

**CIBO, ARTE
STORIA E NATURA**

In partnership
con la BCC Lodi
la Banca di Credito
Cooperativo

A Lodi “Le Forme del Gusto” Festival delle eccellenze agroalimentari

Dal 26 al 28 settembre il lodigiano mette in mostra tutte le sue eccellenze



LODI – Si terrà nel weekend del 26-27-28 settembre la tredicesima edizione di “**Le Forme del Gusto – Festival delle eccellenze agroalimentari**”, che anno dopo anno consolida il ruolo di vetrina del Lodigiano (e della Lombardia) e che da tempo ormai non limita il proprio raggio d'azione all'enogastronomia, ma fa del cibo l'occasione per focalizzarsi sul turismo, l'arte e la storia della provincia di Lodi. Ecco dunque, accanto alla mostra mercato dell'agroalimentare e ai laboratori del gusto, la proposta di numerosi incontri e approfondimenti, la visita di personaggi di primo piano della tv, dei social e dei giornali e l'organizzazione di itinerari nell'arte, nella storia e nella natura del territorio. E mai come nel 2025 proprio le visite ai tesori di Lodi – a cui si aggiungono quelle alle eccellenze di **Lodi Vecchio** e **Massalengo** – diventano punto di forza del Festival. Insomma, Le Forme del Gusto spaziano ormai a 360 gradi tra i sapori, la cultura e l'originalità di Lodi, mettendo a sistema istituzioni, privati e associazionismo che rappresentano la vera straordinaria risorsa di questa provincia.

PARTNER, SPONSOR E COLLABORAZIONI

Non a caso crescono le collaborazioni intorno alle FDG. Nel 2025 il Festival gode del contributo di Regione Lombardia e dell'intesa con brand consolidati come **Lombardia Style** e **inLombardia**. Soprattutto, però, Le Forme del Gusto fanno parte quest'anno del progetto “**Navigando tra Storia, Fiumi e Sapori – Un percorso esperienziale in un territorio autentico della Lombardia**” che con Lodi coinvolge anche **Cremona**, **Pavia**, **Mantova** e **Bergamo** per offrire esperienze turistiche diverse tra loro ma tutte legate a corsi d'acqua e prodotti tipici regionali.

Nel 2025 le FDG confermano la **partnership con la BCC Lodi: la Banca di Credito Cooperativo**, rimane lo sponsor principale di tutta la manifestazione, incrementando non solo i fortunati rapporti con il Festival ma ribadendo nei fatti la grande attenzione per un evento ormai storico per il territorio e, più in generale, per tutte le occasioni strategiche di promozione del sistema economico del Lodigiano.

Quest'anno, inoltre, le Forme del Gusto vengono promosse da **Provincia di Lodi**, **Comune di Lodi**, **Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi**, **Confartigianato Imprese Provincia di Lodi**, **Unione Artigiani e Imprese Lodi**, **Confagricoltura Milano Lodi Monza Brianza**, **Coldiretti Milano Lodi Monza e Brianza**, **Concommercio Milano**, **Lodi**, **Monza e Brianza**, **ASVICOM della Provincia di Lodi** e **Assolombarda** e altri.

PIAZZA VITTORIA CUORE DEL FESTIVAL

Cuore della manifestazione anche quest'anno sarà piazza della Vittoria a Lodi, dove per i tre giorni (dalle ore 9 alle ore 19) verrà allestita la tradizionale mostra mercato, con più di 60 imprese dell'agroalimentare (singole o in forma aggregata), per acquistare, assaggiare e degustare prelibatezze e la grande tensostruttura dedicata agli eventi e battezzata **Pala BCC Lodi**, dove alle ore 17 di venerdì 26 settembre si terrà l'inaugurazione ufficiale del Festival, alla presenza delle autorità, non solo provinciali: già confermata la presenza

dell'Assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia **Guido Guidesi**, di **Marco Granelli**, Presidente nazionale di Confartigianato, e di **Ermeste Realacci**, Presidente della Fondazione Symbola, che supporta a livello nazionale territori, istituzioni, imprese e intelligenze che competono su sostenibilità, innovazione, coesione e bellezza.

IL RE DEI RISI

Nell'ottantesimo anniversario del riso Carnaroli, che proprio alle porte di Lodi, nella campagna di Paullo, vide la sua nascita, le FDG dedicano uno spazio speciale alla risicoltura. Alle ore 10 di sabato 27 settembre presso il Chiostro di Santa Chiara Nuova in via delle Orfane 12, verrà inaugurata la mostra “**Echi di risaia: le mondine, voci di una rivoluzione agricola e sociale**”. Domenica 28 settembre in piazza della Vittoria, alle ore 10.15, il giornalista **Roberto Poletti** conduce l'incontro “**Carnaroli 1945-2025: storia e prospettive del Re dei risi**”, con **Filip Haxhari** dell'Ente Nazionale Risi e con i rappresentanti delle associazioni di categoria del territorio. Infine, sempre domenica e sempre nel Pala BCC Lodi la presentazione del libro “**Riso buono – Chi non semina non raccoglie**” con la partecipazione dell'autrice **Cristina Brizzolari**, e con la giornalista e scrittrice **Annalisa Andreini** (a cura dei Club Soroptimist di Lodi e di Crema).

LE FDG PER IL SOCIALE

Tanti gli approfondimenti di questa edizione legati alle declinazioni sociali del cibo. Si comincia venerdì 26 settembre alle 11.15 in piazza della Vittoria con l'incontro intitolato “**La malnutrizione e l'armonia che salva i bambini**”, promosso dal Comitato Provinciale di Lodi dell'UNICEF: gli studenti delle scuole lodigiane incontrano **Paolo Rozera**, direttore generale di UNICEF Italia e il maestro **Beppe Vessicchio**. Sabato 27 alle 11 nel Pala BCC Lodi il focus sarà invece su “**Food policy e produzioni locali per un cibo sano, equo e sostenibile**”, conversazione con **Michele Carruba**, nutrizionista e presidente onorario del centro di studio e ricerca sull'obesità dell'università degli studi di Milano (CSRO), **Giuliana Daniele**, Presidente Slow Food Lombardia, **Anna Scavuzzo** (Vicesindaca Comune di Milano), **Andrea Magarini** (Presidente Food Policy Comune di Milano), e **Laura Tagliaferri** (Vicesindaca Comune di Lodi).

LE FDG E LE SCUOLE

Come è ormai tradizione, ad aprire il venerdì mattina gli eventi del Festival sarà alle ore 10 l'appuntamento con “**Le Forme dell'Acqua**”, voluto da SAL – Società Acqua Lodigiana. Alle 12.30, nella cucina allestita nel Pala BCC Lodi, va in scena lo **showcooking “Giovani Chef lodigiani crescono”**, a cura dell'Istituto Professionale “L. Einaudi” di Lodi che, oltre ai cuochi, fornirà anche gli studenti per l'assistenza ai diversi eventi in programma nel Pala BCC Lodi nei tre giorni. Sabato un doppio appuntamento con il format dei “**Giovani Chef**”: a mezzogiorno a cura della Fondazione “L. Clerici” di Lodi e alle 15.45 con l'Istituto Professionale “E. Merli” di Lodi. Gli Chef-studenti saranno infine protagonisti domenica alle 12.30 insieme al CFP CALAM di Lodi.

LA CUCINA DEGUSTATA...

Numerosi gli eventi dedicati al cibo preparato e assaggiato sul posto. Si comincia sabato 27 settembre alle ore 9.45 con la riproposizione di un appuntamento che grande successo ottenne nel 2024: “**Gusto dell'Amicizia**”, alla scoperta dei formaggi di Fontainebleau, città gemellata con Lodi, a cura di **Christophe Lefebvre**. Alle ore 17 lo showcooking “**Un assaggio di Rassegna**”: la **Chef Amalia Nichetti** e la **Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani** portano il pubblico alla scoperta della 37esima edizione della Rassegna Gastronomica del Lodigiano. Alle 17.45 toccherà a “**Il km 30 in tavola**”, con lo Chef **Alessandro Proietti Refrigeri**. Alle 18.30 “**Le Forme del Gusto di Igles**” appuntamento con lo Chef **Igles Corelli**.

Domenica 28 settembre si riparte alle 11.30 con lo showcooking di **Sonia Peronaci**. Sempre sabato alle 15.15 si andrà alla scoperta della **Tortionata** di Lodi. Degustazioni e showcooking si tengono tutti presso il Pala BCC LODI in piazza della Vittoria.

Piazza Broletto, sabato 27 (dalle 10.00 alle 13 e dalle 16.00 alle 18.00) e domenica 28 settembre 2025 (dalle 10.00 alle 13.00), ospiterà invece tanti laboratori del gusto per grandi e piccini: “**Fiabe di zucchero**” (laboratorio decorativo di biscotti, a cura dell'Istituto “Merli”); “**Alla scoperta del vino della collina di San Colombano**” (a cura del **Consorzio Volontario VINO D.O.C San Colombano** e della **Delegazione di Lodi della F.I.S.A.R. – Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori APS**); “**Have a Rice Day**” (laboratorio sul riso dedicato a bambini a cura di **Valentina Sello**); “**Missione APE: scopri, impara e assaggia**” (laboratorio sul miele dedicato a bambini dai 6 ai 10 anni, a cura di **Alessandro Furini**, titolare de “L'Ape Amyca”); “**La fabbrica dei Cake Pop**” (laboratorio divertente e goloso per i bambini, a cura dell'Istituto “Einaudi”); “**Manine in pasta**” (laboratorio per la preparazione della pasta frolla, a cura della **Fondazione “Clerici”**); “**Facciamo il burro!**” (laboratorio per imparare a fare il burro, a cura dell'**ITS Agrorisorse**). Grande novità di quest'anno, le **FDG** proporranno il laboratorio “**Impariamo a fare la Raspadüra**”.

...E RACCONTATA

La comunione tra cibo e cultura si celebra alle **Forme del Gusto** a partire da venerdì 26 settembre nel Pala BCC Lodi, alle 16, con l'evento “**Pellegrino Artusi: uomo e scrittore di successo di un libro “sbagliato”: conversazione a cura dell'UNITRE Lodi, con la partecipazione di Paolo Tarenzi, cultore della storia dell'alimentazione, e di Stefano Taravella, Direttore UNITRE Lodi**. Sabato 27 si prosegue alle ore 16.15 in piazza della Vittoria con la presentazione del volume “**Storia della cucina lodigiana: curiosità, leggenda e ricette della tradizione**”, a cura della **Società Generale Operaia di Mutuo Soccorso di Lodi** con la partecipazione dell'autore **Angelo Stroppa**, saggista e storico, e del giornalista **Ferruccio Pallavera**. Alle 18, nella cornice del Coro delle monache di Santa Chiara Nuova, in via delle Orfane 12, sarà la volta dell'evento “**Il mondo**

contadino prima della rivoluzione tecnologica e chimica”, con la partecipazione di **Roberto Bianchi**, autore del romanzo “**La quercia rossa**”, e del giornalista **Ferruccio Pallavera**.

GLI IMMANCABILI

Tre gli eventi che ormai si sono guadagnati uno spazio fisso nel ricco programma de Le Forme del Gusto, due anteprime che si tengono entrambe in via Fanfulla venerdì 26 settembre: alle 18.15, nella **Chiesa dell'Angelo**, quella della **16esima edizione del Festival della Fotografia Etica (solo su invito)**; e alle 18.45 l'anteprima della 37esima edizione della Rassegna Gastronomica del Lodigiano (solo su invito).

Domenica 28 settembre alle ore 17 in piazza della Vittoria, la chiusura del Festival sarà affidata ancora a “**Chi più raschia...**” il trofeo di abilità nella preparazione della Raspadüra lodigiana, presentato quest'anno da **Monica Bertini**.

IL GUSTO DELLA STORIA E DELL'ARTE

Questa edizione del Festival si connota per un'attenzione particolare alla fruizione consapevole della città di Lodi e del territorio lodigiano. Una nuova proposta delle 13esime FDG è quella intitolata “**Corti bandite: alla scoperta delle Forme nobili di Lodi**”, resa possibile dalla collaborazione con il **Club di Territorio del Touring Club Italiano** e con privati e istituzioni che apriranno al pubblico spazio solitamente non accessibile: **Casa Mazza**, **Palazzo Barni Cingia**, **Palazzo Cadamosto** e **Chiostro di Santa Chiara Nuova**.

Due gli orari di partenza delle visite guidate sia sabato 27 che domenica 28: alle 10 e alle 11.30 (Santa Chiara Nuova sarà accessibile in entrambi i giorni anche dalle 10 alle 13 e dalle 15.30 alle 19). Punto di partenza delle visite guidate delle “**Corti Bandite**” sarà il Pala BCC Lodi in piazza della Vittoria.

Sia sabato che domenica sono previsti anche 4 itinerari nell'arte: alle 9.30 “**Nel cuore di Lodi**”; ore 10.30 “**Le tre donne di Lodi**”; ore 15.30 “**Le Forme della scienza**”; ore 17.30 “**San Cristoforo e San Domenico**”. Punto di partenza per queste visite guidate sarà invece il **Giacomel Point** in Piazza della Vittoria.

IL GUSTO DI PEDALARE

Per la prima volta le FDG propongono anche tre percorsi cicloturistici con partenza da Lodi, in collaborazione con **FIAB Lodi CICLODI**. Sabato 27 settembre due gli itinerari organizzati: dalle 9.30 “**Nell'arte: Lodi Vecchio, gioiello storico del Lodigiano**”, con visita al **Museo Laus Pompeia** e alla **Basilica di San Bassiano**; dalle 14.30 “**Nella natura: da Lodi alla scoperta dell'Adda**”, fino a Boffalora d'Adda. Domenica 28 settembre, dalle 9.30, “**Nei sapori: Massalengo e le Forme del Gusto di Villa Premoli**”, con la visita alla nuova sede dell'**ITS Academy Agrorisorse** e la degustazione di prodotti tipici del territorio. La partecipazione ai tre itinerari è gratuita e sono disponibili anche 20 biciclette a pedalata assistita. Punto di partenza di tutti gli itinerari saranno i portici di Piazza broletto.