

le loro abilità.



Oltre all'Einaudi, nel fine settimana dedicato alle eccellenze agroalimentari, c'erano anche gli alunni della Fondazione Clerici con il professor Eros Modulo e dell'istituto Merli Villa Igea, Francesca Gentile. ■

## LA GARA | 14 partecipanti si sono sfidati in una competizione all'ultima sfoglia

Il dodicesimo trofeo "Chi più raschia" ha mandato sul podio i rappresentanti del caseificio Zucchelli e dello spaccio San Tommaso

di **Lucia Macchioni**

Il campione della raspadura si riconferma, ancora una volta, Stefano Grioni del caseificio Zucchelli, mentre per il podio "in rosa" il primo posto è andato a Giovanna Rognoni dello spaccio San Tommaso.

Ieri pomeriggio si è disputato il 12esimo trofeo "Chi più raschia": una gara di abilità nella preparazione dei petali di formaggio grana, che ha premiato il concorrente (e la concorrente) migliore. Condotta per il secondo anno consecutivo dalla giornalista televisiva Monica Bertini, il concorso ha visto 14 concorrenti in gara che, lama tra i denti, si sono sfidati in una competizione all'ultima sfoglia nel Pala Bcc Lodi in piazza della Vittoria.

Sul palco insieme alla conduttrice di Mediaset, c'erano Mauro Parazzi di Confartigianato e una giuria composta dalla presidente di Confartigianato della Provincia di Lodi Sabrina Baronio, l'assessore del Comune di Lodi Manuela Minojetti, la chef del ristorante Gaffurio Amalia Nichetti, il gastronomo Enzo Perillo e in rappresentanza del main sponsor, Gianpaolo Pedrazzini della banca Bcc Lodi.

Valutando la quantità di prodotto raschiato in un minuto di tempo, il suo spessore, la compattezza e la scioglievolezza, la giuria ha decretato la classifica



La giuria, i concorrenti e i premiati del concorso "Chi più raschia", sotto alcuni momenti della gara Borella

## Campioni della raspadura Grioni e Giovanna Rognoni



generale che ha premiato Luca Locatelli di Bella Lodi con il premio qualità (oltre al terzo posto in classifica).

Secondo posto, invece, per Alberto Pacchioni del Raviolo d'oro. La classifica al femminile, poi, ha



riconosciuto il valore di Maria Cristina Parmigiani e Giuseppina Barca del caseificio Zucchelli. Una sfida, insomma, che ha visto protagonista un prodotto della tradizione, ma anche la competenza e la passione di tanti lodi-

giani del mestiere che, con la loro abilità hanno contribuito a fare della raspadura un piatto gourmet da esportare oltre i confini del territorio e della provincia di Lodi. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL CONVEGNO** La varietà affonda le sue radici a Paulo e guarda al futuro: «Un prodotto tipico del territorio»

## Carnaroli, 80 anni di storia: il re dei risi arriva in piazza

La storia, lunga ottant'anni, del "Re dei risi" è stata ripercorsa ieri mattina all'interno della rassegna Le Forme del gusto. Nel Pala Bcc Lodi, allestito in piazza Vittoria, l'incontro ha visto salire sul palco diversi esperti del settore che hanno parlato delle sue caratteristiche organolettiche e delle origini storiche di questa varietà, che affondano le radici a Paulo, ma con lo sguardo rivolto al futuro.

«Un prodotto tipico, che assorbe i sapori del territorio, fa mangiare bene, sano e a chilometro zero», ha detto il conduttore Roberto Poletti, che ha moderato il dibattito molto partecipato dal pubblico. Durante l'incontro dal titolo "Carnaroli 1945-2025: storia e prospettive del Re dei risi", in-

trodotto da Vittorio Boselli, segretario generale di Confartigianato, Filip Haxhari dell'Ente Nazionale Risi ha ripercorso la storia del Carnaroli, nato col nome "Professor Carnaroli" per via di un'amicizia consolidata con Ettore Devecchi. «Testando l'allevamento delle piante in terreni diversi - ha spiegato -, Devecchi ha permesso di creare nel tempo coltivazioni capaci di adattarsi e, ora, il Carnaroli viene prodotto in tutta Italia».

Con il progetto "Riso Lodigiano", la sommelier del riso Valentina Sello ha parlato ai presenti della sua missione, con analisi sensoriali applicate sul chicco, volte a creare una cultura e una consapevolezza del riso nei lodigiani rispetto a un piatto della



I partecipanti al convegno

tradizione cui tutti sono affezionato.

E per testimoniare la storia di aziende storiche che continuano a investire nel futuro, c'erano Giovanni Sangalli di Cascina Casone di Valera Fratta (associato a Confagricoltura) e Pietro Asti del-

la società agricola che ha sede a Pieve Fissiraga (che aderisce a Coldiretti). Risicoltori da diverse generazioni, continuano l'attività di famiglia introducendo nelle coltivazioni l'impiego di robot, droni e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile. ■