

GORGONZOLA 18ª SAGRA DEL GORGONZOLA

Questa è davvero una sagra da leccarsi i baffi. Gorgonzola offre il meglio di sé per due giorni

Scorci spettacolari e tanta gente per le strade, giovani e anziani.

■ Tutto si fa con il gorgonzola. Gnocchi, riso, tartine e casoncelli. Persino i dolci: dentro i cannoli insieme a gocce di cioccolato, oppure sopra quadratini di pere sciropate con una decorazione di nocciole.

Tavoli di legno e panche, in tanti hanno pranzato all'aperto in questo fine settimana. E ancora di più sono stati quelli che si sono dati al passeggio, in una cittadina piacevole, bella esteticamente e tutta da scoprire.

“Non me l'aspettavo così bella, pensavo fosse una cittadina anonima e grigia” commenta una forestiera guardando il caratteristico ponte coperto a Cà Busca.

Gli scorci sono tanti: li regala il Martesana su piazza della Repubblica, uno spiazzo aperto sull'acqua che si riempie di avventori in coda per la lasagna al gorgonzola ma anche via Italia, il muni-

cipio, tutto il centro storico della città e il bellissimo parco Sola Cabiati.

La città è viva, diventa territorio da scoprire per i turisti attratti dal nome del formaggio ma anche luogo da riscoprire per chi vi è nato o la frequenta da sempre. La banda che intona Iannacci in dialetto milanese dà colore, atmosfera, fa quasi ballare mentre si è in coda allo stand della Pro Loco, i bambini giocano ai giochi antichi che quasi fa commozione, tentando di infilare anelli di legno lanciati con uno spago ai colli delle bottiglie allineati per terra, è una festa di colori (che belle le magliette dei volontari della ProLoco), di musica e del ritrovarsi insieme.

Riuscita anche quest'anno, grazie alla perfetta organizzazione e grazie ai visitatori.

sc



I volontari della Pro Loco e i giovani dell'Accademia Formativa all'opera durante il weekend. In alto un assaggio del gorgonzola e a destra Donatella Lavelli.



GORGONZOLA IL COMMENTO DEL PRESIDENTE

Lavelli stanca e soddisfatta

◆ “Attendo il fine settimana per riposarmi un po' - commenta Donatella Lavelli, presidente della Pro Loco - ma direi che anche quest'anno ce l'abbiamo fatta e siamo molto soddisfatti”.

Un impegno lungo che porta via molte energie ai volontari della Pro Loco ma alla fine emerge sempre la felicità per una sagra bella, che piace ai gorgonzolesi e ai tanti visitatori che arrivano anche dall'estero.

“Le lamentele sono state veramente minime e comunque bisogna sempre tararle - spiega a Radar - se sono lamentele costruttive ben vengano, se sono lamentele fatte tanto per infastidire sappiamo bene che non dobbiamo preoccuparci”. Come al solito numeri impressionanti, anche se ancora devono essere comunicate le stime ufficiali.

“Dico solo che abbiamo aumentato il numero dei tavoli, quello degli aperitivi e tutte le quantità di cibo. Non è bastato ma va bene così perché valutare certi numeri diventa impossibile”.

Poi altre considerazioni, “l'an-



Donatella Lavelli con il sindaco Angelo Stucchi.

no scorso mi dicevano tutti che era merito di Expo, dato che erano arrivate 100mila persone in città, ma la quantità di persone vista quest'anno dimostra che non era affatto così”.

Tanti i lati positivi “come la collaborazione coi ragazzi dell'Accademia Formativa che ci hanno aiutato un sacco durante tutti i giorni della sagra, molto bello” e anche qualche spunto di riflessione “i commercianti dovrebbero capire che questo è un evento in cui collaborare tutti assieme per

fare del nostro meglio. C'è chi ha recepito il messaggio e si è messo a disposizione e chi invece ancora stenta a capire le potenzialità della sagra”. Un accenno all'atteggiamento di qualche bar che nel pomeriggio di sabato ha chiuso i bagni per evitare di farli usare a chi si fermava durante la sagra. “Una cosa negativa che fa riflettere”. Poi un pensiero al futuro, “forse dovremmo allargarci in più vie, vedremo”. Quindi è il momento dei ringraziamenti a tutti i volontari, alle Forze dell'ordine che hanno collaborato, alla Protezione civile di Gorgonzola e all'amministrazione col sindaco sempre in prima fila. Molto soddisfatto anche il Sindaco Angelo Stucchi: “La 18ª edizione si è conclusa domenica sera alle 20 con il grande spettacolo dei fuochi artificiali. Il successo e i numeri (l'edizione 2015 ha visto la partecipazione di 100mila visitatori) sono realizzati grazie agli sforzi dei volontari della Pro Loco: a fine giornata li vedi stravolti, ma sempre col sorriso”.

df

SLOW FOOD ALLA SAGRA DEL GORGONZOLA

Infiniti Blu: una rassegna di formaggi decisamente elevata

◆ Sabato 17 settembre, nel contesto dell'edizione 2016 di Infiniti Blu, rassegna di eccellenza dedicata al mondo dei formaggi erborinati, ha avuto luogo il 9° Concorso Caseario nazionale. Il concorso è il frutto della pluriennale collaborazione tra la delegazione milanese di Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) e la Condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana. Infiniti Blu è organizzato da anni dalla Condotta Slow Food, nell'ambito della tradizionale Sagra del Gorgonzola promossa dalla Pro Loco.

Infiniti Blu è una rassegna di formaggi erborinati, ovvero tutti quelli nel cui interno è diffusa una muffa variegata che può presentare colorazioni che dal verde salvia possono divenire di un particolare blu oltremare, ma anche grigio, bianco, ecc.

Formaggi caratterizzati da una pasta più o meno molle e fonde, attraversata da venature leggermente o intensamente piccanti; non solo formaggi

con una lunga e gloriosa tradizione come il Gorgonzola DOP, nelle due versioni "dolce" e "piccante", ma anche prodotti di latte caprino, ovino, bufalino o misto, prodotti affinati in ambienti particolari e con l'uso di essenze talvolta inusitate. Sono i "formaggi blu" capaci di suscitare sensazioni intense, tra i più amati e invidiati all'estero.

Dopo 5 ore di impegnativo lavoro, i 20 Maestri Assaggiatori dell'Onaf hanno concluso le valutazioni dei formaggi iscritti al Concorso Caseario, presentati in forma anonima.

70 i campioni iscritti e quest'anno la qualità complessiva certificata dai giudici Onaf è stata decisamente elevata: oltre il 60% dei campioni ha raggiunto la soglia del Riconoscimento di Qualità, Qualità Superiore o l'ambita Targa di Eccellenza.



Varie foto di gruppo alla rassegna di formaggi di Infiniti Blu.



Ben 18 tra produttori e affinatori (ordine alfabetico) Argiolas formaggi Srl, Az. Agr. Colombo di P. Galbiati, Az. Agr. Gritti Bruno & Alfio s.s., Bassi S.p.A., Carozzi Formaggi s.r.l., Caseificio Defendi S.r.l., Caseificio La Via Lattea, CLIN

S.R.L., De' Magi - Alchimia de' formaggi, Eredi A. Baruffaldi S.r.l., Formaggio di Spelonia, Gennaro Auricchio S.p.A., Igor S.r.l., La Casearia Carpenedo s.r.l., Latteria Sociale di Cameri, Luigi Guffanti 1876 srl, P.A.L. S.r.l., Palzola S.r.l. e tra di essi

sei hanno presentato campioni che hanno raggiunto il livello di Qualità, Qualità Superiore o di Eccellenza.

La premiazione avverrà a Torino, nell'ambito della manifestazione Terra Madre Salone del gusto.

GORGONZOLA BLOGTOUR ORGANIZZATO DALL'UNIONE COMMERCANTI

Le blogger per fare marketing territoriale

Nicolas Rigamonti: "Quello della Martesana è un territorio ricco di potenzialità".

■ E' stato realizzato a margine di una delle più spettacolari e riuscite edizioni della Sagra del gorgonzola il Martesana blog tour autunno 2016 organizzato da Confcommercio Associazione Territoriale di Gorgonzola, che si è concluso sabato 17 settembre in un tripudio di colori, emozioni e fantasia. Due le blogger invitate: Valentina Maietta per Guenda's Travels ed Elisa Balconi inviata speciale per Emotion

Recollected in Tranquillity. "Confcommercio è in prima linea a fianco delle imprese anche nelle più moderne azioni di marketing territoriale - ha dichiarato Nicolas Rigamonti, presidente della locale Associazione Commercianti - per favorire la promozione e l'interesse attorno ad un territorio, come quello della Martesana, ricco di potenzialità. Lo storytelling del lavoro e delle attività del piccolo commercio di vi-



Elisa Balconi e Valentina Maietta con Nicolas Rigamonti.

Emilio Sironi di Cassina de' Pecchi, il panificio pasticceria Motta di Simone Motta di Gorgonzola, La Stazionetta di Walter Arienti di Gorgonzola, la Pelletteria Galbiati di Maria Vittoria Galbiati di Gorgonzola, Gorgonziner beer shop di Paolo Mattavelli di Gorgonzola, La Finestra sul mare di Cinzia Mariani e Simona Calvi di Gorgonzola, la Cantinetta di Pippo Ferraro sempre a Gorgonzola.

A metà mattinata il sindaco di Gorgonzola Angelo Stucchi e la presidente della Proloco Donatella Lavelli hanno ricevuto in Comune le blogger Valentina Maietta ed Elisa Balconi e una delegazione di Confcommercio, composta dal presidente Rigamonti e dal segretario Flavio Riboli, esprimendo apprezzamento per l'iniziativa promossa dai commercianti, protagonisti in positivo anche della Sagra del gorgonzola sin dalla sua prima edizione.



Il Vespaio alla sagra

◆ Qualcuno ha detto che a causa delle previsioni del tempo che non erano molto favorevoli la presenza al Vespaio sarebbe stata inferiore al solito ma dando un'occhiata alle immagini non pare proprio: provenienze da tutta Italia e anche da alcuni paesi europei!

cinato contribuisce a rendere i luoghi oltre che attrattivi anche autentici e riconoscibili. Desidero ringraziare le blogger che hanno partecipato al blog tour organizzato dalla nostra Associazione, unitamente ai commercianti che hanno aderito".

Nove gli esercizi commerciali che hanno scelto di rispondere "presente" all'invito dell'Associazione commercianti: Il Fornaio Caffè con annesso panificio dei Fratelli Colombo di Bellinzago/Gesate, Immagine Visione di Gianluca Gervasoni e Paolo