

PRIMO PIANO / FESTIVAL DEL PROSCIUTTO

Langhirano Giro del mondo a suon di fette da degustare

Confronto tra la specialità di «casa nostra» e quelle di Croazia, Istria, Portogallo e Giappone. Bricoli: «Un modo per capire gli altri»

BEATRICE MINOZZI

■ **LANGHIRANO** Comprendere meglio le tradizioni di ogni paese e lavorare insieme per migliorare la tutela dei prodotti di eccellenza, in primis il prosciutto. Questo - come ha spiegato il sindaco di Langhirano, Giordano Bricoli - il fine ultimo dell'appuntamento in cui Onas e il Prosciutto di Parma hanno incontrato i prosciutti stranieri ospiti del Festival.

Ad ospitare l'incontro, presentato da Alberto Spisni, dell'Università di Parma, l'Agorà della Cittadella del prosciutto, dove il Prosciutto di Parma e gli assaggiatori di Onas si sono confrontati con i prosciutti croato, dalmata, portoghese e giapponese.

Dopo l'introduzione di Spisni e di Claudio Loporati, direttore marketing del Consorzio del Prosciutto di Parma, la parola è passata ai delegati stranieri, che hanno presentato i loro prodotti prima di farli gustare e degustare agli assaggiatori di Onas.

Pedro Do Carmo, parlamentare portoghese, ha parlato del prosciutto «De Alentejo», un prosciutto iberico stagionato 36 mesi e ricavato dalla



PROSCIUTTO SUPER STAR Uno degli assaggiatori al lavoro.

coscia di suino nero allevato allo stato brado e alimentato con le «bellota», ovvero le ghiande, mentre la delegazione dalmata, guidata da Zeljka Opacak, direttrice dell'ufficio turistico di Vrgorac (città

croata) ha presentato un prosciutto affumicato dal tipico profumo molto intenso. Intenso anche il sapore, che il prosciutto croato Igp di Vrgorac ottiene grazie ad un'affumicatura a fumo freddo (con

legno secco e duro di faggio) ad una stagionatura di circa 12-15 mesi.

Blanka Sincic Pulic, delegata dell'assessorato all'agricoltura della Regione istriana, ha invece presentato l'Istarski Prsut, prodotto nella regione dove ogni anno si organizza un Festival simile a quello di Langhirano. È unico perché prodotto senza cotenna, senza grasso e con l'osso. Due produttori giapponesi presenti all'incontro: Masatov Tada produce circa 600 «pesut» all'anno, ottenuti dalla coscia (di massimo 12 chili) di maiali giapponesi di 6 mesi di età. Si tratta di un prosciutto dolce, dalla stagionatura che va dai 17 ai 30 mesi, dal sapore estremamente delicato. Shunichi Obiwa, di Tsuruoka, produce prosciutto crudo (ma anche affumicato e cotto) stagionato 18 mesi i cui ingredienti sono coscia di maiale giapponese, sale e farina di riso.

Una mattinata di incontro tra i sapori e saperi, quindi, che ha permesso agli assaggiatori di fare un giro attorno al mondo alla scoperta delle peculiarità di ogni singolo prosciutto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sapori del giallo Premiato il libro di Benedetta Tobagi

■ **LANGHIRANO** Ha parlato di terrorismo, lei che lo ha conosciuto in prima persona, lei che avrà per sempre indelebile nel cuore il dolore che sa provocare. Si è anche schierata contro a quelle che chiama «storie di palazzo» nel presentare, nell'ambito della rassegna «Sapori del giallo», il suo ultimo libro - «di ricerca storica», come lei stessa ha precisato - dal titolo «Piazza Fontana. Il processo impossibile». Benedetta Tobagi, che aveva solo 3 anni (era il 28 maggio del 1980) quando il padre, il famoso giornalista Walter Tobagi, fu assassinato dalle Brigate XXVIII marzo per le sue coraggiose inchieste, parla di una strage avvenuta quando non era ancora nata, la strage di Piazza Fontana, a Milano, il 12 dicembre del 1969. La sua «ricerca storica», come lei stessa ha definito il lavoro, le è valsa il XIII premio «Marco Nozza» per il giornalismo d'inchiesta, investigativo e di informazione critica, consegnato nell'ambito della rassegna.

La seduta di ieri mattina, dedicata al giornalismo d'inchiesta, è stata presieduta dal giornalista Maurizio Torrealta che, insieme a Elisa Zimbarri, Andrea Filippini e Luigi Notari, curatore e anima della rassegna di letteratura poliziesca, del brivido e delle storie intessute di misteri, ha presentato al folto pubblico riunito nella sala consiliare del Comune, altre quattro opere: «Il ponte di Sarajevo» di Giancarlo Bocchi, «Il buco grigio» di Enrico Corti, «L'ultima guerra di Trump» di Gianni Flamini e «Plutonio» di Monica Mistretta e Carlo Sarzana di Sant'Ippolito. «Non è stato facile scegliere il vincitore del premio - hanno confidato Torrealta e Notari - ma abbiamo scelto di conferirlo a Benedetta Tobagi perché la sua ricerca è frutto di un lavoro enorme, basato su una mole di documenti incredibile, e perché è importante che quella strage fosse spiegata in questo modo».

B.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Noi, Soci

Scopri i vantaggi
di essere Socio

FILIALI A PARMA

Parma Via Emilia Ovest

Via Emilia Ovest 61 - Tel. 0521.292864

Parma Via Tanara

Via Tanara 45/1a - Tel. 0521.1807310

Parma Via Emilia Est

Via Emilia Est 115/A - Tel. 0521.463185

Noceto

Via Mazzini 7 - Tel. 0521.620152

Medesano

Via Verdi 4 - Tel. 0525.422011

Collecchio

Viale Saragat 1 - Tel. 0521.800347

www.emilbanca.it/soci



EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

Gruppo Bancario Cooperativo Icrea

