

FIERA DI CODOGNO

INSERTO IN COLLABORAZIONE CON *Speed*



SPECIALE EDIZIONE 230

SOGNANDO LA RINASCITA

Arensi, Borra e Dedori all'interno

[Il sindaco Passerini](#)

**Una libellula
simbolo
della ripartenza**



Borra all'interno

[La storia](#)

**Dal 1791 a oggi:
tre grandi svolte
ma solide radici**

L'esposizione negli anni ha saputo cambiar pelle: ora è sempre più "virtuale" e orientata ai mercati allargati. Senza mai perdere il forte legame con il suo territorio.

Servizio all'interno

[L'alfabeto dell'evento](#)

**A di arte...
Z di zootecnia
Da vedere**



Servizio all'interno

[Sapori e colori](#)

**Il Basso Lodigiano
in piatti originali
e panorami unici**

Pannerone, Granone e non solo. C'è il Biscotto Codogno ma anche un torrone unico. Ecco i cibi tutti da scoprire. Senza scordare le meraviglie lungo la Via Francigena.

Arensi all'interno

[Istruzione](#)

**L'Itas Tosi
molto più
di una scuola**



Dedori all'interno



Agribusiness. Le risorse per alimentare il territorio

Strumenti finanziari dedicati allo sviluppo delle attività agricole e zootecniche.

Un supporto specialistico e concreto grazie ai mutui agrari, finanziamenti anche con provvista CDP, contratti di filiera, garanzie di settore, pegno rotativo sui prodotti DOP e IGP.



«Codogno è fiera». Una storia lunga 230 anni

Il sindaco Passerini: «Il sogno realizzato è quello di esserci. Non era scontato». E il simbolo scelto per la ripartenza è una libellula

CODOGNO
di **Mario Borra**

Sarà l'edizione uno dell'anno zero. L'emergenza pandemica ha sconvolto anche i ritmi ciclici degli eventi tradizionali e la fiera autunnale, con una storia ultrabicentenaria alle spalle e che si tenne anche nel periodo di guerra, l'anno scorso ha dovuto interrompere bruscamente il proprio corso.

Oggi si riprende il filo spezzato e il 16 e 17 novembre nel quartiere fieristico si ricomincia con la 230esima edizione. Il numero che avrebbe dovuto essere proprio dell'«expo» del 2020, ma che così non fu.

L'amministrazione comunale ha voluto ricorrere ad uno slogan evocativo, «Codogno è fiera» nel duplice significato mentre sul manifesto è la libellula, simbolo di rinascita, a campeggiare simbolicamente.

«Il sogno realizzato è stato quello di esserci, perché non era scontato – ha spiegato il sindaco Francesco Passerini –. Ma non si poteva saltare anche quest'anno: il quadro sanitario ed anche normativo è diverso, per fortuna, e la gente chiedeva se la fiera ci sarebbe stata visto che ormai è un appuntamento nel Dna di questa terra».

La macchina organizzativa è stata rallentata da diversi motivi: le elezioni comunali tardive,



tenutesi il 3 e 4 ottobre, con il naturale stop del lavoro amministrativo e il rispetto delle norme anti Covid che hanno costretto gli organizzatori a ridisegnare spazi e capienza. «Abbiamo rimesso indietro le lancette dell'orologio, riavvolto il nastro

ALL'INAUGURAZIONE
«Proietteremo il video di presentazione che evoca i momenti bui ma senza indulgere Il territorio ha voglia di normalità»

Una bella immagine dell'ultima edizione della Fiera prima della pandemia da Covid

della storia recente della manifestazione – spiega Passerini –. In fondo il 2019 fu una delle edizioni da record sia come partecipazione degli espositori che come affluenza della gente. Avevamo veramente riempito tutti gli spazi e se ce ne fossero stati altri, li avremmo certamente saturati. Staccammo circa 12mila biglietti mentre furono 40 mila le presenze totali».

Poi, solo alcuni mesi dopo, a febbraio del 2020, scoppiò la pandemia e Codogno finì al centro dello «tsunami» causato dalla diffusione del virus. «Doveva essere l'ultima edizione nella struttura così come si vede ora. Il progetto di riqualificazione era in fase di approntamento e l'approvazione sarebbe avvenuta da lì a pochi mesi. Poi sarebbe decollato il cantiere del primo lotto. I soldi c'erano e ci sono».

Ora però occorre guardare al futuro, ricordando sì il passato ma concentrandosi sulle sfide prossime. «Riavvolgere il nastro, senza fare reset – spiega il primo cittadino –. Al giorno dell'inaugurazione, proietteremo un video di presentazione che evoca i momenti bui di quel periodo, ma senza indulgere. Il territorio vuole ripartire, riprendere in mano

la normalità di prima. Guardiamo indietro con rispetto, ma la fiera è un'occasione d'oro per metterci alle spalle la sofferenza e riprendere in mano la vita». Quest'anno l'expo' agrozoootecnico non sarà certamente uguale a quello 2019: il budget sarà limitato (poco più di 160 mila euro di investimento, contro gli oltre 200mila degli anni scorsi), meno spazi chiusi, presenza ridotta dei capi bovini. «Il concorso bovino della razza Frisona e la passerella dei capi migliori



Il sindaco di Codogno **Francesco Passerini**

ci saranno. È il cuore della manifestazione. Non possono mancare, altrimenti non potremmo nemmeno fregiarci del titolo di fiera».

Saranno sospesi gli eventi collaterali all'interno della due giorni, ma non mancheranno comunque momenti pubblici, la biglietteria sarà sospesa (la vendita dei ticket sarà tutta in prevendita nelle edicole e tabaccherie dei principali centri della provincia) e si potrà accedere all'area fieristica solo con il green pass. «Ma l'importante era esserci, ripartire. E così abbiamo fatto», ha concluso il sindaco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROVINCIA DI LODI

Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani

VISITLODI

il Cittadino
QUOTIDIANO DEL LODIGIANO E DEL SUDMILANO

Scansiona il QR Code per visualizzare i menu dei nostri ristoranti

www.rassegnagastronomica.it

www.stradalodi.it

L'evento

La rinascita

Il giro d'Italia della zootecnia in 147 stand

Il meglio del settore in un'unica kermesse. Sul tavolo problemi e risorse di un comparto che vale cultura e migliaia di posti di lavoro

CODOGNO

Si alza il sipario sulla 230esima edizione della fiera agricola-zootecnica, condizionata quest'anno dalle norme anti Covid ma fortemente voluta dall'amministrazione comunale dopo l'anno di stop forzato per l'emergenza pandemica: come tradizione impone, il clou della manifestazione si concentra nelle giornate di martedì e mercoledì ma è questa mattina che, con la messa del ringraziamento alle 10 e la sfilata dei trattori agricoli nel centro storico, l'expo' codognese comincia a vivere la sua lunga settimana di appuntamenti.

Il taglio del nastro, alla presenza delle autorità locali, provinciali e lombarde, sarà martedì alle 10.30 nell'auditorium Vezzulli del quartiere fieristico di viale Medaglie d'Oro con la giornata che proseguirà con le iniziative che rappresentano il vero e proprio "cuore" dell'expo': dalle 12.30 partirà sul ring del padiglione principale, la valutazione delle manze e vacche (quindici categorie in totale) e la proclamazione delle campionesse della mostra prevista per le 19 mentre la passerella e la premiazione si terrà il giorno successivo dalle 12 alle 12.30.

IN PRIMA LINEA

Un focus sulla razza varzese che rischia l'estinzione



Il sindaco Francesco Passerini e il consigliere delegato alla Fiera Matteo Zambelloni con la locandina

Quest'anno i capi bovini di razza Frisone iscritti al concorso presenti saranno 118, in rappresentanza di undici allevamenti lodigiani, due milanesi e due pavesi, in numero minore rispetto alle precedenti edizioni mentre all'appello mancherà anche una tensostruttura con gli organizzatori che hanno previsto, in alternativa, la saturazione di tutti gli spazi esterni.

Spazio anche agli allevatori di bovini da carne (sessanta capi), mentre pecore e capre saranno 36, così come il settore avicolo sarà rappresentato da 77 capi; i conigli saranno presenti in 48 esemplari, mentre 121 saranno quelli del settore ornitologico.

Se si contano anche tutti gli altri espositori ed operatori del settore agricolo, saranno presenti in fiera 147 standisti, circa una sessantina in meno rispetto ai picchi delle edizioni passate.

Nella giornata di mercoledì inoltre si "sfideranno" sul ring i ragazzi di ben sedici istituti tecnici lombardi i quali condurranno gli animali in sfilata mentre focus anche sulla razza varzese, la vacca lombarda per eccellenza che rischia l'estinzione.

Saranno invece cinque i convegni per discutere di diverse problematiche del settore, dal futu-

MERCOLEDÌ

Si sfideranno sul "ring" i ragazzi di ben sedici istituti tecnici della regione



ro della zootecnia diviso tra economia circolare e sostenibilità ambientale, organizzato dalla Coldiretti, e il prezzo del latte, voluto da Confagricoltura, previsti rispettivamente per lunedì alle 14 e alle 17.30, alla tecnologia per allevamenti sostenibili in programma mercoledì prossimo alle 11, grazie alla Sivam e la valorizzazione delle razze bovine in via di estinzione in calendario alle 14, a cura dell'Università degli Studi di Milano.

Il quinto simposio riguarderà il momento economico del territorio e le banche locali che si terrà sempre mercoledì alle 15, grazie alla Bcc Centropadana.

Confermate le bancarelle sparse all'esterno dei padiglioni fieristici (oltre duecento) per le vie del rione Villaggio San Biagio: per l'occasione, gli operatori dovranno necessariamente occu-

pare quasi tutte le strade del quartiere per ottemperare alle norme anti Covid. Il ticket d'ingresso per la fiera, dal costo confermato di tre euro (gli abitanti del quartiere invece entreranno gratis), potrà essere acquistato, in prevendita, in diversi esercizi commerciali di Codogno, Casale, Lodi, Sant'Angelo, Caselle Landi, Santo Stefano Lodigiano, Maleo, Meleti, Castiglione d'Adda, Somaglia.

Pochi gli eventi collaterali: confermato lo showcooking a cura della pasticceria Cornali alle 11 di mercoledì e l'iniziativa Fierarte alle 14 di mercoledì con la presentazione di un quadro dedicato alla kermesse. Sarà comunque un fiera memorabile, la prima dopo l'«anno zero» causato dalla pandemia.

Mario Borra

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GENETICA

Da più di 50 anni la migliore genetica possibile per qualsiasi programma di selezione:

- Holstein
- Jersey
- Brown
- Carne

PRODOTTI

I prodotti Cosapam soddisfano i bisogni di ogni allevamento:

- Disinfettanti per la prevenzione delle mastiti
- Disinfettanti per la protezione degli Arti e Piedi
- Integratori alimentari
- Cura dei Vitelli e Post Parto
- Prodotti per F.A.
- Cow Monitoring tramite CowManager, Allflex SenseHub e Allflex Young Stock

SERVIZI

I nostri servizi sono orientati al miglioramento delle performance in ogni allevamento:

- Servizio di Riproduzione Cosapam Detect
- Piani di Accoppiamento WMS
- Servizio di Analisi dati riproduttivi
- Consulenza Manageriale
- Consulenza e Formazione personalizzati
- Consulenza Agronomica
- Software di Dairy Management e di gestione del Conto Economico Aziendale

Dal 1964
la cooperativa di Allevatori
al servizio degli Allevatori

Cosapam
vi aspetta alla
**FIERA AUTUNNALE
DI CODOGNO**
presso il
padiglione Bovini!

**Cosapam. Perché i tuoi obiettivi
sono i nostri obiettivi**



IL DIVERTIMENTO

Fierone, luna park e bancarelle: norme rispettate

Domenica 21 novembre per le vie del centro storico bancarelle di ogni genere per il gran finale nella giornata del cosiddetto "fierone". In piazza Carabinieri d'Italia invece ci sarà il luna park. Perché, pur nel rispetto delle regole anti-contagio, l'evento sarà ridimensionato ma fedele alla tradizione. «Prudente» come ama definirlo Matteo Zambelloni, consigliere comunale con delega all'evento fieristico: «lo oserei dire che è una fiera "prudente" - osserva -. Siamo stati abituati a partire in quarta, a valorizzare il più possibile l'evento e a cercare di dare qualche cosa in più tutti gli anni. Quest'anno abbiamo dovuto fare i conti con le normative, il benessere e la sicurezza dei nostri cittadini, ma siamo riusciti comunque a ricreare quell'evento tanto atteso che purtroppo ha avuto uno stop l'anno scorso. Quindi abbiamo garantito il concorso bovino, la presenza degli espositori, le bancarelle del mercoledì a San Biagio e la domenica del Fierone. L'entrata sarà poi con il Green pass all'ingresso dei padiglioni e il prezzo del biglietto a 3 euro».

TRA AFFARI E CURIOSITÀ

La "sfilata" degli animali e i premi top

Dalle 12 alle 12 di mercoledì 17 novembre sfilata e premiazione dei migliori capi in concorso e del miglior allevatore. Salirà sul "ring" il meglio della produzione lombarda e italiana nel settore zootecnico. I capi bovini di razza Frisona iscritti al concorso presenti saranno 118, in rappresentanza di undici allevamenti lodigiani, due milanesi e due pavesi, in numero minore rispetto alle precedenti edizioni mentre all'appello mancherà anche una tensostruttura con gli organizzatori che hanno previsto, in alternativa, la saturazione di tutti gli spazi esterni. Spazio anche agli allevatori di bovini da carne (sessanta capi), mentre pecore e capre saranno 36, così come il settore avicolo sarà rappresentato da 77 capi; i conigli saranno presenti in 48 esemplari mentre 121 saranno quelli del settore ornitologico. Se si contano anche tutti gli altri espositori ed operatori del settore agricolo, saranno presenti in fiera 147 standisti. Mercoledì si "sfideranno" i ragazzi di ben sedici istituti tecnici lombardi i quali condurranno gli animali in sfilata. Focus sulla razza varzese, vacca lombarda per eccellenza che rischia l'estinzione.



A TAVOLA

Showcooking e ghiottonerie da assaggiare

Alle 11 in punto di mercoledì showcooking con preparazione degustazione di una mousse al biscotto Codogno ed abbinamento tra raspadura lodigiana e Coto gnata a cura della pasticceria Fratelli Cornali. Saperi della tradizione e piatti tipici, dunque, ma non solo. Perché la cucina si deve sempre reinventare, con abbinamenti inediti, per restare viva e aggiornata ai tempi che stiamo vivendo. Troppo spesso in questi ultimi anni le specialità del Basso Lodigiano sono rimaste confinate in una nicchia per residenti e pochi, ma sapienti esperti del settore. La vera sfida è di allargare la platea dei clienti per i sapori del Lodigiano, che non ha nulla da invidiare a territori ben più blasonati nel resto d'Italia. Basti pensare ai formaggi ricavati dalle tante aziende d'eccellenza nella Bassa, dal pannerone alla raspadura, ma senza dimenticare le eccellenze del dolciario. Il biscotto Codogno, le torte e il torrone. Saperi originali, ancora troppo poco conosciuti al di fuori dei confini provinciali. Proprio per questo si è scelta la formula dello showcooking, per mostrare le potenzialità inedite di una cucina che deve farsi conoscere.

LA CULTURA

Quelle gemme della raccolta d'arte Lamberti

Dalle 15 alle 18 di sabato apertura straordinaria della Raccolta d'arte Lamberti che raccoglie trecento opere di autori come Tranquillo Cremona, Beppe Novello, Angelo Pietrasanta, Giorgio Belloni, Paolo Troubetzkoy, Alessandro Bertamini. Costituita nel 1973, su disposizione testamentaria di Carlo Lamberti, raffinato collezionista d'arte e lui stesso pittore, amico di artisti morto nel 1961, è un vero scrigno di tesori culturali. E costituita infatti da dipinti, acquerelli, disegni, sculture che vanno dal XVI secolo ai nostri giorni. Lo scalone immette nelle sale del piano nobile, affrescate con grande eleganza. La Raccolta è sistemata in nove sale, ognuna dedicata ad un pittore codognese. Si parte da quella di Lamberti, per passare ad Angelo Pietrasanta, Giuseppe Novello, Enrico Groppi, Alessandro Bertamini, Giorgio Belloni, Piero Belloni Betti, oltre alle due salette del tricolore e della biblioteca. Da non perdere due splendidi acquerelli di Tranquillo Cremona, Le curiose e Ripassando la lezione, oltre a La lettrice di Angelo Pietrasanta, l'Autoritratto nello studio e Le rose. Da ammirare i paesaggi di Giorgio Belloni, e Il sole del mattino di Giuseppe Novello.





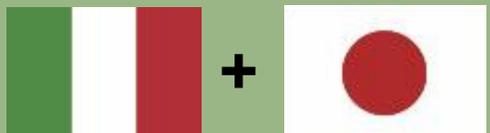
NOVITÀ 4.0

SENSORE DI UMIDITÀ CEREALE PER ESSICCATOI IN CONTINUO NATO DA UNA COLLABORAZIONE ITALOGIAPPONESE

AUTOMAZIONE ESSICCATOI, STOCCAGGIO, MACINAZIONE ECC. DI NUOVI E VECCHI



4.0



Tel. 029818210 - 3488467187 - 3385600503 - cleric@agrimatic.it - www.agrimatic.it

L'evento

La rinascita

Noi commercianti pronti a far ripartire l'economia

L'analisi di Isacco Galuzzi (Confcommercio): la Fiera prima vera occasione per ricominciare e banco di prova in vista del Natale. «Siamo pronti»

CODOGNO

La fiera di Codogno non è soltanto il perimetro di viale Medaglie d'oro. È anche, da sempre, un fermento generale che parte dal centro città e corre fino alla periferia. Tutto per regalare gioia a chi ama e vive il territorio e a chi, da fuori, desidera scoprirlo. Lo racconta il segretario provinciale di Confcommercio Lodi, Isacco Galuzzi.

Segretario, ci spiega, da residente nel Basso Lodigiano e da segretario di Confcommercio, l'importanza della fiera?

«La fiera rappresenta la tradizione, è fondamentale: dà visibilità a chi partecipa, ma non solo. È un evento unico, apprezzato anche fuori dalla provincia».

Quest'anno l'edizione 230, dopo lo stop del 2020 per Covid. Come la affronterete?

«Questo è l'anno della riparten-

za. Ormai da varie edizioni, pur essendo una manifestazione radicata nella tradizione, la fiera ha un vantaggio: si rinnova sempre. E lo farà anche questa volta. Anche se, per via della pandemia, non avrà caratteristiche identiche agli anni passati. È un nuovo punto di partenza che ci fa ben sperare per il 2021 ma anche per gli anni futuri».

Quale sarà il vostro ruolo?

«Noi, nell'ambito della fiera, abbiamo sempre svolto un ruolo per ciò che avveniva in connessione alla città. Non abbiamo spazi espositivi in viale Medaglie d'oro, ma in un'area più va-

LE INIZIATIVE

Le luminarie natalizie saranno già accese. Pensiamo sia ai clienti residenti in città sia a chi viene da fuori

sta, cioè il centro cittadino. Prima partecipavamo promuovendo anche iniziative collaterali durante tutta la settimana della fiera e la domenica. Impegno preso per animare il centro, dove c'è la presenza dei nostri commercianti. Si proponeva anche "la settimana sconti della fiera". Quest'anno, causa Covid, questi appuntamenti non ci saranno. Ma il fine settimana della fiera (20 e 21 novembre) per noi diventerà di lancio. Un momento importante, il primo per aprire la domenica e iniziare le vendite di Natale».

Che atmosfera si vivrà nel cuore di Codogno, quindi?

«Ci sarà la presenza di una fiera mercato in centro. E sicuramente avremo già l'accensione delle luminarie natalizie. Stiamo definendo qualche iniziativa collaterale, nel rispetto delle normative, che interesserà i clienti».

La fiera, il commercio e il legame con le province e il territorio. Cosa possiamo dire?



Il segretario provinciale di Confcommercio Lodi, Isacco Galuzzi

«Noi ci rivolgiamo sia ai cittadini di Codogno che a chi viene da fuori. Perché la fiera è occasione per vedere la città, farla vivere, fare acquisti, bersi un caffè e visitare il bel centro».

Quale sarà lo spirito dei commercianti?

«Abbiamo voglia di ripartire e lo abbiamo già dimostrato negli ultimi mesi. Ora guardiamo al Natale con fiducia, pur consapevoli delle difficoltà economiche generali e di quelle delle famiglie, ma pronti a rimettere in moto l'economia». **Paola Arensi**

**VENDITA AUTO NUOVE, USATE ed AZIENDALI
NOLEGGIO A BREVE e LUNGO TERMINE
SENZA CONDUCENTE anche
GIORNALIERO**

**Auto
paravisi
SRL**

San Colombano al Lambro

vendita@autoparavisi.it ☎ 0371 523143 ☎ 347 83 14 006

Latte pagato poco, cereali cari: restiamo uniti

L'appello di Ciserani, uno degli allevatori più titolati del territorio e "reduce" dal trionfo di Montichiari. «Convinciamo la politica»

CODOGNO

Il "re" e le "regine": l'allevamento dell'azienda agricola Sabbona di Brembio si prepara a partecipare alla storica fiera di Codogno da vincitore italiano: nella recente kermesse di Montichiari infatti ha sbancato ancora una volta, riuscendo ad aggiudicarsi il titolo nazionale di miglior allevamento e piazzando due animali (due vacche e due manze) sul più alto gradino del podio. Un bel viatico per l'expo' codognese che è la vetrina del mondo agricolo del territorio e "culla" e miglior espressione delle eccellenze agrozootecniche. E le "regine", le vacche da latte Frisone, saranno certamente ancora protagoniste il 16 e 17 novembre con il concorso e la sfilata anche se, quest'anno, nell'edizione della ripresa dopo lo stop per la pandemia dell'anno scorso, saranno solamente tra le ottanta e le novanta unità.



Francesco Ciserani, che conduce la storica azienda insieme al padre Ireneo

Il periodo attuale per la zootecnica è decisamente critico: prezzo del latte non remunerativo (alcuni giorni fa è stata trovata l'intesa per un aumento di 4 centesimi del prezzo minimo del latte alla stalla, ndr), materie prime con costi altissimi e allevamenti che chiudono i battenti. «Dopo

lo stop dell'anno scorso, viviamo la fiera con più entusiasmo anche perché siamo partiti con il piede giusto a Montichiari – spiega Francesco Ciserani, che conduce l'azienda insieme al padre Ireneo –. E dopo due anni ripartire è sempre una bella sensazione perché ritrovarsi con gli

altri allevatori e scambiarsi opinioni su quello che facciamo in azienda e durante l'expo' è determinante e fondamentale. È quello che ti dà lo spirito giusto per fare cose nuove quando torni a casa, ma non solo: serve anche per i giovani per i quali la manifestazione fieristica è un valore aggiunto perché solo in questo modo possono crescere e confrontarsi. Codogno nasce ed ha sempre avuto quello spirito: appassionare cioè la giovani generazioni così come ha fatto con me, quando da piccolo venivo con mio padre e dove sono cresciuto professionalmente. La prima mostra bovina da ragazzo l'ho fatta qui e poi sono migliorato apprendendo molto

fino a raggiungere risultati in altre fiere».

Il confronto tra gli addetti ai lavori non prescinderà nemmeno quest'anno dalle problematiche che sono sul tavolo ormai da tempo. «Il periodo è proprio critico – racconta –. Per esempio sul latte, ad oggi siamo in controtendenza, con un prezzo più basso addirittura di altri Paesi europei. E poi l'aumento dei cereali, del mais, della soia e delle altre materie prime rende molto difficile fra quadrare i conti e si rischia di essere sulla soglia della perdita. E questo non è possibile, ovviamente: mi immagino gli allevamenti medio piccoli che sono veramente in crisi e molti purtroppo sono costretti a chiudere. In questa fase dobbiamo essere uniti e cercare di far sì che la politica possa guardare al nostro settore che ha un forte indotto e dà lavoro a tantissime persone.»

Mario Borra

mail: mario.borra@ilgiorno.net

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE EMOZIONI

«Ripartiamo con ancor più entusiasmo Confrontarsi con i colleghi è fondamentale»

GRATE
robustezza e praticità

PORTE BLINDATE
protezione certificata

PERSIANE IN ALLUMINIO E BLINDATE
innovazione dello stile italiano

SERRAMENTI IN ACCIAIO
eleganza e alte prestazioni

SERRAMENTI IN ALLUMINIO E PVC
design e praticità

CONTATTACI PER TROVARE LA SOLUZIONE SU MISURA PER TE
info@errecisicurezza.com

- VENDITA ANCHE A PRIVATI -
Erreci Sicurezza è a Codogno (LODI) Viale Delle Industrie 5/7 tel. 0377 436041

APPROFITTA DEI BONUS!
con la cessione del credito paghi la metà

Estetica e funzionalità

Certificazioni antieffrazione

Qualità e durabilità garantite nel tempo

dal 2004
da 15 anni nel settore esperienza garantita

Sgomberiamo tutto. O quasi.



ph. Unsplash

Sgomberiamo e acquistiamo di tutto, tranne il gatto di casa. Dal pezzo singolo agli arredi completi. Tutti i giorni 10 furgoni a tua disposizione. Serviamo le province di Milano, Monza, Bergamo, Lodi, Piacenza, Novara, Brescia, Varese e Lecco. Sopralluoghi, preventivi e sgomberi gratuiti.

320 329 6202
www.dimanoinmano.it

 **Di Mano in Mano**

Marcia, biliardo, giochi e mostre amarcord

In Sala Santelli «La fabbrica verde. Memorie fotografiche e giornalistiche del mondo agricolo». A Palazzo Soave la pittura di Enrico Suzzani

CODOGNO

La **fiera autunnale** offre da oltre trent'anni anche un calendario di eventi collaterali, una serie di appuntamenti tra sport, cultura e folclore. Anche in questa edizione, seppur con un programma meno ricco rispetto alle precedenti kermesse, l'expo' agroozootecnico potrà essere vissuto anche da altre angolature. Ieri pomeriggio è stata inaugurata, all'interno della appena rinnovata Sala Santelli del municipio, la mostra "La fabbrica verde. Memorie fotografiche e giornalistiche del mondo agricolo lodigiano nella prima metà del 900" che sarà visitabile fino al 21 novembre, tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16.30 alle 18.30.

Mercoledì 17 novembre invece, all'interno della tensostruttura spazio eventi del quartiere fieristico di viale Medaglie d'Oro sarà presentato il libro dell'allevatore triulzino Filippo Boffelli "Il passato non è passato - ricordi



A sinistra uno dei paesaggi dipinti da Enrico Suzzani
A destra partecipanti alla Marcia della Fiera di Codogno organizzata dal Gruppo Podistico Codogno 82



di civiltà contadina", mentre alle 12, nella medesima location, si terrà una conversazione con Francesco Dionigi e il fumettista Alessandro Colonna dal titolo "Codogno e dintorni: il fumetto è nato qui".

Sabato 20 novembre invece, dalle 10, disco verde alla gara libera territoriale di biliardo nella sala biliardi di via Maiocchi, al rione Villaggio San Biagio. Saba-

to 20 e domenica 21 apertura straordinaria della Raccolta d'Arte Lamberti di via Cavallotti dalle ore 15 alle 18: si potranno ammirare le circa trecento opere esposte di autori come Tranquillo Cremona, Beppe Novello, Angelo Pietrasanta, Giorgio Belloni, Paolo Troubetzkoy, Alessandro Bertamini.

Domenica 21 novembre si terrà, dalle 7.30 del mattino, la 38esi-

ma Marcia della Fiera di Codogno, organizzata dal Gruppo Podistico Codogno 82: la partenza sarà da viale dei Mulini con il percorso che si snoderà per le campagne attorno alla città.

Domenica 21 novembre si aprirà invece la "coda" della fiera con il cosiddetto "fierone": luna park aperto in piazzale Carabinieri d'Italia e oltre duecento bancarelle di ambulanti sparse

per le vie del centro storico. Infine, il 27 novembre si aprirà a palazzo Soave in viale Gandolfi la mostra di pittura di Enrico Suzzani con la partecipazione anche di Judson Monroe e di Tiziano Suzzani: le sale rimarranno aperte fino al 19 dicembre, dal martedì al venerdì dalle 15 alle 19.30, sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 19.30.

BMW

THE iX

YOUR BMW WEEK

#bornelectric

DAL 13 AL 20 NOVEMBRE

C'È UN MONDO DA RISCOPRIRE.

NUOVA BMW iX FULL ELECTRIC E LE ALTRE NOVITÀ BMW TI ASPETTANO IN CONCESSIONARIA DAL 13 AL 20 NOVEMBRE. TUTTI I DETTAGLI SU BMW.IT

SIAMO APERTI ANCHE DOMENICA 14 NOVEMBRE

F.lli Carteni

Concessionaria BMW
SS 9, Km 298
Lodi (LO)
0371 610384
www.carteni.bmw.it

Nuova BMW iX: consumo di corrente in kWh/100 km: fino a 23; emissioni di CO₂ in g/km (ciclo misto): 0. Le emissioni di CO₂ riportate sono state determinate sulla base della procedura WLTP di cui al Regolamento UE 2017/1151. I dati indicati potrebbero variare a seconda dell'equipaggiamento scelto e di eventuali accessori aggiuntivi. Ai fini del calcolo di imposte che si basano sulle emissioni di CO₂, potrebbero essere applicati valori diversi da quelli indicati.

**FB1000
LA FANTASTICA
COMBINAZIONE
NON-STOP
ROTOPRESSA e
FASCIATORE**



Kubota



**CONTATTACI
PER AVERE
TUTTE LE
INFORMAZIONI
SULLE MACCHINE
KUBOTA**

**SOLUZIONI
COMPLETE
PER I
PROFESSIONISTI**

Gennari
AGRICOLTURA

CODOGNO (LO) - Via Aldo Moro, 8 - Tel. 0377 741001 - www.gennaritrattori.it

For Earth, For Life
Kubota

Sgariboldi, tre generazioni di orgoglio e tecnologia

L'impresa di famiglia è arrivata a esportare macchinari in tutto il mondo Gioielli costruiti con acciai ultraleggeri che sono unici sul mercato

CODOGNO

Tra i protagonisti della fiera ci saranno i prodotti della Sgariboldi Macchine Agricole di viale Pietro Nenni a Codogno. L'azienda produce carri miscelatori e macchine per l'allevamento. «Siamo nati storicamente come officina di riparazione mezzi agricoli nel 1959 ed il nostro è un business familiare arrivato alla terza generazione – spiegano i titolari Giuseppe Sgariboldi, fondatore, la sorella Ornella Sgariboldi e i due figli di Giuseppe, Paolo e Luca, quest'ultimo anche presidente della società –. Siamo andati avanti con diverse evoluzioni e ora produciamo sia macchinari trainati che semoventi e stazionari». La Sgariboldi «è l'unica azienda al mondo che produce con tre tecnologie: orizzontale, verticale e a pale – precisano ancora –. E siamo

una presenza storica alla fiera, pronti ad accogliere visitatori e clienti sia il 16 che il 17 novembre. Avremo circa 100 metri quadrati esterni di spazio espositivo con stand, un macchinario e un addetto». Probabilmente sarà presente un macchinario trainato verticale Omas: «Un marchio che abbiamo acquisito solo qualche anno fa – spiegano –. I miscelatori sono trainati verticali e sono diffusi nell'area del Parmigiano Reggiano. Questo perché generano una miscelata di altissima qualità e che risponde agli standard qualificativi per la produzione di latte idoneo al Parmigiano».

Un accenno all'ampio mercato: «Noi esportiamo l'85% dei nostri prodotti, molti in Europa del Nord (Germania, Polonia, Repubblica Ceca), ma anche negli Stati Uniti e in Canada. Quest'ultimo è un mercato su cui lavoriamo insistentemente. Ma siamo

anche in Cina e in Giappone» riassumono orgogliosi. C'è anche un'ultima novità: «Abbiamo lanciato quest'anno un nuovo modello di macchina, il "Titanium", che è espressamente pensato per il mercato italiano e statunitense – annunciano –. Generalmente sono mercati che necessitano di macchinari di grandi dimensioni. Per il nord Europa invece le dimensioni richieste sono inferiori e spesso si tratta di carri trainati. Stati Uniti e Italia, al contrario, prediligono un modello miscelatore semovente verticale di grandi dimensioni, che va dai 30 ai 40 metri cubi. Il nome è stato scelto perché sono macchine pensate e costruite con acciai speciali, ultraleggeri e quindi, nonostante la mole significativa, sono macchinari agili e manovrabili e con soli due assi. Un prodotto per aziende di grandi dimensioni che hanno bisogno di grandi miscelate». **Paola Arensi**



La famiglia Sgariboldi: Giuseppe, Paolo, Luca e Ornella; sotto, il Titanium Grizzly, semovente verticale da 36 metri cubi



GODITI OGNI VIAGGIO, ALLA TUA SERENITÀ PENSIAMO NOI.

Scopri le estensioni di garanzia e i piani di manutenzione programmata Mopar® Vehicle Protection per mantenere la tua Alfa Romeo sempre in perfetta forma, come il primo giorno che l'hai acquistata.

CONTATTACI PER SCOPRIRE LE OFFERTE!

LAZZARIGROUP

Loc. SanGrato 26900 Lodi
Tel. 0371 4495718/601 www.lazzari-fcagroup.it





Istituto Tecnico Agrario Statale
A. TOSI - CODOGNO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO «A. Tosi»

Viale Marconi, 60
26845 CODOGNO (LO)
Tel. 0377.32250 - 0377.32733
www.agrariotosi.gov.it

E-mail: lota01000l@istruzione.it
orientamento@agrariotosi.it



DIPLOMA di PERITO AGRARIO

Articolazioni previste: 1) *Gestione dell'ambiente e del territorio*; 2) *Produzioni e trasformazioni*; 3) *Viticultura ed Enologia*

- ✓ **Spazi interni e laboratori:** chimica, fisica, agronomia, informatica, scienze, micropropagazione, enologia e viticoltura, zootecnia, lingua inglese; aula di disegno tecnico; biblioteca; aula magna; palestra e locali attrezzati per attività motorie.
- ✓ **Azienda agraria e laboratori esterni:** stalla con capi bovini di razza frisona, bruna alpina e jersey, Robot di mungitura, serre in vetro, doppio tunnel con copertura avvolgibile, frutteto, vigneto, orto, caseificio attivo per la produzione di ricotta e formaggi a media stagionatura, campi con estensione 22 ettari.
- ✓ **Attività di integrazione e arricchimento dell'offerta formativa:** Progetto Azienda (primo biennio); Esercitazioni agrarie (classi 3[^], 4[^], 5[^]); formazione sulla sicurezza; corsi Haccp (dalla classe 3[^]); apicoltura (dalla classe 3[^]); corso artieri (dalla classe 3[^]); caseificazione (dalla classe 3[^]); certificazione PET (dalla classe 4[^]); fecondazione artificiale (dalla classe 4[^]); Patentino per fitosanitari (classe 5[^]); Patentino Macchine agricole (classe 5[^]); corso di Protezione Civile.
- ✓ **La nostra scuola garantisce inoltre:** convegni specifici aperti al territorio; partecipazione a mostre e fiere (anche in qualità di espositori); uscite didattiche nelle diverse realtà agricole italiane; viaggi d'istruzione in Italia e all'estero; attività sportive; attività di PCTO con aziende convenzionate del settore agroalimentare.
- ✓ **Sbocchi professionali:** Accesso a tutte le facoltà universitarie - Inserimento nel mondo del lavoro: aziende agrarie, strutture trasformative, vivaistiche, allevamenti zootecnici, agriturismi - Consulenza tecnica, economica ambientale e attività di libera professione - Impiego in Enti Pubblici e nell'insegnamento, Assicurazioni e Industrie.
- ✓ **Corsi post-diploma:** per gli studenti diplomati è inoltre possibile frequentare il corso post-diploma (ITS o IFTS).
- ✓ **Convitto:** maschile e femminile; servizio di semiconvitto.

Prenota la tua visita guidata nei giorni:

13 novembre 2021 - 27 novembre 2021 - 11 dicembre 2021 - 15 gennaio 2022

nelle seguenti fasce orarie:

MATTINO: 9.00-10.30 oppure 10.30-12.00

POMERIGGIO: 14.00-15.30 oppure 15.30-17.00

inviando una mail a orientamento@agrariotosi.it





LE TAPPE

Nel 1791 il primo passo che segnò la storia

Tutto cominciò nel 1791, quando fu accordato al Borgo di Codogno l'istituzione di una fiera annuale per favorire il commercio. Era un'epoca d'oro per l'economia dell'intera zona che era al centro di fiorenti scambi e la città nel giro di pochi anni divenne, con la manifestazione, un punto di riferimento cruciale per l'intera area del Nord.

La fiera sa cambiare pelle, nella tradizione

Tre grandi svolte (riuscite) e la sfida del futuro, tra investimenti milionari già programmati dal Comune e nuove prospettive di formazione

CODOGNO

La storia della kermesse agrozootecnica affonda le radici nel tempo, ad oltre 200 anni fa quando nel 1791 fu accordato al Borgo di Codogno l'istituzione di una fiera annuale per favorire il commercio. Era un'epoca d'oro per l'economia dell'intera zona che era al centro di fiorenti scambi e la città divenne, con la manifestazione, un punto di riferimento cruciale. Nel corso dei due secoli la fiera è cambiata con il mutar dei tempi, della società, dei modelli di vita.

Ma soprattutto dagli anni '60, l'expo' agro zootecnico ha mutato pelle. Innanzitutto a livello logistico: dapprima la manifestazione si teneva al Foro Boario e nella zona della circonvallazione ma, dagli inizi degli anni '60, la sede fu spostata nell'attuale quartiere fieristico al rione Villaggio San Biagio. Allora era la



fiera del commercio, soprattutto con i torelli da riproduzione battuti all'asta nella grande sala a gradoni, oggi sparita, e poi con la parte esterna e quella interna, dove vi erano i capi dei libri genealogici, suddivisi tra di loro con recinti fatti da cordoni. «Furono gli anni '90 a sancire un cambiamento epocale - spie-

ga Giuseppe Losi, agronomo ed ex professore all'Itas Tosi di Codogno -. Dopo una lunga discussione tra commercianti ed allevatori, la fiera assunse una dimensione vocata all'esposizione di bestiame, merci e prodotti anche se non perse del tutto l'anima dedita alla compravendita. È stato un passaggio non

semplice. La scelta fatta allora, puntando di più sulla parte espositiva, è risultata vincente anche perché le norme sempre più complesse sulla movimentazione degli animali obbligarono al rispetto di determinati protocolli». Allora si comprava un animale in fiera e se lo si portava a casa.

Oggi la manifestazione è diventata più espositiva e consente agli operatori di raggiungere tre obiettivi: il confronto, la socializzazione in un tempo in cui si è perso il luogo fisico dell'incontro che era il mercato ambulante bisettimanale, e l'effetto commerciale che comunque l'expo' mantiene. «Oggi si guardano i cataloghi ed eventualmente si

compra». Ci si basa sulle certificazioni e sulle caratteristiche degli animali scritti sulla carta. Il commercio è più "virtuale", così come per le macchine agricole: non si costruisce più per poi vendere, ma si realizzano i mezzi su misura e su commissione, scegliendo la scheda tecnica.

«Dagli anni duemila c'è stata una terza evoluzione, basata sull'agroalimentare - spiega Losi -: allora c'erano solo bancarelle, mentre ormai da alcuni anni ci sono stand "ad hoc" per promuovere prodotti tipici del territorio e delle province vicine. Ora la fiera dovrebbe compiere un ulteriore salto: abbracciare le realtà produttive del mondo industriale anche in termini di formazione. E l'investimento milionario sulle strutture del quartiere fieristico, che il Comune ha deciso di effettuare, va nella direzione di un balzo verso il futuro. Senza dimenticare storia e tradizione».

Mario Borra

LE SCOMMESSE VINTE

Le scelte lungimiranti: Villaggio San Biagio expo per esportazioni e agroalimentare

DEATECH

Nutrizione animale per risultati concreti

TI ASPETTIAMO
 ALLA FIERA DI CODOGNO
 PER FARTI SCOPRIRE QUANTO PUOI
GUADAGNARE IN PIÙ AL MESE
 CON IL SIMULATORE ECONOMICO DEÇA MILK

CI TROVI IL 16 E 17 NOVEMBRE
 ALLO STAND DEATECH VICINO AL RING BOVINI

L'evento

La rinascita

FOCUS

**Banchi, libri e non solo
Qui si impara sul campo**

Un'azienda con 80 capi bovini è il fiore all'occhiello di una struttura unica

1 I numeri

L'istituto conta 580 studenti circa cento insegnanti e cinquanta lavoratori come personale Ata di cui tre nell'azienda e due per la serra. La struttura educativa comprende oltre alla scuola un'impresa agraria con 80 mucche

2 In prima linea

«Porteremo quattordici mucche di razza Frisona che verranno gestite completamente dai nostri ragazzi. Ci saranno gare come quella di valutazione morfologica con altri istituti tecnici agrari»

**3 Le prospettive**

L'istituto "Tosi" avrà in fiera un proprio stand dal quale partirà il servizio di guida all'evento per le scolaresche. «Quest'anno bambini e ragazzi potranno vivere l'esperienza di realizzare la loro ricotta partendo dal latte...»

L'Istituto Tosi è molto più di una scuola

Il dirigente scolastico: chi esce dalla nostra struttura è già pronto per il mondo del lavoro, ma ha anche altre possibilità

CODOGNO

di **Federico Dedori**

Una stalla dotata di un robot di ultima generazione per la mungitura, una serra e un convitto: l'Istituto tecnico statale Tosi ad indirizzo Agraria è molto più di una scuola. Anche quest'anno, in occasione della fiera agricola di Codogno, la scuola aderirà con uno stand ed esperienze uniche pensate per bambini e non.

Preside Antonello Risoli, la scuola ha radici ben solide nel territorio...

«Sì, contiamo 580 studenti, circa cento insegnanti e cinquanta lavoratori come personale Ata di cui tre nella nostra azienda e due per la serra. Il nostro istituto comprende oltre alla scuola una azienda agraria con 80 mucche in larga parte di razza Frisona e in minima di razza Bruna Alpina, una serra e un convitto per cento ragazzi. Vendiamo i nostri prodotti e coinvolgiamo gli studenti in tutta la filiera. Così possono imparare sia studiando sia lavorando».

Chi si iscrive nella vostra scuola cosa cerca?



«Noi siamo esclusivamente un istituto Agrario. Chi si iscrive vuole percorrere questo cammino e noi gli diamo tutti gli strumenti per farlo. Terminata la scuola gli studenti sono pronti ad entrare nel mondo del lavoro, c'è chi apre agriturismi, op-

LE RISORSE

Una stalla con robot di ultima generazione per la mungitura, una serra e un convitto: ecco perché le lezioni sono sul campo

L'alternanza tra scuola e lavoro ha un ruolo cruciale nella formazione garantita dall'Itas Tosi di Codogno

pure, come spesso accade, proseguono gli studi in tematiche riguardanti l'allevamento e il benessere degli animali o le tecniche agrarie. Ma noi prevediamo anche altre strade per chi ancora non si sente pronto ad entrare in una azienda e non vuole frequentare l'università».

Può farci alcuni esempi?

«Mi riferisco al percorso di formazione post diploma Its dalla durata di due anni, che si pone l'obiettivo di insegnare ai ragazzi ogni passaggio della trasformazione lattiero casearia o l'Ifs che forma esperti nella lavorazione delle carni. Chi termina questo corso può lavorare all'interno della macellazione e nel mondo della ristorazione. È una scuola, come tutte, che se fatta bene dà molte opportunità. Molti nostri ex studenti ricoprono ruoli di vertice in aziende nazionali e internazionali del settore. Vogliamo ricreare l'associazione degli ex studenti del Tosi. Per tutti questi motivi l'istituto è perfettamente inserito nella fiera di Codogno.

A proposito della fiera, di cosa vi occuperete?

«L'emergenza sanitaria causa limitazioni ma siamo già operativi. Porteremo quattordici mucche di razza Frisona che verranno gestite completamente dai ragazzi. Ci saranno gare come quella di valutazione morfologica con altri istituti tecnici agrari. Poi avremo il nostro stand dal quale partirà il servizio di guida alla fiera per le scolaresche e quest'anno faremo vivere a bambini e ragazzi l'esperienza di realizzare la loro ricotta partendo dal latte».

I lockdown non vi hanno mai fermato...

«La nostra scuola non si è mai fermata. Anzi, abbiamo cercato di progredire facendoci trovare sempre pronti ad ogni imprevisto. Grazie all'investimento sulla fibra siamo riusciti a passare senza grossi problemi alla didattica a distanza e garantito la didattica in presenza a chi ne aveva la necessità. Tra gli ultimi investimenti abbiamo comprato un robot di mungitura per abituare i ragazzi al mondo dell'impresa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Via Del Codognino 48 Corneigliano Laudense (LO) 26900 Lodi

0371 91370 - 335 5893675 - 338 2323793

VIEVISERRAMENTI SRL

INFO@VIEVISERRAMENTI.IT WWW.VIEVISERRAMENTI.IT

SERRAMENTI IN ALLUMINIO

STRUTTURE IN ALLUMINIO E FERRO

FERRO PVC

RECINZIONI E PORTONI IN FERRO

TAPPARELLE E PERSIANE

PORTE BLINDATE

RISTRUTTURAZIONI EDILI

ZANZARIERE

INFERRIATE

TENDE DA SOLE

PORTE INTERNE





Dal biscotto al pannerone, cibi unici E la via Francigena regala emozioni

L'attesa per il ritorno dei primi turisti, alla scoperta di piatti tipici e dei gioielli nelle città lungo il Po

CODOGNO

La fiera della zootecnica di Codogno, fra i tanti pregi, porterà migliaia di visitatori su un territorio unico, alla scoperta anche di tante specialità gastronomiche locali. E alcune vengono prodotte soprattutto in questo periodo. Da ssaggiare il Torrone Codogno lanciato da Emiliano Brizzolari, dolce tipico, già in vendita sotto la loggia della mercanzia e prodotto da un torronaio di Alba su ricetta tradizionale, modificata con solo prodotti italiani e sulla carta mostra la chiesa parrocchiale e la loggia codognine. Un dolce croccante, fatto di frutta e zucchero, senza crosta e con nocciole Igp del Piemonte. Da provare anche il biscotto Codogno, creato agli inizi del '900 da Angelo Cornali la cui pasticceria, per la fiera, garantirà showcooking (deguustazione di una mousse al biscotto Codogno e di raspadura con cotognata). L'utilizzo di soli ingredienti naturali, l'assenza di additivi o conservanti, il gusto un po' esotico del cocco e la lavorazione artigianale, ne fanno un prodotto genuino e originale nel panorama italiano. Il territorio vanta formaggi unici come il Granone Lodigiano, noto come il grana con la goccia (lacrime di siero che permangono anche dopo mesi di stagionatura). Codogno ne contende a Lodi la "primogenitura". Tutto da scoprire il pannerone, formaggio il cui nome deriva da "panéra"



Due turisti stranieri lungo il tratto di via Francigena nella Bassa Lodigiana

che, in dialetto lodigiano, significa crema di latte, panna. Questo perché prevede l'utilizzo esclusivo di latte intero, ricco di panna. La caratteristica che lo rende unico è l'assenza di qualsiasi procedimento di salatura. **Prima della Grande Guerra**, la sua produzione era diffusa nei comuni del Lodigiano, Casalpusterlengo in particolare. In fiera sarà protagonista anche Filippo Boffelli, agricoltore di Codogno tra i promotori della campagna "latte 100 per cento italiano",

che racconterà la tradizione contadina attraverso il suo libro. «È confortante che il cammino ultrasecolare della Fiera di Codogno riprenda quest'anno con nuovo slancio - commenta Vittorio Boselli, segretario di Confartigianato Imprese -. Ciò che conta è ripartire, anche per trovarci pronti per l'edizione 2022, che certamente vedrà un recupero di tutti gli espositori. La nostra presenza in Fiera avrà due caratteristiche prevalenti: la prima è la partecipazione nel

padiglione di nuove imprese "multiservizio", che rispondono alle nuove domande del mercato; la seconda è l'animazione dello "spazio eventi" nel cui programma, accanto a contenuti più legati all'economia, non mancheranno esperienze e progetti storico-culturali, perché la Fiera è da sempre legata alle radici del nostro territorio».

La mostra carne vanterà due commercianti con 60 capi, più 15 specialisti della razza frisone (118 capi), cinque della Varzese, sei della piemontese. Per gli ovicaprini due espositori e 36 capi, due avicoli con 77 capi, conigli 12 realtà con 48 capi, ornitologia sei espositori con 121 capi. E ancora: due pony per il "battesimo della sella" ai bimbi. Gli espositori in tensostruttura (impianti zootecnici etc.) saranno 37, nell'area capannone 13 stand. Nell'esposizione all'esterno, 52 presenze. In tutto, 147 espositori.

Chi sarà in città potrà scoprire i gioielli che può offrire il turismo nel Lodigiano: da Palazzo Soave, la collezione Lamberti a Codogno, fino agli argini del fiume Po, al Parco Adda sud, castelli e monumenti come quelli di Fombio e Somaglia. Per arrivare alla via Francigena, la strada dei romei che attraversa la Bassa Lodigiana e sta crescendo sempre di più, con un afflusso di oltre mille pellegrini l'anno.

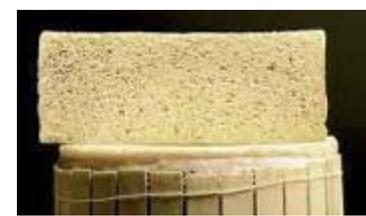
Paola Arensi

Il biscotto Codogno



Creato agli inizi del '900 da Angelo Cornali la cui pasticceria per la fiera garantirà uno showcooking

Il formaggio Pannerone



Prevede l'uso esclusivo di latte intero ricco di panna in assenza di qualsiasi procedimento di salatura

Il torrone Codogno



Il dolce lanciato da Emiliano Brizzolari già in vendita sotto la splendida Loggia della Mercanzia

ACQUISTIAMO



ANTIQUARIATO
ARTE, DESIGN.

ACQUISTIAMO: arredi antichi dal '600 a metà del '900, arredi di modernariato e design del XX secolo, opere d'arte, illuminazione, bronzi, sculture, ceramiche e appartamenti completi.

Sopralluoghi gratuiti in caso di interesse: pagamenti immediati e massima riservatezza

Invia le foto specificando dove si trovano gli oggetti che vuoi vendere.

Via WhatsApp al : 320 329 6202
Oppure via email a:
acquistiamo@dimanoinmano.it

Di Mano in Mano
www.dimanoinmano.it



IL NOSTRO CUORE NON MENTE

Vigorplant è nella classifica di Forbes Italia
delle 100 eccellenze italiane nel campo
della sostenibilità

Attraverso rigorosi criteri di giudizio, **Credit Suisse** e **Kon Group** hanno stilato una classifica delle imprese che più di tutte stanno cercando di trovare soluzioni per i grandi problemi sociali e ambientali; classifiche dotate di rating Esg emesso da **Altis Università Cattolica** e da **Reprisk**.

È stata resa nota la classifica delle 100 Eccellenze Sostenibili, che ci vede posizionati al **48° posto**.

Un grande traguardo, il **Sustainability Award**, che ci rende orgogliosi e ancora più forti di fronte alle sfide che la crisi climatica di oggi ci pone.

Dal 1975 ci impegniamo a rendere il nostro business sempre più sostenibile ed eco-efficiente.

Alla base del nostro CSR c'è una filosofia tutta green che mira ad armonizzare gli obiettivi economici e di business con quelli sociali ed ambientali e a lavorare per un mondo migliore per tutti, a partire da chi lo abita oggi.



Sustainability®
Award