

LA KERMESSE Grande partecipazione agli stand nel weekend per la dodicesima edizione della rassegna



Forme del Gusto, è un tripudio di profumi e sapori

di **Lucia Macchioni**

Una manifestazione dal Gusto intenso, tipico lodigiano: la dodicesima edizione della rassegna "Le Forme del Gusto", quest'anno ha portato con sé una ventata di novità. La stagione 2024 della kermesse ha allargato i confini del territorio, offrendo ai lodigiani un assaggio di prodotti d'Oltralpe, grazie alla partecipazione del mastro casaro e del fornaio in arrivo dalle città gemelle di Costanza e Fontainebleau. Quattro postazioni "Mangia in piedi" messe a disposizione dall'organizzazione, poi, hanno concesso ai partecipanti di assaporare tutto il piacere di prodotti "made in Lodi" e di vivere appieno un lungo weekend di sole in piazza della Vittoria. E, come ogni anno, la rassegna aveva tutto il Gusto dell'autunno lodigiano, con banchi carichi di

zucche, cavoli, verze a chilometro zero; marmellate, confetture e conserve dal sapore genuino dell'inclusione sociale e, certamente, non sono mancate le vere regine del territorio, capaci di contraddistinguere la buona tavola di casa nostra: la raspadura, la tortionata e poi il pannerone. "Must" che non tramontano mai. Tramandando tradizioni di lunga data, che fanno del "made in Lodi" una garanzia per il palato, la rassegna ha concesso una vetrina importante al comparto del food e del beverage: tra le eccellenze di casa, nel piatto de "Le Forme del Gusto" c'erano anche il miele, il gorgonzola, la pasta fresca, il castagnaccio, il salame, il riso, dolci, poi un'ampia gamma di etichette di vini prestigiosi e la birra artigianale. Tra assaggi e compere nel cuore di Lodi, da venerdì a domenica i visitatori hanno trascorso il



Tanti i lodigiani che hanno curiosato tra gli stand presenti in piazza della Vittoria Borella

weekend assaporando aria di festa, con "Cibo da mangiare e da pensare": showcooking, masterclass e chef stellati ai fornelli che hanno messo in mostra le loro abilità, dando lustro al territorio; giornalisti, scrittori ed esperti hanno approfondito tematiche sempre diverse e, i primi panettoni e le confezioni pensate ad hoc per i pensieri di Natale, hanno confermato ai lodigiani la fine dell'estate. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA GARA Il campione del caseificio Zucchelli trionfa nella preparazione della raspadura, l'evento presentato da Monica Bertini

Grioni sbaraglia ancora i concorrenti e sale sul podio di "Chi più raschia"

Stefano Grioni del caseificio Zucchelli si conferma campione assoluto del Trofeo "Chi più raschia". Sbaragliando gli avversari durante la rassegna "Le Forme del Gusto", ieri pomeriggio si è contraddistinto nella preparazione della tipica raspadura lodigiana, per abilità e destrezza. Erano dieci in tutto i concorrenti che, armati di "lama tra i denti", si sono messi in gioco in occasione dell'undicesima edizione del torneo. E anche stavolta, il trofeo dedicato alla regina della tavola "made in Lodi", si è rivelato l'evento più atteso della kermesse. Approdata a Lodi



dagli studi televisivi Mediaset, la giornalista Monica Bertini (volto di Pressing, su Canale 5) ha condotto la competizione a braccetto con Mauro Parazzi di Confartigianato Imprese della Provincia di Lodi, di-



vertendo un pubblico di tutte le età. Una giuria d'eccezione, composta dalla presidente di Confartigianato Sabrina Baronio, Gianpaolo Pedrazzini di Bcc Lodi (main sponsor dell'evento), l'assessore Manuela Mi-



I partecipanti alla gara "Chi più raschia" ieri sera in piazza Borella

nojetto, il fondatore del Trofeo Pietro Foroni e il decano dell'arte della raspadura Pietro Parenti, ha giudicato il lavoro dei concorrenti, decretando i vincitori: Premio qualità ad Alberto Pacchioni del laboratorio artigiana-

le di paste fresche "Al raviolo d'oro", strappando anche il secondo posto in classifica, mentre Fabio Lovagnini dello spaccio San Tommaso ha guadagnato il terzo posto. ■ L. M.