



Magda Antonioli “certifica” la Rassegna Gastronomica.

E' certamente uno dei massimi esperti di turismo in Italia, più volte chiamata dal Ministero competente a collaborare, anche per la stesura di testi di legge: Magda Antonioli Corigliano, Direttore del MET (Master in Economia del Turismo) dell'Università Bocconi di Milano, sarà a Lodi, in occasione di *Forme del Gusto*, per presenziare al workshop intitolato “Il ruolo dell'enogastronomia nelle scelte del turista”.

La docente fornirà spunti ed elementi di valutazione sul settore, sempre più trainante all'interno del panorama turistico e sempre più condizionante nella scelta di destinazione. In sostanza, Le voci “mangiare bene” e “bere bene” hanno un peso sempre maggiore nell'indirizzare le persone, italiane e straniere, verso i luoghi di vacanza. Un giacimento che l'Italia sfrutta in modo importante, ma i cui margini di crescita sono ancora elevatissimi.

Un argomento caro al Lodigiano, che approfitta dell'occasione per parlare della sua storica Rassegna Gastronomica: “fin dal primo giorno dell'insediamento, abbiamo puntato dritto sull'agroalimentare e sull'enogastronomia – spiega il Presidente Foroni – per una serie di motivi strategici. Il territorio aveva bisogno di “scegliere” un'identità con la quale proporsi, e questa ci sembrava la più coerente con la sua storia. Inoltre, l'approssimarsi di un Expo proprio a tema agroalimentare ci ha fornito l'assist definitivo per optare per questa linea”.

Una linea che si espressa con il rilancio del marchio Lodigiano Terra Buona, con forti investimenti in marketing per agro-alimentare ed enogastronomia e, ovviamente, con la Rassegna Gastronomica, che dopo il patrocinio Expo 2015 dello scorso anno, quest'anno ha ricevuto il riconoscimento di evento top nella programmazione regionale.

Il Presidente Foroni illustrerà anche le problematiche connesse al riordino delle Province in tema Expo 2015, visto che proprio le province sono identificate quali partner territoriali dell'evento.

Toccherà allo chef Matteo Scibilia, dello stellato ristorante Osteria della Buona condotta di Ornago, illustrare il turismo gastronomico visto dalle cucine: non mancheranno aneddoti e suggerimenti alla categoria.

Il workshop si svolgerà domenica presso il chiostro di San Cristoforo, sede della Provincia di Lodi (via Fanfulla 12), a partire dalle 16,30 e farà da...antipasto ad uno dei momenti più attesi della manifestazione, la Gara di Raspadura.

Il ruolo dell'enogastronomia nelle scelte del turista.

PROGRAMMA:

Saluto di benvenuto

Mariano Peviani, Assessore al Turismo Provincia di Lodi

Introduzione: Expo 2015 e la riforma delle Province

Pietro Foroni, Presidente della Provincia di Lodi

Quale turismo enogastronomico? Scelte vincenti in un mercato difficile

Prof.ssa Magda Antonioli Corigliano

Direttore MET (Master in Economia del Turismo) dell' Università Bocconi

Il caso Lodigiano: la Rassegna Gastronomica

Paolo Migliorini, Responsabile Staff di Presidenza, Area Turismo Provincia di Lodi

Il turismo visto dallo chef

Matteo Scibilia, Presidente del Consorzio Cuochi e Ristoratori di Lombardia

Conclusioni

Seguiranno....

PRIMO TROFEO DI ABILITA' NELLA PREPARAZIONE DELLA RASPADURA LODIGIANA
DEGUSTAZIONE DI RASPADURA
DEGUSTAZIONE DI RISOTTO ALLA LODIGIANA, A CURA DELLO CHEF MATTEO
SCIBILIA

Lodi, 28 Settembre 2012

Sabato 29 e domenica 30 Settembre

"Le Forme del Gusto - Festival delle eccellenze agroalimentari"

PARTE DOMANI LA DUE GIORNI DEL GUSTO,

ANCHE UNA NAVETTA PER COLLEGARE

PIAZZA DELLA VITTORIA E IL PARCO TECNOLOGICO PADANO.

DOMENICA LA GARA DI "RASPADURA"

All'inaugurazione Paolo Massobrio,

Benedetta Parodi farà "lezione" a Cascina Codazza

Ci sarà anche una navetta, domenica mattina, per permettere al pubblico di raggiungere il Parco Tecnologico Padano e seguire l'atteso incontro con Benedetta Parodi, invitata a Lodi a parlare di cibo e cucina nell'ambito della seconda edizione de "Le Forme del Gusto", il Festival delle eccellenze agroalimentari che si apre domani, sabato 29 Settembre. Tanti gli appuntamenti in cartellone e due i testimonial della manifestazione. All'inaugurazione di domani

alle ore 11.00, in piazza Broletto, intervorrà Paolo Massobrio, noto critico enogastronomico, autore di guide molto apprezzate e socio fondatore del Club di Papillon, che avrà il compito di tenere a battesimo un appuntamento che si annuncia come prestigiosa vetrina agroalimentare lombarda, occasione di avvicinamento a Expo 2015, che non a caso garantisce il proprio patrocinio alla due giorni lodigiana.

Domenica 30 Settembre, sempre alle 11.00, ma a Cascina Codazza, sede del Parco Tecnologico Padano, intervorrà invece Benedetta Parodi, affermata conduttrice di programmi di cucina in tv, prima sulle reti Mediaset e ora su La7, che parlerà sui piaceri del cibo e della cucina. Per raggiungere il Parco, struttura di eccellenza nell'ambito della ricerca e dell'innovazione alimentare, gli organizzatori garantiranno un servizio pullman dalle ore 9.30 alle 12.30, da piazza della Vittoria, dove continuerà invece a svolgersi la parte espositiva della rassegna, promossa ancora una volta da Provincia di Lodi, Confartigianato Imprese Provincia di Lodi, Città di Lodi, Camera di Commercio di Lodi, Confagricoltura Milano Lodi Monza-Brianza, Coldiretti Milano Lodi, Confcommercio Milano Lodi Monza-Brianza e Parco Tecnologico Padano, in collaborazione con Associazione Macellai della Provincia di Lodi, Alimenta Italia (la prima Work Academy dell'arte culinaria italiana), Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) delegazione di Lodi, Slow Food Lombardia delegazione del Lodigiano, e il contributo di Banca Popolare di Lodi - Gruppo Banco Popolare, Astem Spa e "Il Cittadino - Quotidiano del Lodigiano e del Sudmilano";

Anche quest'anno l'evento gode del patrocinio di Regione Lombardia e, come detto, della società promotrice di Expo Milano.

Tra gli appuntamenti più curiosi e attesi, domenica 30 Settembre alle 17.30, presso il chiostro del San Cristoforo di via Fanfulla (Sede della Provincia di Lodi) si terrà la prima storica gara di Raspadura lodigiana. I concorrenti, che possono iscriversi gratuitamente presso la Provincia (samuella.beghi@provincia.lodi.it

; 0371-442341), saranno chiamati a raschiare quante più sfoglie possibili nell'arco di due minuti di tempo. La loro produzione verrà poi pesata e da lì passata ad una commissione giudicante, che ne valuterà invece la consistenza (le veline non devono essere troppo sottili né troppo spesse): l'insieme delle due valutazioni, quantitativa e qualitativa, determinerà il vincitore finale.

Sempre presso il chiostro di San Cristoforo, in entrambe le giornate de "Le Forme del Gusto" la delegazione lodigiana della Fisar proporrà un itinerario alla scoperta dei vini di Lombardia. Saranno presenti 11 cantine lombarde, in rappresentanza di 5 dei più importanti consorzi vitivinicoli di tutela:

Consorzio San Colombano:

- Az. Agr. Pietrasanta
- Az. Agr. Riccardi
- Az. Agr. Guglielmini

Consorzio Oltrepò Pavese:

- Podere Fiamberti
- Az. Agr. Bisi CLaudio
- Az. Agr. Marchesi di Montalto
- Az. Agr. Costaiola

Az. Agr. Padroggi "La Piotta";

Consorzio Valcalepio:

Az. Agr. Caminella

Consorzio Franciacorta:

Bersi Serlini

Consorzio Garda Bresciano:

Az. Agr. San Giovanni

Nella due giorni, numerose saranno comunque le occasioni offerte a ogni genere di pubblico, dal semplice curioso o appassionato al gourmet, dall'operatore del settore agli imprenditori della filiera: approfondimenti, dibattiti, convegni, degustazioni e dimostrazioni, per capire la realtà del settore agroalimentare, interpretarne le dinamiche, interrogarsi sulle sue prospettive. Ma anche per assaggiare, gustare e giudicare l'eccellenza delle produzioni lodigiane e lombarde.

Il programma integrale del Festival è disponibile sul sito www.leformedelgusto.it.

LE FORME DEL GUSTO

Festival delle Eccellenze Agroalimentari

Seconda edizione

29-30 Settembre 2012

Piazza della Vittoria, Piazza Broletto, Via Fanfulla, Cascina Codazza – Lodi

info@leformedelgusto.it

www.leformedelgusto.it