

L'APPUNTAMENTO Al via da ieri la maxi kermesse tra prodotti tipici ed eventi: dopo due anni di stop forzato



Le Forme del Gusto

Un territorio da assaporare

di **Federico Gaudenzi**

■ L'entusiasmo di una manifestazione che torna dopo gli anni difficili del Covid, ma anche i timori per un momento delicato per le imprese italiane: c'è tutto questo nella cerimonia di inaugurazione delle Forme del Gusto, che si è tenuta ieri pomeriggio in piazza Vittoria. Una situazione testimoniata in modo preciso dalla presidente provinciale di Confartigianato, Sabrina Baronio, che ha aperto l'evento a nome di tutte le associazioni di categoria coinvolte. «Questa è l'unica manifestazione che riunisce tutte le associazioni di categoria del territorio e una trentina di realtà pubbliche e private che danno il loro sostegno, tra cui la Bcc Lodi - ha esordito, ringraziando i presenti -. Oggi, circa un centinaio di imprese espongono i migliori prodotti del territorio in questa piazza in cinquanta stand. Il format vincente è stato unire all'enogastronomia momenti di cultura, formazione, spettacolo, e la città ha sempre risposto, generando un giro d'affari di qualche centinaio di migliaia di euro e qualche decina di migliaia di visitatori ogni anno. Ma i veri protagonisti sono i nostri artigiani e commercianti. Le Forme del Gusto sono un'opportunità in più che non si esaurisce in questi tre giorni, nell'auspicio che siano un momento per instaurare rapporti che durino tutto l'anno». Infine, una nota di preoccupazione: «Mi auguro

che potremo anche in futuro avere in tavola questi prodotti, perché con i costi di produzione e la crisi energetica che stiamo vivendo non è affatto scontato». Sono intervenuti quindi Giuseppe Fontana, consigliere d'amministrazione della Bcc Lodi, principale sostenitore delle Forme del Gusto, e di Mauro Salvaglio, vicepresidente della Provin-

cia, e il sindaco di Lodi Andrea Furegato (presente con l'assessore Francesco Milanese), che ha portato il suo saluto: «La nostra città e il nostro hanno tanto da offrire, bisogna avere la capacità di fare sistema. Noi come Comune e le altre istituzioni dobbiamo fare la nostra parte per valorizzare ciò che il territorio meravigliosamente offre». Non è man-

cata la presenza dei due assessori regionali del territorio, Pietro Foroni e Guido Guidesi. Il primo ha elogiato la forza di una manifestazione che non si è arresa al Covid: «Anche questo è un segno di vitalità di un territorio», mentre Guidesi ha parlato del sistema pubblico-privato che ha creato il successo del Festival, e che vuole essere il metodo an-

che di Regione Lombardia. Quindi ha lanciato un allarme: «Da un anno abbiamo messo in guardia contro i rincari dei costi dell'energia, ma siamo stati inascoltati. Oggi l'Europa deve decidere se vuole continuare ad avere dei territori manifatturieri e produttivi o no. Noi vogliamo continuare ad esserlo, dobbiamo quindi lavorare per creare una nuo-

SAL Educazione alla sostenibilità per gli studenti

I laboratori sull'acqua dedicati ai bambini

■ «Sostenibilità significa lasciare in eredità un mondo con le stesse risorse di quello che abbiamo ricevuto»: così Raffaella Ciceri di Sal ha introdotto uno dei laboratori organizzati dalla Società dell'acqua lodigiana ieri mattina per i bambini delle scuole del territorio. E partendo da questo assunto, ha raccontato cosa ha fatto Sal negli ultimi anni per contribuire a uno sviluppo sostenibile: «Abbiamo pensato che fosse importante ridurre il consumo di bottigliette di plastica, e quindi abbiamo attivato una serie di progetti per le scuole». In primis, la sostituzione delle bottiglie in mensa con le caraffe blu ben note a tutti i bambini: grazie a queste, e poi all'introduzione di distri-

butori ed erogatori nelle scuole, si è arrivati a un risparmio stimato di 2,5 milioni di bottigliette.

Poi c'è il lavoro sull'attività sportiva, che Sal ha raccontato insieme a due rappresentanti del mondo dello sport: Diego e Annalisa, rispettivamente responsabile del settore giovanile dell'Azzurra e istruttrice e nuotatrice dello Sporting Lodi.

Utilizzando le borracce al posto delle bottigliette durante gli allenamenti, le società riescono, insieme ai ragazzi e alle ragazze, a risparmiare sull'acquisto delle confezioni di plastica e, nel frattempo, a contribuire alla salute dell'ambiente. ■

F. G.

DOLCI MOMENTI Barrette, praline e dragee

Il cioccolato solidale della cooperativa 180

■ Oggi pomeriggio alle ore 16, al Festival, sarà presente un laboratorio decisamente speciale, curato dalla Cooperativa sociale "180 A noi il Cioccolato fa Impazzire", un progetto nato per volontà di Fondazione Amici di Ets grazie ad un contributo di Fondazione Comunitaria e Fondazione Cariplo, che nel 2019 ha visto l'apertura a Codogno di un laboratorio per la produzione di cioccolato.

Cresciuto nonostante la pandemia, oggi il laboratorio di Codogno è gestito dalla start up a vocazione sociale nella quale lavorano, oltre al maestro cioccolatiere e a due commesse, cinque ragazzi con disabilità di varia natura individuati dal Dipartimento di salute mentale

di Piacenza, dalla Cooperativa Amicizia di Codogno e dai servizi sociali di un Comune del Lodigiano. Nel corso del 2019 e successivamente nel 2021 sono stati inaugurati due negozi con il marchio "180 A Noi il Cioccolato fa Impazzire" di cui uno a Codogno in via Alberici 10 e l'altro a Piacenza, dove attualmente lavorano due commesse e due ragazzi con lo spettro dell'autismo ad alto funzionamento.

La produzione di cioccolato oggi spazia a 360 gradi: dalle produzioni semplici come le classiche barrette fino ad arrivare a prodotti più complessi nella lavorazione e nella tecnica come praline e dragee e nel mezzo un vasto e gustosissimo assortimento. ■ F. G.