, CASONCELLI E MANGIAFUOCO Questa sera aprirsi al pubblico le Cascate del Serio, a Valbondione (Bergamo). Omnia data in cui il più ammirato il «natio» in versione italiana dalle ore 21.30 alle 22. Un evento preparato nei dettagli dal comune (www.comune.melendugno.it) che organizza anche una gita a cascata gastronomico. C'è un le toppe che portano dal centro del paese fino al sito.

della cascata. In tutto 45 minuti di cammino, individuati da cinque stelle in cui si gustano aperitivi, pane e dolci (prodotto di casale, formaggio e latte) bergamaschi, zampone e una fetta di torta. Chi vuole può prenotare al Refugio Campari del casale 039.48.48.150 che organizza l'assistenza delle stelle e una corsa fisica in quota. Sempre in provincia di Bergamo merita una visita l'antico borgo di Albino, dove oggi è domenica il «Festival degli artisti di strada» (www.milendugno.it). Musica, piccoli e strapuntino vicino alla città spettacoli gratuiti. Il pubblico ha visto i 100 bravi visitando con «nuovo» del valore simbolico di un euro. (g.c.a.)

NEGOZI **Nei negozi Ottica Avanzi**
Hai 50 anni?
L'occhiale in più lo paghi metà



Un caso di pubblicità intelligente. In un caso un tris promozionale estivo che abbina al risparmio lo spirito civico. Lo trova chi entra in uno dei quattordici negozi Ottica Avanzi sparpagliati a Milano città (uno per tutti: via Solferino 7, tel. 02.8034147), come in uno dei 118 del Centro-Nord. Partiamo dai test gratuiti della vista. Chiunque può sottoporsi alla visita, eseguita da ottici con sofisticato strumento specialistico computerizzato, per valutare lo stato visivo. Il leitmotiv è: se vedi bene, guidi meglio. L'iniziativa fa parte di una più ampia campagna informativa sulla sicurezza stradale. In fase di organizzazione. Che sta coinvolgendo la polizia municipale (Inormia, i vigili urbani), per futuri incontri interattivi col

MESTIERI **Il re dei macellai Sergio Motta**
Coltello d'arte per le delizie di Marchesi

Pochi mestieri evocano valore simbolico quanto quello del macellaio, lui è incarna tutto: da quello esultante di Alina Reyes ai fasti narrati da Giovanni Battista Rossetti che esalta la figura dello scudo, maestro di buschetti. Carne, alimento ideale per matrone e sabbie. Lo sa Philippe, protagonista del film «La carne» di Marco Ferreri, che ne mangia per guarire da monotonie defalliche. Mangiarla è un beneficio per l'attività di un costruttore che si tiene di silenzi e sguardi divoranti. Tra le migliori qualità di Sergio Motta, azzurro, artigiano delle carni di seconda generazione, cesellatore di tagli nobili e piatti, è correzzato da politici e intellettuali. Mandato dagli chef stellati — il maestro Qualitiero Marchesi (con lui nella foto) ne ha da poco tessuto le lodi al Castello Sforzesco. La sua bottega a Inzago (via Giacomo Matteotti, 8, tel. 02.95.49.220), pochi passi dalla Martesana, è un tripudio di tagli marzani, salumi odorosi e coccarde di vitello sul campo, perché lui allora, carne e macella i suoi tagli di razza piemontese e i suoi maiali. È vittorioso nell'antica arte dello spiedo, con la bollitura tecnica di cottura più antica del mondo. Nella sua boutique delle carni, tra una manna di bue grasso e un cranio di quattro anni, tagliatura, spertenza. E trova anche il tempo di stappare una bottiglia di bollicine con i clienti più fedeli.

Roberta Schira
*Scrittrice e gourmet



Corriere della Sera Sabato 17 Luglio 2010

11

Inviare qui
le vostre
segnalazioni



Contatti e idee a ilcorrierepervoi@corriere.it
Corriere della Sera «Le occasioni del weekend»
Indirizzo: via Solferino 28, 20121



Hai un'occasione da segnalare? Mandala la
proposta o le tue fotografie all'indirizzo e-mail:
ilcorrierepervoi@corriere.it



7,90 al chilo. Non è difficile veder passare da queste parti il bisontico Marco Columbo. Altro affezionato, lo chef Alessandro Borghese. Alessandra Lupo è una giovane contadina che alleva struzzi nel cremonese. «Molti sono diffidenti» racconta «ma questa carne ha meno colesterolo del pollaio». Il salame di struzzo costa 32 euro al chilo. Al mercato Cukilotti si scopre che a Gorgonzola si fa un ottimo formaggio di capra: l'erborinato caprino dell'azienda Colombo, a 19,80 al chilo. «formaggi originali» dice

Giuseppe Galbiati, il titolare. Roberto Pirota, dell'omonimo agriturismo di Lisate, propone (oltre a mostarde o dolci) piatti precotti, mentre al banco de L'oca di S. Albino, da Mortara, c'è il classico salame d'oca, a 28 euro. Dolcissimi i pomodori datterini, sul banco dell'azienda Perini, dal mantovano, a 3,90 euro. Trovi anche il gelato di latte fresco o il latte crudo dell'azienda Mapelli.

Roberta Scorransese

Contadini e clienti

Giuseppe Luppi
«Puntiamo alla qualità, la gente è disposta a pagare qualcosa in più»



Costanza Ravarini
«Sembra assurdo, ma questi prodotti non fanno ingrassare. Io ne sono convinta»



Marinella Bolletti
«Vengo qui volentieri, ma i prezzi non li trovo bassissimi. Però come son buone le verdure»



Alessandra Lupo
«Da me ci sono specialità non facili da reperire, e con poco colesterolo»



ANTIQUEARIATO
Fino al 31 luglio in via Corelli
Lino Torredimare
svuota i magazzini
Ultimi giorni d'«oro»

Il piacere sta nel fare da sé, scovare da soli — aggrindandosi nel cortile e nel capannone — il pezzo d'arredo perfetto: la ritrattina fine Ottocento per il salotto, la ceramica o il bronzo d'antiquariato per la camera, le sedie da giardino. Anche perché la salara Nina, titolare, ha il suo bel da fare per tener dietro a tutti. Da quando si è sparsa la voce che lo storico antiquario Lino Torredimare svuota (causa sfratto) il magazzino di via Corelli 99 il via vai è continuo. E sarà così fino a fine mese quando terminerà la vendita (orari da lunedì a sabato 9.30-13 e 14.30-18.30, tel. 02.70.80.83.49; per informazioni e per vedere gli oggetti disponibili cliccare sul sito www.torredimaremilano.com). Mentre siamo lì: un distinto signore trova un portavasiti in ferro (50 €), una ragazza si assicura una graziosa gabbietta come quella del conestabile. Tutti felici e contenti.

-40%
ALLA COOP PREZZI SCONTATI
FINO AL 40%
SU TANTISSIMI PRODOTTI

SOLO PER TE.

- PATATE JOJO 15 kg €1,67 (sconto 40%)
- PIZZA €1,11 (sconto 40%)
- COMPLETTA DI POLLE E SPINACI COOP 225 g €1,13 (sconto 40%)
- ACQUA MINERALE NATURALE SABBIONEDETTO 2l €0,25 (sconto 40%)
- LIPSA SANGUICHIAMA JOHNSON'S 750 ml €1,79 (sconto 40%)

