

FESTA DI SAPORI

Forme del gusto, una bella vetrina per il Lodigiano

La Provincia, il Comune di Lodi e la Confartigianato hanno riunito in città tutte le eccellenze gastronomiche locali

SILVIA CANEVARA

Portare le eccellenze lodigiane al di fuori dei soliti circuiti, a contatto con un pubblico in arrivo anche da fuori Provincia: obiettivo raggiunto per la terza edizione di "Le forme del gusto", la kermesse enogastronomica che nel fine settimana ha richiamato in città centinaia di visitatori, presi letteralmente per la gola dai profumi e dai sapori tipici del nostro territorio. Tantissimi gli appuntamenti in agenda, suddivisi tra le varie location della manifestazione: degustazioni guidate, laboratori pratici, interviste a cuochi stellati, gare d'abilità e altri eventi dedicati ai prodotti tipici del nostro territorio, in vendita nella grande mostra-mercato allestita in piazza della Vittoria.

Ma al di là dell'interesse culturale per la gastronomia made in Lodi, l'intento principale era «dare un segnale forte al territorio e dimostrare che il settore agroalimentare può e deve giocare un ruolo determinante per la ripresa economica delle nostre imprese». Lo ha detto Cristiano De Vecchi, commissario straordinario della Provincia di Lodi, durante la cerimonia con cui, nella tarda mattinata di sabato, ha preso ufficialmente il via la manifestazione, promossa dalla stessa Provincia, dal Comune e da tutte le associazioni di categoria attive sul territorio. Una cordata guidata da Confartigianato e dalla neo presidente Gloria Ferrari, che riprendendo le parole pronunciate a Cagliari da Papa Francesco ha sottolineato la necessità di «rimettere al centro dei nostri interessi il lavoro, unico strumento che garantisce dignità alle persone, proprio come fanno ogni giorno i nostri imprenditori, superando ostacoli insormontabili nella speranza che anche le istituzioni condividano questo stesso obiettivo».

La presenza alla cerimonia inaugurale di tutti i livelli delle autorità territoriali è parsa la conferma che gli intenti vadano proprio in questa direzione: «Questa iniziativa dimostra la volontà condivisa di rinvigorire il commercio lodigiano», ha confermato Alessandro Zucchetti, presidente della Camera di Commercio, ricordando come "Le forme del gusto" siano «un passo in avanti sulla strada di Expo 2015». Per il Comune di Lodi c'era invece il sindaco Simone Uggetti, che ha espresso un ringraziamento a Confartigianato per «essere riuscita a fare sistema prendendo le distanze da ogni protagonismo e dando vita a un'operazione di marketing territoriale». Un'operazione che non ha tardato a dare i suoi frutti, come ha dimostrato la grande affluenza di visitatori, curiosi di scoprire il "volto buono" del Lodigiano attraverso i suoi prodotti più rappresentativi. Per esempio i salumi e i formaggi, protagonisti del laboratorio condotto nel pomeriggio

di sabato dal gastronomo lodigiano Paolo Leone e dalla delegata della Federazione italiana sommelier Annarita Granata, che ha abbinato ai cibi in degustazione i vini prodotti dalle varie cantine lombarde aderenti alla manifestazione.

Un laboratorio a se stante è stato dedicato al panterone, uno dei formaggi più tipici del nostro territorio, ingrediente principe di alcuni fra i menù ideati dai ristoratori che parteciperanno alla 25esima edizione della Rassegna gastronomica del Lodigiano, in partenza il 5 di ottobre. A dire il vero, fra i "forestieri" che hanno preso parte alle Forme del gusto, molti non sapevano neppure che il panterone fosse un formaggio, così come non conoscevano la tortionata e i baciotti, protagonisti della degustazione dedicata ai prodotti dolciari.

Nota a tutti era invece Ellen Hidding, presentatrice televisiva e madrina della cerimonia inaugurale, che ha condotto in prima persona un laboratorio dedicato ai più piccoli, andato in scena nella piazza coperta del centro direzionale della Banca Popolare di Lodi, uno dei tanti sponsor che hanno reso possibile la manifestazione.



DUE GIORNI DI FESTA Qui sopra, la piazza affollata con gli stand, sotto il convegno di apertura, a sinistra gli ospiti Ellen Hidding e Allan Bay



A SAN CRISTOFORO ANGELO COLOMBO CONQUISTA LA "LAMA D'ARGENTO" PER IL SECONDO ANNO CONSECUTIVO

La gara: un chilo di raspadura in un minuto

Salsiccia e raspadura: chi non le ama non è degno di chiamarsi lodigiano, perché fra le tante eccellenze agroalimentari nel territorio, sono proprio queste le più rappresentative. Naturale dunque che «Le forme del gusto» abbia riservato a questi due prodotti uno spazio particolare. Alla prima ha pensato l'Associazione macellai della Provincia, che domenica mattina ha portato in piazza una salsiccia da record: 110 metri di pura succulenza, distesi sotto il portico del Broletto a riprodurre l'immagine della Penisola. La raspa è stata invece protagonista di una gara d'abilità ieri pomeriggio nel chiostro di San Cristoforo. Sette i concorrenti in lizza (Mario Bagnaschi, Angelo Colombo, Luciano Caggiati, Annarita Granata, Niccolò Mazzatta, Alfredo Arnoldi e Pietro Parenti), impegnati a raspare quanti più petali possibile in un minuto, sotto gli occhi di una giuria composta dal consigliere regionale Pietro Foroni, dal segretario di Confartigianato Vittorio Boselli, dall'ex assessore provinciale Elena Maiocchi e da Isidoro Riboldi, insignito l'anno scorso del prestigioso titolo di "decano dei raschiatori lodigiani". Presentati dal dj di radio Rtl Max Viggiani (con l'aiuto dei simpatici Martino&Daniele), i concorrenti ce l'hanno messa tutta per coniugare rapidità e qualità. Alla fine, per il secondo anno consecutivo, la gara con l'ambitissima "lama d'argento" è stata vinta da Angelo Colombo, con oltre un chilo di raspa. Secondo e terzo (Bagnaschi e Parenti), si sono dovuti accontentare della targa ricordo per tutti i concorrenti, e dell'applauso del numeroso pubblico.

spare quanti più petali possibile in un minuto, sotto gli occhi di una giuria composta dal consigliere regionale Pietro Foroni, dal segretario di Confartigianato Vittorio Boselli, dall'ex assessore provinciale Elena Maiocchi e da Isidoro Riboldi, insignito l'anno scorso del prestigioso titolo di "decano dei raschiatori lodigiani". Presentati dal dj di radio Rtl Max Viggiani (con l'aiuto dei simpatici Martino&Daniele), i concorrenti ce l'hanno messa tutta per coniugare rapidità e qualità. Alla fine, per il secondo anno consecutivo, la gara con l'ambitissima "lama d'argento" è stata vinta da Angelo Colombo, con oltre un chilo di raspa. Secondo e terzo (Bagnaschi e Parenti), si sono dovuti accontentare della targa ricordo per tutti i concorrenti, e dell'applauso del numeroso pubblico.



PREMIAZIONE Angelo Colombo del caseificio Zucchelli premiato da Foroni