

# I SAPORI DEL GIALLO

## I detective? A tavola investigano meglio

Torna la rassegna «gustosa» che indaga tra cibo e romanzi polizieschi

ENRICO GOTTI

**D**a Pepe Carvalho, detective appassionato di cibo, alle ricette dell'ispettore Maigret, dagli arancini e dalla pasta 'ncasciata nei libri del commissario Montalbano ai vini liguri nei gialli di Bruno Morchio. Da una parte gli indizi per risolvere un mistero, dall'altra gli ingredienti per un risultato mai scontato.

Letteratura poliziesca e passione per la cucina si intrecciano, durante il Festival del Prosciutto di Parma, grazie alla rassegna «I Sapori del Giallo», arrivata alla quattordicesima edizione, organizzata da Luigi Notari, in collaborazione con il Comune di Langhirano. Tre giorni di incontri con gli autori, oltre venti presentazioni

di libri, premi speciali, come quello per il miglior racconto inedito, nel concorso I sapori del Giallo, in collaborazione con Giallo Mondadori. Il sipario si è alzato ieri alle 20 nella piazzetta Caduti del Galilea, di fianco al municipio del paese, con la presentazione di tre libri: Daniele Biacchessi (Una genera-



**LUCA ZINGARETTI**  
nei panni di Salvo Montalbano.

zione «dalla realtà all'immaginario, poliziotti che scrivono». Saranno presenti autori di gialli che conoscono il mondo poliziesco da vicino, perché ci lavorano: Maurizio Blini, Roberto Centazzo, Roberto De Luca, Giuseppe Di Pace, Massimo Fagno-

ni, Maurizio Lorenzi e Alessandro Maurizi. Sempre oggi alle 17, nella piazzetta del circolo Arci di Langhirano, verranno presentate le opere di Fabrizio Rizzi, Riccardo Zinelli, Giuliano Seriola, poi, alle 19, nella piazzetta Caduti del Galilea ci sarà la sessione «Donne in Giallo», con Anna Allocca, Gabriella Genisi, Daniela Grandi, Rosa Teruzi. Domani, alle 10, nella sala del consiglio di piazza Ferrari, si svolgerà il premio Marco Nozza di giornalismo d'inchiesta, e ci sarà un momento per ricordare i 40 anni dalla morte di Aldo Moro, con Antonio Ferrari e Maurizio Dianese. Sempre domani alle 17, nella piazzetta Caduti del Galilea, si svolgerà lo speciale per il cinquantenario del '68 e alle 19, invece, ci sarà un omaggio a Michele Prisco e a Francisco Gonzales Ledesma, scrittori di gialli.

I Sapori del Giallo riprenderà sabato 8 settembre, alle 19, con la premiazione del concorso dei racconti inediti, e poi venerdì 28 settembre, nell'istituto scolastico Gadda di Langhirano, per la nuova rivisitazione della biblioteca Pellegrino Riccardi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### NOTIZIE



#### DOMANI Raduno di Mini a Langhirano

Domani pomeriggio raduno di Mini Cooper a Langhirano. Gli automobilisti del club Mini Fanatics Parma partono alle 8.30 dalla concessionaria Autotorino Mini Parma in direzione dell'Appennino. Alle 12.30 pranzo in un agriturismo di Tizzano e alle 15.30 saranno a Langhirano per esporre le Mini nel centro del Paese. Alle 17.00 la lotteria che chiuderà la giornata dei patiti delle Mini.

#### IN BICI

#### Domani la pedalata Parma-Langhirano

Da Parma a Langhirano in bicicletta: è la proposta di Fiab (Federazione italiana amici della bicicletta) in occasione del Festival del prosciutto. La partenza per i ciclisti sarà domani alle 9, prenotazioni a partire dalle 8 nella sede Fiab, in via Bizzozero 19. Il gruppo di partecipanti più numeroso sarà premiato sul palco, alle 17 circa. Info: 339-8123784.



#### TEATRO IN PIAZZA Una storia vera Le sorelle prosciutti

Questa sera alle 21 in piazza Ferrari «Le sorelle prosciutti, una storia vera» di Teatri Reagenti con Francesca Grisenti ed Eva Martucci, regia di Massimo Donati e musiche originali di Davide Zilli. Lo spettacolo mette in scena la vicenda di un paese e di una vallata del parmense, quella di Langhirano, dove una piccola azienda di produzione di prosciutti diventa nel dopoguerra il rinomato prosciuttificio Fassoni.

#### ESCURSIONE

#### Felino-Torrechiara A piedi fra i castelli

Domani, dalle 9 alle 15, escursione guidata a piedi dal castello di Felino al castello di Torrechiara con degustazioni di prodotti tipici a Barbiano e Casatico. Una passeggiata gradevole di meno di dieci chilometri. Ritrovo davanti alla chiesa di Felino alle 9. Per informazioni ed iscrizioni 339-6820796, paolacasal@libero.it.

## Berkel Le «Ferrari dei salumieri» festeggiano i 120 anni con una mostra

**D**urante il Festival del Prosciutto di Parma tornano le «Ferrari dei salumieri», le macchine affettatrici Berkel, con una mostra in piazza Garibaldi. Quest'anno la nota casa produttrice compie 120 anni, per l'occasione saranno esposte macchine storiche e nuovissimi modelli. La mostra è organizzata dalla casa madre, insieme alla bottega del restauro di Erik Luca,



che ha sede a Viazziano, Varesano Melegari, e lavora come restauratore ufficiali del marchio, riportando a nuova vita macchine d'epoca.

«Nel 1998 abbiamo festeggiato a Langhirano i 100 anni della Berkel, quest'anno torniamo. L'azienda ha deciso di portare in mostra tutte le macchine nuove - spiega Erik Luca - Il fiore all'occhiello sarà la nuova L16, riproduzione dello storico

modello L, prodotto dal 1907 al 1916. Berkel è stato l'inventore dell'affettatrice, le macchine d'epoca sono chiamate le «Ferrari dei salumieri», perché sono macchine con una tecnologia incredibile, in grado di tagliare fette finissime. A Langhirano tutti potranno ammirare la nuova linea e ci saranno anche esemplari storici».

E.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**PATENTI DI TUTTE LE CATEGORIE**  
A B C D E C.A.P.

**RINNOVO PATENTI** medico in sede

**RECUPERO PUNTI**

teoria mattina pomeriggio sera

**CORSO**  
**CQC**

Carta Qualificazione  
Conducente



Carra Marco

Via Roma 1, 43013 Langhirano - PR  
+39 331 1880309  
+39 0521 858558  
marco@autoscuolacarra.it



**Il nostro prodotto è unico**  
dal 1950 produciamo solo prosciutto, perchè vogliamo farlo veramente bene: dolce, profumato, fragrante. La nostra lavorazione tradizionale, la nostra cura e la nostra cantina sono gli elementi che fanno la differenza per poter gustare il sapore e il profumo del prosciutto di una volta.

Via Roma, 28/30 Langhirano PR • Tel. 0521/861099 Fax 0521/356245  
info@corradiquerrino.it • www.corradiquerrino.it