

**Norcia** Il processo d'appello al re della norcineria ha chiuso la rassegna "Autunno del gusto"

# Assolto il prosciutto di Norcia

*Accusa e difesa concordi sul verdetto per l'eccellente "imputato"*

**NORCIA** - Il processo di appello al prosciutto di Norcia. Igp, che domenica pomeriggio si è tenuto presso la Sala del consiglio maggiore del palazzo comunale, ha confermato l'innocenza del re della norcineria. L'evento ha concluso la rassegna "Autunno del gusto" che ha animato, nello scorso weekend, il paese. Dopo un dibattito processuale ironico e divertente, durante il quale i "capi di imputazione" contestati al prosciutto (superbia, accidia, gola, invidia, lussuria, ira e avarizia) sono stati smontati uno a uno, la sentenza è stata quella dell'assoluzione piena. Subito dopo l'insediamento della Corte presieduta da Anna Moroni, per abilità e competenza, per la chiarezza e la credibilità delle considerazioni avanzate ai vari capi d'accusa, si è distinto il consulente tecnico d'ufficio Luca Pirella (medico-chirurgo presso lo studio Migliaccio di Roma, specialista in gastroenterologia, endoscopia digestiva e scienza della nutrizione umana presso il dipartimento di Scienze cliniche dell'università "La Sapienza" di Roma). Ugualmenteabile e professionale l'avvocato difensore Corrado Zaganeli che, con grande arte oratoria, ha cercato di smontare tutto il castello accusatorio. Un peso non indifferen-



**Processo di appello al prosciutto di Norcia** Si è chiuso con la piena assoluzione

te per l'assoluzione è stato dato dal pm Andy Luotto. "Sono per il prosciutto e difendo il prosciutto", ha detto prima di vestire i panni del pm. "Ora come facciammo?". A favore dell'imputato "ec-

cellente" anche il presidente e il vicepresidente del Consorzio del Prosciutto Igp Francesco Fabbri e Dante Ronzini, che sono stati chiamati a illustrare il rigoroso disciplinare di produzione del pro-

sciutto. "Le caratteristiche nutrizionali del prosciutto - hanno detto - derivano non solo dalle modalità di preparazione, lavorazione e conservazione della carne, ma soprattutto dalla selezione dei capi

destinati alla macellazione, dalla qualità della loro alimentazione e dalle tecniche di allevamento. Nella lavorazione del maiale, infatti - hanno aggiunto - la sapienza artigianale e i fattori climatici attribuiscono al prosciutto di Norcia i suoi caratteri distintivi". "Quando da ragazzo vivevo a New York - ha detto Luotto - quando arrivava mio zio con il prosciutto era una festa incredibile. Quindi - ha concluso dopo aver formulato la sentenza e aver imbastito un panegirico a favore del re della tavola - cosa volete che vi dica di più?". E prendendo a pretesto una frase pronunciata da Papa Giovanni XIII, ha esortato: "Stasera andate a casa e date una fetta di prosciutto ai vostri cari".

Al processo è intervenuto anche il ricercatore Gianvincenzo Barba in qualità di giudice a latere. I testi della difesa sono stati Ennio Picchio, primario del servizio dietetico e centro antidiabetico di Perugia, il presidente del Consorzio del prosciutto di Norcia Francesco Fabbri e il cavalier Dante Ronzini. Testi dell'accusa sono stati invece il salumiere gastronomo di Perugia Mario Clelio Corradi e il vice presidente del sindacato provinciale della Federazione italiana dettaglianti alimentari di Rimini Luca Bonizzi.