



**L'Arte del Gesto incontra l'Alta Cucina:
Bella Lodi protagonista a "Identità Milano" con l'iconica Raspadura.**

Casaletto Ceredano 3 maggio 2026

Bella Lodi, marchio d'eccellenza della tradizione casearia lodigiana, annuncia la sua partecipazione a Identità Milano, l'evento di riferimento per l'evoluzione del comparto food & beverage.

In questa cornice dedicata all'avanguardia gastronomica, l'azienda presenterà la sua punta di diamante: la Raspadura Bella Lodi, dedicata ai professionisti della ristorazione di alta gamma.

Un Rituale Antico per la Ristorazione Contemporanea

La Raspadura non è solo un prodotto, ma un'esperienza sensoriale. Nata dall'antica tecnica del "raspare" a mano con una lama speciale le forme giovani di formaggio, si presenta come soffici e sottilissimi veli che si sciolgono al palato.

A "Identità Milano", Bella Lodi dimostrerà come questo gesto tradizionale si sposi perfettamente con le esigenze della cucina moderna, offrendo agli chef uno strumento versatile per elevare il design del piatto e la complessità del gusto.

Perché i Top Chef scelgono Raspadura Bella Lodi

Per i ristoratori di alto livello, la Raspadura Bella Lodi rappresenta l'equilibrio ideale tra estetica e sapore:

- **Texture Unica:** La leggerezza del velo permette una fusione immediata con gli altri ingredienti, ideale per carpacci, risotti o signature dish creativi.
- **Qualità Certificata:** Prodotta solo con latte selezionato di filiera, munto a km zero nelle stalle del lodigiano, garantendo un profilo aromatico dolce e persistente.
- **Impatto Visivo:** Il fascino della "nuvola" di formaggio aggiunge una componente scenografica essenziale per il fine dining.

**Dalla ricetta del Granone Lodigiano P.A.T. «il Capostipite» *,
una famiglia di eccellenze casearie.**

Bella Lodi si distingue nel panorama internazionale per la sua iconica crosta nera, simbolo di una stagionatura curata e di una selezione rigorosa. Al centro della missione aziendale resta la sostenibilità e la valorizzazione del territorio, pilastri che hanno reso il brand un partner di fiducia per la ristorazione d'eccellenza.

** Un prodotto dall'importanza storica e culturale assoluta, considerato il capostipite di tutti i formaggi della sua categoria cit. Wikipedia:
https://it.wikipedia.org/wiki/Granone_Lodigiano*