

30-11-2009

**UMBRIA/PRODOTTI TIPICI: PROSCIUTTO DI NORCIA ASSOLTO DA REATO  
SUPERBIA**

(ASCA) - Norcia (Pg), 30 nov - Assoluzione per il prosciutto di Norcia, accusato di superbia (ed anche degli altri vizi capitali). Lo spiega in una nota il Comune umbro evidenziando che il processo d'appello al salume Igp ha coronato la manifestazione l'Autunno del Gusto. Avanti alla Corte, presieduta da Anna Moroni, giunta da La Prova del Cuoco di Raiuno, il consulente tecnico d'ufficio Luca Piretta (medico-chirurgo, specialista in gastroenterologia, endoscopia digestiva e scienza della nutrizione al dipartimento di Scienze Cliniche dell'Universita' "La Sapienza" di Roma) ha cercato di sostenere il castello accusatorio, contrastato dall'avvocato difensore Corrado Zaganelli. A pesare sull'assoluzione, la stessa accusa, Andy Luotto. "Sono per il prosciutto e difendo il prosciutto" ha detto prima di vestire i panni del Pm. Testi a favore dell'imputato, il presidente e il vicepresidente del Consorzio del Prosciutto Igp Francesco Fabbi e Dante Ronzini, chiamati ad illustrare il disciplinare di produzione. "Le caratteristiche nutrizionali del prosciutto - hanno detto - derivano dalle modalita' di preparazione, lavorazione e conservazione della carne, e soprattutto dalla selezione dei capi, dalla qualita' della loro alimentazione e dalle tecniche di allevamento; la sapienza artigianale e i fattori climatici attribuiscono al prosciutto di Norcia i suoi caratteri distintivi". Al processo e' intervenuto anche il ricercatore Gianvincenzo Barba in qualita' di giudice a latere. Tra i testi della difesa Ennio Picchio, primario del servizio dietetico e centro antidiabetico di Perugia, mentre per l'accusa il salumiere gastronomo di Perugia Mario Clelio Corradi, e il vice presidente del sindacato provinciale Federazione italiana dettaglianti alimentari di Rimini Luca Bonizzi.

pg/rg/alf

(Asca)