

19
|
26
Ottobre 2025

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto



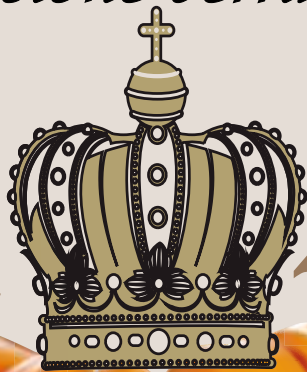
PRO LOCO
CORNEGLIANO LAUDENSE - APS
con il Patrocinato del Comune di Corneigliano Laudense



Festa della Zucca *20[°] Edizione*

Nell'occasione verrà nominato il

*Re
della Zucca*



**CAMPIONATO
LODIGIANO**

*a chi porterà la zucca
più pesante in assoluto!*

*Degustazione prodotti tipici
a base di zucca*

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025

Cari concittadini,

è con grande piacere che vi invito a partecipare con entusiasmo a questa nostra Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto. Questa festa è un momento importante per la nostra comunità, un'occasione per ritrovarci insieme e celebrare le nostre tradizioni.

La sagra offrirà una vasta gamma di attività, tra cui musica, cibo tipico e giochi per tutte le età. Sarà un'occasione unica per rafforzare i legami che ci uniscono e per creare nuovi ricordi.

Vorrei ringraziare tutti coloro che hanno lavorato per organizzare questa festa, i consiglieri, i dipendenti comunali, i volontari, gli sponsor e gli artisti, tutte le associazioni ed in particolar modo la Proloco, che con spirito di collaborazione, sicuramente renderanno questa giornata indimenticabile.

Vi aspetto numerosi alla sagra!

Sarà un piacere condividere con voi questa giornata di festa e allegria.

Buona sagra dei Nostri patroni e buona festa della zucca

Con affetto, Il sindaco
Stefano Iachetti



Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025

SWIFT HYBRID

My perfect partner

Carolina Kostner



TUA A 16.900€ CON 4.000€ DI INCENTIVI SUZUKI.

**VERO IBRIDO SUZUKI • 3,86 METRI • SICUREZZA ATTIVA DI SERIE
CONSUMI ★★★★★ QUATTORRUOTE • ANCHE 4X4 ALLGRIP**

Gamma Swift Hybrid: consumo ciclo combinato da 4,4 a 4,9 l/100km (WLP). Emissioni CO₂ da 99 a 110 g/km (WLP). Esempio riferito a Swift Hybrid 1.2 iMAK. Arancione Amsterdam: prezzo di listino chiavi in mano 20.900€, prezzo promozionale 16.900€ (IVA e messa su strada incluse IPT, PPU ed eventuali spese di rottamazione esclusi). Calcolato con incentivo Suzuki 4.000€ con permuta o rottamazione. L'offerta è applicabile per tutti i contratti stipulati fino a fine mese, presso le concessionarie che aderiscono all'iniziativa. La valutazione di eventuali vetture in permuta sarà effettuata in sede di sottoscrizione del contratto. Tutti i dettagli sui vantaggi, le promozioni applicabili e la disponibilità dei singoli modelli sono reperibili presso le concessionarie o sul sito suzuki.it



MOTUL

Lazzari Auto concessionaria ufficiale Suzuki

Cornegliano Laudense (Lo) - Strada Provinciale 235, km 31,500 - Tel. 0371 697101
Codogno Loc. Mirandolina - Tel. 0377 435292

www.lazzariauto.it **SUZUKI**



**Festa della Zucca
20ª Edizione**

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



Ambulatorio Veterinario

Dott. Fabio Pompignoli



Seguici anche su Facebook alla pagina
Ambulatorio Veterinario Dott. Fabio Pompignoli

Via Ugo Foscolo 7/A
Muzzia di Cornegliano Laudense (LO)
Tel. 0371/619723 - cell.338/7178718
dott.pompignoli@gmail.com



MANFRIN LUIGI IMPIANTI ELETTRICI

**IMPIANTI
CIVILI
INDUSTRIALI**

**26854 CORNEGLIANO LAUDENSE (LO)
Via Alfieri, 10 - Tel. 0371.69226**

Studio di Odontoiatria e Ortodonzia dr Andrea Pallavera

Odontoiatra – Dottore in ricerca

Riceve su appuntamento
In ottobre, mese della prevenzione, visita
gratuita

v. Mons. Rinaldi, 11
Cornegliano Laud. (LO)



**Festa della Zucca
20ª Edizione**

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025

L'ANGOLO DELLE RICETTE

FRITTATA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone: 200 g di zucca, 30 g di formaggio Pecorino grattugiato, 15 g di olio extravergine d'oliva, 5 uova, ½ cipolla, rosmarino, pepe, sale

Procedimento:

Sbucciate la zucca e tagliatela a cubetti. Tritate finemente la cipolla con un coltello. Scaldate l'olio in padella, unite cipolla e zucca. Cuocete per circa 10 minuti a fuoco medio. Mentre aspettate che la zucca diventi morbida, sbattete le uova in una ciotola insieme al Pecorino e al pepe. Attendete che la zucca si raffreddi e aggiungetela alle uova. Amalgamate bene il tutto, schiacciando il tutto con una forchetta. Rivestite una teglia di carta da forno e cospargete con rosmarino. Cuocete la frittata in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20-25 minuti, finché la frittata sarà dorata. Servite la vostra frittata di zucca ben cotta e dorata.



Via Toscana - Cornegliano Laudense
LODI

PNEUMATICI DELLE MIGLIORI MARCHE
Tel. 0371.483293 affiliato PNEUSEXPERT



EMME.EFFE
AUTOTRASPORTI

NAZIONALI ED INTERNAZIONALI
- di Marini Nicola -

26854 Cornegliano Laudense - f.ne Muzza (LO)
via garibaldi, 38 - Tel. 0371.483014 - fax 0371.483151



DORDONI AZ. SERVIZI

di Gianni Davide e C. s.a.s.

- Costruzione e manutenzione verde pubblico e privato, parchi e giardini
- Potature e abbattimenti
- Disinfestazione
- Derattizzazione
- Allontanamento Volatili

www.servizidordoni.it

CORNEGLIANO LAUDENSE (LO)
VIA TOSCANA, 20 - tel. 347 78796155



NOVAZZI
EMPORIO AGRICOLO

MANGIMI NATURALI

MARKET ALIMENTARI

ARTICOLI PER CANI E GATTI

GIARDINAGGIO

NOVAZZI s.r.l.: Sede Legale: Via Villani, 2 - 26900 Lodi
Uffici e punto vendita: Via Toscana, 33 - 26854 Cornegliano Lse (LO)
C.F. e P.IVA 12266680961 T. +39 0371.69537
novazzi@novazzi.it www.novazzi.it
Punto vendita: Via Melegnano, 30 - 20060 Balbiano di Colturano
Milano T. +39 02.9818674

EURA GLACE Snc



Marino Burani
Cell. 338.6760510

Trento Trieste, 34
26831 CASALMAIOCCO (LO)

Tel. 02.9810090
Fax 02.9810163

raccontaci chi sei...
CREEREMO IL TUO STILE
attraverso le tue parole...

KATRIN STYLE
PARRUCCHIERI



Via Mozart ang. Piazza Vivaldi

26845 Muzza di Cornegliano L.se (LO)

SEGUICI
ANCHE SU

Tel. 339.8507280



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



 **BCC CENTROPADANA**
GRUPPO BCC ICCREA

 **Prismel** S.r.l.
Sistemi per la comunicazione
www.prismel.it

 **MORONI**
AUTO
CONCESSIONARIA 
26854 CORNEGLIANO LAUDENSE (LO)
Località Boccalera - Strada Statale 235
Tel.: 0371 35218/9 - Fax 0371 437218
Info@automoroni.com - www.automoroni.com

 **M.M.R.**
di MARIANI DAMIANO e C. snc

26822 BREMBIO(LO)
Via Crocetta, 26
Tel./Fax 0371.69180
cell.337.403877 - 335.7069758 - 335.7958231
P.IVA e C.F.: 04755820968

MARMI e GRANITI S.n.c.
di Pisati e C.
**LAVORAZIONE FUNERARIA PER EDILIZIA
ED ARREDAMENTO**

Via S. Angelo, 5 - ☎ 0371.69002
26854 Muzza di Cornegiano Laudense (LO)



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



All Blacks
wine bar
 di ZHU YINCUI
 Via Roma ,7
 Muzza di cornegliano Laudense (LO)


frigolermica s.r.l.
 26854 Cornegliano Laudense - LO
 Str.Prov 186 Km. 1.160
 Tel. 0371.69076 - 483066 - 483120
 Fax 0371.69246 - Telex 320122 LODEXP I


termolodi
 di Foroni Giampiero
 e-mail: termolo4@termolodi.191.it
Impianti idro-termosanitari
Assistenza Caldaie e Condizionatori
 26854 CORNEGLIANO LAUDENSE (LO)
 Via Codognino - Tel. e Fax 0371.483369

Onoranze Funebri
 *Galluzzi*
 Tel. 0371 934469
 Via S. Angelo 5
 Cornegliano Lse (Lo)



Festa della Zucca
 20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



ROBY BAR 

CAFFETTERIA - PAUSA PRANZO

VIA DEL CODOGNINO, 4/6
MUZZA DI CORNEGLIANO LAUDENSE - LO



tesea

**PANNELLI METALLICI
PER COPERTURE**

Via Toscana, 64 - 26854 Cornegliano L.se - LO
Tel. 0371 699111 - Fax 0371 698020
www.teseasistemi.com



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



50°
1973-2023

MARINI
NOLEGGI
SERVIZI E TECNOLOGIA DAL 1973

WWW.MARININOLEGGI.IT

Cell. 335.370125 Via Marconi, 11
Tel. 0371.69102 Pieve Fissiraga (LO)



Sagra San Callisto - 18/19 Ottobre 2025 - Cornegliano Laudense

• Domenica 19/10:

Ore 09:00: Ritrovo davanti al Palazzo Comunale: "4 Passi con Andrea" – Camminata di beneficenza organizzata dalla nostra compaesana Adriana Antoniazzi in ricordo di Andrea Anelli - 5km non competitiva – in collaborazione con AIRC, a cui sarà devoluto l'intero ricavato. Iscrizione in loco, € 5,00. **Partenza ore 10:00.** Al termine della camminata sarà offerto un rinfresco dalla Top Parties davanti alla chiesina di Cornegliano Laudense.

G/O Piazzale Bar Regorda di Cornegliano Laudense

Dalle ore 11:00: Salamelle, Birra e Patatine Fritte con l'associazione LA TULASA ASP; una garanzia di qualità.

Dalle ore 14:30: 18^ edizione della Gara di Torte "La Turta de la Nona", una dolce tradizione con una strepitosa giuria e premiazione finale.

Dalle 14:30: "Pedala con Noi" in collaborazione con MUZZA '75; esperienza dedicata ai bambini e ai ragazzi per avvicinarsi alle bici da corsa.

Dalle ore 15:00: Accoglienza dei partecipanti con saluto del Sindaco ed Esposizione Hobbisti con Bancarelle e stand gastronomici.

Dalle ore 15:30: DJ Set in collaborazione con l'associazione GAG...musica e divertimento assicurato.

Dalle ore 16:00: "IL MERCATO LO FACCIAMO NOI"; i più piccoli diventano imprenditori! Porteranno i loro giochi usati e potranno scambiarli o venderli ai propri amici. Un'esperienza divertente ed educativa per imparare il valore del denaro e della condivisione.

Dalle ore 16:30: Iscrizione "Super Elle", concorso dedicato agli alunni della primaria che potranno diventare Super Lettori e votare i libri più belli tra quelli selezionati da CSBNO.



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



L'ANGOLO DELLE RICETTE

TIRAMISÙ ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone: 350 g di zucca, 250 g di mascarpone, 200 ml di panna zuccherata, 100 ml di latte, 60 g di zucchero, 50 ml di caffè, 25 g di burro, cannella in polvere, sale, biscotti savoiardi. Procedimento:

Sbucciate la zucca, rimuovete semi e filamenti e tagliatela a pezzi omogenei. In una padella scaldate il burro, Versate la zucca, il latte, lo zucchero e il sale e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, inserite gli ingredienti in un mixer e frullate. Lasciate riposare in frigo il composto denso che avete ottenuto. In una ciotola, versate la panna ed il mascarpone. Mescolate bene aiutandovi utilizzando le fruste elettriche. Separate circa $\frac{1}{4}$ di crema al mascarpone e tenetela da parte in una ciotola distinta. Nella ciotola con la crema rimasta, aggiungete il composto di zucca e mescolate. In un piatto, mescolate caffè e latte. Spezzate a metà i savoiardi. Inzuppate i savoiardi nel caffè con latte. Disponete i biscotti imbevuti sul fondo di una teglia o, se preferite, dei bicchieri. Versate sopra i biscotti la crema alla zucca. Ricoprite con un altro strato di biscotti e un ultimo strato di crema. Guarnite con i riccioli di crema alla zucca e di crema al mascarpone che avete conservato in precedenza. Spolveratevi sopra la cannella. Fate riposare in frigo per un paio d'ore.



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



ESTETICAMENTE
estetica e benessere

Via Piazza Vivaldi, 9
Muzza di Cornegliano L. (LO) di MARTA

3286224664
estheticamente.marta@libero.it



ALTER EGO DI DONNETTI SIMONA

PARUCCHIERE UOMO DONNA BAMBINO



MOBILE: 338 3915 098
SI RICEVE SU APPUNTAMENTO
VIA ROMA, 7 - MUZZA DI CORNEGILIANO LAUDENSE (LO)

Ristorante - Bar - Pizzeria



"SAPORE DI MARE"

Muzza di Cornegliano Laudense - Via Roma, 30
Tel. 0371-483111

Tra le Sagre

Martedì 21/10 ore 21:00

C/O la Chiesina Ex Oratorio SS Simone e Giuda presentazione del Catalogo Floralia, in collaborazione con UNITRE Lodi e NaturArte.

Mercoledì 22/10 ore 20:30

C/O la Chiesina Ex Oratorio SS Simone e Giuda, concerto dedicato alla canzone classica "CANZONI SENZA TEMPO"; canzoni dominate da un registro sentimentale e malinconico, melodrammatiche, interpretate sia da cantanti di musica leggera che di musica operistica. Le interpreteranno per noi i giovani studenti della Classe di Canto del Conservatorio "G. Verdi" di Milano del M° Patrizia Patelmo.

Giovedì 23/10 ore 21:00

C/O la Chiesina Ex Oratorio SS Simone e Giuda - IL CONTE DI MONTE CRISTO- Monologo Teatrale di e con Dario Paladini. Dal Capolavoro di Alexander Dumas, una storia di ingiustizia, vendetta e redenzione.

Venerdì 24/10 ore 21:00

C/O l'oratorio SS Simone e Giuda, Don Stefano propone un incontro Educativo con Don Massimo Bellotti (responsabile della Comunità Promozione Umana) - "DISAGIO GIOVANILE, E NON SOLO. QUALI POSSIBILI RISPOSTE EDUCATIVE?"

Venerdì 24/10 ore 21:00

C/O la Chiesina Ex Oratorio SS Simone e Giuda Festeggiamenti per il 50° della fondazione dell'associazione sportiva di Ciclismo MUZZA '75.



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025

PARCO COMMERCIALE MUZZA SOSTIENE LA PRO LOCO



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025

Sagra SS Simone e Giuda – 25 e 26 Ottobre 2025 Fraz. Muzza

• Sabato 25/10

In mattinata: C/O Ital Gas Storage (su prenotazione) visita guidata a numero chiuso; verrà data la possibilità di ricevere e condividere informazioni e aumentare la consapevolezza del territorio sull'impianto di Stoccaggio.

Ore 21:00 C/O Palestra Comunale del Centro Sportivo, a cura della PRO LOCO, SERATA DANZANTE di

Ballo Liscio con l'**Orchestra di Monica Riboli**

Ore 21:45 C/O lungo il canale Muzza Spettacolo Pirotecnico.

Durante tutta la giornata C/O centro sportivo, TENNIS CLUB MUZZA A.S.D. organizza la 2° coinvolgente edizione del torneo di Tennis "TORNEO DELLA ZUCCA"

• Domenica 26/10

Durante tutta la giornata:

• C/O la Piazza Esposizione Zucche in Concorso.

• C/O Via Lodi, Via Roma, Via Ada Negri: Banchetti dell'artigianato - Esposizione Hobbisti con Bancarelle commerciali e stand gastronomici.

• C/O la scuola primaria Esposizione 2° Edizione "Artista per un giorno" fino alle 12:00

• C/O il parco Arcobaleno, con accesso pedonale da Via Trieste, "Battesimo della sella" con la Tela di Matilda, Associazione che con le sue iniziative prova a dare sollievo alle famiglie che di sollievo non ne hanno più. Verrà data ai bambini la possibilità di provare l'ebbrezza dello stare a cavallo.

• C/O il cortile di Via Roma n° 3 Esposizione Vespe d'Epoca.

• C/O Via Lodi n° 9 Esposizione Bici d'Epoca.

• C/O El Circulin "La Sagra nella Sagra" Musica, Intrattenimento e tanto, tanto buon cibo.

• C/O la Chiesina Ex Oratorio SS Simone e Giuda, mostra collettiva fotografica dei partecipanti al Laboratorio di fotografia 2025 del Comune di Cornegliano Laudense "Laboratorio in mostra".

• C/O il centro sportivo, continua la 2° coinvolgente edizione del torneo di tennis "TORNEO DELLA ZUCCA", il torneo di Tennis promosso da TENNIS CLUB MUZZA A.S.D.

9,45 Sfilata delle squadre giovanili Superga Muzza, partenza C/O Centro Sportivo ,Via Aldo Moro, Via SS Simone e Giuda, Via Roma con arrivo in piazza.

10,30 C/O Chiesa Parrocchiale Santa Messa Solenne con consegna del Tradizionale Dono alla Parrocchia da parte dell'amministrazione comunale e, al termine della celebrazione, aperitivo in piazza offerto dalla PRO LOCO.

Dalle 14,00 alle 18,00

• C/O l'oratorio SS Simone e Giuda Pesca di beneficenza.

• C/O Via Garibaldi Esposizione Auto Sportive.

• 14,45 C/O la Piazza "Spose e tradizioni in passerella", sfilata di abiti e acconciature ad opera di Giusy Medaglia, Katia Pasquali, Alter Ego di Simona Bonetti; in caso di maltempo, la sfilata si terrà in palestra.

• 15,30 C/O la Piazza Spettacolo Terra del Sole intrattenimento con Balli Folkloristici regionali e musica.

• 15,45 C/O la Piazza Merenda in piazza organizzata dai ragazzi dell'Oratorio e GAG.

• 16,00 C/O il giardino della scuola Primaria dimostrazione di Karate con la scuola DOJO KARATE SHOTOKAN ASD.

• 16,00 C/O la Piazza conclusione Concorso della zucca: pesatura e proclamazione "Re della Zucca".

• 16,30 C/O la Piazza Premiazione Re della Zucca e degustazione del Risotto con la Zucca, offerto dalla Top Parties.

• 17,45 C/O il centro sportivo, premiazione della 2° edizione del torneo di tennis "TORNEO DELLA ZUCCA" promosso TENNIS CLUB MUZZA A.S.D.

• Lunedì 27/10 2025:

Ore 21:00 C/O la Chiesa parrocchiale S. Messa in ricordo dei Defunti della Comunità.



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



CASAROLI MOTO S.R.L.

Via Codognino 18/20
26854 - Cornegliano Laudense Lodi
Tel. 0371 483062
info@ducatilodi.com
www.ducatilodi.com

**La Terra Fiorita di
Frate Gabriele**

Cornegliano Laudense (Lo)

servizi di giardinaggio

p.iva 14151530962

Tel. 3806579791

Email:laterrafioritadifrategabriele@gmail.com



 **BCC CENTROPADANA**
GRUPPO BCC ICCREA



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



L'ANGOLO DELLE RICETTE

HUMMUS DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone: 500 g di zucca, 200 g di ceci, 2 cucchiaini di salsa tahina, 1 spicchio d'aglio, 1 limone, olio extravergine d'oliva, paprika affumicata, pepe, rosmarino, sale, salvia, semi di sesamo tostati

Procedimento:

Tagliate la zucca a pezzetti abbastanza uniformi, sistemate un foglio di carta forno su una teglia e disponetevi sopra la zucca, infornate e cuocete per circa 30 minuti a 200°. Una volta che la zucca sarà cotta, rimuovetela dal forno e lasciatela raffreddare. Estraiete la polpa mettetela in una padella antiaderente, aggiungete olio extravergine d'oliva, salvia, rosmarino e uno spicchio d'aglio. Lasciate cuocere in padella per 5 minuti, poi mescolate e schiacciate la polpa. Spegnete il fuoco e versate la zucca in un mixer insieme ai ceci. Aggiungete un filo d'olio, la salsa tahina, il succo di limone, la paprika affumicata ed un pizzico di sale e pepe. Frullate tutto il composto per alcuni minuti finché il vostro composto non avrà assunto una consistenza abbastanza cremosa, potete regolare la densità aggiungendo un poco di acqua o di olio. Versate l'hummus di zucca in delle ciotole e guarnitelo con rosmarino e semi di sesamo. Servite il vostro hummus di zucca insieme al pane, ai grissini o a delle verdure.

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



Power Teck S.r.l.

Sede Operativa: Via F. De Andr , 5
26817 San Martino in Stada (LO)

E-mail: info@powerteck.it
WEB: www.powerteck.it

Progettazione e Realizzazione:

- Quadri elettrici
- Impianti elettrici civili e industriali
- Impianti di sicurezza
- Impianti di condizionamento e refrigerazione industriale



Via Fissiraga, 3/5 - Lodi
Compravendite e Consulenze Immobiliari
Valutazioni gratuite

TEL. 0371/424738

www.essedimmobiliare.it

KP Parruchiera di
PASQUALI KATIA

Via Roma, 10
Muzzia di Cornegliano Laudense (LO),
26854

Tel. 3387749609

Part. IVA 09998350152



Festa della Zucca
20  Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



TA

**INDUSTRY
SOLAR
DESIGN**

Pieve Fissiraga - Via Leonardo da Vinci, 23
Tel: +39 0371 2504
Email: info@tasr.it

tasr.it

Top Parties^{40°}

RICEVIMENTI

Cornegliano Laudense, via XXV Aprile, 3
Tel. 0371 483070 Mail: info@topparties.it
www.topparties.it



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



 **BCC CENTROPADANA**
GRUPPO BCC ICCREA

L'ANGOLO DELLE RICETTE

SPAGHETTI CON ZUCCA E PISTACCHI

Ingredienti per 4 persone: 400 g di zucca, 320 g di spaghetti, 50 g di pistacchi non salati, 40 g di Parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, rosmarino, olio extravergine d'oliva, pepe, sale

Procedimento:

Iniziate pulendo la zucca, eliminando buccia e semi, tagliatela a cubetti piccoli.

Scaldare un filo d'olio in una padella capiente e fate soffriggere lo spicchio d'aglio con il rosmarino, unite la zucca, il pepe e il sale e mescolate bene. Cuocete a fuoco medio per circa 10-15 minuti, fino a quando la zucca sarà morbida. Nel frattempo, cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conservate un po' di acqua di cottura. Frullate metà della zucca con un mixer, fino a ottenere una crema liscia. Tritate grossolanamente i pistacchi. Aggiungete gli spaghetti nella padella con la crema di zucca unendo i pistacchi, il Parmigiano e amalgamate bene il tutto. Se necessario, aggiungete un po' di acqua di cottura per ottenere la giusta consistenza. Servite la pasta con la zucca ancora calda, guarnendo con i pistacchi tritati e un filo d'olio extravergine.



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



ZERO3 TRAININGCLUB
L'EFFETTO WOLF DEL FITNESS

Visita il nostro sito zer03.it o scopri zer03.trainingclub e il **il planning orario dei nostri corsi**

Contatti
info@zer03.it | 0371-483209 | 347 033963
zer03.trainingclub Via Toscana 67/69, 26854, Corneigliano Laudense (LO)

Seguici sui nostri social
f i s



Pranzi e cene aziendali e sociali
Piatti tipici lodigiani
Buffet per piccole cerimonie e compleanni
Menu personalizzati
Aperitivi

Via Roma 21/23 - Muzzia di Corneigliano Laudense (LO)
Tel. 0371-979118

 **BCC CENTROPADANA**
GRUPPO BCC ICCREA

L'ANGOLO DELLE RICETTE

INSALATA CON ZUCCA E FETA

Ingredienti per 4 persone: 600 g di zucca, 170 g formaggio feta, 150 g di insalata mista, 70 g di noci, 40 g di mirtilli, 5 spicchi d'aglio, 3 cucchiaini di sciroppo d'acero, 3 mele, 2 cucchiaini di aceto di mele, 1 cucchiaino di senape in grani, olio extravergine di oliva, pepe, sale

Preparazione:

Pulite la zucca, rimuovendo i filamenti interni, i semi e la buccia, tagliatela a cubetti di medie dimensioni. Tagliate anche le mele a dadini uniformi. Foderate una teglia con carta da forno e distribuitevi i pezzi di zucca e mela, versateci sopra olio, sciroppo d'acero, sale e pepe. Cuocete in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Create una salsina frullando con un mixer la senape in grani, lo sciroppo d'acero, l'aceto di mele, l'olio di semi, il sale ed il pepe. Unite in una grande ciotola l'insalata, la zucca e le mele cotte. Tagliate la feta a cubetti. Lavate bene i mirtilli. Aggiungete all'insalata i pezzi di feta, i mirtilli e le noci. Guarnite con la salsina preparata e mescolate tutti gli ingredienti. Servite in tavola questa sfiziosa insalata di zucca e feta.



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



*Farmacia
Asti*

ORARIO CONTINUATO
da lunedì a sabato dalle 9.00 alle 19.30

PIEVE FISSIRAGA galleria centro Bennet
tel. 0371.237035



I GIARDINI di SIMONE

- realizzazione e manutenzione giardini e terrazzi
- potature e trattamenti anti-parassitari
- impianti di irrigazione
- servizio neve - movimentazione terra

Cell. 347 7809494
Tel./Fax 0371 699238
igiardinidisimone@libero.it
www.igiardinidisimone.it



OFFICINA OVERDRIVE

di Marchesi Gianluigi

- MECCANICO
- ELETTRAUTO
- GOMMISTA
- RICARICA CONDIZIONATORI
- CERTIFICAZIONE DI MECCATRONICA



Corneigliano Laudense
Via Veneto n. 3 (Zona Mediaworld)
Tel. 0371-619754 - Cell. 393.7225901 (Gianluigi)
E-mail: officina@overdrivelodi.it



**OFFICINE MECCANICHE
FOINA E ARIENTA S.R.L.**

**TORNITURA E FRESATURA
DI PRECISIONE CON MACCHINE CNC**

Tel. 03714.69205 - 0371.483385
officinefoinaeairienta@gmail.com
Via Lombardia, 9
26854 CORNEGLIANO LAUDENSE (LO)



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



VIEVI SERRAMENTI

VIEVI SERRAMENTI s.r.l.
Sede legale: Via Mazzini, 2
26066 Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Sede operativa: Via Del Cadoquino, 4-B
26054 Cornigliano Lodense (LO)
Tel. 0371 91370 - info@vieviserramenti.it
www.vieviserramenti.it

Marco Chioda 335 5893657

- SERRAMENTI (alluminio - ferro - pvc)
- CHIUSURA DI SICUREZZA - INFERRIATE
- TAPPARELLE - PERSIANE
- ZANZARIERE - TENDE
- PORTE INTERNE E BLINDATE
- PERGOLATI
- RECINZIONI E PORTONI IN FERRO
- STRUTTURE IN ALLUMINIO E FERRO
- RISTRUTTURAZIONI EDILI
- PAVIMENTAZIONI interne ed esterne

SERVIZI DI RIPARAZIONE E MANUTENZIONI

TORNARI
ASSICURAZIONI



  0371.50245

Via San Colombano, 22 - 26900 Lodi
e-mail: areaclienti@tornariassicurazioni.it

www.tornariassicurazioni.it  

 **BCC CENTROPADANA**
GRUPPO BCC ICCREA



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025



www.adjwedding.it



info@adjwedding.it



+39 339 7792588



OFFICINE MUZZA

Via Codognino, 48

26854 - Muzza di Corneigliano Laudense (LO)

Tel.: 0371.69098 mail: info@officinamuzza.it



Festa della Zucca
20ª Edizione

Sagra dei Santi Simone, Giuda e Callisto - 2025





MAIL BOXES ETC.
#PeoplePossible

A Natale tutti spediscono con Mail Boxes Etc.

Affidati a noi per i tuoi regali di Natale, dall'imballaggio fino alla spedizione in tutto il mondo.

Scopri di più su mbe.it

Centro MBE 0069
Corso Umberto I, 17 - Lodi
T. 0371.55907

Centro MBE 0828
Via Gandhi, 17
San Martino in Strada (LO)
T. 0371.55186

Centro MBE 3364
Via V. Emanuele II
Casalpusterlengo (LO)
T. 0377.413890

E. mbe069@mbe.it



**AUTORIPARAZIONI
COTTAFAVA**

Via Leonardo da Vinci, 5
26854 Pieve Fissiraga (LO)
Tel. 0371.239923

CARROZZERIA DEL SOLE s.n.c.

di MARIO FIORINI & C.

26854 CORNEGLIANO LAUDENSE (LO)
Case Codognino, 62/64 - Telefono e Fax 0371 35.018
e-mail: carrozzeria.delsole@tiscalinet.it



**Festa della Zucca
20ª Edizione**

19 - 26 Ottobre 2025

I colori di... Cornegliano Laudense in Festa

UN GRANDE... CAMPIONE

CULTURA

SPETTACOLO

DEGUSTAZIONE

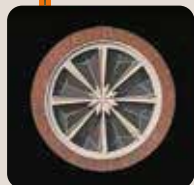
GIOCHI

DIVERTIMENTO

MUSICHE E DANZE

LUCI E COLORI

E... TANTE NOVITA'



PRO-LOCO

PRO-LOCO CORNEGLIANO LAUDENSE - APS

20070 Cornegliano Laudense Lo - Via Lodi, 4

Info: Tel. 0371.69558