

il Cittadino

Salumi insaccati a mano, varietà antiche di mais, frutta e verdura del proprio orto, ma anche una tartufoia sperimentale. La cascina dei Lassi guarda al futuro ripercorrendo i percorsi del passato con formule innovative: ai mercati settimanali si sostituisce il commercio via Internet, il vecchio spaccio casalingo, poi abbandonato, torna in funzione con tutte le caratteristiche di un moderno negozio, il porta a porta lascia spazio a progetti di marketing digitale. Una trasformazione benedetta da Tiziano Zuffada, anima dell'azienda agricola, e spinta grazie alla passione della terza generazione della famiglia, il nipote Mattia e l'amico Marco.

LA STORIA

La cascina dei Lassi è una tipica corte lombarda di fine Ottocento, chiusa sui quattro lati, tra Melegnano e Landriano, territorio di Cerro al Lambro. Fu Marcello Zuffada ad arrivare qui nell'immediato dopoguerra da Tavazzano, dove era arrivata la centrale e per gli agricoltori non c'era spazio. Un trasferimento di poco conto per uno che si era appena fatto la campagna di Russia. Nei giorni della partenza disse al papà: «Se torno dalla Russia, vendo la vacca più bella e ci faccio una chiesetta». Detto, fatto. La famiglia Zuffada era allora a Borgo San Giovanni, e il ritorno del figlio fu festeggiato edificando una cappella a Sant'Antonio, tutt'oggi in piedi all'ingresso del paese.

Negli anni Sessanta la vendita ai vicini del latte, del burro e del formaggio fu l'avvio di una florida attività commerciale sui mercati, poi interrotta negli anni Ottanta per tornare all'allevamento. Il figlio Tiziano, oggi 56enne, prende in mano le redini e spinge l'acceleratore sui suini. L'allevamento arriva a 3 mila capi con il conferimento al Consorzio del Prosciutto di Parma, con il suo rigido disciplinare in termini di crescita, alimentazione e qualità. Un decennio abbondante di successo, anche grazie alle colture di mais e soia, ma negli ultimi anni le difficoltà sono tante, al punto che oggi i maiali in cascina sono solo un centinaio, quanti ne bastano per la vendita diretta.

I GIOVANI ALLA RIBALTA

La vendita diretta: è a questo punto che entrano in scena i giovani, Mattia Zuffada, figlio di Tiziano, 26 anni compiuti, studi in agraria. Con il suo amico Marco, di tre anni più giovane, condivide la passione per i prodotti tipici e la cascina. Insieme, nel giro di pochi mesi, e sotto l'ombrello protettivo dell'Azienda Zuffada Marcello e Tiziano, riaprono il vecchio spaccio chiuso trent'anni prima, partecipano ai mercati Slow Food, lanciano sperimentazioni improntate al recupero dei processi tradizionali. Due esempi. Accanto alla coltivazione di mais intensivo, ci sono nei campi le varietà antiche, il Pignoletto, il Nostrano Distoro, l'Ottobello rosso, specie ormai quasi sparite. Poche file di mais essiccato in pianta, raccolto a mano a ottobre, portato alla macinazione su pietra in un mulino ad acqua. Il tutto solo per ottenere le migliori farine di polenta.

Accanto alla tradizione, c'è l'innovazione: nel giardino posteriore, a lato delle piante da frutta e dell'orto, c'è la tartufoia sperimentale. Se i tartufi arriveranno, tutte varietà "povere" però, lo si scoprirà tra un po', perché per tre o quattro anni i risultati non si possono vedere.

L'INNOVAZIONE GUARDA AL PASSATO

«Ma il nostro punto di forza sono gli insaccati, i salumi che si fanno oggi come si facevano una volta: nessuna aggiunta di alcun tipo di farina, legati a mano, stagionati per mesi nelle stanze della cascina, non in celle frigorifere - racconta Mattia -. Abbiamo capito che se si vuole far vivere la cascina tradizionale bisogna svecchiarla, dare un motivo alla gente per venire qui, portare i prodotti freschi a casa loro: ecco lo spaccio interno ma anche il geomatico online, per cui due volte la settimana arrivano i corrieri a consegnare nel giro di 40 chilometri i prodotti ordinati via Internet alle cascinie aderenti più vicine. E l'anno prossimo le consegne dovrebbero essere cinque la settimana».



«Se si vuole far vivere la cascina tradizionale bisogna svecchiarla»

A sinistra una panoramica della cascina

LA FAMIGLIA ZUFFADA COLTIVA ANCHE VARIETÀ ANTICHE DI GRANO TURCO E STA SPERIMENTANDO UNA TARTUFOIA

Un'azienda agricola "multifunzionale"

Cascina Lassi di Cerro al Lambro tra web e salumi insaccati a mano



I maiali allevati in cascina sono circa un centinaio



Le verdure coltivate nell'orto



Lo spaccio è aperto il venerdì e il sabato: il fiore all'occhiello sono i salumi fatti come una volta



Varietà antiche di mais: vengono macinate su pietra per le migliori farine da polenta



Tiziano Zuffada lascia spazio alle idee del nipote Mattia e dell'amico Marco

In produzione ci sono le salamelle, la salsiccia, coppe e pancette, i prosciutti fatti a Parma con i maiali di cascina de Lassi, comprati grazie alla tracciabilità, la carne da barbecue, il riso: e nello spaccio, ci sono altri prodotti dal miele al vino, di aziende amiche, che lavorano parimenti sulla qualità «per dare la possibilità a chi viene di trovare un po' di tutto».

«Ma per il futuro non ci fermiamo qui - prosegue Marco -. Partecipiamo a diversi progetti di marketing innovativo portati avanti dalla provincia di Milano per Expo 2015 e seguiamo molto Internet. Ma riceviamo anche visite didattiche, scolaresche e gruppi, e in futuro magari ci starà la possibilità di cucinare qualcosa direttamente qui in cascina, avvicinandosi all'idea di agriturismo. Un'azienda multifunzionale per affrontare le difficoltà dell'agricoltura tradizionale».

Andrea Bagatta

Cascina Lassi

Vendita diretta di produzioni proprie e di produttori di qualità - Salumi, carni, frutta e verdura, riso e farine

Cerro al Lambro 20070 (Mi)
Sp 165 Melegnano-Landriano
Tel. 3332067914 - 3339184982
Spaccio aperto al pubblico venerdì e sabato dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18.

Pizzeria con forno a legna

ROBIN HOOD

snack cocktail bar

presenta

la tua estate sotto le stelle

VENERDÌ 22 LUG.

SABATO 23 LUG.

DUO ARITHMYA

DUO ARITHMYA

Osipite d'onore **ARIANNA SACCHI**
corista di tanti artisti italiani
tra cui Eros Ramazzotti e Jovanotti.
Nel '92 corista nell'unica tappa italiana
di MICHAEL JACKSON

SABATO 30 LUG.

LUNEDÌ 8 AGO.

DUO ARITHMYA

Special Guest
GUIDO PIAZZI

sosia ufficiale di Vasco Rossi

DOMENICA 14 AGO.

SABATO 20 AGO.

"Aspettando Ferragosto"

direttamente da San Diego serata latina
con Victor "El Loco" e le sue ballerine

BLASCO'S BAND
IN CONCERTO

dehor estivo esterno ed interno c/o PISCINA FERRABINI
Via Ferrabini, Lodi - Tel. 339.6889617

QUESTE PAGINE

le trovi anche su
www.ilcittadino.it
nella sezione
inserti/gustalo

PER QUESTA
PUBBLICITÀ

Tel. +39 0371 544 300
Fax +39 0371 544 301
info@pubblimediasrl.it
www.pubblimediasrl.it