

GLI INCONTRI Enzo Bianchi parlerà di vita e spiritualità

Uno sguardo diverso sul cibo nelle parole di 4 grandi ospiti

Ronzera di Unicef e Segrè di Last minute market affronteranno il tema della sostenibilità. Catzola, chef del capo dello stato, presenterà il suo libro

di **Lucia Macchioni**

Una tavola imbandita di ospiti prestigiosi: anche l'edizione 2024 de "Le Forme del Gusto", vedrà sul piatto un carnet di personaggi di spicco. Esplorando il mondo del food a 360 gradi, Paolo Ronzera, padre Enzo Bianchi, Andrea Segrè e Pietro Catzola saliranno sul palco, approfondendo temi e curiosità.

A rompere il ghiaccio, venerdì alle 12, sarà l'incontro con le scuole che vedrà in "cattedra" il direttore generale di Unicef Italia **Paolo Ronzera**. Lavora per l'associazione dal 1991 e dal 2015 è ai vertici di Unicef Italia. Ha svolto missioni in Etiopia, Moldavia (al confine con l'Ucraina, all'inizio della guerra), Giordania, Libano, Mali, Iraq, Laos, Repubblica democratica del Congo e Afghanistan e ai ragazzi parlerà de "La sfida della povertà alimentare infantile".

Calandosi tra le pieghe di "Cibo, vita e spiritualità", sabato alle 11,30 il fondatore della comunità di Bose **padre Enzo Bianchi** parlerà del cibo in una chiave diversa: «Non è possibile vita spirituale senza consapevolezza e attenzione al cibo, senza che il pasto sia un rito creatore di



In alto da sinistra padre **Enzo Bianchi** fondatore della comunità di Bose e **Andrea Segrè**, fondatore di Last minute market; sotto, da sinistra, lo chef dei presidenti della Repubblica, da **Cossiga** ad oggi, **Pietro Catzola**, e **Paolo Ronzera**, direttore generale di Unicef Italia

senso, un'esperienza di condivisione e di comunione», sostiene.

Alle 16,45 il professor **Andrea Segrè**, ordinario di politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e fondatore di Last Minute Market, approfondirà "Il metodo spreco zero". Ha insegnato economia circolare all'Università di Trento e si occupa di studiare e applicare i fondamenti dell'ecologia economica, circolare e sostenibile. Nel "menù" degli ospiti prestigiosi, ci sarà anche il cuoco dei Presidenti della Repubblica, **Pietro Catzola**. Sabato alle 18,30 (in collaborazione

con l'Associazione nazionale insigniti dell'ordine al merito della Repubblica italiana), presenterà il libro "Il cuoco dei presidenti - Vita e ricette di un marinaio al Quirinale" pubblicato dalla edizioni Solferino e vincitore del premio Selezione bancarella della cucina 2023. A 16 anni viene notato dal presidente Cossiga e, da lì in poi, diventerà ufficiale il suo trasferimento nelle cucine del Quirinale dove arriveranno anche i presidenti **Oscar Luigi Scalfaro**, **Carlo Azeglio Ciampi**, **Giorgio Napolitano** e **Sergio Mattarella** con le rispettive first lady. ■

DOMENICA

La sfida della raspa, una tradizione "made in Lodi"

Il racconto dell'attesissimo trofeo "Chi più raschia", dedicato all'abilità nella preparazione della raspadura, quest'anno sarà affidato alla voce della celebre giornalista e conduttrice tv **Monica Bertini**. Un appuntamento che lo scorso anno aveva decretato la vittoria di **Stefano Grioni** del caseificio Zucchelli di **Orio Litta**, che aveva sbaragliato, a colpi di lama, gli altri sette concorrenti in gara. Ma a chi cederà il testimone il campione in carica? Lo scopriremo domenica 29 settembre alle ore 17,15 in piazza della Vittoria, durante uno degli eventi più partecipati della rassegna, che richiama nel quadrilatero concorrenti e spettatori di tutte le età, intorno a una tradizione di vecchia data dal marchio "made in Lodi". A valutare il lavoro dei partecipanti ci sarà, anche quest'anno, una giuria d'eccezione, incaricata di dare un voto sullo spessore dei petali di raspadura, sulla loro lunghezza e integrità e anche sulla quantità prodotta in una gara a tempo. Simbolo della buona tavola lodigiana, la raspadura rappresenta un elemento identitario per i lodigiani: un prodotto dalle umili origini che oggi connota un prodotto ricercato e gourmet, nato dalla lavorazione del formaggio grana. Sostenuta dalla banca Bcc Lodi, l'iniziativa, alla sua 11esima edizione, si svolgerà all'interno del padiglione centrale. ■

LABORATORI

Prodotti tipici con le "gemelle" Costanza e Fontainebleu

Quando il Gusto riunisce alla stessa tavola culture diverse, il risultato è assicurato. Attraverso la collaborazione del Comitato gemellaggi del Comune di Lodi con le città di Fontainebleu e Costanza, "Le Forme del Gusto" porterà nel capoluogo sapori lontani. Sabato alle 9,30 il laboratorio "Il Gusto dell'amicizia" a cura del formaggiaio **Christophe Lefebvre** condurrà i lodigiani alla scoperta del formaggio fresco "Le Fontainebleu"; intanto gli studenti dell'istituto **Merli Villa Igea** saranno guidati dai fornai **Pascal e Veronique Pineau**, da Costanza, nella masterclass per la preparazione della vera baguette francese al **Molino Pagani**. Entrambi i prodotti saranno disponibili tra i banchi della rassegna in piazza. Sempre sabato, alle 12,45 l'Associazione cuochi di Costanza porterà a Lodi lo chef del municipio **Manfred Holzl**, impegnato ai fornelli per la preparazione di piatti della tradizione della Regione del Lago e di Costanza. Già venerdì, gli studenti delle scuole lodigiane saranno protagonisti della rassegna con gli appuntamenti "Le Forme dell'acqua" (9,30) per vivere la sfida alla sostenibilità ambientale con Sal, e "Le Forme del miele" (11) che condurrà i ragazzi nel mondo delle api con l'apicoltura **L'ape amica**. Infine, domenica "Un'ora da casaro" a cura di **Lorenzo Maggioni**, alle 14,15 promuoverà un laboratorio per tutte le età, dedicato alla preparazione del formaggio. ■

A E F F E
COSTRUZIONI
di Aiello Salvatore & C.

**MANUTENZIONI: CONDOMINI - SCUOLE
IMMOBILI INDUSTRIALI, ARTIGIANALI,
COMMERCIALI E CIVILI - SCAVI
TRASPORTO - FOGNATURE**

**PROGETTAZIONI
COSTRUZIONI CHIAVI IN MANO
RISTRUTTURAZIONI - VENDITA IMMOBILI
APPALTI PUBBLICI - SERVIZI GENERALI**

ai
assimpredil ance

attesta
ORGANISMO DI ATTESTAZIONE

Via A. Diaz, 89 - 26841 Casalpusterlengo (LO) - Tel. e Fax 0377.89082 - www.aeffecostruzioni.com