

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE Domani alle 17.30 la cerimonia di inaugurazione della 14esima edizione

Forme del gusto, conto alla rovescia

In piazza Vittoria il cibo protagonista con la mostra mercato, le degustazioni, gli show cooking e gli incontri aperti al pubblico

di **Francesca Fornaroli**

Ad aprire il festival de "Le Forme del Gusto" sarà venerdì 25 settembre, con una giornata che accompagnerà il pubblico attraverso acqua, miele, cibo, cultura e tradizione, fino all'inaugurazione ufficiale della 14esima edizione. Si parte alle 10, al Pala BCC Lodi, con gli studenti protagonisti di "Le Forme dell'acqua", l'iniziativa curata da Sal dedicata al valore dell'acqua e ai temi della sostenibilità. Alle 11 l'attenzione si sposterà sul miele con "Missione Ape", mentre alle 12 il gusto diventerà gioco con "Zoom & Taste", a cura del Cfp Calam. Il pomeriggio proseguirà alle 16 con "Cibo e parole: L'appetito vien narrando", appuntamento curato da Unire Lodi che metterà in relazione il mondo dell'alimentazione e quello della narrazione. Alla stessa ora, all'ex Linificio di piazzale Forni, è prevista l'anteprima del Festival della Fotografia Etica, altro evento

che amplia il programma oltre la dimensione strettamente enogastronomica. Alle 17.30 arriverà il momento ufficiale, con il taglio del nastro. La prima giornata si concluderà alle 18.45, all'ex Convento di San Cristoforo, con la presentazione in anteprima della 38esima Rassegna gastronomica del Lodigiano e l'inaugurazione della mostra "In lieto convivio". Il programma proseguirà sabato 26 con gli stand delle eccellenze agroalimentari del territorio affiancati da numerosi showcooking e incontri. La giornata conclusiva di domenica 27 settembre proporrà alcuni degli appuntamenti più attesi. Alle 11 sarà protagonista Rosanna Lambertucci con "Le Forme della salute", un incontro dedicato al rapporto tra alimentazione e benessere. Alle 16 sarà la volta di Roberta Garibaldi e Francesco Milanesi, che dialogheranno nell'incontro "Il gusto di andare oltre", moderato da Roberto Poletti. Alle 17 spazio a uno degli appuntamenti più curiosi e divertenti del programma: Mario Giuliacci, insieme a Roberto Poletti, sarà protagonista di "Chi più raschia...", la sfida dedicata alla preparazione della Raspadura lodigiana. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un suggestivo scorcio aereo di piazza Vittoria a Lodi con i padiglioni de Le Forme del Gusto

Dalla "panadura" ben più di qualche briciola

Se dalla mica panis caduta dalla tavola dei nostri padri latini l'italiano ha raccolto le briciole (mica vero sta 'non è vero per niente'), il lodigiano si è preso il pane.

La nostra mica è infatti una forma di pane, anche se più familiare ci appare la micheta, una mica più piccola. Termini entrambi diffusi in un'ampia fascia dell'Italia settentrionale, dal Piemonte all'intera Emilia, e con una stretta parentela con la "briciola" dell'antica Roma menzionata sopra. Un tempo infatti il pane veniva prodotto soltanto in forme grosse, e all'apparire delle prime forme più ridotte venne spontaneo chiamarle mica (piccola parte, briciola) di pane; poi soltanto micheta, e infine micheta (da cui l'it. michetta) per le forme ancora più piccole.

Se i lettori più giovani hanno poca confidenza con la michetta, ancor meno conosceranno la papalina, la banana, il bufet, il bastardin, il caurin: nomi

che daranno invece una botta di vita alle papille gustative dei loro nonni e bisnonni.

Il bufet era propriamente il panino tondo, vuoto all'interno: da bufà, soffiare. La papalina era invece un panino allungato, con un lembo di pasta ripiegato in testa a mo' di berretto; chi lo sa descrivere meglio si faccia avanti, meglio se con una foto d'epoca (del pane, non sua...).

La banana era di forma allungata, attorcigliata su se stessa a formare una specie di cono.

Il caurin - che potremmo italianizzare in "cavurrino" senza perderne minimamente la fragranza - era un panino tondo del periodo prebellico: prendeva il nome dalla somiglianza con la rotondità della moneta d'argento da due lire con l'effigie di Cavour.

Il bastardin, da non confondere con l'omonimo "amico dell'uomo" dalle ascendenze varie e scarsamente docu-

mentate (oggi meticcio), era una pagnotella di media grandezza composta, come dice il nome stesso, da una miscela di farine bianca e gialla. Era quest'ultima a conferirgli quel suo gusto particolare.

Chiudiamo con il pan de melga o giald (di mais), il pan de mei (di miglio), spesso confuso con il precedente, il pan negher, mescolato a crusca o - in tempi de guera - con ingredienti misteriosi su cui era preferibile non indagare.

E del pane avanzato che cosa se ne faceva? In tempi molto meno ricchi e quindi assai più risparmiatori di oggi, l'economia domestica imponeva la panada (it. pancotto), una zuppa di avanzzi di pane cotti nel brodo, e il pantrid, minestrina a base di pane grattugiato.

il Cittadino
MONTABATE DEL LIGURIA E DEL BORMIO

Uno di casa

UNITRE

DAI LETTORI:

LA COLPA L'È UNA BÈLA FIÒELA MA NISÙN VÖR MARIDALA! (La colpa è una bella ragazza ma nessuno la vuole sposare!). **VES TEGNIS L'È VIRTÙ DE L'AUDACE** (Essere tenace è virtù dell'audace). **CÈRTE DONE I SAN CHE I SE SETUN SULA SO FURTÙNA** (Talune donne sanno che si siedono sulla loro fortuna). **PER CAPÌ SE VÛN L'È UN MARTEL L'OM SAVI EL FA NO FADIGA... LA LASA PARLÀ** (Per capire se uno è stolto l'uomo savio non fa fatica... lo lascia parlare). **LA DONA CUN VIRTÙ L'HE LA CURUNA DE L'OM, QUÈLA INVECE CHE LA DISUNURA EL SO OM L'HE UN CARÖL IN DI OSI** (La moglie virtuosa è la corona del marito mentre quella che lo disonora è un tarlo nelle sue ossa). **LA MIS EL CAR DAVANTI AI BÖ** (Ha messo il carro davanti ai buoi). **RAT SGULADÙ, CICIABÈGHE E LINGALINGÖ J'EN BESTIÖI CHE I GH'EN AMÒ ANCA INCÖ** (Pipistrello (rat sguladù = ratto che vola), sanguisughe (verme che sugge) e ramarrì sono bestiole che ancora esistono (anche se abbastanza rari da incontrare)). **STRANÜDA I GATI...PIÖV AMO'** (Starnutiscono i gatti...piove ancora). **SON RESTAD GNAM ME MI!** (Sono rimasto basito!). **L' HE CUME VURÉ PIANTÀ UN CIOD EN DE L'ACQUA** (È come voler piantare un chiodo nell'acqua). **Pietro Bianchini MET SÙ EL BICÉR** (Posare un oggetto). **MET SÙ LA CURNETA** (Riagganciare il telefono). **MET SÙ I PATATI** (Piantare o seminare). **MET SÙ DU RIGHE** (Mettere per iscritto). **Maurizio Spelta**