

IL FESTIVAL In piazza della Vittoria degustazioni, conferenze e tanti assaggi

Una "abbuffata" di sapori tipici agli stand delle Forme del Gusto

La decima edizione della kermesse ha sfidato la pioggia riuscendo ad attrarre visitatori anche da fuori città

di **Federico Dovera**

Un fine settimana ricco di sapori, tradizioni e cultura gastronomica. Questa è stata la decima edizione de "Le Forme del Gusto", l'evento che, nonostante tre giorni di tenue pioggerella autunnale, ha reso speciale il week-end dei lodigiani e di moltissimi visitatori arrivati anche da fuori città.

Conferenze, degustazioni e showcooking da venerdì a domenica, con la mostra mercato aperta dalle 9 alle 19, per conoscere più da vicino le singolarità enogastronomiche del territorio, e supportare le imprese locali che hanno affollato con i loro stand, colmi di ogni leccornia dolce o salata, piazza della Vittoria.

Un centinaio gli espositori che hanno preso parte a questo festival delle eccellenze legate al mondo della buona cucina. Gli appuntamenti sono iniziati venerdì, con la cerimonia di inaugurazione in cui sono intervenuti, fra gli altri Sabrina Baronio, presidente di Confartigianato Imprese della provincia di Lodi, Giuseppe Fontana della Bcc Lodi, il sindaco Andrea Furegato con l'assessore Francesco Milanesi, Mauro Salvaglio della provincia di Lodi, Pietro Foroni, assessore regionale al Territorio ed alla Protezione civile, Guido Guidesi, assessore regionale allo Sviluppo economico, Marco Granelli, presidente nazionale Confartigianato Imprese ed il direttore de Il Cittadino Lorenzo Rinaldi.

Ad aprire le danze, sabato mattina, è stato l'evento condotto da Ferruccio Pallavera e con Angelo Stroppa, Monja Faraoni e Francesco Dionigi dal titolo "Il cibo sulle tavole dei personaggi storici lodigiani". Nel corso della stessa giornata si sono poi tenute degustazioni di vini regionali, showcooking e laboratori del gusto per valorizzare ed apprezzare ancor più i prodotti del territorio, come la raspadura e le ortiche, coniugati in cucina da chef stellati.

L'entusiasmo per una manifestazione tornata a calcare il porfido della piazza, dopo i difficoltosi anni pandemici, in un connubio con momenti di cultura, formazione e spettacolo, è stato ben evidente anche nella giornata di do-

menica: nonostante il fermento per le elezioni politiche nazionali, l'affluenza di pubblico non è scemata. Anzi, si è rinvigorita in occasione della dimostrazione culinaria di Valeria Raciti, vincitrice della VIII edizione di Masterchef, celebre show televisivo culinario, che ha portato una ventata di Sicilia verso un incontro con prodotti lodigiani. Ed anche domenica, non sono mancate occasioni per assaggiare delicatezze di aziende agricole locali e per assistere a gare di abilità nella preparazione della raspadura lodigiana. Infine, una piccola parentesi artistica, dal



Stand del consorzio vini di San Colombano: il presidente Bassi



Ombrelli aperti ieri mattina in piazza Vittoria



titolo "Il Gusto dell'arte": grazie a quattro itinerari guidati e gratuiti, si sono potute approfondire le tipicità storiche ed artistiche della città, passando per piazza della

Vittoria, per il tempio dell'Incoronata o per il Broletto, scoprendo i luoghi amati e vissuti da Ada Negri, Giuseppina Strepponi e Maria Cosway, ammirando le diverse

correnti architettoniche di cui sono imbevuti alcuni scorci di Lodi, visitando gli ex Conventi di San Cristoforo e San Domenico.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

PREMIAZIONI Una giuria di autorità ed esperti ha giudicato i migliori raschiatori del formaggio grana

Gli artisti della raspadura, il campione resta Grioni

Oltre ad essere un alimento caratteristico del nostro territorio, la raspadura è un vero e proprio simbolo radicato nella cultura gastronomica locale. Dai tratti mitici, la storia di questi veli di formaggio ha origini antiche, giunte fino a noi malgrado la scomparsa del grano, l'originale forma di stagionato da cui si era soliti ricavare la raspa.

Oggi si preferisce utilizzare un formaggio della famiglia del grana. La raspadura è in sostanza un modo di servire il formaggio grana, portandolo in tavola come sottilissime sfoglie, raschiate con un particolare coltello. Produrre e confezionare la raspa è una sorta di arte per cui esistono diverse metodologie di lavoro. Tutte queste rivalità intestine alla città sono venute a galla durante il IX trofeo di abilità

"Chi più raschia", concorso di raschiatura che all'interno della manifestazione le Forme del Gusto ha messo alla prova i migliori e le migliori raschiatori e raschiatrici di raspadura, che hanno voluto lanciare la sfida al campione uscente Stefano Grioni, del caseificio Zucchelli. A testare la bontà del lavoro di raschiatura, svolto su una forma donata dal caseificio Dedè, sono stati i giudici Andrea Furegato, sindaco di Lodi, Pietro Foroni, assessore regionale al Territorio e Protezione Civile, Enzo Perillo, di professione salumiere, Isacco Galuzzi, di Confcommercio e Sabrina Baronio, presidente Confartigianato Imprese della provincia di Lodi. L'evento è stato condotto da Roberto Chinchero e Matteo Bobbi, cronisti della Formula 1 su Sky. Enrica Ferrari,



La giuria e le autorità del concorso della raspa, al centro Grioni

El Sayed El Ghazi, Stefano Grioni, Marco Rossi, Alberto Vecchioni, Fabio Lovagnini, Antonio Leccardi e Mario Bagaschi: questi i nomi dei concorrenti, amatoriali e professionisti, che si sono messi a confronto, sperimentando tecniche di vario genere. E fra chi ha usato una lama più flessibile o più rigida, chi ha lavorato di bacino o chi di polso, chi ha puntato sulla qualità e chi

sulla quantità, alla fine ad essere premiati sono stati in tre: Bagaschi al terzo posto, El Sayed al secondo. Confermatosi campione Stefano Grioni, detentore del trofeo, e vincitore quest'anno anche del premio qualità, valutata sulla base dello spessore dei petali di raspa, sulla loro lunghezza e sulla loro integrità. ■
F. D.



Il quadrilatero di piazza della Vittoria invaso dagli stand per la decima edizione delle Forme del Gusto, che torna dopo gli anni difficili del Covid: nel cuore di Lodi moltissimi espositori per offrire un percorso tra show cooking, viaggi culinari e assaggi di prodotti tipici
Foto Borella

