

Primo Piano

I SAPORI DEL GIALLO DODICI FINALISTI A TORRECHIARA

«Racconti inediti»: premiata Anna Allocca

L'ingegnere parmigiano Riccardo Pedraneschi ha vinto «Gusti fra le righe» con «Bacio di dama»

LANGHIRANO

Enrico Gotti

Il Giallo per eccellenza ha un sapore nuovo.

Sabato, dentro al castello di Torrechiara, si è svolta la premiazione del primo concorso nazionale «Racconti inediti - I sapori del giallo». Fra dodici finalisti, ha vinto il racconto di Anna Allocca, che sarà pubblicato nella collana «Giallo Mondadori».

Il premio è l'evento speciale e conclusivo della rassegna «I sapori del giallo» di quest'anno, una manifestazione nata 13 anni fa, curata dal poliziotto Luigi Notari, che caratterizza il Festival del Prosciutto di Parma e porta a Langhirano tanti autori, scrittori locali insieme a grandi firme.

Quest'anno, grazie alla collaborazione con il Comune di Langhirano e con Mondadori, c'è stata una conferma in più della

valenza nazionale di questa maratona culturale.

«Il Giallo Mondadori - ha spiegato il direttore Franco Forte - è la collana che ha dato il nome a un genere, il Giallo, fin dal 1929. La tiratura media del libro da libreria è di 1800 copie, il Giallo Mondadori passa le 80mila. A vincere è il racconto non solo migliore, ma quello più adatto a esser letto nella collana di libri più venduta in Italia. Abbiamo scelto un gran bel racconto perfetto a livello stilistico e con tutti i crismi del giallo».

C'era tensione e atmosfera da rullo di tamburi nel castello di Torrechiara, prima dell'annuncio del vincitore. I finalisti erano: Maurizio Blini, Armando Caravetta, Roberto Centazzo, Andrea Mori Checcucci, Luca Di Gialleonardo, Angelo Frascella, Riccardo Pedraneschi, Daniele Pisani e Giacomo Casanova, Santo Triolo e Elisa Zimarrì.

Il racconto migliore è stato scelto dalla giuria finale compo-

sta da Franco Forte e Luigi Notari, e verrà pubblicato nel fascicolo di maggio 2018 della collana Il Giallo Mondadori.

A fare una prima selezione di tutti i racconti inviati è stata una giuria composta da Alessandra Brindani, Mirco Ferrari, Isotta Piazza, Vittorio Ghirardi, Giacomina Schiaretta e Luigi Notari.

Terzo classificato è stato il racconto di Andrea Mori Checcucci, secondo quello di Luca Di Gialleonardo e podio per Anna Allocca, di Busto Arsizio, già autrice del romanzo «Scena con delitto».

Durante la serata sono stati consegnati altri due premi speciali. Maurizio Blini, autore di «Rabbia senza volto» ha vinto il Trofeo «Rinaldo Scheda, spirito della riforma», per la figura di un poliziotto che ha come punto di riferimento la cultura repubblicana e democratica.

Il trofeo è stato consegnato dal questore di Parma, Pier Riccardo Piovesana.

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO 20ª EDIZIONE



Torrechiara In alto, la premiazione di Anna Allocca, al centro; da sinistra, Luigi Notari, Franco Forte, il sindaco Giordano Bricoli e l'assessore Federica Di Martino. Qui sopra, i protagonisti della finale e l'ingegnere parmigiano Riccardo Pedraneschi, vincitore del premio «Gusti fra le righe».

A portare a casa il premio letterario «Gusti fra le righe», dedicato alle opere che uniscono cultura del cibo e letteratura gialla, è stato Riccardo Pedraneschi, ingegnere parmigiano con il pallino della scrittura, autore del racconto «Bacio di dama», premiato dall'assessore alla cultura Federica Di Martino.

«Mi ha fatto molto piacere vincere questo premio - sono le parole di Pedraneschi - va contro il detto "nemo profeta in patria". Sono soddisfatto che il protagonista del racconto, il commissario De Pedris, abbia una sua valenza anche uscendo dal contesto di Siena (che ha caratterizzato i primi due romanzi)».

La storia è infatti ambientata a Langhirano, durante i sapori del giallo e il festival del prosciutto, il commissario De Pedris incontrerà una donna speciale, che assomiglia a una dama di un'altra epoca, misterioso fantasma del castello di Torrechiara.

È stato consegnato anche un riconoscimento al maresciallo Roberto Merella, comandante della stazione dei carabinieri di Langhirano, che da anni è l'autore delle illustrazioni di copertina della rassegna.

«Sono molto contento - commenta l'ideatore della rassegna, Luigi Notari - La manifestazione è andata molto bene. La serata di sabato era una novità, resa possibile da Giallo Mondadori, e dal Comune, che ha dato un grosso contributo».

«Da ringraziare - conclude Notari - c'è la libreria LiberaMente che ci accompagna, i volontari, l'organizzazione della cucina, i lettori, la mia famiglia, e in particolare lo sponsor, Rosa dell'Angelo, che da 13 anni crede in questa rassegna, che allarga l'attenzione su un settore della letteratura che ha numerosi lettori, in queste vallate, in montagna e anche in città».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIAZZA GARIBALDI UNA CENA DA LECCARSI I BAFFI CON GLI CHEF DEL «PARMA QUALITY RESTAURANT»

Il Prosciutto cucinato alla giapponese

PARMA

Al bistrò sono stati proposti abbinamenti originali con pesce, paste dolci e frutta

Rispettare la tradizione, al momento di preparare e servire un prodotto come il Prosciutto di Parma, è d'obbligo. E questo i ristoratori del nostro territorio lo sanno molto bene. Poi è anche normale che entri in gioco l'abilità dello chef che, con il prosciutto, può sperimentare ricette sorprendenti: un antipasto sfizioso, un primo da leccarsi i baffi, un secondo che entusiasma il palato, persino un dolce cui non si può davvero resistere. La serata conclusiva del Festival del Prosciutto, in piazza Garibaldi, è stata affidata alla fantasia dei ristoratori del «Parma Quality Restaurant». Il consorzio, sostenuto tra gli altri anche da Ascom, raggruppa una



Piazza Garibaldi I cuochi che hanno preparato la deliziosa cena per il Festival del Prosciutto.

ventina di ristoratori di Parma e provincia, ambasciatori della nostra cucina nel mondo.

«Noi siamo abituati a mangiarlo affettato, il prosciutto. Che è perfetto così. Però, talvolta, possiamo anche uscire dai soliti schemi e proporre nelle sue infinite varianti» osserva Enrico Bergonzi, presidente del «Parma Quality Restaurant». E lo si è visto subito. Gli chef dei dieci ristoranti del nostro comprensorio, che si sono alternati al Bistrò del Prosciutto di Parma, hanno proposto una serie di originali abbinamenti. Qualche esempio? Una sfoglia all'aglio fermentato, con Prosciutto crudo di Parma e branzino; un babà salato con melone, parmigiano e prosciutto; mousse di fichi e prosciutto; medaglioni di maiale in crosta di prosciutto. Ed infine un richiamo alla cultura giapponese, con lo Yasai: un plumcake fatto con l'olio extravergine, farcito di prosciutto e sormontato da un invitante gelato al pomodoro. ♦ V.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIA MAZZINI LA VISITA ALLO STAND

L'europarlamentare Comi: «Bravi gli organizzatori»

LANGHIRANO

E' tornato lo stand della «Strada del Prosciutto e del Vino dei Colli di Parma». In via Mazzini a Langhirano ha fatto capolino un bersaglio ricoperto di tralci di vite e grappoli di uva che riparava i salumi, i formaggi, i vini ed altri prodotti dei soci, per degustazioni.

L'originalità dello stand è stata apprezzata anche dalla visita di Vittorio Sgarbi che si è fermato a dissertare con il presidente del percorso enogastronomico, Mario Schianchi, sulle differenze dei vari prosciutti. I produttori soci hanno presentato le loro eccellenze: il Prosciutto, i vini dei colli, il Parmigiano, la culaccia e speciali passate di pomodoro. Il «salotto sulla strada» ha ospitato la salumeria Ugolotti di Langhirano, l'agriturismo Ciato, la Società Agricola Saliceto, le aziende Pelacci Callisto, Simonini Vittorio, La Bandina di Casatico. Il «clou» della tre giorni dello stand è



Langhirano Comi e Bricoli.

stato l'incontro con Lara Comi, vicepresidente del gruppo del Partito Popolare Europeo (Ppe), componente della commissione per il mercato interno e protezione dei consumatori del Parlamento Europeo, ospite per l'occasione dell'agriturismo Ciato, il cui titolare ha auspicato più gioco di squadra sul fronte eno-gastronomico. L'europarlamentare ha parlato del tema «Quali prospettive per il turismo enogastronomico, in Europa» e ha elogiato tutta l'organizzazione. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CAMPIONE IN PIAZZA FERRARI

Il benvenuto a Moser

Ha fatto tappa al Festival del Prosciutto di Parma il campione di ciclismo Francesco Moser. Lo «sceriffo», il ciclista con più successi d'Italia è salito sul palco di piazza Ferrari, davanti al municipio, a 40 anni dalla sua vittoria mondiale su strada. «All'estero, con la nazionale, per le gare, portavamo sempre con noi prosciutto di Parma e Parmigiano-Reggiano. Avevamo il cuoco e il prosciutto non mancava mai», e.g.



estate con Noi

LE CARNI

...di Langhirano

APERTO LA DOMENICA MATTINA

Via Cascinapiano, 11/2 - Tel. 0521 351508

Arrostato magro di Vitello

€ 10,40 al Kg.

Braciocole di Suino

€ 3,90 al Kg.

Spiedini misti Pollo - Suino

€ 5,40 al Kg.

Offerta valida fino al 16 settembre