



Norcia Pienone per la maratona del gusto. Oggi il processo al prosciutto

La qualità che fa crescere

Le produzioni alimentari volano per l'economia del territorio

NORCIA - Inaugurata la prima edizione dell'Autunno del gusto a Norcia. Una manifestazione incentrata sulla qualità delle produzioni alimentari e sulla loro importanza per l'economia del territorio nursino e fortemente voluta dall'amministrazione comunale che è riuscita ad organizzarla in tempi record. Un evento come ha precisato il sindaco Gianpaolo Stefanelli volto a rievocare la riscoperta del gusto e della sicurezza alimentare oltre che il valore ambientale di un territorio "produttore" di qualità. Tale iniziativa si presenta in linea con le politiche dell'amministrazione in cui emerge la volontà di diffondere una sana cultura dell'alimentazione attraverso l'esaltazione della genuinità e naturalità con azioni tese ad aumentare il valore del mercato dei prodotti locali ottenendo vantaggi sia per i produttori che per i consumatori. Nel discorso inaugurale il sindaco Stefanelli ha ringraziato i ristoratori locali, le aziende agricole e gli altri imprenditori del posto che hanno creduto in questo nuovo progetto destinato a diventare uno degli appuntamenti annuali più importanti del calendario nursino. In tema di ringraziamenti Gianpaolo Stefanelli ha rivolto un grazie particolare alla Regione, rappresentata per l'occasione da



Chef emergenti Il primo premio è andato a Fabrizio Spera

Giampiero Angelini, che ha finanziato l'iniziativa attraverso i fondi comunitari del piano di sviluppo rurale, ma anche alla locale ConfCommercio e ad Epta per aver collaborato attivamente e fattiva-

mente con il Comune. "Abbiamo un grande tesoro nella nostra Umbria che riesce a coniugare cultura, ambiente, gastronomia e prodotti tipici, un tesoro dal quale è necessario partire per costruire

iniziative di qualità e per farsi conoscere non solo a livello regionale ma nazionale e internazionale" queste le parole dell'assessore provinciale Piero Mignini che ha presieduto la cerimonia inaugurale attraverso il taglio del nastro. E se è vero che l'unione fa la forza è anche vero che l'occhio ed in questo caso il palato vuole la sua parte, così il centro di commercializzazione nursino ha ospitato un concorso di cucina per chef emergenti. A colpi di fornello si sono sfidati sei giovani cuochi: il vincitore Fabrizio Spera del palazzo Bontadosi di Montefalco, premiato dalla giuria per la realizzazione dei "Cappellacci allo zafferano con ripieno di gamberi di fiume su una vellutata di lentichie e pancetta croccante". Secondo posto per Matteo Bini, del ristorante Piazzetta dell'erba di Assisi e terzo per Ez Zahar Cherkau del ristorante Granaro del Monte di Norcia. Una delle iniziative più attese per oggi (ore 15.30, sala del consiglio maggiore del palazzo comunale) è senz'altro quella del "Processo di appello al prosciutto di Norcia IGP", un vero e proprio procedimento giudiziario che, dopo il primo processo tenuto nel marzo del 2006, richiamerà in causa il re della norcineria.

Rita Procaccioli