

# IL GIORNO 2017

## CRONISTI in CLASSE

In collaborazione con



Con il Patronato di



VOTA QUESTA PAGINA  
E SCOPRI  
CONTENUTI SPECIALI  
SUL NOSTRO  
SITO

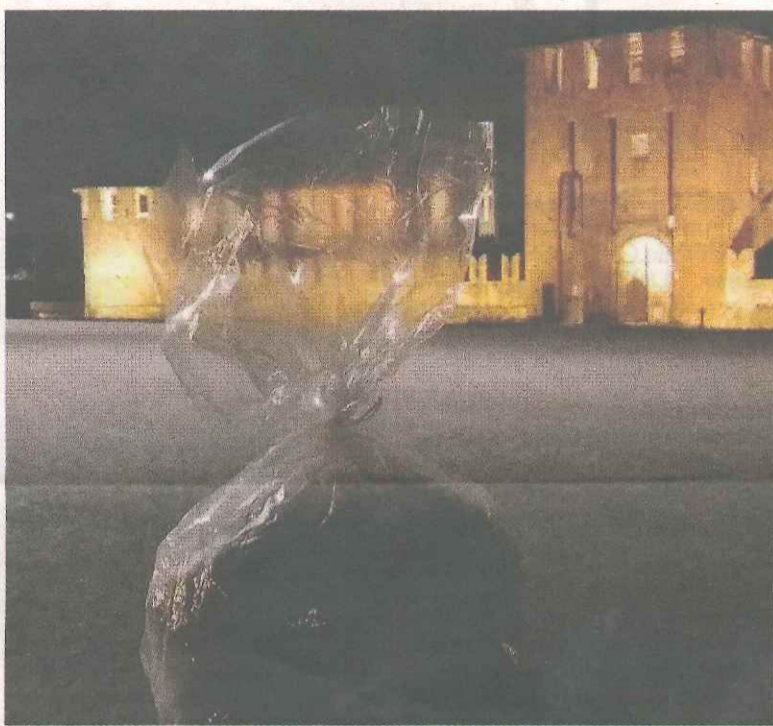


# Legnano per tutti i gusti

## Un viaggio culinario tra presente e passato

DA QUALCHE TEMPO, ormai, basta accendere il televisore o passare qualche ora in libreria per trovare programmi e libri che appassionano esperti di cucina e non con sfide, ricette e tanti consigli su come mangiare bene per restare in forma. È interessante, poi, vedere come la cucina affascini sempre più anche giovani e ragazzi di città meno famose dal punto di vista «culinario», come Legnano.

COME SI SPIEGA tale successo? Cosa si trova in questa città che la rende così attraente in questo senso? Anche se forse qualcuno non lo sa, va ricordato, innanzitutto, che Legnano è ricca di tradizioni gastronomiche. La cucina legnanese è fortemente stagionale e utilizza ingredienti che deriva-



no dalla particolare conformazione del territorio, il che spiega, ad esempio, il fatto che essa sia ricca di verdure e carne da cui vengono ricavati piatti come gli spinaci in agrodolce o la cassoeula.

Le tradizioni culinarie della città vengono conservate e diffuse organizzando eventi e conferenze sulla storia del cibo locale. In concomitanza del famosissimo Palio, per esempio, vengono preparate cene medievali con tanto di abiti d'epoca e menù tipici di quel periodo o si tengono incontri che parlano dell'alimentazione alto-medievale legnanese.

E oggi non mancano nemmeno le occasioni per avvicinare anche i più giovani alla buona cucina. Legnano offre, infatti, una grande varietà di ristoranti anche se i più amati dagli adolescenti legnanesi restano i fast-food, in cui è possibi-

le mangiare velocemente senza spendere troppo. Da non dimenticare le numerose sagre e manifestazioni. Tra le più importanti va sicuramente ricordata la Street Food Parade, che si è tenuta quest'anno nel mese di ottobre.

Al Parco Castello sono arrivati i tipici food truck, i camioncini in cui era possibile acquistare specialità provenienti da tutta Italia, e alla sera non è mancato il divertimento perché è stata allestita una "silent disco", una discoteca alternativa in cui era possibile ascoltare musica con speciali cuffie wireless, senza disturbare il vicinato. E come non ricordare, invece, per le famiglie, la Pacialonga, una camminata che si svolge ogni anno nella zona della Canazza che permette di assaggiare ad ogni tappa un piatto tipico del territorio. Insomma, una Legnano per tutti i gusti!

NOSTRA INTERVISTA PARLA ALBERTO ALEMAGNA

## Golosi si nasce Imprenditori si diventa

TRA UNA FETTA di panettone e l'altra abbiamo intervistato Alberto Alemagna, erede del famoso marchio e fondatore, insieme al fratello Tancredi, di T'a Milano, nota cioccolateria e pasticceria artigianale.

Com'è nata la passione per la pasticceria?

«Allora, vi racconto una storia un po' romantica. Io e mio fratello abbiamo sempre respirato l'aria del dolce, tant'è che per noi Natale era un momento magico come lo è per tutti i bambini. Quindi da sempre, quando eravamo piccolini, avevamo questo momento quasi religioso del taglio del panettone. Mio nonno, che andava in fabbrica, prendeva l'ultimo panettone della linea di produzione: si chiudevano gli impianti, si veniva tutti a casa e si faceva il taglio del panettone che per noi era molto importante perché era un momento di condivisione, era un momento in cui la famiglia finiva il suo grande lavoro, raccoglieva i frutti di un anno intenso. Per questo siamo sempre stati molto legati a questo tema del dolce: in più siamo due golosi di natura!»

Com'è la vostra giornata tipo?

«Mia figlia mi sveglia perché dorme meno di me, faccio una lauta colazione a base di cioccolatini e dolci di vario genere. Poi mi vesto e mi metto subito in forze perché la giornata è lunga. Inizia alle 8. A volte finisce presto, verso le 18-19 di sera, a volte tardi, anche per l'1 del mattino.

La mia giornata tipo è abbastanza dinamica, nel senso che cerco di andare sempre in ufficio per sentire vari collaboratori, vedere cosa sta succedendo e iniziare a lavorare sulle mail e sul computer. E poi normalmente incontro i clienti; a volte vado in produzione in maniera tale da supervisionare tutto».

Qual è il riconoscimento a cui siete più affezionati e per cui siete più orgogliosi?

«Per un discorso più legato alla famiglia, è stato l'Oscar dell'imballaggio nel 2008, perché era proprio agli esordi dell'azienda. A questo premio siamo abbastanza affezionati, perché esattamente cinquant'anni prima, nel 1958, con le "cappelliere", con il vecchio marchio di famiglia, avevamo vinto l'Oscar come miglior imballaggio in Italia».

### LA REDAZIONE

Istituto «Barbara Melzi»  
Scuola secondaria di primo grado  
Legnano (MI)

CLASSE 3<sup>A</sup>

REDAZIONE: Vanessa Albanese, Margherita Beia, Laura Bergonzoli, Matilde Bienati, Linda Borin, Giulio Braga, Alice Cozzi, Samuele

Dalle Carbonare, Giovanni Durante, Filippo Feri, Matteo Fossati, Alice Fratello, Camilla Fusetti, Sofia Guerra, Elisa Mapelli, Cristiano Melon, Emma Ludovica Nebbia, Lorenzo Peruchetti, Riccardo Peruchetti, Emanuele Polli, Davide Proverbio, Emma Uccelli, Leonardo Zaffaroni.

DOCENTE: Elisa Vanzini

