

c'erano proprio i ragazzi fra i 15 e i 25 anni



Un immenso pentolone per mettere sul fuoco dalle 3,30 del mattino la specialità di San Bassiano sotto la guida dello chef Algieri dell'Istituto Einaudi



Il pentolone per la preparazione della "trippata" di San Bassiano, sotto il sindaco durante le fasi di cottura

LA PREPARAZIONE Arrivano anche Furegato e Cicognani

Una lunga notte di cottura con i volontari della Cri

di **Lucia Macchioni**

Una lunga lista di ospiti d'onore, giovedì notte, ha preso parte alla preparazione della trippa: il piatto forte della tradizione lodigiana. Durante la "Lunga notte della trippa", così come è stata ribattezzata dalla presidente della Croce rossa di Lodi Lucia Fiorini, si sono susseguite le visite di autorità locali che hanno voluto portare manforte ai volontari della Croce rossa, impegnati fin da mezzanotte con l'accensione del fuoco. «Alle 3,30 abbiamo versato la trippa nel pentolone che è andata in bollire intorno alle 4,15 - ha raccontato lo chef ufficiale, il professore Francesco Algieri dell'Istituto Einaudi - Dopo quattro ore di cottura, alle 8,30 del mattino, la trippa era



da una moltitudine di fedeli che hanno contribuito a rinfoltire i ranghi di una già numerosa fila di affamati.

Tra i più smaniosi giovani ragazzi e ragazze fra i 15 ed i 25 anni, a dimostrazione di come la trippa sia una tradizione senza tempo che difficilmente andrà perdendosi con gli anni a venire. Questo, unito anche al fatto che di trippa non ne è avanzato nemmeno un cucchiaino, ha fatto molto piacere a chi, dalle ore 3.30 del mattino, era in piedi a tagliare le verdure, a preparare il foiole e a rimastare nel calderone. Per cucinare i 25 quintali di trippa, circa 3mila porzioni, è stato come sempre necessario avvalersi della capace pentola da 2 metri e mezzo di diametro arrivata direttamente da Moncalieri, in provincia di Torino. A preparare la trippa, nella sede della Croce rossa di viale Dalmazia, oltre agli operatori Cri anche membri Pro loco, studenti dell'istituto Einaudi e operatori dell'Asst. Grazie al prezioso contributo della Bcc Lodi, ed al coordinamento del cuoco Francesco Algieri, docente all'Einaudi, anche quest'anno la trippa è risultata un successo da leccarsi i baffi. E sotto il Broletto, per chi non ama particolarmente la carne, oppure non la mangia proprio, c'è stata l'occasione di consolarsi con un cono di raspadura sfogliata rigorosamente a mano. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

pronta per essere distribuita alla cittadinanza». E durante la nottata di lavori, si sono susseguite le visite di autorità locali che hanno voluto dare un sostegno morale al lavoro dei volontari. Alle 5 del mattino è arrivato il colonnello dei carabinieri di Lodi Alberto Cicognani che è rimasto sbalordito dalle dimensioni del pentolone in dotazione della Cri. Dopo qualche mescolata alla trippa, è stato un via via di visite: dal cortile della Croce rossa, infatti, sono passati anche i vertici della banca Bcc Lodi, main sponsor dell'evento, Gianpaolo Pedrazzini e Ivo Rota, il sindaco di Lodi Andrea Furegato e il direttore dell'Unitre Stefano Taravella con una delegazione di soci. E, non poteva certo mancare il presidente della Pro loco Ettore Cattani, deus ex machina della "trippata" di San Bassiano. «Abbiamo apprezzato la partecipazione - ha detto la presidente Cri Lucia Fiorini - è bello che i lodigiani possano rendersi conto dell'impegno che mettiamo nelle missioni che portiamo avanti a favore della comunità, che va ben al di là del lavoro sull'ambulanza». ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

NEL POMERIGGIO Come da tradizione è arrivato il momento della bevanda tanto cara ai lodigiani

Anche il vin brulé va a ruba, in Broletto il calore degli Alpini

Dopo il successo del raduno del Il raggruppamento emiliano-romagnolo e lombardo, svoltosi in città a fine settembre, gli alpini di Lodi sono decisamente più conosciuti di quanto già non lo fossero in passato. Notoriamente tra la gente e per la gente, anche quest'anno le locali penne nere, che comprendono circa 120 soci più alcuni aggregati, non hanno mancato di ravvivare la giornata di San Bassiano con canti, cori e allegria. A fungere da pretesto il tradizionale vin brulé, o tè caldo per gli astemi, distribuito sotto i portici del Broletto fino a poco prima affollati dai mangiatori di trippa. Gli alpini gruppo di Lodi sezione di Milano, guidati dal capogruppo Zaverio Farina, sono entrati in scena subito



dopo l'ora di pranzo, verso le 14.30. Sui bancali in legno sono stati distribuiti capaci thermos contenenti il prezioso e bollente nettare prepara-

to nella poco distante sede di via Cavour. Per ragioni di sicurezza, infatti, non è consentito cucinare sotto il palazzo comunale. Distribuito fino



La distribuzione del vin brulé a cura degli Alpini Bignami

a esaurimento scorte, il vin brulé è andato a ruba. In questo 2024 le penne nere di Lodi hanno in serbo per la città numerosi eventi, certo non paragonabili a livello di impatto a quello del settembre scorso, ma comunque utili per raccogliere fondi da destinare in beneficenza. ■ **Fed. Dov.**