

IL BILANCIO Boselli di Confartigianato: «Abbiamo fatto arrivare molti visitatori da fuori Lodi, più che in passato»

«Le Forme del gusto sa fare rete»

■ Si è chiusa con un bilancio positivo la 14esima edizione de «Le Forme del gusto», la rassegna che celebra le eccellenze agroalimentari del territorio. Piazza della Vittoria gremita di profumi e sapori e un flusso continuo di visitatori, ha ospitato un'edizione da record e con un livello di gradimento senza precedenti. «Questa ci è sembrata in assoluto l'edizione più matura dal punto di vista della proposta e, nello stesso tempo, la più gratificante nella partecipazione dei visitatori e nell'affluenza, che pensiamo non sia dovuta solo per la cle-



Vendita di prodotti tipici Borella

menza del tempo, che comunque è stato un alleato», ha detto Vittorio Boselli di Confartigianato imprese della Provincia di Lodi. Un successo costruito con una pianificazione strategica mirata e un'offerta culturale e promozionale rinnovata. «Un ruolo determinante - ha proseguito - va attribuito anche al potenziamento della comunicazione e alla promozione fuori dai confini locali: aver rafforzato la presenza su Milano, con la presentazione ufficiale che si è svolta nella metropoli, ha reso la comunicazione più capillare», spiega Boselli.

«Abbiamo infatti rilevato una presenza da fuori città molto più elevata. E questo ci rende orgogliosi, perché l'obiettivo delle Forme del gusto è proprio quello di veicolare il territorio attraverso una delle sue eccellenze: la piccola produzione agroalimentare, integrata da una serie di proposte culturali definite tramite accordi e collaborazioni con associazioni e istituzioni». A fare da volano alla manifestazione è stata anche la sinergia istituzionale e la capacità di fare rete: l'apertura straordinaria di luoghi storici della città e la conco-

mitanza con il Festival della fotografia etica si sono rivelate un binomio vincente e un traino fortissimo. «La conferma di un binomio vincente». Grande apprezzamento è stato espresso per la ricca offerta di eventi collaterali. «I visitatori hanno risposto con entusiasmo a talk, presentazioni di libri e show cooking, dimostrando una crescente sensibilità verso una cultura del cibo, intesa non solo come prodotto da mettere nel piatto, ma come elemento identitario dal valore sociale e riflesso della comunità», ha concluso. ■ **Lucia Macchioni**

TRADIZIONE Vince il panificio Anelli. Tavola rotonda per parlare di cibo e identità

Palio del Pane, buona la prima: «Una cultura che non va persa»

di **Francesca Fornaroli**

■ Dal pane lodigiano, quello dei forni del territorio, al pane che attraversa culture e continenti. È stato il filo conduttore di una giornata interamente dedicata a uno degli alimenti più semplici e, al tempo stesso, più carichi di significato della nostra tradizione. Prima della conversazione «Il pane: cibo, simbolo e legame identitario», ospitata in piazza della Vittoria al Pala BCC Lodi, la giornata di domenica ha infatti preso il via con la premiazione della prima edizione del «Palio del Pane Lodigiano», iniziativa promossa da Confcommercio Lodi e Basso Lodigiano, Confartigianato Imprese della Provincia di Lodi e Condotta Slow Food del Lodigiano. A vincere è stato il panificio Anelli di Santo Stefano Lodigiano. A sottolineare il significato dell'iniziativa è stato Giuseppe Traversoni, referente e presidente della Condotta Slow Food del Lodigiano. «Il Palio - ha spiegato - nasce anche dalla volontà di sostenere i panifici in un momento economicamente complesso e valorizzare il lavoro quotidiano di chi continua a produrre pane artigianale. Ma dietro questa esigenza economica c'è anche la progressiva perdita della cultura del pane. È necessario ribadire quanto il pane sia il risultato di un sapere tramandato e di un lavoro artigianale che merita di essere riconosciuto». È su questo terreno che, poche ore dopo, si è innestata la conversazione «Il pane: cibo, simbolo e legame identitario», con Stefano Torrione, fotografo e autore del volume Sacred Bread - Le vie del pane, Davide Rampello, direttore creativo



Alcune immagini dei momenti più importanti della kermesse Borella



di Rampello & Partners e docente universitario, e Alberto Prina, direttore del Festival della Fotografia Etica di Lodi. A moderare l'incontro è stato Lorenzo Rinaldi, direttore de Il Cittadino. Due momenti diversi, ma legati da una stessa domanda: che cosa racconta davvero il pane? Il progetto fotografico di Torrione ne dà una prima risposta: «Ho fotografato l'arte del pane in giro per il mondo. Il pane era diventato il mio lasciapassare. Arrivare in un luogo con una macchina fotografica al collo può significare essere guardati

con diffidenza. Ma arrivare spiegando di essere lì per il pane cambia tutto». Il viaggio attraversa paesi e comunità, dalla Bosnia all'Iraq, dalla Sardegna alla Sicilia, fino al Monte Athos. In Iraq, terra che nell'immaginario occidentale richiama immediatamente conflitti e pericoli, Torrione incontra invece persone capaci di costruire una straordinaria dimensione di accoglienza attorno al cibo. Ma se il pane è un elemento identitario, è anche uno straordinario strumento di relazione. Davide Rampello parte proprio da qui. «Il ci-

bo - osserva - è innanzitutto un grande pretesto di condivisione. La stessa parola compagno richiama il latino cum panis: colui con cui si divide il pane. Mangiare insieme significa dunque costruire una relazione. La mensa diventa il luogo della comunità e persino della pace». Per Alberto Prina, il pane è invece soprattutto «una chiave attraverso cui il fotografo può entrare in una comunità che non conosce, magari della quale non parla la lingua e di cui non conosce nessuno». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN 14 ALLA SFIDA

Raspadüra: vince ancora Stefano Grioni, poi Bagnaschi

■ Stefano Grioni del caseificio Zucchelli si riconferma, ancora una volta, campione indiscusso della raspa. Con la lama tra i denti, ieri pomeriggio, quattordici esperti raspatori e raspatrici si sono affrontati nella 13esima edizione del trofeo «Chi più raschia» negli spazi del Pala Bcc Lodi in piazza della Vittoria. Lo show è stato condotto dal giornalista Roberto Poletti e dal meteorologo Mario Giuliacci con la presenza di Mauro Parazzi, patron de «Le Forme del gusto». «Un festival dei sentimenti», ha detto Poletti, rimarcando i valori e le tradizioni che l'appuntamento porta con sé. Al terzo posto sul podio, Giovanna Rognini che, tra l'altro, ha portato a casa il primo posto nella classifica «in rosa» e un meritato secondo posto per Mario Giuseppe Bagnaschi. La classifica donne ha visto in seconda posizione Giuseppina Barca, al terzo Emanuela Raimondi e al quarto Maria Cristina Parmigiani, mentre il premio qualità è stato aggiudicato a Giuseppina Barca. In giuria, a valutare i petali di raspadüra per lo spessore, la scioglievolezza e la dimensione, c'erano la presidente di Confartigianato imprese della Provincia di Lodi Sabrina Baronio, il sindaco Andrea Furegato, la vice presidente della Pro loco Francesca Malaraggia, Gianpaolo Pedrazzini della Bcc Lodi, main sponsor, e il gastronomo Pietro Parenti. Chiudendo in bellezza un weekend di tradizioni da mettere nel piatto, il trofeo si è rivelato, anche quest'anno, il momento più atteso dal lodigiano, perché sa creare aggregazione e intrattenimento con ingredienti semplici, ma dal risultato assicurato. ■ **Lu. Ma.**