

GORGONZOLA DOPO LA SAGRA/1

Occasione importante per il commercio Ora ci vuole il regolamento.

■ Passato l'entusiasmo per la buona riuscita della Sagra 2016, smaltita la stanchezza per i giorni della preparazione e della festa, è il momento di qualche considerazione. Gli organizzatori hanno voluto nel 2016 riproporre un classico lombardo nella megapentola in piazza: risotto al gorgonzola e noci e le code erano interminabili. Già proprio di code si parla sempre in questa Sagra. A prima vista sembra un ostacolo, poi però vuoi la gentilezza dei volontari, vuoi la voglia di tornare almeno una volta l'anno all'Osteria della Pro Loco, le code diventano un modo di attesa simpatico. Quando dalla cucina dicono che la pasta o il riso hanno una attesa di dieci minuti in più nessuno si muove, magari si mugugna, poi però tutti restano lì. In questi due giorni si crea un turismo in altre occasioni impensabile. Ormai da anni Gorgonzola è inserita in tour proprio per la Sagra ma anche per vedere le bellezze artistiche di Gorgonzola e ammirare lo spettacolo del naviglio con il suo passaggio di legno sospeso. Non si può parlare di questa manifestazione senza toccare il settore dell'economia. Ormai è assodato che si crea in due giorni un movimento commerciale davvero ingente e che l'indotto di questa manifestazione porta guadagni a molti. Forse non tutti gli addetti al

commercio se ne rendono conto, ma i più attenti sanno che con il passaggio di tantissime persone si creano occasioni di vendita molto importanti.

La Pro Loco con le sue attività durante la Sagra introita fondi che sono necessari per condurre le iniziative per la durata di un anno. Conosco a memoria le polemiche sui presunti astronomici guadagni che questa Associazione ottiene con la Sagra, ma da anni ormai la Pro Loco ne destina una parte per progetti umanitari interessanti, aiuta poi le organizzazioni caritative e culturali cittadine perché si è consapevoli che tutto quello che è frutto del lavoro gratuito dei volontari debba poi ritornare nel sociale dove i bisogni sono enormi.

Qualcuno ha definito la Sagra del gorgonzola come un momento super positivo per la economia locale, la Pro Loco ne è consapevole e spera che con un regolamento comunale appropriato voluto dalla nuova legge sul commercio e turismo anche Gorgonzola possa avere un calendario di manifestazioni che attiri sempre più persone in città.

I tempi per il regolamento sono però stretti perché va approvato entro il mese di novembre.

Bruno Giussani

GORGONZOLA DOPO LA SAGRA/2

Dal presidente Donatella Lavelli: un grande grazie a tutti!

◆ È passata una settimana dalla nostra sagra e finalmente trovo il tempo per scrivere i miei personali ringraziamenti. Il bilancio di quest'anno è senz'altro positivo, il tempo ci ha sostenuto e ci ha permesso di attirare numerosissimi visitatori, un numero certamente maggiore di quelli della scorsa edizione. La sagra quindi è riuscita a centrare ancora una volta l'ambizioso obiettivo di attirare turismo a Gorgonzola, anche se solo per due giorni e di mostrare ai visitatori una città operosa, attiva e accogliente. Tanti commenti sui social che ci hanno confermato l'atmosfera di serenità ed allegria che vi si respirava; qualcuno che come al solito si lamentava delle code ma in modo anche civile e corretto. Ora io che devo dire? Solo semplicemente, ancora una volta GRAZIE, in primis al mio Consiglio e ai volontari che ci regalano il loro tempo e la loro fatica: li ho guardati uno ad uno nei due giorni ed ho pensato che non avrei potuto avere di meglio accanto a me. Al sindaco, al comandante della Polizia Locale e all'azienda Borgonovo che mi hanno supportato, soprattutto nella realizzazione dei fuochi d'artificio alla fine della manifestazione: mi scuso con i nostri cittadini, ma non ho resistito all'effetto "sorpresa"! Un grazie anche ai trenta commercianti che hanno creduto nel nostro operato e quest'anno ci hanno sponsorizzato, so-



Donatella Lavelli, presidente della Pro Loco ringrazia tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita della sagra.

no stati preziosi per noi, grazie alla Caritas, alla Parrocchia, all'Oratorio e a Mani Tese, sempre al nostro fianco. Non posso dimenticare le nostre aziende, sponsor consolidati da anni, Delta Engineering, Beretta caldaie, BCC Carugate e Inzago, Cogeser Energia, Tecnoservice, e i nostri fornitori ufficiali, Mosca Formaggi e Conad. Un grazie sentito ai fioristi Merone, Migliorini, Varisco che hanno abbellito le varie mostre con i loro fiori e piante. In ultimo l'Agenzia Formativa di Gorgonzola che ha promosso uno stage di due giorni tra i loro ragazzi del corso Cuoco Bio; finalmente abbiamo lavorato fianco a fianco con dei

giovani con tanta voglia di imparare e darsi da fare: pensate che ognuno di loro non solo ha mantenuto l'orario concordato ma non si è risparmiato e ha continuato ben oltre l'ora stabilita a presenziare ai nostri gazebo coi loro prof! Si conclude così un lavoro durato mesi: abbiamo iniziato a febbraio con la ricerca degli eventi, a maggio con il programma, a luglio con gli espositori, a settembre con tutto il lavoro manuale di trasporto e allestimento. Tanta fatica per la Pro Loco e ora finalmente tanta soddisfazione. Comunque sia andata, io so che ci ho messo il cuore!

*Donatella Lavelli
Presidente Pro Loco*

CENTRO ASSISTENZA CASE

Piazza J. S. Bach 10 • 20064 Gorgonzola (MI)

Per informazioni, Maurizio Velluti: 02.91640699 • 320.8231742

Email: centroassistenzaacase@gmail.com

Orari Negozio: dal lunedì al sabato dalle 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.00

Forniamo Scaldacqua (anche pompa calore), Caldaie e Climatizzatori a Efficienza Energetica!

- Porte blindate, Inferriate
- Tapparelle, Veneziane
- Zanzariere, Tende
- Finestre con Persiane
- Impianti elettrici

SPECIALE 2016 IMBIANCATURE

Appartamenti

4,5 € + Iva/mq Bianco

5,5 € + Iva/mq Colorato

7 € + Iva/mq Trattamento antimuffa + isolante e pittura termica

Rifacimento completo del bagno che include:

5 punti idraulici e 2 punti luce, € 1.250 di materiali tra cui piastrelle e sanitari con rubinetteria; a € 5.500 + IVA (DETRAZIONE FISCALE 50%)

Senza Costo Chiamata! Preventivi gratuiti! Progettazione gratuita!

Certificazioni idoneità! Costo intervento di sistemazione idraulica, elettrica, muraria e di fabbro a € 28+IVA/ora. Due tecnici € 50+IVA/ora.

TORINO 9° CONCORSO CASEARIO

Infiniti blu: premiata con Targa Eccellenza l'azienda di Colombo e Galbiati

■ Domenica 25 settembre a Torino, nell'ambito della manifestazione "Terra Madre Salone del Gusto" presso la postazione Onaf al Parco del Valentino, ha avuto luogo la premiazione del 9° Concorso Caseario nazionale dei formaggi erborinati, frutto della pluriennale collaborazione tra la condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana e la delegazione Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) di Milano. Il Concorso ha avuto luogo a Gorgonzola sabato 17 settembre, nel conte-

sto dell'edizione 2016 di Infiniti Blu, la rassegna dedicata ai formaggi "blu" e organizzata da anni dalla Condotta di Gorgonzola e Martesana, nell'ambito della tradizionale Sagra del Gorgonzola promossa da Pro Loco. Sei le Targhe Eccellenza assegnate e tra queste c'è l'Azienda agricola Colombo di Colombo e Galbiati di Gorgonzola per un ottimo "Erborinato di capra". La degustazione delle eccellenze è stata una festa per tutti i produttori e i fortunati avventori.