



## Oldani «Il prosciutto? È rispetto sostenibile»

**Il cuoco stellato alla kermesse langhiranese Azzali: «La sfida è conservare le innovazioni del passato aggiungendo idee vincenti»**

**ENRICO GOTTI**

■ **LANGHIRANO** Davide Oldani, cuoco stellato, ha animato il secondo giorno del Festival del prosciutto di Parma, tagliando il nastro della «Cittadella del prosciutto» a Langhirano, insieme al sindaco Giordano Bricoli.

«Credo che il prosciutto voglia dire rispetto sostenibile per quello che riguarda il cibo - ha affermato Oldani -. Credo che il prosciutto non sia arrivato per caso sulla tavola, perfetto, preciso, dolce, buono com'è, ma l'astuzia, la bontà e l'intelligenza dell'uomo ha portato a sfruttare il metodo di conservazione sotto sale per arrivare oggi a un prodotto che dà dolcezza, sapidità, freschezza, leggerezza». L'inventore della cucina pop, che nel recente spot Barilla insegna a Federer a preparare gli spaghetti, ha partecipato alla tavola rotonda su cosa mangia e mangerà la generazione del futuro. L'incontro è stato organizzato da Arepo (l'Associazione delle regioni europee per i prodotti di origine) e aveva come titolo «Le I.G. and the Millennials - Come le tradizioni intercettano i consumatori del domani», cioè chi è nato a cavallo del 2000. «Millennials è un'etichetta che si poteva evitare di dare a questi ragazzi, perché l'unico modo per dare loro un'opportunità è quello di essere buoni insegnanti. Se non vogliamo perdere le tracce di quello che siamo, serve l'esempio di quello che abbiamo fatto».

Il prosciutto di Parma è un

prodotto unico al mondo, sottolinea Oldani, e anche il nome deve essere uno solo: «Il Pata negra ha usato molto meglio la comunicazione, ma non è prosciutto, è un buon prodotto, ma la traduzione non è corretta. Il prosciutto è italiano. E il prosciutto di Parma non si può chiamare Parma ham, è prosciutto».

Al convegno, moderato da Andrea Summer, dell'Università di Parma, hanno partecipato il professore Giorgio Triani, sociologo, Giulio del Balzo di Airbnb, e Francois Casabianca, dell'Istituto nazionale ricerche agronomiche francese (Inra). «Il prosciutto crudo è

un'occasione di piacere, emozione, qualcosa da condividere con la gente, - ha rimarcato Casabianca -. I giovani non consumano più come noi o come i nostri anziani, bisogna considerare il benessere animale e anche la questione ambientale dell'inquinamento: sono temi importanti da affrontare, le indicazioni geografiche tipiche devono prendere in considerazione questo aspetto». Fra i relatori, Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali: «La società sta cambiando - ha detto -, un tempo le persone vivevano di momenti comunitari, oggi il problema delle aziende è trovare offerte che si rivolgano a stili di vita individuali. Oggi la sfida delle aziende è conservare le innovazioni del passato aggiun-

gendo altre idee vincenti». «I millennials sono più attenti al "back to basics", al ritorno alla semplicità: no ogm, no sapori artificiali, conservanti. In questo il prosciutto di Parma è perfettamente abbinabile, perché l'unico conservante è il sale, gli unici ingredienti sono carne di suino, sale, oltre a tanto tempo e passione - ha dichiarato Federico Galloni, vice presidente del Consorzio del prosciutto di Parma -. Sono attenti al "less is more" (meno è meglio), il prosciutto è un prodotto con meno colesteroli, grassi, zuccheri; e al "more is more" (di più e di più), nel prosciutto abbiamo tante proteine. Noi dobbiamo essere più bravi a far fare esperienza ai nostri consumatori e il Festival è il modo migliore per farlo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## «Sapori del Giallo» Debutto con i fiocchi e oggi la consegna del premio «Marco Nozza»

■ I «Sapori del Giallo», la rassegna di letteratura poliziesca e gastronomica curata da Luigi Notari, è tornata a proporre investigazioni condite da sapori culinari alla scoperta di un genere, il «giallo mediterraneo». La rassegna ha preso il via venerdì con un appuntamento dedicato al «Giallo classico» per poi proseguire ieri con un viaggio «Dalla realtà all'immaginario, poliziotti che scrivono», che ha indagato il fascino letterario che ha il poliziesco scritto da chi fa o ha fatto parte delle forze di polizia. Due i riconoscimenti assegnati ieri, uno a Roberto Centavo, ispettore della Polizia di Savona autore di «Operazione sale e pepe» e l'altro, il trofeo «Rinaldo Scheda», assegnato a Maurizio Lorenzi, ispettore della Questura di Bergamo, autore de «Il comunicatore». Il circolo Arci ha ospitato la sessione dedicata al tema «Letteratura gialla e società», mentre in serata il giallo si è tinto di rosa con la novità di quest'anno, la sessione «Donne in giallo».



«SAPORI DEL GIALLO» I primi protagonisti.

Oggi alle 10 la rassegna si trasferisce nella sala del consiglio del Comune, con l'assegnazione del premio «Marco Nozza» per il giornalismo d'inchiesta, investigativo e informazione critica, nel quarantennale del caso Moro, mentre alle 17 la sessione «Giallo e storia» celebrerà il cinquantenario del '68.

Il primo weekend dei «Sapori del Giallo» si chiude alle 19, con una retrospettiva dedicata a Michele Prisco e Francisco Gonzales Ledesma. B.M.



**Mirò A Parma con il Parma.**

**Sconto abbonati al Parma Calcio! -10%**

Autorizzazione sanitaria 233681 del 07/11/2013



SPONSOR ISTITUZIONALE



Mirò Parma  
Strada Abbeveratoia 67/C

Chiama subito ☎ 0521 183 5600

Direttore sanitario: Dott. Odoardo Baldacci

www.miro.bz Mirò