



LA PRESENTAZIONE «Una cucina profondamente ancorata a questo territorio»

Ritorna la Rassegna gastronomica: un viaggio tra i piatti della tradizione

Lo scorso anno si registrarono ventimila presenze, la nuova edizione si apre con quattro nuove adesioni che portano a diciassette i ristoranti che offriranno le loro specialità a lodigiani e turisti

di **Lucia Macchioni**

«L'autunno lodigiano apre nel segno del gusto e le 20mila presenze registrate nella precedente edizione sono il termometro della dimensione dell'accoglienza del Lodigiano». Le parole del padrone di casa, il presidente della Provincia di Lodi Fabrizio Santantonio, ieri pomeriggio hanno aperto ufficialmente la stagione della buona tavola lodigiana. Quella dove l'offerta enogastronomica dei ristoratori locali diventa cuore pulsante e motore della tradizione. Veterana in assoluto tra le manifestazioni che animano il cuore di Lodi, dal 1988, la Rassegna gastronomica, sostenuta tra gli altri

La presentazione della 37esima Rassegna gastronomica del Lodigiano, un appuntamento ormai irrinunciabile. Nella foto le autorità intervenute con Peppino Maggi della Strada del vino e dei sapori lodigiani Borella



dalla Fondazione Banca Popolare di Lodi, è «un patrimonio di sapori, profumi, combinazioni di ingredienti e tecniche di preparazione

che definiscono il carattere di una cucina così profondamente ancorata alla storia e al costume di questo lembo di pianura Padana», ha pro-

seguito il presidente Santantonio. Nel segno dell'innovazione, la Rassegna è un appuntamento storico, capace di rinnovarsi ogni anno, ha sottolineato il presidente della Strada del vino San Colombano e dei sapori lodigiani, Giuseppe Maggi che organizza la kermesse, fondata dalla Provincia. «Quest'anno sono diciassette i ristoranti che aderiscono alla Rassegna gastronomica - ha esordito -, con quattro nuovi ingressi. Auspichiamo che, con il movimento di turisti provenienti dall'estero per i giochi olimpici invernali di Milano Cortina, si potranno incrementare ulteriormente le presenze». Da soli due mesi in città, il prefetto Davide Garra, ieri pomeriggio ha potuto assaporare il gusto tipico lodigiano della convivialità, con eventi istituzionali che hanno richiamato la presenza di tutte le autorità locali: «Due sono gli elementi che sto apprezzando particolarmente - ha detto durante i discorsi di apertura della manifestazione nel chiostro di palazzo San Cristoforo - la concretezza di chi sa mettere a terra i progetti, ma anche la capacità dei visionari di saper guardare oltre». Un messaggio di apprezzamento alla manifestazione è arrivato anche dal vescovo di Lodi monsignor Maurizio Malvestiti, scusandosi di non essere presente: «Un'iniziativa che valorizza le nostre eccellenze agroalimentari: un appuntamento sempre molto atteso che fa incontrare persone e istituzioni in una gradevole prospettiva di ulteriori sinergie a bene della terra lodigiana, e un dialogo tra piazza della Vittoria e la storica sede della Provincia che, già di per se, costituisce uno sguardo molto incoraggiante sul comune domani». Tra le new entry nella Rassegna, quest'anno si potrà provare anche la cucina di La Gallina felice, la Palazzina, L'Anadot e Alla Cantina. ■

LE INIZIATIVE

Il libro di Stroppa, il Carnaroli e la raspa: un viaggio tra cultura e gioie per il palato

La cultura è servita in tavola: alle "Forme del Gusto" non mancherà un ricco programma di eventi dedicati alla cucina. Oggi pomeriggio (alle ore 16,15) lo storico e saggista Angelo Stroppa presenterà il suo volume "Storia della cucina lodigiana: curiosità, leggende e ricette della tradizione". Un incontro a cura della Società operaia di mutuo soccorso che verrà condotto dal giornalista Ferruccio Pallavera nel Pala Bcc Lodi. In piazza della Vittoria, i partecipanti potranno fare un vero e proprio tuffo nel passato, attraversando le abitudini culinarie a Laus Pompeia, per arrivare fino ai giorni nostri. «Dalle varie tipologie di vino al garum romano (a base di viscere di pesce) che accompagnava le pietanze, ripercorrerò insieme al pubblico la nostra storia, attraverso la cucina», ha anticipato l'autore. Poi ci sarà spazio per leggende e ricordi legati alle tradizioni rurali del territorio, con piatti che sono rimasti un must sulla tavola "made in Lodi" come la polenta, la raspadura, il panterone e i salumi. E intrecciando cucina e cultura in un mix da gustare fino alla fine, i presenti potranno scoprire le preferenze a tavola di illustri lodigiani come Paolo Gorini, Agostino Bassi e Ada Negri, oltre a più di duecento ricette tramandate dai nostri predecessori. Domenica mattina (ore 10,15) si tornerà a parlare di buon cibo, con un altro cavallo di battaglia: il Carnaroli. "Il Re dei risi" sarà il protagonista dell'incontro a cura di Filip Haxhari dell'Ente nazionale risi con vari rappresentanti delle associazioni di categoria del territorio. Per l'occasione, il dibattito sarà condotto dal giornalista televisivo Roberto Poletti. Tra gli appuntamenti più attesi in assoluto, domenica (ore 17) il



Lo storico e saggista Angelo Stroppa presenterà il suo libro

concorso "Chi più raschia" tornerà a riempire il quadrilatero, riportando in piazza, per il secondo anno consecutivo, tutta la simpatia della conduttrice Monica Bertini. Il 12esimo trofeo di abilità nella preparazione della raspadura metterà a confronto dei veri maestri. Ma il verdetto finale spetterà alla giuria che decreterà il campione o la campionessa, testando lo spessore dei petali di raspa, la loro compattezza, la scioglievolezza al palato, oltre alla quantità di sfoglie prodotta in un minuto di tempo. ■ L. Ma.

i saluti di rito, si è svolto un talk condotto dal direttore del «Cittadino» Rinaldi, che ha visto sul palco Ermete Realacci, Marco Granelli e Guido Guidesi.

«L'identità come ingrediente del futuro - ha detto Realacci -, accettando la spinta all'innovazione in tutti i settori, ma tenendo sempre salde le tradizioni». Innovazione e coesione sono le parole chiave, in un Paese che deve essere produttore di Pil sociale, oltre che



economico, ha detto presidente nazionale di Confartigianato, Granelli. «Elementi per cui questo territorio anche in futuro potrà essere, in maniera propulsiva, protagonista, sono libertà d'azione, competitività, oltre alla coesione territoriale: motori dello sviluppo e opportunità per raggiungere obiettivi economici e ambientali», ha concluso l'assessore regionale Guido Guidesi. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA