

LA MANIFESTAZIONE In piazza della Vittoria ha preso il via ieri il tradizionale festival dei sapori



Le Forme del Gusto

di **Lucia Macchioni**

■ Taglio del nastro alla 13esima edizione de Le Forme del Gusto che, ieri pomeriggio, ha accolto un fitto parterre di autorità istituzionali in piazza della Vittoria.

Il Pala Bcc Lodi, allestito per l'occasione all'interno del quadrilatero, ha ospitato la cerimonia di apertura della fiera del gusto. «Una tradizione consolidata - ha detto il direttore del «Cittadino» Lorenzo Rinaldi - che è entrata nel cuore e nell'anima di questo territorio». Lodi mette al centro un settore fondamentale del proprio sistema produttivo, ha detto il sindaco Andrea Furegato: «Il settore agroalimentare è un elemento centrale della filiera, che parte con l'agricoltura e che finisce con il commercio al dettaglio: elemento caratteristico e significativo del territorio». Dopo aver portato in vetrina il Terzo settore con la Giornata del volontariato, ora l'autunno lodigiano proseguirà all'insegna dello sviluppo economico per continuare nel segno della cultura con il Festival della fotografia etica.

A nome di tutte le associazioni di categoria che hanno collaborato nell'organizzazione, la presidente di Confartigianato della Provincia di Lodi Sabrina Baronio ha parlato della qualità di prodotti che rappresentano «storie di vita, non solo semplice merce, e che contribuiscono a portare la città di Lodi e la provincia a un livello più ampio nel segno della coesione». Le Forme del Gusto rappresentato la te-

IL MAESTRO DI SANREMO

Il direttore d'orchestra **Peppe Vessicchio**: «La musica è un linguaggio senza confini»

■ «La musica che unisce con un linguaggio universale, che non conosce guerre né confini». Il potere di pace della musica è stato al centro dell'incontro condotto dal direttore del «Cittadino» Lorenzo Rinaldi. Un appuntamento dedicato alle scuole all'interno delle «Forme del Gusto» che ha visto in cattedra, nel Pala Bcc Lodi in piazza della Vittoria, il maestro **Peppe Vessicchio**. Storico direttore d'orchestra al Festival della canzone italiana a Sanremo, ieri mattina era a Lodi in veste di ambasciatore Unicef per parlare agli studenti e alle studentesse degli istituti Calam, Clerici ed Einaudi del potere della musica: si tratta di uno studio che il maestro Vessicchio ha condotto sul vino, che ha riproposto ai ragazzi e alle ragazze del Lodigiano, utilizzando dei limoni. «La musica - ha dimostrato il maestro Vessicchio -, cambia la disposizione delle molecole, condizionando la composizione delle cose». Assaggiando i limoni «trattati» al suono della musica di Mozart e quelli non trattati, infatti, alcuni ragazzi dal palato più fino hanno notato la differenza nell'acidità degli agrumi. «Praticate discipline che uniscono, che creano gioco di squadra - ha esortato -. Provate a studiare la musica, a capirla: fate un passo verso la musica e scoprirete che da la possibilità di salvarsi da tante brutte cose». E dall'armonia che scorre tra le note sul pentagramma, a quella che crea un equilibrio sano per il benessere di ogni bambino, il direttore generale Unicef Italia Paolo Rozera ha parlato agli alunni del tema della malnutrizione: «Mentre il maestro Vessicchio ha dimostrato ai ragazzi che la cultura, la musica e l'arte possono diventare strumenti di riscatto sociale e di crescita collettiva, il direttore Rozera



Da sinistra Pedrazzini, Rinaldi, Vessicchio e Rozera Borella

parlerà di temi come la malnutrizione infantile», ha annunciato il direttore Rinaldi, sul palco con il presidente del Comitato provinciale Unicef di Lodi Gianpaolo Pedrazzini e Mauro Parazzi di Confartigianato Lodi. «Malnutrizione non vuol dire solo morire di fame - ha esordito il direttore Rozera -. Vuol dire "nutrizione non buona". Attualmente, infatti, il numero di bambini e di adolescenti obesi nel mondo, ha superato il conto di quelli denutriti, che muoiono di fame», ha concluso. Un quadro che deriva dalla sua esperienza diretta tra campi profughi e scenari di guerra, ma anche a contatto con tanti giovani di tutto lo Stivale. ■ L. M.

stimonianza di un territorio che può ambire a occasioni di turismo territoriali: non più solo un'ambizione, ma un fatto concreto, ha detto il presidente della Provincia Fabrizio Santantonio. Main sponsor dell'evento, la banca Bcc Lodi ha confermato per il quinto anno la sua vicinanza alla manifestazione: «Proseguendo in questo cammino insieme, crediamo nel connubio perfetto tra la banca di credito cooperativo del territorio con



le eccellenze di Lodi», ha detto la vice presidente Cinzia Ceccardi. «La programmazione strategica, su indicazione della Consulta del Lodigiano, sta mettendo a programma un progetto di sostegno del territorio e delle aree produttive e un altro rivolto alla promozione dell'attrattività turistica, con i percorsi ciclabili esistenti», ha detto Maria Antonietta Bianchi Alberici della Camera di commercio Milano, Monza e Brianza e Lodi. Dopo

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. ■