

RASSEGNA GIUNTA ALLA XIII EDIZIONE Numerosi gli studenti delle superiori che hanno mostrato

Forme del gusto, un esempio di sviluppo del territorio

«Questo evento racchiude tutto il bello che la nostra provincia offre, anche in fatto di arte, natura e cultura»

di **Lucia Macchioni**

■ «L'edizione 2025 della rassegna "Le Forme del gusto" ha dimostrato che, facendo un gioco di squadra, questo territorio può mettere a terra tutte le sue potenzialità».

La voce della presidente di Confartigianato della Provincia di Lodi Sabrina Baronio ha sottolineato il frutto di una sinergia nata unendo le forze di quarantadue realtà del Lodigiano.

«I nostri numeri non ci consentono di affrontare singolarmente le sfide dello sviluppo, in confronto a territori più grandi - ha detto il vice segretario generale di Confartigianato Mauro Parazzi -. Abbiamo, però, tante potenzialità e "Le Forme del gusto" nel tempo si è dimostrata una piattaforma territoriale, esempio di sviluppo».

Quarantadue realtà che, con il loro lavoro, hanno contribuito al successo della manifestazione alla sua 13esima edizione.

Erano oltre una sessantina i produttori e gli esercenti che, da venerdì a domenica, hanno animato il quadrilatero, mettendo in vetrina le eccellenze della tavola "made in Lodi".

Non semplice merce, ma storie che parlano di aziende radicate sul territorio, aveva detto la presidente Baronio durante l'inaugurazione dell'evento, venerdì pomeriggio alla presenza delle autorità istituzionali. Ma "Le Forme del gusto" negli anni è diventata molto di più della mostra mercato: ora racchiude tutto il bello che il nostro territorio ha da offrire, non solo nel piatto, ma anche in fatto di arte, natura e cultura. Itinerari guidati in bicicletta o nei luoghi storici del capoluogo, hanno radunato tanti partecipanti, proprio come i laboratori dedicati ai bambini sotto i portici di palazzo Broletto. Poi, showcooking, dibattiti, presentazioni e mostre hanno completato la programmazione, con l'impegno di tanti

giovani studenti (degli istituti Calam, Einaudi, Clerici e Merli) che, per tre giorni di fila, hanno messo a frutto le proprie abilità fuori dai banchi di scuola, al servizio della comunità. E, rinsaldando il gemellaggio del capoluogo con Fontainebleau, sono approdati in città anche formaggi d'Oltralpe, offrendo sapori nuovi al palato dei lodigiani da assaporare. Con storie di imprenditoria al femminile, ieri pomeriggio Soroptimist ha portato in piazza le esperienze di Cristina Brizzolari e Annalisa Andreini, mentre l'Università delle tre età aveva presentato gli studi di Pellegrini Artusi che, dal passato, hanno ancora tanto da insegnare e la Società acqua lodigiana ha contribuito a diffondere conoscenze sul sistema idrico e buone pratiche da adottare per preservare l'acqua come elemento prezioso. Esperienze, tutte diverse, che hanno guarnito il cartellone di eventi dedicati al gusto e alle eccellenze agroalimentari, di un territorio che ha dimostrato di avere tanto da offrire. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Volti e scorci di piazza Vittoria
Borella



EVENTI COLLATERALI

Visite alle corti e laboratori sono stati un vero successo

■ Un successo le due novità all'interno del cartellone 2025 de Le Forme del Gusto. Le visite guidate a palazzi storici, case d'epoca e cortili nascosti del centro storico di Lodi sono state molto gradite dai partecipanti che, sabato e domenica, hanno aderito agli itinerari proposti dal Touring Club Italiano della delegazione di Lodi.

Proprio come i laboratori condotti dagli studenti del Lodigiano, che hanno permesso a "piccoli chef" di mettere le mani in pasta, sperimentando la preparazione di dolci ricette in grado di farsi apprezzare davvero da tutti i palati.

Per quanto riguarda l'iniziativa all'interno del programma "Il Gusto dell'arte", le visite guidate da Germana Perani sono andate

a gonfie vele: «Aprendo le porte di case, i proprietari di palazzi storici del centro ci hanno raccontato aneddoti che non si trovano su documenti e articoli di storia dell'arte - ha detto la referente del club, Perani -. Tra i visitatori c'erano anche diverse persone provenienti da fuori Lodi che hanno apprezzato l'iniziativa perché ha permesso loro di scoprire una città che riserva non poche sorprese».

Per l'occasione i partecipanti hanno potuto visitare Casa Mazza, i palazzi Barni Cingia e Cadamosto e il chiostro di Santa Chiara Nuova (quest'ultimo di proprietà del Comune di Lodi che sta investendo sulla sua valorizzazione, con eventi culturali e artistici).



Alcune immagini della kermesse del gusto di Lodi Borella

Cimentandosi nella preparazione di cake pops ricoperti di cioccolato e granella di zucchero, pasta frolla e tartellette di frutta, anche i bambini sono stati protagonisti della fiera del gusto. «I laboratori aperti ai bambini del Lodigiano per noi rappresentano

una consuetudine con "Impronte di gioia" - ha detto il professor Francesco Algieri dell'Einaudi, in Broletto con i colleghi Giancarlo Agresta e Mariateresa Quinto -. Poterli portare a "Le Forme del gusto" è stato un esperimento apprezzato dalle famiglie».

