

## FORME DEL GUSTO

# Una kermesse da vivere con l'acquolina in bocca: ravioli, raspa e qualità

ANDREA SOFFIANTINI

I ravioli ripieni di raspadura. Per una volta il resoconto della mattinata inaugurale de "Le Forme del Gusto", il festival delle eccellenze agroalimentari la cui settima edizione è andata in scena sabato e domenica in piazza della Vittoria, può cominciare dallo show cooking che ha fatto seguito ai discorsi d'apertura delle autorità e degli organizzatori. Dunque dai ravioli preparati dallo chef Alessio Ramazzotti, serviti con gocce di brodo di carne aromatizzata sempre dalla raspadura e insaporiti con bocconcini di rape rosse e germogli di liquirizia. Una squisitezza lodigiana in chiave post-moderna, alla cui preparazione il presidente della Regione Roberto Maroni, anche quest'anno intervenuto al taglio del nastro, ha assistito in devoto silenzio, con le mani raccolte sull'addome, sotto la cravatta di un verde insolitamente pallido, e il fiero sorriso del "lumbard" testimone di un prodigio culinario tutto nostrano. «Buonissimi, meglio del risotto alla milanese», dirà al momento dell'assaggio.

È stato insomma dai ravioli dello chef (allegremente scolati al suono delle campane di mezzogiorno del duomo e in una cornice di pubblico ormai con l'acquolina in bocca) che la festa, ricca come sempre di prodotti tipici proposti ai visitatori dalle aziende del territorio, è cominciata. Poco prima dello show cooking, durante la presentazione della rassegna, Maroni - intervenuto dopo i saluti di Sabrina Baronio, presidente di Confartigianato Lodi, Sara Casa-



**TAGLIO DEL NASTRO**  
I visitatori accorsi alla kermesse, a cui ha partecipato il governatore lombardo Maroni

nova, sindaco della città, Giuseppe Russo, vicepresidente e reggente della Provincia di Lodi, Gianluigi Bricchi, consigliere della neonata Camera di commercio metropolitana di Milano Monza Brianza e Lodi, ed Eugenio Massetti, presidente di Confartigianato Lombardia - aveva richiamato i valori della tradizione

agricola ed agroalimentare lodigiana e lombarda, non senza far cenno, seppur evitando di pronunciare la parola "referendum", alla battaglia per l'autonomia: «La Lombardia - erano state le sue parole - è davvero qualcosa di speciale, siamo la prima regione agricola d'Italia e investire su manifestazioni come questa, ca-



paci di valorizzare tutto ciò che di buono produce un territorio, è molto importante. La Lombardia è uno dei quattro motori dell'Europa, ma contrariamente a quello che molti pensano all'estero non è solo industria manifatturiera. Per questo, grazie anche alla società Explora, voluta dalla Regione dopo l'Expo del 2015, siamo impegnati a promuovere nel mondo le nostre eccellenze, a partire proprio da quelle agroalimentari. E se a Roma e a Bruxelles ascoltassero un po' di più le nostre richieste sarebbe un vantaggio per tutti. Anche per le altre regioni italiane. Se la locomotiva va avanti, anche i vagoni vanno avanti». Il discorso inaugurale, il battesimo dei ravioli dello chef, la visita agli stand di salumi, formaggi e dolci. Poi la mattinata lodigiana del governatore si è chiusa al chiostro di San Cristoforo con il pranzo servito da Villa Fabrizia di Bertinico, l'incontro con Diego Bassi, presidente del Consorzio Volontario Vino Doc San Colombano, e il luccicante bicchiere che, tenuto al petto, ha colorato di rosso rubino la cravatta finita per sbaglio in lavatrice.



### L'EDIZIONE 2017 DE "CHI PIÙ RASCHIA..."

#### PER LA PRIMA VOLTA È UN EGIZIANO A STRAPPARE IL PRIMO POSTO

Ha vinto l'egiziano Helsayed Hegazi, del Caseificio Zucchelli di Orio Litta. Non era mai capitato che a vincere fosse un partecipante di origine straniera. Ma nell'era della globalizzazione prima o poi c'era da aspettarselo. Sul podio sono però saliti anche i "nostri" Niccolò Massazza, della Salumeria Enzo di Lodi, e Angelo Colombo, campione uscente, anch'egli del caseificio Zucchelli.

È così che ieri pomeriggio è terminata l'edizione 2017 di "Chi più raschia...", la gara di abilità nella preparazione della raspadura lodigiana organizzata nell'ambito delle iniziative de "Le Forme del Gusto". Velocità di esecuzione, sottigliezza e compattezza delle sfoglie, peso totale: sono stati questi, come da regolamento, i parametri di valutazione sulla base dei quali la giuria si espressa, a partire dal presidente Isidoro Riboldi, decano dei formaggiai lodigiani e maestro indiscusso dei raschiatori. Accanto a lui, dismessi per un giorno gli abiti istituzionali, c'erano il consigliere Pietro Foroni, la presidente di Confartigianato Imprese Lodi Sabrina Baronio, l'ex presidente della Provincia Mauro Soldati e l'ex presidente della Camera di



commercio di Lodi Pierfrancesco Cecchi. Gli applausi del pubblico, anche quest'anno numerosi, sono andati a tutti i partecipanti (brillantemente presentati dalla giornalista e conduttrice di Telelombardia e Antenna 3, Giorgia Colombo): oltre agli altri due saliti sul

podio, ad Alberto Pacchioni, Antonio Favini, Michele Giupponi, Pietro Parenti, Mario Bagnaschi, Alberto Alberici, Andrea Viotti e, anche lei in gara, Annarita Granata, presidente dell'Unione del commercio, del turismo e dei servizi della provincia di Lodi.

LUNEDÌ 25 SETTEMBRE 2017 - ORE 21.00  
LODI - AULA MAGNA LICEO "VERRI" - VIA SAN FRANCESCO 11

MEIC  
MOVIMENTO ECCLESIALE  
DI IMPULSO CULTURALE  
DIOCESI  
DI LODI

caritas  
Lodigiana

Libreria Paoline di Lodi



Migrazioni e tratta  
di esseri umani

CONVERSAZIONE E DIBATTITO CON

SUOR RITA  
GIARETTA

Responsabile Casa Rut - Caserta



BLESSING OKOEDION

Autrice e protagonista del libro "Il coraggio della libertà"

ANNA POZZI

Giornalista - Coautrice del libro



IL MEIC RINGRAZIA:

il Cittadino

RADIO LODI  
www.radiolodi.it