



I SAPORI DEL GIALLO OSPITI DELLA RASSEGNA AGENTI E CARABINIERI NELL'INEDITA VESTE DI SCRITTORI

Quando la realtà supera la fiction a raccontarla sono i veri poliziotti

Romanzi e thriller appassionanti dove il fiuto investigativo è spesso in primo piano

Enrico Gotti

■ Trentaquattro libri, sei temi, tre giorni di incontri con gli autori per parlare di letteratura gialla, durante il Festival del Prosciutto di Parma.

Tutto questo è «I Sapori del Giallo», rassegna longeva di Langhirano, arrivata alla sua tredicesima edizione, frutto della passione di un gruppo di volontari guidati da Luigi Notari, poliziotto per oltre quarant'anni e nella segreteria nazionale del Siulp (Sindacato Italiano Unitario Lavoratori Polizia).

Sabato mattina, in piazzetta Caduti del Galilea a Langhirano, c'è stato l'atteso appuntamento «Dalla realtà all'immaginario - Poliziotti che scrivono», con ospite Ansoino Andreassi, ex numero due della polizia in Italia, autore di «Mi chiamo Karim»: ambientato nella provincia veneta, il racconto si snoda attraverso la storia di un giornalista scomodo e quella di un giovane marocchino di seconda generazione alla ricerca delle proprie radici.

Insieme ad Andreassi, uno dei massimi esperti di terrorismo italiano e internazionale, hanno presentato le loro opere lettera-



Dalla realtà all'immaginario Il gruppo dei poliziotti scrittori.

Concorso letterario

I finalisti in lizza per il miglior inedito

■ La ciliegina sulla torta dell'edizione 2017 dei «Sapori del giallo» è un concorso letterario nazionale, indetto in collaborazione con il Comune di Langhirano e «Il Giallo Mondadori», che premierà il migliore racconto inedito sabato alle 21 nella cornice del Castello di Torrechiara. Questo è l'elenco dei finalisti: Anna Allocca, Maurizio Blini, Armando Caravatta, Roberto Centazzo, Andrea Mori Checcucci, Luca Di Galleonardo, Angelo

Frascella, Riccardo Pedraneschi, Daniele Pisani e Giacomo Casanova, Santo Triolo e Elisa Zimarrì.

Il racconto vincitore sarà scelto dalla giuria finale composta da Franco Forte (direttore editoriale del Giallo Mondadori), Luigi Notari (Curatore della rassegna «I Sapori del Giallo») e verrà pubblicato nel fascicolo di novembre 2017 della collana Il Giallo Mondadori. ♦ E.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

rie colleghi, poliziotti e finanziari, con libri per tutti i gusti, dal romanzo alla poesia. Francesco Altan ha scritto insieme a Gianfranco Battara «Giallo a Parigi», Maurizio Blini ha firmato «Rabbia senza volto». Le loro pagine raccontano il genere poliziesco attraverso gli occhi di veri poliziotti, e confermano quanto sia ancora importante l'intuito, anche nell'epoca della tecnologia, per risolvere i casi.

Raffaele Icaruso, che lavora nella polizia scientifica di Novara, ha letto le sue poesie contenute nel volume «Ciò che rimane». Tommaso Orsimeri ha presentato «L'imbroglio», e Roberto Centazzo ha parlato di «Operazione Portofino».

Mauro Marcialis, finanziere, ha presentato «Spartaco il gladiatore», romanzo edito da Mondadori. A completare il tutto sono stati «Il giallo di Caserme rosse» di Massimo Fagnoni e Luigi Fattorini, che ha portato la storia degli Internati militari italiani di Littoria (Latina).

Anche l'illustrazione della rassegna è di un autore in divisa: a realizzarla è Roberto Merella, comandante della stazione dei carabinieri di Langhirano, marcesciallo, artista e autore di libri. La Libreria «Liberamente» di Langhirano, come ogni anno è sempre in prima fila, portando libri e consigli.

La sessione di lavoro dedicata ai poliziotti scrittori è solo uno dei

sei temi in cui è divisa la rassegna, inscritta all'interno del Festival del Prosciutto. L'inaugurazione c'è stata venerdì sera, in piazzetta Caduti del Galilea, con il tema «Color Giallo Parma», e tante presentazioni: Germano Morini, con «Il vescovo errante», Riccardo Pedraneschi, ingegnere parmigiano inventore del commissario Luigi De Pedris, con «Finimondo», Pietro Furlotti, alla sua prima opera letteraria, con «Il caso di via Petrarca», Guido Fontechiari, con «Il Tesoro del Tarò», Filippo Miraglia & Cinzia Gubbini con «Rifugiati».

La maratona è proseguita sabato con i libri «Le donne che fecero l'impresa», «Se chiedi ti compro» (Paola De Micheli, Stefano Imbruglia e Antonio Misiani), «Bruno Trentin Diari 1988-1994» (Iginio Ariemma), «Quando il Cagliari vinse lo scudetto» (Maurizio Vicoli), «Il primo inganno» (Riccardo Landini), «Il cappotto della macelleria» (Lilia Carlota Lorenzo).

Ieri i sapori del giallo ha portato nella sala del consiglio grandi firme di libri d'inchiesta, con il Premio «Marco Nozza» per il giornalismo d'inchiesta investigativo e informazione critica. Poi c'è stata la presentazione dei libri di Lorenzo Guadagnucci, Katia Sassoni, Fabrizio Rizzi e Ilaria Biondi; e ancora di Giampaolo Simi, Riccardo Landini, Patrizia Debieck e Valerio Varesi. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIORNALISMO D'INCHIESTA PREMIO MARCO NOZZA PER IL SUO ULTIMO LIBRO «IL FILO DEI GIORNI»

Torrealta: «I segreti si scoprono con il silenzio»

■ Un viaggio fra i segreti d'Italia, con autori d'eccezione. È il Premio «Marco Nozza» per il giornalismo d'inchiesta investigativo e informazione critica, che si è svolto ieri, all'interno della rassegna «I Sapori del Giallo», nel Festival del Prosciutto di Parma.

Ad aggiudicarsi il premio è stato Maurizio Torrealta, giornalista con una lunga storia di inchieste, dalle ricerche su Ilaria Alpi, la fotoreporter assassinata a Mogadiscio che fu sua collega al Tg3, alla prima e unica intervista (pubblicata dal giornalista in un libro) fatta al capitano Ultimo, che arrestò il capo dei capi di Cosa Nostra Totò Riina.

Torrealta è stato premiato per il suo ultimo libro, «Il filo dei giorni. 1991-1995: la resa dei conti», edito da Imprimatur: una ricerca sotto forma di romanzo sui fatti che insanguinarono l'Italia in quegli anni, sugli attentati firmati dal gruppo terroristico che si faceva chiamare Falange Armata, ma anche sull'organizzazione clandestina Gladio e sulla tratta-



Premiato Maurizio Torrealta al centro, con Notari e il sindaco Bricoli.

tativa Stato-mafia.

«Un premio al coraggio, alla ricerca della verità» come spiega la motivazione al riconoscimento, consegnato nella sala del consiglio comunale di Langhirano. «I segreti si scoprono con il silenzio, si scoprono quando fai

una domanda e non arriva la risposta. - ha detto Torrealta - Un giornalista non deve mai tenere i segreti, a costo di cambiare i nomi e le date. I segreti sono il nucleo più importante del lavoro di un giornalista, perché sono narrativamente fortissimi».

Si tratta di unire i puntini, spiega Torrealta: «Se segnate nel tempo i fatti che sono successi riuscite a individuare il profilo di una struttura che era parallela ed era più forte dello Stato in cui siamo vissuti. Sono stato l'unico giornalista ad accedere a un'inchiesta archiviata sulla Falange Armata. Mi interessavano le storie dentro questo materiale, ce n'erano molte, ho lavorato scrivendo un romanzo».

Torrealta parla di Gladio, di gruppi segreti e clandestini, della Cia e dei finanziamenti legati al traffico di eroina.

«C'era un esercito parallelo alle nostre istituzioni che ha operato con attentati terroristici in tutti i momenti in cui l'area legata al partito comunista prendesse il sopravvento - dichiara Torrealta - è stata una delle più grandi operazioni per bloccare il funzionamento della Repubblica».

Insieme a Torrealta, sono intervenuti al Premio «Marco Nozza» Gianni Flamini, con «Maschere e tresche» (Castelvecchi Editore),

Pietro Orsatti, con «Il Bandito della guerra Fredda» (Edizioni Imprimatur); Alessandra Sardonì, caporedattrice del Tg La7 era invece assente giustificata: non è potuta essere presente a Langhirano e parlare del suo libro «Irrisponsabili» (Rizzoli Editore).

Inoltre è stato ricordato Ibio Paolucci, che ha scritto «Quando L'Unità era un grande giornale» (Editore Melampo). L'incontro è stato moderato da Primo Sardi e sono intervenuti, oltre agli autori, Franco Morini, Isotta Piazza, Gian Pietro Testa, Elisa Zimarrì e Luigi Notari, ideatore e cuore della rassegna di letteratura gialla e gastronomia.

«Questo evento arricchisce il festival - ha dichiarato il sindaco di Langhirano Giordano Bricoli - e rappresenta un momento culturale estremamente qualificante per il territorio. Gli appuntamenti sono di altissimo livello e sono momenti per prendere consapevolezza del paese in cui viviamo». ♦ e.g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OSPITI DAL MONDO TUTTI IN FILA PER ASSAGGIARE I DUE PROSCIUTTI STRANIERI

Dal Giappone e dall'Istria a tutto sapore

Beatrice Minozzi

■ Uno è tagliato a mano, è magrissimo e molto profumato. L'altro è affettato a macchina, ha un colore inconfondibile ed è stagionato per un massimo di 18 mesi. Entrambi, neanche a dirlo, sono buonissimi. Stiamo parlando dell'Istrarski Prsut e del Prosciutto Giapponese, i due prosciutti stranieri ospiti della Cittadella del Prosciutto e protagonisti sabato sera di Prosciutti dal Mondo, il talk show condotto da Francesca Romana Barberini che ha svelato i segreti delle Dop italiane San

Daniele e Berico Euganeo e dei produttori di Istria e Giappone.

Presentati da Gianni Cassano, dell'Ufficio promozione del territorio e progetto Unesco del Comune di Parma, i due produttori esteri hanno svelato al pubblico i loro saperi, per poi invitare tutti per gustarne anche i sapori.

«La collaborazione col Giappone ha preso il via quest'anno, quando Parma è stata invitata (unica città del network Città Creative per la Gastronomia Unesco) a partecipare al Melon Summit che si è tenuto nel paese del sol levante - ha spiegato Cassano

- e qui hanno preso il via i contatti con l'azienda Tohoku Ham, che produce prosciutto a Tsuruoka, città che fa parte del network delle Città Creative per la Gastronomia».

Il produttore ha da subito mostrato interesse a confrontarsi con il mercato italiano e quindi è stato formalizzato l'invito al Festival del Prosciutto di Parma. Preso d'assalto, neanche a dirlo, lo stand giapponese in Cittadella, dove si può assaporare un prosciutto stagionato 18 mesi - dopo essere stato ricoperto con una miscela di farina, riso e mais che gli conferisce

il tipico colore giallognolo -, prodotto con maiale locale, salato al 6 per cento, come richiede l'autorità sanitaria giapponese e tagliato rigorosamente a macchina. Djimovic è invece il nome del produttore croato che quest'anno rappresenta il prosciutto istriano a Langhirano. «Continua la collaborazione con la Dop croata - ha spiegato Cassano - e quest'anno abbiamo il piacere di ospitare il produttore che proprio in questi giorni ha vinto il titolo di miglior prosciutto croato».

Presente anche una delegazione di autorità croate, che proprio in

occasione del talk show hanno ufficializzato l'invito rivolto per il secondo anno consecutivo al Prosciutto di Parma, che sarà ospite ad ottobre del Festival del Prosciutto Istriano che si svolgerà ad Antignana, città dell'Istria dove nasce l'Istrarski Prsut, un prodotto unico perché prodotto senza cotenna, senza grasso e con l'osso. Le cosce fresche sono salate a secco con sale pepe e rosmarino e vengono stagionate fino ad un massimo di 24 mesi senza l'utilizzo di nitrati e conservanti. «La nostra volontà - ha concluso Cassano - è creare una rete europea dei prosciutti valorizzare le Dop anche al fine di aprire ed esportare la cultura parmigiana nel mondo». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

