

il Cittadino



FORME DEL GUSTO

Per un fine settimana Lodi diventa capitale dell'enogastronomia

Migliaia di persone in piazza della Vittoria per il festival, battezzato dal Governatore Maroni: successo per l'hamburger e la focaccia ai formaggi lodigiani

FEDERICO GAUDENZI

Prima ancora de Le Forme del Gusto, l'evento gastronomico che ha animato il fine settimana lodigiano sembra essere un festival del profumo. Arrivando in piazza Vittoria, si avverte subito l'odore piccante dei formaggi, della raspadura o dei vecchi stagionati; poi si percepisce l'aroma degli insaccati, più leggero, quindi l'esalazione dolce di torte e paste, per finire con il buon odore del vino pregiato, che si può godere solo accostandosi al bicchiere.

La rassegna organizzata in città negli scorsi giorni è già un tripudio di varietà per il naso, ma viene sublimata nel palato con una moltitudine di prodotti d'eccellenza del territorio lodigiano e delle terre limitrofe. Questo è quello che sicuramente hanno pensato le migliaia di persone che si sono accostate alle decine di stand allestiti sui sampietrini all'ombra del duomo, e per due giorni hanno seguito eventi e soprattutto gustato le prelibatezze che la provincia è in grado di offrire.

Questo è sicuramente quello che ha pensato il presidente della Regione Roberto Maroni, che è arrivato in piazza per l'inaugurazione dell'evento, e ha subito voluto fare un giro tra i gazebo. «La Lombardia è conosciuta come regione industriale, ma è anche molto altro - ha detto il governatore -. È una regione agricola che rappresenta il 20 per cento dei prodotti italiani, ed è una regione in grado di trasformare questi prodotti in eccellenze, come dimostrano queste manifestazioni».

Maroni ha parlato quindi del suo impegno per valorizzare il settore, attraverso la legge contro il consumo di suolo e il piano di sviluppo rurale, che ha sbloccato oltre un miliardo di euro di risorse europee, italiane e regionali per migliorare l'organizzazione della filiera, per valorizzare i prodotti e aumentare la redditività.

«La Lombardia c'è, ed è a disposizione quando si tratta di valorizzare il patrimonio dei prodotti di qualità», ha concluso. Accanto a lui all'inaugurazione,

tante autorità locali, come il sindaco Simone Uggetti o il presidente della Provincia Soldati. Non sono mancati, ovviamente, gli organizzatori, nella persona del presidente di Confartigianato Marco Crotti, del segretario Vittorio Boselli e del vicesegretario Mauro Parazzi, che è stato tra gli ideatori di un evento giunto alla sua quinta edizione, come ha ricordato dal palco il direttore de Il Cittadino Ferruccio Pallavera: «Dopo cinque anni di questa rassegna, che ho seguito fin dai suoi primi passi, possiamo sicuramente decretare il successo, ringraziando gli organizzatori».

Tra i presenti anche Maura Bergamaschi, vicepresidente della Bcc Centropadana, e Tessa Gelsio. La conduttrice e autrice televisiva è ormai diventata la madrina dell'evento: «Questa è una città splendida e ci vengo sempre volentieri», ha esordito, prima di fare una breve dissertazione sull'importanza del cibo di qualità, e del ritorno alle tradizioni. «Non dobbiamo seguire le mode, ma tornare alla dieta mediterranea, ai prodotti stagionali e di qualità,

e puntare sul chilometro-zero, o meglio sul chilometro-Italia, perché nel nostro paese abbiamo prodotti meravigliosi di cui ormai abbiamo perso l'abitudine, e che dobbiamo recuperare».

Ma l'attenzione a un certo tipo di prodotti, di ricette, di qualità, più che nelle sue parole era evidente nella cura degli imprenditori presenti nella piazza: la cura con cui scartavano una forma di taglieggi o aprivano una bottiglia di vino, come a sottolinearne il valore sacro del cibo. Oppure l'amore con cui Marco Mola, domenica mattina, ha preparato gli hamburger lodigiani da mostrare sotto il portico del Broletto: «Solo carne di vitello e vitellone, un po' di spezie e sale, e lo stampo con le lettere HL. Niente conservanti, niente di niente: questo è il segreto», ha detto, presentando il suo prodotto allo stand dell'Associazione Macellai, di cui è presidente.

La stessa passione era negli occhi di Giacomo Rebecchi e Marco Anelli, i panificatori che hanno tenuto un corso domenica mattina al Parco Tecnologico, uno degli innumerevoli eventi collaterali legati a Le Forme del Gusto, che hanno radunato decine di persone alla ricerca di un cibo diverso dal fast food, lontano dalla moda esotica, ma attento alla qualità e alla salute.



ASSEGNATO DA EDOARDO RASPELLI IL 4° TROFEO PER LA RASPADURA

ALFREDO ARNOLDI RADDOPPIA DOPO IL 2014 È ANCORA LUI IL "RASPADURA" NUMERO UNO

Un minuto per dare prova di velocità e bravura. Mano sicura per avere «vele» leggere e compatte, «addominali» per bloccare la forma lasciandola tonda e liscia. Si fa presto a dire «raspadura». Ma farla ad arte richiede maestria. È quella che hanno dimostrato ieri pomeriggio tutti i 12 concorrenti della gara «Chi più raschia» organizzata in piazza della Vittoria, appuntamento conclusivo e affollatissimo di «Le forme del Gusto» presentato da Vittorio Boselli di Confartigianato. Campionissimo si riconferma per il secondo anno Alfredo Arnoldi della Bottega del Gusto Zucchelli, già vincitore della passata edizione. Secondo classificato Angelo Colombo del caseificio Zucchelli, terzo l'indiano Joaswinder Sing del Caseificio Raimondi. A presiedere la gara «all'arma bianca»

c'era il critico gastronomico Edoardo Raspelli, occhiale rosso fuoco e inconfondibile ironia. La corrida formaggiara ha regalato casari visionari come Alberto Alberici, pensionato e ultrà della raspa, che coltiva il sogno di raschiare sul Monte Bianco o perché no in gondola a Venezia. Ismet Zenelaj, albanese da molti anni in Italia in concorso per il caseificio Morstabilini, improbabile quanto eccellente ambasciatore della tipicità lodigiana. Ha fatto conoscere la storia di riscatto di Timis Ancuta Mihaela, romena, da donna di servizio ad addetta al confezionamento al caseificio Raimondi. Beniamini del pubblico i maestri di casa, Angelo Colombo del Caseificio Zucchelli, Alfredo Arnoldi, Antonio Favini della rosticceria Favini e Leccardi, Nicolò Massazza della gastronomia «Enzo» di Lodi,



Enrica Ferrari di Ferrari Alimentari, Alberto Pacchioni di Raviolo d'Oro, Gaetano Della Giovanna della Trattoria dei Cacciatori, Pietro Parenti di Pietro Parenti Alimentari. Alla fine il verdetto è della bilancia per il peso e della giuria per la qualità della raspa, un giudizio affidato ai giurati Pietro

Faroni, consigliere regionale, Vittorio Codeluppi, presidente Asvicom Lodi, Mariagrazia Dotti, presidente del gruppo Donne Impresa di Confartigianato, Gianluca Careno, direttore del Parco Tecnologico Padano e Stefano Bressani di Coldiretti.

Laura Gozzini