

FORME DEL GUSTO/2 L'ottava edizione del trofeo Raspadūra va a Stefano Grioni



A sinistra Grioni, sopra i premiati e sotto il pubblico dell'ottava edizione

Una sfida all'ultima sfoglia di grana, trionfa un "raspatore" di soli 23 anni

di **Lorenzo Crespiatico**

Ognuno ha la sua tecnica, ma a importare davvero, in fondo, è solo il risultato: lo ha dimostrato Stefano Grioni, del Caseificio Zucchelli, un 23enne già molto esperto nell'arte del raschiare, che domenica pomeriggio ha sbaragliato gli avversari nella gara di abilità nella preparazione della raspadūra lodigiana. Come ogni anno una grande folla si è radunata nel tendone principale della rassegna Le Forme del Gusto, per aggiudicarsi i posti migliori per osservare i "raspatori" lodigiani darsi battaglia nell'ottava edizione della competizione.

Undici concorrenti in gara, sotto l'attento sguardo della giuria, composta da Sabrina Baronio, presidente di Confartigianato Imprese della provincia di Lodi, Pietro Foro-



ni, assessore regionale al Territorio e alla Protezione Civile, Sara Casanova, sindaco di Lodi, Francesco Passerini, presidente della provincia di Lodi, Pietro Parenti e Alberto Alberici, entrambi storici campioni dell'arte della raspadūra. I giurati hanno scelto il vincitore non solo in

base al peso della raspadūra prodotta, ma seguendo anche altri criteri qualitativi. «La raspa è l'oro bianco di Lodi - ha dichiarato Alberici - : se la si fa conoscere, conquista tutti in giro per il mondo, a partire da Costanza (città gemellata con Lodi, n.d.r.)». Foroni e Passerini hanno

sottolineato la necessità di «fare squadra» sul territorio, per creare un circolo virtuoso che porti ad attirare turismo di prossimità, mentre Baroni ha messo in rilievo le cifre generate dalle Forme del Gusto: la kermesse ha un ritorno economico - stimato - di centinaia di migliaia di euro. Casanova ha ricordato il ruolo chiave svolto dagli standisti e dai produttori, «vera anima della manifestazione». La giuria ha premiato tre categorie differenti, oltre ad aver incoronato il vincitore assoluto della competizione: Michele Giupponi, del Caseificio Zucchelli, vincitore della competizione nello scorso anno, si è aggiudicato il premio miglior under 40, mentre Andrea Viotti, della Casina delle Delizie di Polledri, ha trionfato tra gli over 40. Il premio qualità, per il miglior "stile", è andato a Mario Bagnaschi. ■