

RASSEGNA GIUNTA ALLA XIII EDIZIONE Numerosi gli studenti delle superiori che hanno mostrato

Forme del gusto, un esempio di sviluppo del territorio

«Questo evento racchiude tutto il bello che la nostra provincia offre, anche in fatto di arte, natura e cultura»

di **Lucia Macchioni**

■ «L'edizione 2025 della rassegna "Le Forme del gusto" ha dimostrato che, facendo un gioco di squadra, questo territorio può mettere a terra tutte le sue potenzialità».

La voce della presidente di Confartigianato della Provincia di Lodi Sabrina Baronio ha sottolineato il frutto di una sinergia nata unendo le forze di quarantadue realtà del Lodigiano.

«I nostri numeri non ci consentono di affrontare singolarmente le sfide dello sviluppo, in confronto a territori più grandi - ha detto il vice segretario generale di Confartigianato Mauro Parazzi -. Abbiamo, però, tante potenzialità e "Le Forme del gusto" nel tempo si è dimostrata una piattaforma territoriale, esempio di sviluppo».

Quarantadue realtà che, con il loro lavoro, hanno contribuito al successo della manifestazione alla sua 13esima edizione.

Erano oltre una sessantina i produttori e gli esercenti che, da venerdì a domenica, hanno animato il quadrilatero, mettendo in vetrina le eccellenze della tavola "made in Lodi".

Non semplice merce, ma storie che parlano di aziende radicate sul territorio, aveva detto la presidente Baronio durante l'inaugurazione dell'evento, venerdì pomeriggio alla presenza delle autorità istituzionali. Ma "Le Forme del gusto" negli anni è diventata molto di più della mostra mercato: ora racchiude tutto il bello che il nostro territorio ha da offrire, non solo nel piatto, ma anche in fatto di arte, natura e cultura. Itinerari guidati in bicicletta o nei luoghi storici del capoluogo, hanno radunato tanti partecipanti, proprio come i laboratori dedicati ai bambini sotto i portici di palazzo Broletto. Poi, showcooking, dibattiti, presentazioni e mostre hanno completato la programmazione, con l'impegno di tanti

giovani studenti (degli istituti Calam, Einaudi, Clerici e Merli) che, per tre giorni di fila, hanno messo a frutto le proprie abilità fuori dai banchi di scuola, al servizio della comunità. E, rinsaldando il gemellaggio del capoluogo con Fontainebleau, sono approdati in città anche formaggi d'Oltralpe, offrendo sapori nuovi al palato dei lodigiani da assaporare. Con storie di imprenditoria al femminile, ieri pomeriggio Soroptimist ha portato in piazza le esperienze di Cristina Brizzolari e Annalisa Andreini, mentre l'Università delle tre età aveva presentato gli studi di Pellegrini Artusi che, dal passato, hanno ancora tanto da insegnare e la Società acqua lodigiana ha contribuito a diffondere conoscenze sul sistema idrico e buone pratiche da adottare per preservare l'acqua come elemento prezioso. Esperienze, tutte diverse, che hanno guarnito il cartellone di eventi dedicati al gusto e alle eccellenze agroalimentari, di un territorio che ha dimostrato di avere tanto da offrire. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Volti e scorci di piazza Vittoria
Borella



EVENTI COLLATERALI

Visite alle corti e laboratori sono stati un vero successo

■ Un successo le due novità all'interno del cartellone 2025 de Le Forme del Gusto. Le visite guidate a palazzi storici, case d'epoca e cortili nascosti del centro storico di Lodi sono state molto gradite dai partecipanti che, sabato e domenica, hanno aderito agli itinerari proposti dal Touring Club Italiano della delegazione di Lodi.

Proprio come i laboratori condotti dagli studenti del Lodigiano, che hanno permesso a "piccoli chef" di mettere le mani in pasta, sperimentando la preparazione di dolci ricette in grado di farsi apprezzare davvero da tutti i palati.

Per quanto riguarda l'iniziativa all'interno del programma "Il Gusto dell'arte", le visite guidate da Germana Perani sono andate

a gonfie vele: «Aprendo le porte di case, i proprietari di palazzi storici del centro ci hanno raccontato aneddoti che non si trovano su documenti e articoli di storia dell'arte - ha detto la referente del club, Perani -. Tra i visitatori c'erano anche diverse persone provenienti da fuori Lodi che hanno apprezzato l'iniziativa perché ha permesso loro di scoprire una città che riserva non poche sorprese».

Per l'occasione i partecipanti hanno potuto visitare Casa Mazza, i palazzi Barni Cingia e Cadamosto e il chiostro di Santa Chiara Nuova (quest'ultimo di proprietà del Comune di Lodi che sta investendo sulla sua valorizzazione, con eventi culturali e artistici).



Alcune immagini della kermesse del gusto di Lodi Borella



Cimentandosi nella preparazione di cake pops ricoperti di cioccolato e granella di zucchero, pasta frolla e tartellette di frutta, anche i bambini sono stati protagonisti della fiera del gusto. «I laboratori aperti ai bambini del Lodigiano per noi rappresentano

una consuetudine con "Impronte di gioia" - ha detto il professor Francesco Algieri dell'Einaudi, in Broletto con i colleghi Giancarlo Agresta e Mariateresa Quinto -. Poterli portare a "Le Forme del gusto" è stato un esperimento apprezzato dalle famiglie».

le loro abilità.



Oltre all'Einaudi, nel fine settimana dedicato alle eccellenze agroalimentari, c'erano anche gli alunni della Fondazione Clerici con il professor Eros Modulo e dell'istituto Merli Villa Igea, Francesca Gentile. ■

LA GARA | 14 partecipanti si sono sfidati in una competizione all'ultima sfoglia

Il dodicesimo trofeo "Chi più raschia" ha mandato sul podio i rappresentanti del caseificio Zucchelli e dello spaccio San Tommaso

di **Lucia Macchioni**

Il campione della raspadura si riconferma, ancora una volta, Stefano Grioni del caseificio Zucchelli, mentre per il podio "in rosa" il primo posto è andato a Giovanna Rognoni dello spaccio San Tommaso.

Ieri pomeriggio si è disputato il 12esimo trofeo "Chi più raschia": una gara di abilità nella preparazione dei petali di formaggio grana, che ha premiato il concorrente (e la concorrente) migliore. Condotto per il secondo anno consecutivo dalla giornalista televisiva Monica Bertini, il concorso ha visto 14 concorrenti in gara che, lama tra i denti, si sono sfidati in una competizione all'ultima sfoglia nel Pala Bcc Lodi in piazza della Vittoria.

Sul palco insieme alla conduttrice di Mediaset, c'erano Mauro Parazzi di Confartigianato e una giuria composta dalla presidente di Confartigianato della Provincia di Lodi Sabrina Baronio, l'assessore del Comune di Lodi Manuela Minojetti, la chef del ristorante Gaffurio Amalia Nichetti, il gastronomo Enzo Perillo e in rappresentanza del main sponsor, Gianpaolo Pedrazzini della banca Bcc Lodi.

Valutando la quantità di prodotto raschiato in un minuto di tempo, il suo spessore, la compattezza e la scioglievolezza, la giuria ha decretato la classifica



La giuria, i concorrenti e i premiati del concorso "Chi più raschia", sotto alcuni momenti della gara Borella

Campioni della raspadura Grioni e Giovanna Rognoni



generale che ha premiato Luca Locatelli di Bella Lodi con il premio qualità (oltre al terzo posto in classifica).

Secondo posto, invece, per Alberto Pacchioni del Raviolo d'oro. La classifica al femminile, poi, ha



riconosciuto il valore di Maria Cristina Parmigiani e Giuseppina Barca del caseificio Zucchelli. Una sfida, insomma, che ha visto protagonista un prodotto della tradizione, ma anche la competenza e la passione di tanti lodi-

giani del mestiere che, con la loro abilità hanno contribuito a fare della raspadura un piatto gourmet da esportare oltre i confini del territorio e della provincia di Lodi. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CONVEGNO La varietà affonda le sue radici a Paulo e guarda al futuro: «Un prodotto tipico del territorio»

Carnaroli, 80 anni di storia: il re dei risi arriva in piazza

La storia, lunga ottant'anni, del "Re dei risi" è stata ripercorsa ieri mattina all'interno della rassegna Le Forme del gusto. Nel Pala Bcc Lodi, allestito in piazza Vittoria, l'incontro ha visto salire sul palco diversi esperti del settore che hanno parlato delle sue caratteristiche organolettiche e delle origini storiche di questa varietà, che affondano le radici a Paulo, ma con lo sguardo rivolto al futuro.

«Un prodotto tipico, che assorbe i sapori del territorio, fa mangiare bene, sano e a chilometro zero», ha detto il conduttore Roberto Poletti, che ha moderato il dibattito molto partecipato dal pubblico. Durante l'incontro dal titolo "Carnaroli 1945-2025: storia e prospettive del Re dei risi", in-

trodotto da Vittorio Boselli, segretario generale di Confartigianato, Filip Haxhari dell'Ente Nazionale Risi ha ripercorso la storia del Carnaroli, nato col nome "Professor Carnaroli" per via di un'amicizia consolidata con Ettore Devecchi. «Testando l'allevamento delle piante in terreni diversi - ha spiegato -, Devecchi ha permesso di creare nel tempo coltivazioni capaci di adattarsi e, ora, il Carnaroli viene prodotto in tutta Italia».

Con il progetto "Riso Lodigiano", la sommelier del riso Valentina Sello ha parlato ai presenti della sua missione, con analisi sensoriali applicate sul chicco, volte a creare una cultura e una consapevolezza del riso nei lodigiani rispetto a un piatto della



I partecipanti al convegno

tradizione cui tutti sono affezionato.

E per testimoniare la storia di aziende storiche che continuano a investire nel futuro, c'erano Giovanni Sangalli di Cascina Casone di Valera Fratta (associato a Confagricoltura) e Pietro Asti del-

la società agricola che ha sede a Pieve Fissiraga (che aderisce a Coldiretti). Risicoltori da diverse generazioni, continuano l'attività di famiglia introducendo nelle coltivazioni l'impiego di robot, droni e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile. ■

CULTURA & SPETTACOLI

LA PRESENTAZIONE Nell'ambito delle Forme del Gusto, anche un appuntamento tra antichità e territorio

Tutti i sapori della storia di Lodi nell'ultimo libro di Angelo Stroppa

■ *La Storia della cucina lodigiana* è stata ripercorsa sabato pomeriggio durante un incontro con l'autore Angelo Stroppa, che ha parlato alla platea nel Pala Bcc Lodi di "Curiosità, leggende e ricette della tradizione". L'incontro a cura della Società generale operaia di mutuo soccorso, condotto dal giornalista Ferruccio Pallavera ha parlato di alimentazione ma anche di aneddoti storici che hanno permesso di catapultare i presenti indietro nel tempo. Ripercorrendo insieme all'autore il primo capitolo del libro, il giornalista Pallavera ha accennato a curiosità legate a ritrovamenti di vecchie anfore a Lodi Vecchio negli anni Ottanta, mentre il saggista e storico Stroppa ha approfondito "Alimentazione e società a Lodi e nel Lodigiano" a cominciare dalle abitudini a tavola



degli abitanti di Laus Pompeia. «Vini speziati e il famoso garum romano che, a base di viscere di pesce maccate, era un condimento molto in voga nel Medioevo». Tra le curiosità, lo scrittore ha svelato le origini di un piatto della tradizione lodigiana che deriva dai tempi dell'occupazione spagnola: «Il nostro risotto con la salsiccia alla lodigiana deriva

dalla paella, che gli spagnoli avevano provato a replicare con gli ingredienti del posto». Pannerone, la trippa, il mascarpone, la tortionata, gli amaretti di Sant'Angelo e i filson hanno trovato un posto speciale nella pubblicazione, ma sono emersi aneddoti curiosi come i cannoli lodigiani ripieni di mascarpone, il turtin a base di sangue di maiale e

cioccolato e la versione del lodigiana di "fish & chips" a base di "Pulenta e pess" in vendita sui banchi del mercato a Lodi, alla fine dell'Ottocento. E codificando oltre 250 ricette provenienti dal passato, col suo libro Stroppa ha permesso di tramandare nel tempo saperi e tradizioni, alle nuove generazioni. ■

Lucia Macchioni



A sinistra il pubblico, sopra Pallavera e Stroppa