

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Tra schiscetta e km zero: la prima puntata di “Sotto la Cloche” è anche in podcast

Orlando Mastrillo · Tuesday, April 14th, 2026

“Sotto la Cloche”, il cibo come racconto collettivo: su Radio Materia debutta il programma di Rose e Dome che mette al centro tradizione, territorio e convivialità. Nella prima puntata i conduttori hanno celebrato il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio UNESCO, scegliendo però una chiave precisa: non i piatti iconici, ma i gesti quotidiani che si tramandano nelle famiglie. Ascolta la puntata che trovi sopra il testo dell’articolo mentre la prossima in diretta su www.radiomateria.it andrà in onda venerdì 16 aprile alle 20 (per partecipare invia un whatsapp al 3534848857).

Tradizione e identità in cucina

Il filo conduttore della trasmissione è chiaro fin dall’inizio: la cucina italiana è prima di tutto cultura condivisa. «L’identità gastronomica non è solo nei piatti, ma nei gesti che ripetiamo ogni giorno» – Rose, conduttrice -. Un approccio che punta a valorizzare la dimensione domestica e popolare del cibo, lontano dalle mode e dalle semplificazioni.

Nel corso della puntata si è aperto anche il confronto tra innovazione e tradizione, con una riflessione critica sulle reinterpretazioni della cucina italiana all’estero, spesso considerate poco fedeli allo spirito originario.

Stagionalità e territorio

Ampio spazio è stato dedicato al tema della stagionalità e alla qualità delle materie prime. «Mangiare bene significa anche rispettare i tempi della natura» – racconta Dome, conduttore. Da qui l’attenzione alla spesa a chilometro zero, raccontata attraverso una rubrica dedicata che invita gli ascoltatori a scegliere prodotti locali e di stagione.

Un messaggio che si lega anche alla sostenibilità e al sostegno delle realtà produttive del territorio.

Ricette e consigli pratici

La trasmissione alterna riflessioni a contenuti pratici. Tra le rubriche proposte, i consigli per una “schiscetta” equilibrata e gustosa, pensata per chi pranza fuori casa, e una ricetta originale a base di asparagi croccanti, simbolo della primavera. Uno spazio pensato per rendere il programma utile oltre che piacevole, con suggerimenti facilmente replicabili nella quotidianità.

Un programma partecipato

“Sotto la Cloche” si distingue anche per il coinvolgimento diretto del pubblico. Durante la diretta, gli ascoltatori hanno interagito tramite WhatsApp e Instagram, contribuendo alla conversazione con opinioni, ricette e segnalazioni.

Non sono mancati riferimenti a eventi locali, a conferma della volontà di costruire una comunità attorno al cibo come esperienza sociale. Il risultato è un format leggero ma attento, che prova a raccontare la cucina a trecentosessanta gradi: non solo nutrimento, ma linguaggio culturale e occasione di incontro.

This entry was posted on Tuesday, April 14th, 2026 at 3:37 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.