

Offelleria Tacchinardi.

Un tesoro di Lodi.

Il tesoro Tacchinardi è interamente custodito a Corneigliano Laudense. Tuttavia, se oggi possiamo ancora gustare 'gioielli' della pluripremiata Offelleria, offerti agli estimatori nel punto vendita sito all'interno dell'azienda di produzione, il merito va quell'ininterrotta tradizione che ha visto l'insegna Tacchinardi protagonista per tanti anni del 'buon gusto' in quel di Lodi. A Palazzo Vistarini, fino in anni recentissimi (2005), era infatti ancor di scena la pasticceria Tacchinardi. Questo privilegiato luogo d'incontro nel centro città era per Lodi ben più di una presenza golosa: era un vero crogiuolo di relazioni lungo il fiume di eventi, di incontri e di fama lasciato dai Tacchinardi. E' la famiglia Bogoni che, nel gestire oggi l'antica Offelleria, ha raccolto non solo l'eredità dei Tacchinardi nella nuova sede, ma ha anche proiettato verso il futuro la 'sfida' pasticceria: nel 1932 si celebrava il centenario del 'Panettone Tacchinardi', oggi si celebrano gli ambiti premi conquistati ai recenti Expo' del dolce di Milano dalla Torta di Lodi® (ora anche al cioccolato, al pistacchio e alle nocciole) e dal Bacione di Lodi®, preparati con delizia da Massimo Bogoni e dalla moglie Tiziana. Nel novembre 2007 l'intera produzione Tacchinardi, al 12mo salone dell'enogastronomia della Costa Azzurra, tenutosi a Montecarlo, ha vinto con voto unanime il 'Grand Prix' anno 2007 assegnatole dal convivio Slow Food competente per quel territorio. Si può comprendere insomma quale grande collezione d'autore si celi dietro le vetrine della frequentatissima 'fabbrica di dolci'. Il menù che presenta agli ospiti è dei più altolocati: la focaccetta di pasta dolce, l'offella, è l'antico simbolo di ciò che agli occhi vien voglia di fare davanti a tanta grazia: gustarsi 'un sol, goloso, boccone' (offella deriva dal latino ofella, 'un boccone



di...').

Ogni specialità, dalla celebrata Tortionata con le mandorle, all'esuberanza dei cannoli al mascarpone e delle innumerevoli paste di tradizione, mette in scena il grande teatro della città, per piacer di grandi e piccini, per gente di passaggio... e per i tanti di ritorno. Non solo, ma grazie alla collaborazione con l'Università di Milano, Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari, dipartimento DISTAM, che segna una svolta nelle dinamiche imprenditoriali della pasticceria, nasce una nuova proposta di dolci 'da asporto' a più lunga durata di bontà. Sono garantiti nella loro freschezza e genuinità dalla conservazione in atmosfera modificata (quindi niente conservanti) e ripropongono anche in dosi 'snack' tutti i classici di fama della pasticceria Tacchinardi.

