

PRESENTAZIONE La 14esima edizione ha l'ambizione di far conoscere ancora di più il territorio e le sue bellezze

Lodigiano da vivere e da gustare

Dal 25 al 27 settembre la kermesse apre le porte della città a visitatori in arrivo da una vasta area. Una occasione da non perdere

di **Francesca Fornaroli**

Una certezza della nuova edizione della fiera del gusto è che il Lodigiano non sarà soltanto un luogo da visitare, ma un territorio da vivere. È da qui che "Le Forme del Gusto" riparte per la sua 14esima edizione, con l'ambizione di andare oltre la semplice fiera e trasformare le eccellenze enogastronomiche in esperienze capaci di attrarre pubblico, soprattutto dall'area milanese.

È questa la sfida lanciata una settimana fa, all'ADI Design Museum di Milano, alla presentazione del festival delle eccellenze agroalimentari in programma a Lodi dal 25 al 27 settembre. A raccontare il cambio di passo sono stati soprattutto i protagonisti della manifestazione. «Edizione



La presentazione all'ADI Design Museum di Milano della 14esima edizione delle Forme del Gusto. Da sinistra Sabrina Baronio, presidente di Confartigianato Imprese Lodi; l'assessore di Lodi Francesco Milanese; Vittorio Boselli presidente della consulta lodigiana della Camera di Commercio di Milano, Monza Brianza e Lodi; Luciana Tonarelli vice presidente della Provincia di Lodi; Alberto Bertoli presidente del consiglio di amministrazione della banca Bcc Lodi

dopo edizione, il festival ha saputo crescere e coinvolgere sempre più realtà del territorio e consolidare il proprio ruolo - ha sottolineato Sabrina Baronio, presidente di Confartigianato Imprese Lodi - . Ma oggi la partita è diventata un'altra: non basta più portare

pubblico alla manifestazione, bisogna convincerlo a scoprire il Lodigiano». «La domanda non è più soltanto come far arrivare visitatori alla fiera - ha proseguito Francesco Milanese, assessore al turismo del comune di Lodi - . Da qui l'idea di costruire esperienze

enogastronomiche d'autore, insieme alle imprese del territorio».

Una strategia che guarda soprattutto a Milano. Vittorio Boselli, presidente della consulta lodigiana della Camera di commercio di Milano, Monza-Brianza e Lodi, ha individuato proprio nel

rapporto con la metropoli una delle carte da giocare: «Il Lodigiano può giocare la carta del fuori porta, intercettando soprattutto il pubblico dell'area milanese». Ma il festival non vuole parlare soltanto ai visitatori che arrivano da Milano. È Mauro Parazzi, ideatore di "Le Forme del Gusto", a sintetizzare forse meglio di tutti la filosofia della manifestazione: un "laboratorio di relazioni". Un laboratorio che oggi coinvolge più di 50 realtà e che prova a trasformare il cibo in un pretesto per mettere in connessione imprese, cultura, turismo e territorio.

E per attirare pubblico, quest'anno il festival punta anche su alcuni volti immediatamente riconoscibili dal grande pubblico. Domenica 27 settembre, alle 11, arriva Rosanna Lambertucci con "Le Forme della Salute", appuntamento che porta al centro della scena il rapporto tra alimentazione e benessere. Alle 16 sarà invece Roberta Garibaldi a confrontarsi con Francesco Milanese sul futuro del turismo enogastrono-



DALLA TERRA DEI FORMAGGI, QUATTRO ECCELLENZE DOP

Santangiolina è una famiglia di 200 allevatori, che governa tutta la filiera dalla raccolta alla trasformazione del latte, dalla zona di Mantova alla fascia pedemontana di Varese-Como-Lecco e alle pianure del Milanese, Lodi, Cremona e Pavia, fino al confine col Piemonte. Le sue quattro DOP: Grana Padano, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco, e la linea di formaggi di capra, sono derivati dall'allevamento di 30 mila capi, tra vacche e capre e vengono trasformati nei caseifici di Cereta Volta Mantovana e Pandino - città del formaggio - che si doterà, entro la primavera prossima, anche di un nuovo e moderno burrificio.



www.santangiolina.com