



Pro Loco di Gorgonzola APS

Bruxelles, 28 ottobre 2026

Signore e signori Rappresentanti della Commissione e del Consiglio,
è con grande orgoglio che prendo la parola in quest'aula per illustrare un esempio straordinario di come la valorizzazione del patrimonio gastronomico locale possa trasformarsi in un motore formidabile di coesione sociale, sviluppo economico e proiezione internazionale.

Vi invito a chiudere per un istante gli occhi e a lasciarvi trasportare lontano dai palazzi di vetro di Bruxelles. Immaginate l'autunno inoltrato nella pianura padana, il profumo della terra bagnata dalla nebbia, lo scorrere del Naviglio Martesana e il passo lento, stanco ma fiero, delle mandrie che scendono dalle valli bergamasche. È in questo paesaggio sospeso nel tempo, fatto di fatiche contadine e di genialità spontanea, che affonda le sue radici la storia che ho l'onore di raccontarvi oggi.

Prendo la parola per parlarvi di un miracolo italiano ed europeo: la **Sagra Nazionale del Gorgonzola**, nata nel **1999** e divenuta oggi un modello insostituibile di sviluppo, cultura e identità. Una storia che dimostra come l'Europa più autentica non sia quella fredda dei regolamenti, ma quella che sa proteggere l'anima profonda dei suoi territori.

Il Cammino del Tempo:

dalla Memoria delle Vacche "Stracche" al 1999

Per capire cosa sia successo nel 1999, dobbiamo fare un passo indietro nei secoli, lungo le vie della transumanza. Fin dal Medioevo, i margari scendevano con le vacche dagli alpeggi prima dell'inverno, verso la bassa pianura lombarda. Le bestie arrivavano a Gorgonzola e qui si fermavano con i loro bergamini perché grazie alle acque del Naviglio ed alla presenza di molte marcite c'era a disposizione un'importante quantità di erba fresca. Sfinite dal viaggio, erano vacche "*stracche*", stanche. E da quel latte povero, munto nella fatica del cammino, nacque un formaggio unico, inizialmente chiamato proprio *Stracchino di Gorgonzola*. Era il cibo dei viandanti e dei contadini, un'eccellenza nata dalla necessità, dalla sapienza di saper aspettare che la natura e le muffe nobili facessero il loro corso nelle cantine umide della nostra pianura.

Con l'industrializzazione del Novecento, tuttavia, la produzione su larga scala si è progressivamente spostata in altri distretti lombardi e piemontesi. Gorgonzola rischiava di rimanere una culla privata del suo stesso figlio, un nome impresso sulle tavole di tutto il mondo ma privato della sua centralità fisica.

Fino al **1999**.

In quell'anno, un gruppo di cittadini visionari della Pro Loco, insieme all'Amministrazione Comunale, decise di compiere un atto di ribellione culturale: **restituire la paternità storica**



Pro Loco di Gorgonzola APS

e spirituale del formaggio alla città che gli ha dato il nome. Quella prima edizione del 1999 non fu una semplice fiera commerciale: fu l'abbraccio di una comunità che si riappropriava del proprio passato. Una scommessa romantica in cui pochi, all'inizio, credevano.

L'Evoluzione di un Sogno: Venticinque Anni di Orgoglio

Quella scommessa, anno dopo anno, ha preso il volo. Nei primi anni del Duemila, la festa di paese si è trasformata in un magnete regionale. Abbiamo visto le piazze riempirsi di giovani e famiglie attirati dal "*Gorgo Pass*", un cammino di degustazione dove il cibo univa le persone lungo le sponde del canale.

Nel decennio successivo, la manifestazione ha ottenuto risultati sempre più positivi, grazie ad un'accurata campagna di pubblicizzazione. Chi ha visitato Gorgonzola in quegli anni ha potuto toccare con mano una metamorfosi straordinaria: un intero centro cittadino che si bloccava per trasformarsi in un enorme laboratorio del gusto, capace di accogliere e sfamare con un sorriso oltre centomila persone in appena quarantott'ore. Nemmeno i momenti bui della recente storia globale hanno fermato questo cammino; al contrario, la Sagra è tornata nel 2022 a celebrare la vita e la socialità con una forza e numeri ancora più straordinari, unendo alla tradizione la sfida della sostenibilità totale e delle stoviglie interamente compostabili.

La Valorizzazione del Prodotto: Oltre il Sapore, la Scienza e la Cultura

La Sagra non è mai stata una semplice festa del consumo; è diventata il più grande palcoscenico per la **nobilitazione culturale del formaggio erborinato**. Valorizzare il Gorgonzola DOP oggi significa raccontare la chimica della sua maturazione, la magia delle muffe nobili del genere *Penicillium roqueforti*, e la rigida disciplina tecnologica che garantisce la sicurezza alimentare senza sacrificare la tradizione.

In questi venticinque anni, la città, diventata ufficialmente **Città del Formaggio 2025**, ha saputo trasformare il prodotto da bene alimentare a **bene culturale**:

- **Laboratori di Analisi Sensoriale:** Durante i giorni della manifestazione, le piazze ospitano veri e propri laboratori d'assaggio guidati da maestri assaggiatori dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio), insegnando a migliaia di consumatori europei a distinguere le sfumature tra il tipo "dolce" e quello "piccante", educando il palato alla qualità contro l'omologazione del cibo industriale.
- **Contaminazione Gastronomica e Show-Cooking:** Il prodotto è stato strappato allo stereotipo del consumo domestico per essere affidato anche alle mani di chef di fama nazionale. Attraverso accostamenti audaci — con vini passiti europei, cioccolato, birre, miele di alta montagna o nelle interpretazioni della cucina fusion —



Pro Loco di Gorgonzola APS

la Sagra dimostra la straordinaria versatilità e modernità di questo formaggio millenario.

L'Impatto Socio-Economico: Il Cuore Battente della Comunità

L'impatto di questa avventura va ben oltre i bilanci economici, sebbene i numeri siano impressionanti. La Sagra è diventata il volano economico della Martesana, portando un indotto vitale per alberghi, artigiani e commercianti, e offrendo una ribalta internazionale a piccoli caseifici che altrimenti sarebbero schiacciati dalle logiche della grande distribuzione. Se l'economia fornisce i mezzi, sono le persone a fornire l'energia. Il vero segreto della Sagra risiede nel suo **capitale umano**, una risorsa inestimabile che non si può comprare sui mercati:

- **L'Esercito del Volontariato:** Nei giorni dell'evento, la città mobilita una rete di circa **200 volontari attivi**, coordinati dalla Pro Loco. Stiamo parlando di studenti, pensionati, professionisti e operai che scelgono di donare il proprio tempo e le proprie ferie per indossare la divisa della Sagra.
- **Inclusione e Integrazione:** Il volontariato della Sagra è diventato un formidabile fattore di integrazione sociale. Nelle cucine e nei punti informativi lavorano fianco a fianco cittadini storici e nuovi residenti, uniti dall'orgoglio di rappresentare la città. Questo sforzo collettivo cementa la coesione sociale e crea un passaggio generazionale di competenze organizzative che arricchisce la comunità per tutto il resto dell'anno.

La città ha riscoperto il proprio orgoglio, ha riqualificato i suoi spazi storici e ha trasformato il proprio nome in un marchio globale di ospitalità e qualità della vita.

Le Risorse Economiche: Investimento Pubblico-Privato e Circolarità

Dal punto di vista strettamente finanziario, la Sagra rappresenta un modello virtuoso di **partenariato pubblico-privato** in cui ogni risorsa investita genera un ritorno moltiplicato per il territorio:

- **Sinergia con i Consorzi e le Imprese:** L'evento si sostiene grazie alla collaborazione strategica con il *Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola* e con le principali realtà bancarie, industriali e artigianali della regione. Le risorse economiche private non vengono vissute come semplici sponsorizzazioni, ma come investimenti nel marketing territoriale.
- **L'Indotto e il Bilancio Comunale:** I flussi finanziari generati dalla Sagra non evaporano il lunedì mattina. I proventi economici permettono alla Pro Loco e alle associazioni di finanziare attività sociali, culturali e assistenziali durante tutto l'anno. Per il tessuto commerciale locale — bar, ristoranti, piccoli negozi di vicinato — il



Pro Loco di Gorgonzola APS

weekend della sagra rappresenta una boccata d'ossigeno economico che sostiene l'occupazione locale e contrasta la desertificazione commerciale dei centri storici.

Il Modello Gorgonzola e le Sfide dell'Europa Oggi

Questo cammino non sarebbe stato possibile senza l'Europa. Il riconoscimento della **DOP nel 1996** è stato lo scudo giuridico che ha permesso a questa storia di rimanere intatta. E oggi, mentre in quest'aula si discute della revisione delle politiche agricole comuni, della transizione ecologica del *Green Deal* e della revisione del sistema delle Indicazioni Geografiche, il "Modello Gorgonzola" potrebbe indicare la rotta da seguire.

Non possiamo proteggere il nostro ambiente o promuovere la sostenibilità se tagliamo i ponti con le nostre radici rurali. La transizione ecologica europea non deve essere percepita come una minaccia calata dall'alto, ma come l'evoluzione naturale di quella saggezza contadina che da sempre rispetta i cicli della terra. Proteggere i marchi come il Gorgonzola DOP significa difendere la biodiversità, presidiare i territori dall'abbandono e garantire che le future generazioni possano ancora fare impresa nei luoghi in cui sono nate.

L'agricoltura e l'enogastronomia europea non sono merci qualsiasi da scambiare sui tavoli dei trattati globali: sono pezzi della nostra anima. Non solo, investire sul binomio **"prodotto e persone"** è la lezione più grande che la città di Gorgonzola offre all'Europa. Dimostra che quando un'economia si fonda sul rispetto del lavoro umano e sulla valorizzazione della propria terra, lo sviluppo diventa non solo sostenibile, ma irresistibile.

Conclusione: Uniti nella Diversità, Attorno a una Tavola

Gentili onorevoli, la Sagra Nazionale del Gorgonzola ci insegna che la globalizzazione non si governa cancellando le differenze, ma celebrandole. Ci insegna che un piccolo comune europeo può parlare al mondo intero se ha il coraggio di rimanere fedele alla propria identità. Ci dimostra che la globalizzazione dei mercati non si combatte chiudendosi in se stessi, ma elevando la qualità, tutelando le specificità locali e celebrando la propria storia.

Gorgonzola, una città che ha saputo accogliere l'Europa attraverso il suo prodotto simbolo, è l'esempio plastico di come l'Europa dei territori possa prosperare.

Sostenere queste iniziative significa sostenere l'anima stessa della nostra Unione: unita nella diversità, fiera delle proprie radici e aperta al futuro

Da cittadina italiana e da presidente della Pro Loco di Gorgonzola, spero in un'Unione Europea che sappia essere esattamente come le piazze di Gorgonzola durante la sua Sagra: un luogo aperto, accogliente, dove lingue diverse si incrociano, dove l'innovazione sposa la tradizione e dove, attorno al calore di un piatto condiviso, ci si scopre profondamente fratelli. Sostenere la cultura dei nostri territori significa nutrire l'anima stessa della nostra Europa.

Vi ringrazio dell'attenzione.

Donatella Lavelli



Pro Loco di Gorgonzola APS