



Visitatori e tante autorità per la "festa della cucina"

È stato il presidente di Regione Lombardia, Attilio Fontana, a inaugurare venerdì pomeriggio la rassegna "Le forme del gusto", elogiando il «sistema regione» e ringraziando per l'invito all'ombra del duomo di Lodi. Con lui, tra i relatori di spicco, il

presidente della Camera di commercio di Milano, Lodi, Monza e Brianza Carluccio Sangalli, il presidente della Banca di credito cooperativo Laudense (main sponsor) Alberto Bertoli, il sindaco di Lodi e il presidente della Provincia, rispettivamente Sara

Casanova e Francesco Passerini e molte altre autorità. A fare la parte del leone, nella tre giorni, sono stati però i visitatori (foto), che a migliaia, complice il bel tempo, hanno preso d'assalto gli stand e partecipato agli eventi programmati. ■

da venerdì a ieri



A sinistra il vincitore, Michele Giupponi del caseificio Zucchelli

"CHI PIÙ RASCHIA" Michele Giupponi del Caseificio Zucchelli si aggiudica il trofeo Tecnica e velocità per la raspadura: un 22enne sbaraglia gli avversari

di **Lorenzo Crespiatico**

Solo 22 anni ma tanta tecnica e altrettanta velocità: Michele Giupponi vince la gara di abilità nella preparazione della raspadura lodigiana. Il settimo trofeo "Chi più raschia" si è svolto domenica a partire dalle 17 nell'ambito della kermesse "Le forme del gusto". Una grande folla si è radunata nel tendone principale della fiera per aggiudicarsi i posti migliori per osservare i campioni lodigiani dell'arte del raschiare. La competizione è stata condotta da Roberto Poletti, giornalista televisivo, che ha presentato i tredici partecipanti, commentandone l'esibizione. La raspadura prodotta dai concorrenti è stata giudicata da una giuria composta da Pietro Foroni, assessore al territorio e alla protezione civile di Regione Lombardia, Lara Magoni,



assessore al turismo, marketing territoriale e moda di Regione Lombardia, Sabrina Baronio, presidente di "Confartigianato" imprese della provincia di Lodi, Sara Casanova, sindaco, Francesco Passerini, presidente della Provincia di Lodi e Pietro Parenti, presidente della giuria e decano dei gastronomi lodigiani e maestro del "raschiare". Prima

dell'avvio della competizione la famiglia del recentemente scomparso Isidoro Riboldi è stata omaggiata di una targa commemorativa: Riboldi fino a qualche mese fa è stato uno dei maestri della raspadura, che ha saputo valorizzare questo prodotto d'eccellenza in Italia e in Europa. «La raspa non è solo un prodotto buono - ha detto Foroni -, ma è soprattutto il prodotto che caratterizza maggiormente il territorio lodigiano. Occasioni come questa, dunque, possono contribuire a diffonderne la conoscenza». «È un piacere vedere la piazza gremita - ha detto il sindaco Casanova -. Lodi è una città bellissima che vogliamo far conoscere il più possibile, non solo per le sue bellezze artistiche e culturali ma anche per la qualità delle persone che ci lavorano». I tredici partecipanti provenivano tutti da realtà imprenditoriali loca-

li: Nicolò Massazza, della "Salumeria Enzo", Alberto Pacchioni, de "Al Raviolo d'oro", Antonio Arlonghi, della "Rosticceria Favini e Leccardi", Marco Barlassina, de "La raspadura", Enrica Ferrari e Giuseppe Magrone, di "Ferrari Alimentari", Mario Bagnaschi dell'omonima attività, Alfredo Arnoldi, Michele Giupponi e Stefano Gironi del "Caseificio Zucchelli", Davide Carezzi e Mario Ciusani della "Bella Lodi", Laura Stanghellini di "Carena Angelo e Figli". Giupponi, il vincitore, è un giovane raschiatore di Codogno: classe 1996, si è diplomato all'Istituto tecnico agrario statale "A. Tosi" e ha successivamente iniziato la sua esperienza lavorativa al "Caseificio Zucchelli", dove tutt'ora lavora. «Non mi aspettavo questa vittoria - commenta Giupponi -, ma è una grande gioia. Cercherò di replicare l'anno prossimo». ■



IL DIBATTITO L'invenzione del marchio "pomodoro Pachino" e il passato e futuro di Dop e Igp all'ombra del duomo

Da Israele al caldo della Sicilia, quando il pomodoro fa storia

Come destreggiarsi tra denominazioni e tipicità in un periodo come il nostro dove non sempre c'è garanzia sui prodotti? Cosa non funziona nel "sistema Italia" in termini di marketing e capacità di fare rete? A fare un po' di chiarezza e gettare le possibili linee guida per il futuro è stato il dibattito andato in scena nella mattinata di sabato, all'interno de "Le Forme del gusto", intitolato "DOP e IGP a processo: la tutela e la valorizzazione dell'agroalimentare tra l'orgoglio territoriale e le sfide dei nuovi mercati".

Tre i relatori, intervistati dal caposervizio cronaca del «Cittadino» Lorenzo Rinaldi. Il confronto ha preso il via dalle parole di Alberto Grandi, professore universitario e scrittore, autore del volume: "Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani". Grandi ha affermato che per la scelta dei prodotti rimane fondamentale la fidu-



cia nel produttore, specie ai nostri giorni. A confermarlo è stato il vicepresidente di Confartigianato Alimentari, Luca Butti, con spunti concreti presi dall'esperienza all'interno della sua azienda di insaccati in provincia di Lecco. Egli stesso - ha detto - si reca personalmente a scegliere la carne, grazie all'esempio del padre, in grado di trasmettergli la professio-



Da sinistra Rinaldi, Grandi, Rolfi e Butti durante il dibattito di sabato mattina

nalità, quella in grado di premiare la qualità al posto dei meri numeri e il basso costo. Presente all'incontro l'assessore regionale all'agricoltura, Fabio Rolfi, il che ha sottolineato come, sebbene vi siano sicuramente alcune contraddizioni da affrontare, il sistema "denominazioni" sia quello giusto. Sul tema dello sviluppo economico, Rolfi ha voluto invece ricordare l'importanza del settore primario, assieme alla consapevolezza di come vi sia

molto spazio da recuperare se si è capaci di valorizzare i prodotti italiani, partendo dalla materia prima. Infine, sono stati presi in esame alcuni casi specifici, come quello del pomodoro Pachino (frutto di semi prodotti da una multinazionale israeliana), che ha ottenuto l'IGP, fornendo anche un ritorno positivo ai produttori siciliani, nonostante qualche perplessità, come accennato dallo stesso Grandi. ■
L. F.