

Primo piano

TAVOLA ROTONDA DIBATTITO SU IMPRESA E LAVORO

Prosciutto motore della ripresa economica

Il sottosegretario Morando: «Ora occorre uno sforzo ulteriore per gli investimenti»

LANGHIRANO

Beatrice Minozzi

Un paese, l'Italia, che vede sempre più concreti segnali di ripresa. Un comparto produttivo, quello del prosciutto di Parma, che da eccellenza italiana quale si riconferma, ha aiutato il paese a non crollare neppure nei momenti più bui della recessione. Un mondo del lavoro che ha bisogno, in primis, di formazione.

Questi i temi cardine della tavola rotonda che si è tenuta ieri sul tema «C'è la ripresa, impresa e lavoro». Moderati dal giornalista di Tv Parma, Alberto Rugolotto, si sono confrontati il viceministro dell'Economia, Enrico Morando, il direttore dell'Unione parmense degli industriali, Cesare Azzali, e il segretario provinciale della Cisl, Federico Ghillani. «La mia presenza qui, oggi che la ripresa si sta consolidando e l'economia cresce ad un ritmo maggiore di quello che avevamo previsto, è volta a sollecitare le eccellenze italiane a impegnarsi an-

Azzali (Upi):

«Premiare le imprese che scommettono sul futuro del nostro Paese»

cora di più sul versante degli investimenti - ha spiegato il senatore Morando -. Una ripresa stabile si può ottenere soltanto se su questo versante riusciamo ad arrivare ad una fase di shock positivo: i consumi, infatti, si stanno riprendendo, ma per far tornare gli investimenti ai ritmi pre crisi non basta una crescita ordinaria». Dopo aver sottolineato che «questo governo ha creato le condizioni perché questo avvenga» Morando ha ribadito che «saranno la capacità e la creatività degli imprenditori, ora, a fare

la differenza».

Azzali, dopo aver parlato di un territorio vivace e di una ritrovata fiducia delle imprese verso il mercato, ha parlato di pubblica amministrazione e di quanto questa possa fare - anche attraverso la semplificazione dei procedimenti - per affiancare i privati nel processo di rinascita. «Il nostro territorio ha una vocazione agroalimentare - ha poi aggiunto Azzali - non crolliamo nei momenti di crisi, ma neppure cresciamo esponenzialmente nei momenti di crescita. La soluzione potrebbe risiedere nell'aprirsi a nuovi mercati, far conoscere i nostri prodotti a nuovi consumatori, tornando ad essere competitivi anche rispetto ad altre realtà europee». Ghillani ha poi espresso il punto di vista della forza lavoro riguardo alla ripresa. «Il settore del prosciutto manda un messaggio chiaro, ovvero che l'economia che vale è quella reale, non è più la falsa economia fatta di carta che ci ha portato alla crisi» ha detto il segretario provinciale di Cisl, che ha poi sottolineato come in un periodo

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO
VENTESIMA EDIZIONE

Festival del prosciutto Alcuni momenti della giornata inaugurale ieri a Langhirano.



Sedici i produttori presenti nello spazio allestito a Langhirano

Taglio del nastro per la «Cittadella»

LANGHIRANO

Uno spazio dove i produttori possono raccontarsi, far conoscere una lavorazione che può sembrare scontata - ma non lo è - e infine conquistare il consumatore con golose degustazioni: questo è la cittadella del Prosciutto di Parma inaugurata ieri a Langhirano. Protagonisti sono 16 produttori Galloni, Tanara, Conti, Simonini,

Leporati, Ravanetti, Slega, Piazza, Canetti, Bedogni, Monica & Grossi, Fontana & Anghinetti, San Nicola, Ghirardi Onesto, Rulliano, Leporati e Sant'Illario a cui si aggiungono i produttori di altre regioni italiane ma anche di altri paesi europei, come Croazia e Giappone. A tutti loro è andato - dopo il taglio del nastro alla presenza del viceministro dell'Economia Enrico Morando, del prefetto Giuseppe Forlani e di

altri rappresentanti delle autorità civili e militari - il ringraziamento del sindaco Giordano Bricoli, che ha sottolineato come ai produttori vada in gran parte il successo del Festival. Capanna ha invece fatto notare come il Festival faccia parte di un progetto più ampio di comunicazione «per dare la possibilità alle aziende di raccontare una storia, quella che vede protagonista il Prosciutto di Parma». B.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRESENTAZIONE ILLUSTRATO IERI IN MUNICIPIO IL CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI FINO AL 10 SETTEMBRE

Festival, una settimana di eventi in città

Sotto i portici del Grano aperto il Bistrò
E oggi pedalata Fiab fino ai prosciuttifici

Pierluigi Dallapina

Dalla pedalata alla scoperta dei prosciuttifici passando dallo studio del rapporto fra cibo e letteratura, senza dimenticare le ricette che esaltano una prelibatezza conosciuta in tutto il mondo. E' un calendario ricco di eventi quello che si svolgerà in città fino a domenica prossima in occasione della XX edizione del Festival del prosciutto di Parma.

Ieri mattina è stato inaugurato quello che sarà il punto di riferimento delle iniziative cittadine: il Bistrò allestito sotto i Portici del Grano. «Il Festival del prosciutto intende valorizzare il prodotto e incrementarne la conoscenza fra i consumatori», esordisce Vittorio Capanna, presidente del Consorzio del prosciutto, per poi ricor-



Inaugurazione Da sinistra, Casa, Capanna e il sindaco Pizzarotti.

dare una particolarità di questa edizione della kermesse. «Al fine di favorire l'internazionalizzazione - specifica - abbiamo deciso di ospitare i prosciutti provenienti da altre parti del mondo, come quello giapponese e quello croato, oltre al prosciutto San Daniele». Il presidente del Consorzio promuove infine «Finestre Aper-

te», la visita ai prosciuttifici che potrà essere effettuata durante l'intera durata del festival e anche il 16 e 17 settembre. «E' importante promuovere il prodotto facendo conoscere le fasi della sua lavorazione», aggiunge il sindaco Federico Pizzarotti, mentre Cristiano Casa, assessore al Commercio annuncia: «Vogliamo che i

visitatori vengano a Parma, che si fermino sul territorio anche per una settimana al fine di conoscere tutta la nostra provincia». Le numerose iniziative in città prevedono, per questa mattina, la pedalata organizzata da Fiab Biciinsieme con destinazione Langhirano per un tour fra i prosciuttifici, mentre in città lo chef Marcello Zaccaria darà vita ad un aperitivo in musica insieme al dj Andrea Secci di Radio Nostalgia. Domani mattina la studiosa Isa Guastalla terrà una lezione sulla presenza del cibo nella letteratura, mentre martedì spazio alla Festa del Pane, a cura del gruppo panificatori artigiani di Ascom e all'evento denominato «Aperitivo con i Campioni», insieme ad alcuni atleti delle squadre cittadine. Il Consorzio dei vini dei colli di Parma presenterà le bollicine locali. Mercoledì ci sarà l'«Aperitivo Momento» a cura del Gola Gola Food & People Festival con specialità preparate dal gastronomo dell'Azienda agraria sperimentale Stuard, Marco Furmenti, in abbinamento

ai cocktail del barman Mattia Schiavetti. Giovedì sarà la giornata dedicata alle ricette per chi soffre di intolleranze alimentari, con un laboratorio per i bambini e, nel pomeriggio, lo show cooking di Ilaria Bertinelli. Venerdì il Bistrò ospiterà la presentazione del progetto «Il Ritorno della Micca di Parma» a cura dell'Azienda agraria sperimentale Stuard e del Molino Soncini. A seguire ci sarà l'esibizione dei tangeri dell'associazione culturale Mas Que Tango. L'ultimo weekend del festival sarà dedicato all'accoglienza dei ferraristi provenienti da tutto il mondo in occasione del 70esimo Rally Ferrari e degli atleti della Cariparma Running. La chiusura della manifestazione è in programma domenica 10 settembre, alle 19, con «Chef in Piazza», insieme ai ristoranti del «Parma Quality Restaurants» e alle birre artigianali di «A tutta Birra». Il programma completo dell'iniziativa è consultabile sul sito www.festivaldelprosciuttodiparma.com. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NOVITA' RINNOVATA LA STRUTTURA



Museo tecnologico Giancarlo Gonizzi, al centro, espone le novità.

Museo del Prosciutto, touch screen e nuovi schermi

LANGHIRANO

Il museo del Prosciutto a Langhirano si rinnova, attraverso nuovi schermi multimediali. - spiega Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo - Sarà possibile scoprire l'iconografia dedicata al maiale, la sua cultura nella storia, all'interno del cinema, della pubblicità, dei dischi, e scoprire come vengono prodotti i salumi».

In occasione della ventesima edizione del Festival, il museo del prosciutto di Langhirano, con sede in via Bocchialini, ha ora nuovi schermi touch screen, dove scoprire la storia del salume più connotato, ma anche la satira, le caricature di personaggi trasformati in maiale, le copertine dei libri e anche un gioco dell'oca, anzi del maiale. L'intervento è stato possibile con il finanziamento della Regione e del Consorzio del prosciutto. L'inaugurazione è avvenuta ieri, alla presenza di Albino Ivarri di Ganapini, vicepresidente dei musei del cibo, che ha spiegato il percorso, iniziato quando era assessore della Provincia, con pre-

sidente Andrea Borri, per valorizzare i prodotti enogastronomici del territorio e ricordare quello che hanno fatto le generazioni passate, che ha portato alla creazione dei sei Musei del cibo. «Il Comune, con molto piacere ha sostenuto il cambiamento del museo del prosciutto, cercando risposte e fondi - ha detto Federica Di Martino, assessore alla Cultura di Langhirano - La Regione ha investito maggiori risorse nella cultura rispetto agli anni precedenti. Abbiamo aderito a un bando, per il rinnovamento tecnologico del museo, ed è andata bene. In previsione c'è un ulteriore ammodernamento con l'ampliamento del secondo piano. Questo è anche il primo esempio di finanziamento con l'art bonus completato». Dopo la presentazione dei nuovi schermi, c'è stata la donazione di una scultura in pietra di Marcello Rigucci, a forma di prosciutto, e la visita guidata di Alessandra Mordacci, conservatore dei musei del cibo. Il museo di via Bocchialini sarà aperto per tutto il festival, oggi alle 18 sarà organizzato uno speciale laboratorio per i bambini. ♦ e.g.

LANGHIRANO HA PRESENTATO IL SUO ULTIMO RACCONTO ALLA RASSEGNA «I SAPORI DEL GIALLO»

Andreassi, l'ex poliziotto scrittore

LANGHIRANO

Alla rassegna «I sapori del Giallo», a Langhirano, ieri è arrivato Ansoino Andreassi, ex numero due della polizia italiana, che ha combattuto il terrorismo durante gli anni di piombo, e oggi è autore di un romanzo, «Mi chiamo Karim», sul terrorismo ai tempi dell'Isis.

«Andreassi è un grande poliziotto, è stato dirigente della Digos di Roma durante il terrorismo, vice dirigente dei servizi segreti, vice capo della polizia. È un pozzo di



Scrittore Ansoino Andreassi.

storia del nostro paese, è stato per noi una garanzia repubblicana all'interno della polizia» ha detto Luigi Notari, organizzatore della Rassegna «I sapori del giallo», alla tredicesima edizione, all'interno del Festival del prosciutto di Parma. «Nessuno ci ha insegnato a combattere il terrorismo, l'abbiamo imparato sulla carne viva» racconta Andreassi, classe 1940. «L'Isis è tuttora una minaccia incombente, è una minaccia polimorfa, multiforme, atipica, diversa dal terrorismo che abbiamo conosciuto. A volte segue gerarchie, a

volte si affida a singoli fanatici, ha un'arma alla quale non eravamo abituati: l'improvvisazione». Il suo libro parla di un ragazzo, nato in Veneto, da famiglia magrebina, apparentemente integrato, che viene plagiato dal fanatismo. «L'Isis è un buco nero della storia. Tahar Ben Jelloun, scrittore franco marocchino, ha detto che è come se la storia fosse tornata indietro di 15 secoli» rimarca Andreassi, convinto che serva un dialogo con l'Islam moderato, per un ruolo decisivo contro il fondamentalismo. Da una parte c'è chi dice che il ter-

rorismo non si combatte con i fiori e i cortei, dall'altra chi sostiene che non si fermerà militarizzando le nostre vite, qual è la strada da seguire? «Bisogna coordinare gli sforzi, così come è stato fatto per combattere il terrorismo interno», risponde Andreassi - C'è stata un'azione combinata, la polizia ha fatto la sua parte, ma con il supporto dell'intera società italiana e dell'intero mondo politico». La rassegna «I sapori del Giallo» ha inaugurato venerdì sera, con il taglio del nastro del Festival del prosciutto, e ha riempito la giornata di ieri del festival, e continuerà oggi, alle 10, con il premio «Marco Nozza» per il giornalismo d'inchiesta, e con incontri alle 16.30 e 19. ♦ e.g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA