

PRIMA EDIZIONE L'arte bianca protagonista, eventi promossi da Confcommercio, Confartigianato e Slow food

Il "Palio del pane" vedrà sfidarsi gli storici forni del territorio

Una giuria valuterà la "ciabattina croccante", spazio anche ai ragazzi dell'istituto Merli con laboratori e preparazioni

di **Rossella Mungello**

■ L'arte bianca come protagonista assoluta di un festival già dedicato alle eccellenze agroalimentari del territorio. Tra le grandi novità dell'edizione 2026 de "Le Forme del Gusto" spicca il debutto del primo "Palio del Pane Lodigiano", un evento nato per celebrare e diffondere la cultura della panificazione artigianale. L'appuntamento clou è per sabato 26 settembre alle 16 al Pala BCC in piazza della Vittoria, quando verrà svelato il vincitore.

Promosso da Confcommercio, Confartigianato e Condotta Slow Food del Lodigiano, il Palio vedrà sfidarsi tra i 10 e i 15 forni storici del territorio, in arrivo da tutta la provincia, da nord a sud.

«È un'esperienza nuova, nata da una riflessione condivisa con Slow Food e con il referente Giuseppe Traversoni - spiega Isacco Galuzzi, segretario generale di Confcommercio Lodi - . L'obiettivo non è la semplice competizione, ma far conoscere l'arte bianca e valorizzare gli artigiani di assoluta qualità rimasti sul territorio. I forni si sfideranno sulla preparazione di una "ciabattina croccante". Raccoglieremo i pani sabato mattina per sottoporli a una giuria tecnica, prima del momento pubblico pomeridiano. Il premio sarà un riconoscimento simbolico in ceramica che ogni anno passerà di mano in mano, come un testimone di eccellenza. Vogliamo che diventi un appuntamento fisso, e questo festival è il contenitore perfetto».

Il pane, però, non sarà solo da giudicare, ma anche da mettere "in pasta". Grazie all'Istituto Professionale E. Merli (Villa Igea), la rassegna ospiterà numerosi laboratori. «Avremo tre tipologie di corsi e uno showcooking - anticipa la docente Tiziana Salmaso - . Saranno coinvolti dai cinque ai dieci nostri studenti (tra i 15 e i 19 anni): per loro è un'esperienza formativa preziosissima a contatto con il pubblico». Il calendario parte venerdì in Broletto (10-12.30) con una dimostrazione-laboratorio in cui gli adulti si potranno cimentare sia nella creazione della classica ciabattina e nel dar

I forni del territorio e gli studenti del Professionale Merli - Villa Igea saranno protagonisti degli eventi legati al pane



vista a impasti dolci (come il pan brioche per i pangoccioli). Sabato e domenica spazio alla "Accademia della pizza junior" (sabato 10.30 e 16, domenica alle 11), dove i bambini impareranno a stendere e farcire una vera pizza da portare a casa. Sabato alle 14.30 lezione pratica di pane per adulti. Gustosissimo, infine, lo showcooking dei ragazzi del Merli: un involtino croccante di pasta fillo, ripieno di risotto alla lodigiana e adagiato su una fonduta di panerone. Un inno ai sapori del territorio. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INCONTRO Con il fotografo Stefano Torrione e Davide Rampello, docente universitario

Un viaggio alle origini di un cibo "simbolo", fra storia e immagini



Dall'alto Stefano Torrione, Alberto Prina e Davide Rampello

■ Cibo primordiale, alimento universale, ma anche potente simbolo spirituale. Sabato 26 settembre alle 17, il Pala BCC di piazza della Vittoria ospiterà l'evento "Il pane cibo, simbolo e legame identitario". Un appuntamento cruciale, perché rappresenta il naturale anello di congiunzione tra le eccellenze agroalimentari del festival "Le Forme del Gusto" e la profonda indagine visiva del "Festival della Fotografia Etica" di Lodi.

Protagonista dell'incontro sarà Stefano Torrione, celebre fotografo e autore del volume "Sacred Bread - Le vie del pane". Il suo è un viaggio antropologico ed emozionale. «La scintilla mi è scoccata leggendo "Pane nostro" di Predrag Matvejević - racconta Torrione - e così ho deciso di ripercorrere le rotte del pane nel Mediterraneo e oltre, fino in Iraq, nell'antica Mesopotamia. Le grandi civiltà di quei luoghi hanno dato origine alla storia dell'uomo, lì è nato il pane più antico del mondo». La sua ricerca indaga il misticismo dell'arte bianca. «Il mio lavoro è legato alla ritualità, alla cultura di popoli e religioni, ai pani preparati ancora oggi per speciali occasioni. È



un simbolo che avvicina l'uomo a Dio: basti pensare che persino nelle tombe dei faraoni sono stati trovati pezzi di pane, fino ad arrivare al pane dell'offerta per la nostra religione».

Ad arricchire il dialogo ci sarà Davide Rampello, intellettuale, direttore creativo di "Rampello & Partners" e docente universitario. Figura di spicco della cultura italiana, già regista televisivo, curatore del celebre Padiglione Zero a Expo 2015 e noto inviato televisivo alla scoperta delle eccellenze artigianali

e contadine del nostro Paese, Rampello porterà la sua profonda visione sul legame inscindibile tra territorio, memoria e tradizione agroalimentare. A chiudere il cerchio, a testimoniare la forza del racconto per immagini, interverrà Alberto Prina, direttore del Festival della Fotografia Etica, che sottolineerà la potenza dell'obiettivo fotografico nel narrare le radici, il lavoro e le sfumature sociali, che possono emergere anche dal cibo che portiamo in tavola ogni giorno. ■

Ross. Mung.