

L'APPUNTAMENTO DA NON PERDERE

IL LODIGIANO: CIBO, OSPITALITÀ, CULTURA

Un grande patrimonio, sempre più attuato dalle Aziende, e non solo, che è stato tramandato negli anni fino ai giorni nostri. Con la XXXIV edizione della "Rassegna Gastronomica" iniziamo un percorso culturale con la conferenza e visita al gioiello civico dell'Incoronata di Lodi guidata dallo scrittore e critico d'arte:

Dr. Tino Gipponi
Direttore della grande Mostra dei Piazza del 1989
e si terrà **SABATO 1 OTTOBRE ALLE h 17**
info 3383748708 - 3792460423



LODI 2022 XIII EDIZIONE | **24 SETTEMBRE**
23 OTTOBRE



E RIMANI AGGIORNATO SU TUTTE LE INIZIATIVE DELLA RASSEGNA GASTRONOMICA
info@stradadasaporilodigiani.it

RASSEGNA SICURA: l'iniziativa si svolgerà nel rispetto delle normative vigenti anti Covid.



INFOTURISMO COMUNE DI LODI
P.zza Broletto, 4 Lodi
Tel. 0371 409238
turismo@comune.lodi.it



www.rassegnagastronomica.it - www.stradalodi.it

Rassegna gastronomica del Lodigiano

1 Ottobre / 4 Dicembre 2022

34^a edizione



SCOPRI I SAPORI DELLA TRADIZIONE LODIGIANA CON DIVERSI MENU E OPPORTUNITÀ PER TUTTI I GUSTI

MENU CLASSICO RASSEGNA
il cuore della cucina lodigiana dal 1 Ottobre al 4 Dicembre

MENU ZUCCA E CASTAGNE
i colori dell'autunno nelle ricette con zucca e castagne - dal 24 Ottobre al 22 Novembre

MENU ANTICHI SAPORI
Il piatto proposto dal ristoratore nel giorno prescelto - dal 18 Ottobre al 25 Novembre

Serata Amica 5 venerdì dedicati alle donne con sconto del 10% sul Menù Classico Rassegna 28 Ottobre - 4, 11, 18, 25 Novembre



1 **TRATTORIA DEL CACCIATORE** Trattoria tipica
Via E. De Filippo loc. Pezzolo
Tavazzano con Villavesco (Lo) - Tel. 0371 761990
Chiuso Lunedì e Martedì sera

Menu Classico Rassegna € 38,00 - Vini esclusi
Venerdì cena, Sabato pranzo e cena, Domenica pranzo
Antipasti: Cotechino con flan di lenticchie e petali di cipolla cotta nel bianco di San Colombano.
Primo: Maltagliati di pasta fresca 30 tuorli con ragù di selvaggina.
Secondo: Maialino con verze stufate, polenta in paiolo.
Dessert: Torta di mais con crema cotta e amarene.

Menu Zucca e Castagne € 38,00 - Vini esclusi
Venerdì cena, Sabato pranzo e cena, Domenica pranzo
Antipasti: Brustulat di polenta alla zucca ripieno di taleggio con scaglie di castagne all'alloro.
Primo: Risotto alla zucca e pancetta mantecato alla Raspadùra con gocce di sambuco.
Secondo: Faraona con crema di zucca e duchessa di castagne e patate.
Dessert: Semifreddo alla zucca con cioccolato caldo e meringa.

Menu Antichi Sapori € 28,00 - Un calice di vino
Giovedì cena
Antipasti: Raspadùra.
Piatto unico: Polenta con salsiccia e fagioli.
Dessert: Strachin gelad con cioccolato caldo.

Produttori locali: Salumificio Bertoletti, Cantina Nettare dei Santi, Caseificio Dedè

2 **ANTICA OSTERIA LUNGOLADDA** Trattoria tipica
Frazione Casellario, 2 - Corte Palasio (Lo)
Tel. 3351259572 - Chiuso Lunedì e Martedì
www.osterialungoladda.it

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Venerdì cena, Sabato e Domenica pranzo e cena
Antipasti: Benvenuto dalla cucina: Raspadùra tipica lodigiana, polpettine della nonna. Tagliere di affettati misti: salame lodigiano, cacciatore, lardo lodigiano, mortadella, pancetta stufata. Pipetto rosso di patate all'antica, giardiniera della casa, cesto di frittelle di pane. Medaglione tostato con cotechino e lenticchie.
Primo: Risotto alle erbe di campo in cestino di grano con fonduta ai formaggi e Raspadùra tipica.
Secondo: Guancetta di manzo brasata al Roverone di San Colombano, fondo di cottura con purè di patate alla vecchia maniera. Polenta al mais rustico di grano Rostrato macinato a pietra.
Dessert: Dolci dell'Osteria a scelta.

Menu Zucca e Castagne € 32,00 - Vini esclusi
Mercoledì e Giovedì cena
Antipasti: Benvenuto dalla cucina: polpettine della nonna, flan di zucca, fonduta di formaggi e pancetta croccante.
Primo: Tagliatelle alla farina di castagne, demi glace, burro di cascina e briciole di castagne tostate in padella.
Secondo: Tagliata di fassona e crema di zucca all'agrodolce. Spicchi di patate agli aromi dell'orto.
Dessert: Marron glacé, panna montata, crema di marroni, cacao e meringa sbriciolata.

Produttori locali: Caseifici Zucchelli e Pozzali, Cantina Nettare dei Santi

3 **RISTORANTE LA MONDINA** Ristorante
Via Moschinone, 18 - Marudo (Lo)
Tel. 0371 934301 - Chiuso Lunedì sera e Martedì sera - www.ristorantelamondina.it

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Frittatina lodigiana affumicata con salsiccia sgrassata all'aceto, cicorino croccante e torta al mascarpone e noci.
Primo: Risotto alla crema di patate viola, groppino lodigiano, Raspadùra e polvere di pomodoro rosso.
Secondo: Salamino di controfiletto di manzo alla senape con spuma ai funghi di bosco, morbido al cavolo rosso e polvere di olive nere.
Dessert: Canestrello con sfera al pistacchio, piccola macedonia di frutta e crema vanigliata all'uovo lodigiano.

Menu Zucca e Castagne € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Dripping di terra con zucca e castagne.
Primo: Gnocchetti di ricotta con crema alla zucca, guanciale lodigiano, scaglie di provolone saporito e polvere di olive nere.
Secondo: Stinco di agnello cbt glassato alle castagne con fondente ai tre colori e spuma di zucca.
Dessert: Tiramisù alla zucca e castagne in sfera con polvere d'oro.

Menu Antichi Sapori € 30,00 - Vini esclusi
Tutti i giorni della Rassegna
Piatto unico: Selezione di bolliti: biancostato, lingua, cotechino vaniglia, gallina, muscolo e mortadella accompagnata dalle sue salse. Giardinetto di verdure al burro chiarificato.
Dessert: Fondente nell'arancio con salsa alla menta.

Produttori locali: Salumificio Bertoletti, Caseificio Carena, Farine Eredi Fontanella, Carni Bosia

4 **IL SOLE** Ristorante Storico
Via Mons. Trabattoni, 22 - Maleo (Lo)
Tel. 0377 58142 - Chiuso Domenica sera e Lunedì
www.ilsoledimaleo.com

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Sformatino al Grana Padano con crema ai fagioli borlotti.
Primo: La zuppa di cipolle. Lasagnette con le verze e la salsiccia.
Secondo: Stracotto di manzo con la polenta.
Dessert: Sabbiosa con la crema al mascarpone.

Menu Zucca e Castagne € 35,00 - Vini esclusi
dal 24 Ottobre al 6 Novembre
Antipasti: Sformatino alla zucca con fonduta al Grana Padano.
Primo: Lasagnette con la zucca.
Secondo: Filetto di maialino lardellato con purè di castagne.
Dessert: Bavarese di castagne con salsa di cachi.

Produttori locali: Cantina Panigada, Latte Salvaderi, Salumificio F.Lli Lodigiani

5 **TRATTORIA TORRETTA** Trattoria tipica
Piazza Sommariva, 4 - Lodi - Tel. 0371 413547
Chiuso il Giovedì - www.trattoriatorretta.it

Menu Classico Rassegna € 30,00 - Vini esclusi
Antipasti: Raspadùra, coppa, cacciatore nostrano, lardo lodigiano con torta di pane fritto, cipolle rosse in agrodolce, nervetti alla lodigiana.
Primo: Risotto zucca e chiodini. Risotto con radicchio e fonduta di taleggio.
Secondo: Brasato al Roverone con polenta.
Dessert: Strachin gelad.

Menu Antichi Sapori € 22,00 - Un calice di vino
Mercoledì pranzo e cena
Antipasti: Salamino lodigiano con pasta di pane fritta, Raspadùra.
Piatto unico: Slunsa al lat con funghi di bosco e polenta.
Dessert: Torta di mele con panna e cannella.

Produttori locali: Salumificio Bertoletti, Caseificio Zucchelli, Riseria Mussida, Cantina Panigada e Nettare dei Santi

6 **RISTORANTE GAFFURIO** Ristorante
Via Gaffurio, 11 - Lodi
Tel. 0371 426967 - Chiuso Lunedì sera e Martedì sera - www.ristorantegaffurio.com

Menu Classico Rassegna € 30,00 - Vini esclusi
Antipasti: Raspadùra, affettati misti, giardiniera, zucca in tre consistenze, nervetti caldi, borlotti e salvia.
Primo: Risotto al Panterone, mele e passito Verdea. Tagliolini con cipolla dolce e salsiccia lodigiana.
Secondo: Brasato con prugne, scalogno e polenta.
Dessert: Strachin gelad.

Menu Antichi Sapori € 25,00 - Vini esclusi
Mercoledì a pranzo e cena
Antipasti: Raspadùra.
Piatto Unico: Risotto all'ossobuco.
Dessert: Croccante di Mandorle.

Produttori locali: Caseificio Carena, Salumificio Bertoletti, Cantina Nettare dei Santi e Panigada

7 **RISTORANTE ISOLA CAPRERA** Ristorante
Via Isola Caprera 14 26900, Lodi
Tel. 0371 421316 - Chiuso Mercoledì
www.isolacaprera.com

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Salame lodigiano, lardo venato con crostino croccante, polenta aromatizzata alla zucca con bocconcini di salsiccia in umido.
Primo: Risotto con pasta di salame e borlotti sfumato al Roverone.
Secondo: Guancetta cotta a bassa temperatura in orto di stagione.
Dessert: Torta di mandorle della casa con gelato alla zucca.

Menu Zucca e Castagne € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Sformatino di zucca in crema di panterone e gocce di miele.
Primo: Gnocchetti alle castagne con mirepoix di zucca e funghi di bosco.
Secondo: Bianco di faraona in crema di mascarpone e castagne con patate alla contadina.
Dessert: Mousse di castagne con crumble al cacao.

Produttori locali: Salumificio Valerani, Riseria Il Muzzino, Caseificio Carena, Cantina Nettare dei Santi

8 **RISTORANTE LA MONDINA LIONS** Ristorante
Piazza della Chiesa, 1 - Caviggia di Cavenago d'Adda (LO) - Tel. 0371 1920415
Chiuso Lunedì e Martedì sera - www.lamondinalions.it

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Selezione di salumi del territorio con focaccina alle farine locali, pomodorini confit, accompagnata da giardiniera ai funghi di bosco.
Primo: Risotto alle arance e taleggio.
Secondo: Brasato al vino nero con morbida polenta artigianale.
Dessert: Tiramisù della tradizione.

Menu Zucca e Castagne € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Mondeghili della tradizione con fonduta al Panterone, vellutata di zucca e cipolle rosse caramellate.
Primo: Crespelle alla farina di castagne con ragù di manzo lodigiano e besciamella alla zucca.
Secondo: Ribs di maialino lodigiano cbt con salsa barbecue fatta in casa. Morbido di zucca, amaretti e spuma di Raspadùra lodigiana.
Dessert: Sbrisolona della tradizione con crema alla zucca, castagne glassate e frutta autunnale.

Menu Antichi Sapori € 30,00 - Vini esclusi
Tutti i giorni della Rassegna
Piatto unico: Cassoeula lombarda della tradizione con polenta macinata a pietra.
Dessert: Bonnet al cioccolato con crema chantilly e macedonia di frutta.

Produttori locali: Salumificio Bertoletti, Caseificio Carena, Farine Eredi Fontanella, Carni Bosia

9 **LA LOCANDA DEI SAPORI** Ristorante
Via XXV Aprile, 3 - Borghetto Lodigiano (Lo)
Tel. 0371 80588 - Chiuso Lunedì sera, Martedì sera e Mercoledì sera - www.lalocandadesapori.it

Menu Classico Rassegna € 30,00 - Vini esclusi
Antipasti: Salame lodigiano, coppa, verdure in agrodolce, frittata alle cipolle, Raspadùra, accompagnati dal pane cotto in forno a legna.
Primo: Riso Carnaroli alle pere con gocce di gorgonzola allo zafferano.
Secondo: Stufato di manzo al Roverone accompagnato dalla polenta.
Dessert: Degustazione di dolci della tradizione lodigiana.

Menu Zucca e Castagne € 30,00 - Vini esclusi
Antipasti: Crostino di pan brioche con crema alla zucca, castagne al latte e Raspadùra.
Primo: Tagliatelle alla salsiccia, castagne e mascarpone su vellutata di zucca.
Secondo: Filetto di maialino lardellato e caramellato al miele di castagno accompagnato da purè di zucca e verza.
Dessert: La frolla alla crema di marroni e ricotta con cubetti di zucca candita.

Menu Antichi Sapori € 25,00 - Vini esclusi
Antipasti: Salame, coppa, pancetta e panna verde con pasta di pane frita.
Piatto unico: Risotto allo zafferano con lo stinco di maialino e patate rustiche agli aromi.
Dessert: Strachin gelad con la cioccolata calda.

Produttori locali: Caseifici Croce e Dedè, Cantina Nettare dei Santi, Salumificio Bertoletti

10 **LA COLOMBINA OSTERIA LODIGIANA** Osteria
Cascina Colombina, 10 - Bertinico (Lo)
Tel. 0377 85189 - Chiuso Lunedì
www.ristorantelacolombina.it

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Millefoglie di carta musica con prosciutto crudo, carpaccio di zucchine alla vinaigrette e ricotta al pepe nero.
Primo: Ravioli di zucca con burro versato, salvia e sfoglie di Raspadùra.
Secondo: Guancialino al rosso di San Colombano con purè di zucca.
Dessert: Frolla della cascina con crema pasticcera e mandorle.

Produttori locali: Caseifici Zucchelli e Croce, Az. Agr. Borella, Cantina Nettare dei Santi

11 **ANTICA OSTERIA DEL CERRETO**
Via dell'Abbazia, 6 - Abbazia Cerreto (Lo)
Tel. 0371 471009 - Chiuso Lunedì e Martedì
www.osteriadelcerreto.it

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Selezione di salumi tipici, pan fritto con latte e olio evo, la giardiniera del Cerreto, Raspadùra, nervetti di vitello con fagioli borlotti e aceto balsamico di San Colombano.
Primo: "Risotto alla Vecchia Lodi" allo zafferano con ragù di salsiccia e pancetta a lenta cottura, Raspadùra.
Secondo: Taglio nobile di manzo stufato al Roverone di San Colombano e polenta morbida.
Dessert: Torta dell'antica tradizione di Lodi con crema leggera al mascarpone, polvere di caffè.

Produttori locali: Giardiniera del Cerreto, Caseificio Pozzali, Salumificio Bertoletti, Cantine Panigada e Nettare dei Santi

12 **RISTORANTE LA CAPLANIA** Ristorante
Via Serafina 11 - San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 0371 897097 - Chiuso Lunedì a pranzo e Martedì - www.caplania.it

Menu Classico Rassegna € 35,00 - Vini esclusi
Antipasti: Culaccia stagionata, salame delle nostre cascine, petali di Raspadùra lodigiana, pangoloso croccante alle noci con mousse di gorgonzola dolce e miele millefiori.
Primo: Riso Carnaroli con fondente di zucca agli aromi e ragù di anatra.
Secondo: Ventaglio di faraona alla lodigiana con crema al mascarpone su letto di verdure spadellate.
Dessert: Semifreddo al Marron Glacé e scaglie di cioccolato fondente con salsa al caramello salato.

Produttori locali: Salumificio Bertoletti, Caseifici Croce e Zucchelli, Cantina Nettare dei Santi

13 **OSTERIA DEL CAPANNO** Ristorante
Via Castelfidardo, 17 - Lodi - Tel. 0371 840221
Chiuso Domenica sera e Lunedì
www.osteriadecapanno.com

Menu Classico Rassegna € 34,00 - Vini esclusi
Antipasti: Flan di cavolo verza, fonduta al Granone lodigiano e guanciale croccante, affettati di salumi misti, giardiniera e Raspadùra, lingua di vitello con salsa verde.
Primo: Risotto con zucca e blu di capra. Trippa alla Lodigiana.
Secondo: Guanciale di vitello glassato al Barbera con sformatino di polenta.
Dessert: Torta di Lodi fatta in casa con crema al mascarpone.

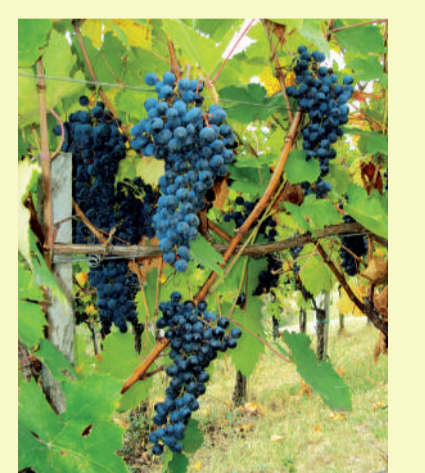
Produttori locali: Salumificio Bertoletti, Caseificio Pozzali, Cantina Panigada

Tutti i menu della Rassegna Gastronomica comprendono 1 bottiglia di acqua ogni 2 persone e caffè. Si consiglia la prenotazione soprattutto per i gruppi e nei fine settimana. Vi aspettiamo!

WEEKEND NEL LODIGIANO

FUORI RASSEGNA: ACQUISTI E DEGUSTAZIONI

- Enoteca PI DUE S.a.s. di Portugalli** San Colombano al Lambro (MI) - Tel. 0371 89233 www.enotecapidue.com
Aperto da Martedì a Venerdì 08.30-12.30 e 15.15-19.15 Sabato 08.30-12.30 e 15.30-19.30. Aperto le domeniche di dicembre
- Nettare dei Santi** San Colombano al Lambro (MI) - Tel. 0371 200523 - www.nettaredeisanti.it
Sempre aperto, sabato e domenica per degustazioni e vendita. Visite in cantina su prenotazione. 02/10 e 06/11 visite guidate gratuite
- Caseificio Zucchelli - Bottega del Gusto** Orio Litta (LO) - Tel. 0377 804115 - www.caseificiozucchelli.com
Vendita diretta di Grana tipico lodigiano, Raspadùra e altri prodotti del caseificio
- La Fontana di Comazzo** Comazzo (LO) - Tel. 02 9061006 - www.lafontanadicomazzo.it
Al mercato di Campagna Amica a Paullo e Milano, vendita diretta prodotti bio del caseificio
- BANINO - Az. Ag. Antonio Panigada** San Colombano al Lambro (MI) - Tel. 0371 898795 - www.banino.it
Il sabato dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19 visite in cantina e degustazioni
- Salumificio Bertoletti** Graffignana (LO) - Tel. 0371 88846 - www.salumificiobertoletti.com
Vendita diretta di una vasta gamma di salumi nostrani di nostra produzione a km zero ed altri prodotti tipici del territorio. Martedì, Mercoledì e Giovedì 15-19, Venerdì e Sabato 9-12 e 15-19, Domenica chiuso.
- Az. Agricola F.lli Lodigiani** S. Stefano Lodigiano (LO) - Tel. 0377 379300 - www.resmina.it
Vendita diretta della propria produzione nello spaccio del Barcaiolo
- Vini Guglielmini** Miradolo Terme (PV) - Tel. 0382 77183 - www.viniguglielmini.com
Vendita diretta dei propri vini presso la cantina. Aperto dal lunedì al sabato 8-12 e 14-19. Domenica aperto su richiesta
- Az. Agricola Baronchelli** Borgo San Giovanni (LO) - Tel. 3398877407 - www.aziendaagricolabaronchelli.com
Vendita dei propri prodotti presso i distributori automatici presenti in vari comuni del lodigiano e limitrofi. Possibilità di ritiro spesa in azienda previo ordine.



Navigazione sull'Adda e sul Po
info@navigareladda.it
www.navigareladda.it

Percorso in bicicletta
www.turismolodi.it
www.bicilodi.movimentolenti.it



TERRITORIO, CULTURA E EVENTI
Il Sistema Museale Lodigiano, nell'ambito della rassegna IL LODIGIANO E I SUOI TESORI (24 settembre - 31 dicembre 2022) promuove e valorizza Musei, Beni Culturali e Aree Naturalistiche permettendo di scoprire o riscoprire singolari luoghi del patrimonio storico-artistico e culturale.
Per info: tel. 0371442306 - www.provincia.lodi.it - www.turismolodi.it

Sistema Museale Lodigiano



Cascina Cortesa Graffignana (LO)
Tel. 0371 209121 - www.cascinacortesa.it

Albergo Anelli Viale Vignati, 7 - Lodi
Tel. 0371 421354 - www.albergoanelli.com

Il Sole Via Mons. Trabattoni 22 Maleo (LO)
Tel. 0377 58142 - www.ilsoledimaleo.com