

LA FESTA Buongustai e curiosi sono arrivati da molte province



Uno scorcio delle grandi tavolate della prima "tre giorni" dedicata all'eccellenza casalina del gorgonzola

In 10mila per lo zola Croce, nei piatti mezza tonnellata

di **Andrea Bagatta**

■ Oltre 10mila persone in Casale per il gorgonzola del Caseificio Angelo Croce e per gli altri prodotti tipici, mezza tonnellata di formaggio consumata in tre giorni, qualità e soddisfazione per la prima Festa del Gorgonzola Angelo Croce. «Già pronti a confermarla per l'anno prossimo», dicono gli organizzatori, e il Comune ambisce a renderla un appuntamento tradizionale per l'intero territorio.

Ad assaggiare il gorgonzola Croce in molteplici versioni sono arrivati nel week end da Lodi, Milano, Pavia, Cremona, ma anche da Parma, Mantova, Como, Lecco, Varese, Alessandria. La stima delle presenze è di oltre 10mila persone tra quelle giunte in città e i casalini che non sono voluti mancare. Circa 400 i chilogrammi di gorgonzola Panna Verde utilizzati in cucina, e altri 100 chilogrammi di tipi diversi di for-

maggi sono stati serviti sui tagliermisti. Tra i piatti più richiesti polenta e zola, risotto, crespelle e sformatini, per un menu gourmet che ha accontentato anche i palati più fini, grazie anche ad altri prodotti tipici, la raspadura del caseificio Zucchelli di Orio Litta in testa. E la festa ha funzionato da traino per le vendite dello zola anche nello spaccio aziendale di Croce, dove tra venerdì e sabato ne sono stati venduti altri 200 chili. L'organizzazione è stata a cura di Mrs Penny e Pepper's to go di Casale, con la collaborazione primaria del caseificio Croce, con Comune e Pro Loco, la piacentina Dispensa dei balocchi per il catering, la società N3 - Hack for business per l'immagine e la comunicazione, con circa 400mila contatti social e Internet. Quasi 700 i posti a sedere, con una rotazione abbastanza assidua, soprattutto venerdì e domenica, che ha consentito di accontentare i tantissimi clienti in fila.

«Grande soddisfazione per il risultato, anche perché la festa ha fatto vivere tutto il centro città - il commento del sindaco Elia Delmiglio -. Contiamo di far diventare questo appuntamento una tradizione immancabile per tutto il territorio».

E gli organizzatori sembrano d'accordo: «Siamo già pronti per il prossimo anno, ci aspettavamo un ritorno significativo ma questi numeri ci confermano che l'idea era azzeccata e che l'organizzazione ha funzionato a dovere. C'è sicuramente qualcosa da migliorare, nell'organizzazione e in tavola, ma per la prima edizione possiamo essere più che soddisfatti, ringraziamo i clienti e anche gli sponsor intervenuti». La soddisfazione maggiore è di Antonio Croce, titolare del caseificio: «C'è stato davvero un grande afflusso di gente, e l'unico appunto è che lo zola era poco! Per noi è stata un'occasione di grande soddisfazione e orgoglio». ■