

COMMERCIO La gran parte degli esercizi è soddisfatta per gli affari nel week end

Tavoli pieni e boom di clienti con la stagione dei festival

Le Forme del Gusto e le mostre della Fotografia etica attirano visitatori nel capoluogo e alimentano gli incassi degli esercenti

di **Sara Formentin**

Lodi si prepara a vivere un autunno vibrante con l'inizio del Festival della Fotografia Etica e il successo del festival "Le Forme del Gusto", che hanno richiamato un numero crescente di visitatori.

Le strade del centro città si animano e i commercianti locali non possono nascondere la loro soddisfazione per l'affluenza. Tuttavia, la gioia non è condivisa da tutti: i locali situati al di fuori del cuore pulsante della città e gli alberghi, pur vedendo qualche incremento, lamentano una mancanza di opportunità. Un contrasto evidente che mette in luce le sfide per dare uno slancio all'attrattività cittadina, che, non sempre riesce ancora a coinvolgere ogni angolo del capoluogo.

«Abbiamo servito moltissimi clienti domenica pomeriggio, l'affluenza è raddoppiata rispetto a quella di una normale domenica», ha spiegato **Daniel Zeneli**, proprietario del bar pasticceria Masseroni, punto di esposizione delle foto del Festival. Zeneli ha anche raccontato di aver assunto una persona in più proprio in vista dei numerosi eventi in previsione ad ottobre, tra cui il Palio di domenica 6 ottobre e la Festa del Cioccolato, che si terrà dal 30 ottobre all'1 novembre.

Zeneli è dunque grato all'amministrazione comunale per la promozione delle iniziative di ottobre, tuttavia ritiene che queste potrebbero essere meglio distribuite durante i mesi autunnali.

Anche gli esercenti di piazza della Vittoria si sono detti estremamente soddisfatti. Alcuni, tra cui la birreria e gineria Vikand, avrebbero praticamente eguagliato i numeri pre-pandemia. Lo stesso viene confermato da **Claudio Vigentini**, gestore del Caffè Vistarini: «Il prossimo fine settimana ci aspettiamo ancora più clienti, poiché la piazza verrà chiusa in occasione del Palio e tutti i visitatori si riverseranno probabilmente nei locali circo-



stanti». **Alice Andreoli** del Gibe Café, altro storico locale di piazza della Vittoria, è altrettanto soddisfatta dall'affluenza dello scorso sabato e domenica, ma ritiene che questa affluenza straordinaria potrebbe essere da ri-

condursi principalmente al bel tempo. Della stessa opinione è **Roberto Arigò**, gestore del Portico dei Pensieri, che si ritiene fortunato in quanto, gestendo un locale in centro città, non risente quasi mai di una diminuzione

della clientela. Spostandoci un po' dal centro, però, la situazione non sembrerebbe altrettanto rosea. **Fabio Bissotti**, gestore del bar del Corso, ha detto di aver registrato solamente un lieve aumento dell'affluen-

za nella giornata di sabato. **Alessandro Magnani**, proprietario dell'hotel ristorante Castello, si è detto invece un po' deluso dai numeri dello scorso week-end, ma non sorpreso: «Tendenzialmente non registriamo un

IL RICONOSCIMENTO Il giovane ha conseguito la qualifica di operatore della ristorazione al Clerici

La Pro loco ha consegnato una borsa di studio al 18enne Gabriel Vezzosi

Premiando le eccellenze in ambito scolastico, la Pro loco di Lodi guidata dal presidente Ettore Cattani, sabato, all'interno de "Le Forme del Gusto", ha conferito una borsa di studio dal valore di 500 euro a Gabriel Vezzosi di diciotto anni. Distinguendosi in un percorso di crescita professionale sui banchi della Fondazione Clerici, lo scorso mese di giugno, il ragazzo ha conseguito la qualifica di operatore della ristorazione con il massimo dei voti. «Un risultato che testimonia il suo impegno negli studi - ha detto la dirigente scolastica del Clerici Sara Scotti - Per la nostra scuola, questo premio rappresenta la possibilità di valorizzare il talento di studenti meritevoli, perché si può brillare anche nell'ambito della formazione professionale», ha concluso. Ab-

La borsa di studio di 500 euro che è stata consegnata dal presidente della Pro Loco Ettore Cattani per il giovane Gabriel Vezzosi durante le Forme del Gusto



bracciando la scelta del collegio docenti, sabato, il presidente della Pro loco Cattani ha consegnato il riconoscimento al ragazzo che oggi lavora a Milano nell'ambito della ristorazione. Guidata dal professore di cucina Eros Modolo, una brigata

composta dagli studenti del Clerici, sabato si è data da fare ai fornelli de "Le Forme del Gusto" in occasione dell'appuntamento "Giovani chef crescono". Riuniti sotto il padiglione centrale, gli spettatori hanno potuto assistere a uno showcooking dal

Gusto buono: i ragazzi hanno portato in scena la preparazione di un risotto con i fagioli dell'occhio e un cioccolato salato con interno di panerone per unire il sapore della tradizione, con l'innovazione. ■ L. M.