10 SAN BASSIANO2019

IL FOLCLORE L'iniziativa della Pro loco

La tradizione non si smentisce, in 4mila in fila per la trippa

Distribuiti in Broletto 24 quintali di büseca, grazie al sostegno della Bcc Centropadana e dell'Asvicom

di Lorenzo Crespiatico

Ingredienti semplici e poveri ma che sanno creare un piatto tipico dal gusto unico. Quello della büseca di San Bassiano, la tipica trippa lodigiana, è una tradizione irrinunciabile nel giorno del patrono. Nella mattinata di sabato la Pro loco ha distribuito gratuitamente alla cittadinanza 24 quintali di trippa, l'equivalente di quasi 4mila porzioni, che come ogni anno sono terminate, fino all'ultimo mestolo.

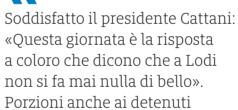
Una lunghissima fila si è allungata dal Broletto alle bancarelle della piazza, fino a raggiungere la sua massima lunghezza intorno a mezzogiorno. Proprio a quell'ora, al termine del solenne Pontificale, celebrato in Cattedrale dall'arcivescovo di Milano Mario Delpini, "ospite" del vescovo di Lodi Maurizio Malvestiti, anche le autorità civili e religiose hanno gustato il più tipico dei piatti lodigiani. Erano presenti il prefetto di Lodi Patrizia Palmisani, il presidente della provincia Francesco Passerini, il sindaco di Lodi Sara Casanova e altri sindaci del territorio. Il loro arrivo è stato accolto dalle melodie eseguite dal corpo bandistico di Casalpusterlengo. «Anche quest'anno portiamo avanti l'organizzazione dell'evento più importante per la nostra associazione - ha detto Ettore Cattani, presidente della Pro loco di Lodi -. Ringraziamo la Banca di Credito Cooperativo Centropadana, principale sostenitrice

dell'evento, e l'Asvicom, che da quest'anno si è aggiunta nel sostenerci nelle nostre iniziative. La raspadüra è stata invece offerta dall'Associazione Commercianti di Lodi».

La Pro Loco ha portato la trippa anche ai detenuti della casa circondariale di Lodi, in segno della grande solidarietà e unione della città nel giorno della festa di San Bassiano. «Questa giornata di gioia dev'essere la risposta a chi dice che a Lodi non si fa mai nulla - ha detto Cattani -. La distribuzione della trippa è una tradizione che ormai vanta più di trent'anni: Emilio Mazzi, titolare di una storica gastronomia in città, è stato il primo a proporla. Portava tutti i suoi prodotti qui in piazza e distribuiva a tutti la trippa: negli anni successivi la tradizione si è affermata».

E non c'erano solamente lodigiani di lunga data a prendere la trippa: anche qualche cittadino straniero si è messo in fila per gustare un prodotto che per chi non è nato da queste parti ha avuto probabilmente il gusto aggiuntivo







spezie mettendole in infusione nel vino. Per chi ha preferito evitare l'alcool, il té caldo ha rappresentato un'alternativa più che piacevole, da abbinare a un'intera forma di grana padano utilizzata per la raspadura. Come sempre, ai presenti è stata richiesta un'offerta che, come ha

spiegato il capogruppo Zaverio Farina, sarà devoluta alle famiglie in difficoltà: «Il fine ultimo delle nostre iniziative - ha affermato Farina -. Oltre a creare aggregazione, il nostro impegno è sempre a favore dei più bisognosi, come ci ha insegnato il corpo degli Alpini».

Qui sopra e fianco, tutti in coda ancora stavolta per un vin brulé









SOTTO I PORTICI Vince la tradizione con oltre 350 litri distribuiti

Vin brulè e té nei pentoloni: gli alpini "scaldano" l'atmosfera

Ci pensano gli Alpini a scaldare l'atmosfera del freddo invernale di San Bassiano. Sabato pomeriggio, il gruppo lodigiano dell'Associazione nazionale Alpini si è dato da fare con pentoloni e fornelli per scaldare 350 litri di vin brulé, e almeno 100 litri di tè da offrire ai lodigiani sotto i portici del Broletto.

Da 27 anni, le penne nere portano avanti quella che è diventata una vera tradizione, che coinvolge centinaia di persone: sabato, fin dal primo pomeriggio, con le divise verdi d'ordinanza, hanno iniziato ad accendere i fornelli a gas, a dosare le

