

La festa del Gorgonzola dop Conto alla rovescia per la sagra «Attesi almeno 80mila visitatori»

La presidente della Pro Loco: «Evento speciale che tiene insieme enogastronomia e ristorazione»
Previste anche mostre, musica e un angolo dedicato ai bambini. «Questa è la città del formaggio»

di **Monica Autunno**
e **Barbara Calderola**
GORGONZOLA

Edizione numero 25. Primo anno con il marchio di «Sagra di qualità» dell'Unpli nazionale, nonché dell'ottenimento del titolo di «Città del formaggio» a Gorgonzola. Tris di blasoni freschi e importanti per la Sagra Nazionale del "gorgonzola dop", già in calendario per il 20 e 21 settembre nelle vie del centro storico. L'evento è organizzato dalla Pro Loco con patrocinio e supporto comunale e con l'aiuto di numerosi storici sponsor.

Sagra «gemella» della storica fiera di Santa Caterina, ma coronata sin dall'esordio, da un enorme successo di pubblico. L'edizione 2024 ha superato, infatti, gli 80 mila visitatori. Per il 2025 se ne aspettano almeno altrettanti. Intanto, la macchina organizzativa, già da tempo in moto, non va in vacanza. Il calendario arriverà a breve. Si consumano così, fra una telefonata e una mail, i giorni d'agosto di Donatella Lavelli, storica presidente Pro Loco da poco riconfermata, ideatrice e madrina della sagra sin dalla prima edizione.

Le novità in vista? «La formula e gli eventi non cambiano: aspetto enogastronomico e ristorazione in primo piano, e poi appuntamenti musicali, l'angolo dei bambini, alcune

mostre. Le novità sono soprattutto sul fronte logistico e della viabilità. Dato il numero di visitatori previsti, l'aspetto che richiede maggiore impegno e un'organizzazione impeccabile», afferma. Una prima novità riguarderà i parcheggi: nel corso della sagra ne saranno predisposti alcuni provvisori e a pagamento in zone strategiche, «naturalmente con una tariffa agevolata». La navetta «partirà dal parcheggio della stazione di Cascina Antonietta e farà la spola fra la zona est e il centro. Si è scelta la traiettoria meno congestionata», aggiunge Lavelli. Infine, la sagra occuperà, oltre alle vie del centro come da tradizione, l'intera asta di via Kennedy, «per dare maggiore ossigeno». Il "work in progress" è rendicontato passo dopo passo sul sito dell'associazione, «qui non si va in vacanza: e i nostri volontari sono già da ora impegnatissimi».

Il titolo di «Sagra di qualità», attribuito da Unpli (l'Unione Nazionale delle Pro Loco italiane) - guadagnato sul campo lo scorso anno, sulla base di parametri rigorosi e dopo i sopralluoghi fieristici di ispettori in arrivo da varie regioni italiane - è stato consegnato a Roma, al Senato della Repubblica, in marzo, e ritirato da Lavelli e dalla sindaca Ilaria Scaccabarozzi, padrone di casa agli stand e da anni fianco a fianco ai fornelli. «Il supporto del comune è stato, in ogni edizione, fondamentale», conclude.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

