

Primo piano

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO
VENTESIMA EDIZIONE

Vittorio Rotolo

La fragranza di una buona micca appena sfornata, accompagnata da una invitante fetta di Prosciutto di Parma: non è solo una delizia per il palato o una visione da far strabuzzare gli occhi, bensì una poesia capace di celebrare un vero e proprio «piatto da re». Il matrimonio perfetto, quello fra pane e prosciutto, che ci rimanda alle merende di una volta, quelle preparate con cura e tanto amore dalle mamme o dalle nonne, che intere generazioni di bimbi e ragazzi erano soliti portare a scuola. Un connubio che strizza l'occhio alla genuinità di ingredienti semplici, ad una preparazione delle materie prime sapiente e meticolosa, ad una tradizione che del nostro territorio è vanto ed orgoglio. In piazza Garibaldi, la ventesima edizione del Festival del Prosciutto di Parma ha così accolto ieri pomeriggio la degustazione proposta dal Gruppo Provinciale Panificatori Artigiani aderenti ad Ascom, che ha entusiasmato i visitatori con «Pan e Prosciutto»: una serie di sfiziose bontà, tutte da assaporare. Chi lo ha detto che il Prosciutto di Parma è buono solo con il pane? Anche la focaccia e la pizza, infatti, riescono ad esaltare le caratteristiche di uno dei prodotti tipici della nostra terra universalmente più riconosciuti ed apprezzati. «La crosta croccante del pane si sposa perfettamente con la morbidezza del prosciutto, ma l'abbinamento che riesce a garantire il raggiungimento di un eccellente punto di equilibrio è



proprio quello con la focaccia: l'olio collocato sulla sua superficie e la giusta quantità di sale in essa contenuta, esaltano infatti la dolcezza del prosciutto» spiega Filippo Tedoldi del Gruppo Panificatori Artigiani di Ascom Parma, accanto al collega Massimo Fornasari ed al presidente Mauro Alinovi. «Il nostro Prosciutto di Parma si rivela però un valore aggiunto anche per la pizza alta - aggiunge - in questo caso, la fetta va tuttavia posizionata qualche minuto dopo la fine della cottura, ma-

gari sopra uno strato formato da foglie di rucola, in modo da non assorbire troppo il calore». Pane e prosciutto buoni pure da servire sotto forma di stuzzicanti aperitivi. Affidandosi magari alla prelibatezza di un pane nero, con base di farina integrale ed al proprio interno qualche noce oppure dei fichi. E per finire? Un buon bicchiere di Malvasia, dei nostri colli naturalmente. «Perché, come si dice: moglie e buoi dei paesi tuoi» sorride Tedoldi. E giù applausi. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pane e prosciutto, piatto da re

In piazza la degustazione proposta dal Gruppo Provinciale Panificatori Artigiani di Ascom

Atleti e atlete parmensi insieme al Bistrò: insieme le eccellenze sportive ed enogastronomiche del nostro territorio

«C'è un preciso marchio di fabbrica che caratterizza, da sempre, Parma: è la sua capacità di esprimere eccellenze. Tanto in campo alimentare - ed il Prosciutto è appunto una di queste - quanto nelle diverse discipline sportive. Al Bistrò del Prosciutto di Parma, in piazza Garibaldi, ha così riscosso una miriade di consensi «Aperitivo con i campioni», l'appuntamento coordinato da Go Athletic Studio e promosso insieme al Consorzio del Prosciutto di Parma ed al Consorzio dei Vini dei Colli di Parma. Protagonisti assoluti gli atleti e le atlete che, il vessillo del no-

Quando l'aperitivo è in compagnia dei campioni

stro territorio, hanno saputo portarlo ai massimi livelli: da Ayomide Folorunso, campionessa di atletica leggera reduce dal trionfo alle Universiadi disputate a Taipei, al tecnico Maurizio Praticelli; da Manuel Nocciolini, attaccante protagonista della promozione in serie B del Parma Calcio 1913, a Gilberto Gerall, manager della Nazionale Italiana di baseball e del Parma Baseball, società resa grande anche da due fra i suoi migliori interpreti,



ovvero i nazionali Leonardo Zileri e Stefano Desimoni. Ed ancora i preparatori atletici Paolo Giordani e Maeva Gotti, insieme a Davide Rossi e Francesco Diarferia giocatori dei Panthers Parma di football americano. Tutti presentati da Francesca Mercadanti, volto femminile di Bar Sport, la fortunata trasmissione in onda su Tv Parma. «Vincere a Taipei credo sia stata la ciliegina sulla torta di una stagione da incorniciare» ha detto la

Folorunso, salutata dagli applausi della platea. «Il mio futuro? Oltre allo sport, voglio proseguire gli studi in Medicina». Per Manuel Nocciolini «è sicuramente più bello fare gol, ma festeggiare poi con una buona fetta di Prosciutto di Parma è l'ideale». «Siamo molto felici di essere qui - ha detto Gerall - perché è un importante momento di incontro con la città e perché questo Festival esprime l'essenza di un prodotto che tutto il mondo ci invidia. La Nazionale? C'è tanto da lavorare, ma cercheremo di diventare sempre più competitivi». ♦ V.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La MAGIA del RIFUGIO

La Rivista del Cai di Parma L'ORSARO
in edicola a 5 € più il prezzo del quotidiano con
GAZZETTA DI PARMA



in questo numero

Dolomiti e Valle d'Aosta, storie di uomini e pietre
Io e l'arrampicata, intervista a Federica Mingolla
Monviso per tutti, dal trekking all'alpinismo