

Norcia Degustazioni e lezioni grazie ai quattro chef stellati Anna Moroni, Andy Luotto, Marco Gubbiotti e Igles Corelli

Un processo d'appello per il prosciutto

La particolare iniziativa chiuderà la prima edizione di "Autunno del gusto"

NORCIA - Sarà il processo al prosciutto a concludere la prima edizione di "Autunno del gusto", la manifestazione che si avvia alla conclusione forte dell'alta affluenza di pubblico.

Giornata intensa, quella di oggi, che vede la manifestazione concludersi in grande stile, coniugando insieme la possibilità di degustare primizie culinarie originali e discutere del prodotto per eccellenza di Norcia, il prosciutto. Nella mattinata, nelle cucine allestite presso il centro di commercializzazione dei prodotti tipici, saranno impegnati i quattro chef stellati Anna Moroni (ore 11), Andy Luotto (ore 13), Marco Gubbiotti (dalle 15), e Igles Corelli (alle ore 17). Tutti gli interessati potranno partecipare alle loro dimostrazioni di cucina e gustare piatti esclusivi, realizzati con prodotti tipici nurcini appositamente per l'evento.

"Nel periodo dell'appiattimento dei sapori e delle competizioni economiche - ha spiegato il sindaco Stefanelli, commentando l'impatto sul territorio locale di "Autunno del Gusto" - questo è un evento volto a riscoprire il gusto e la sicurezza alimentare, oltre che lo straordinario valore ambientale di una zona "produttrice" di qualità come il nostro, non può che giovare al suo sviluppo e alla sua affermazione".

Nel pomeriggio, alle ore 15.30, presso il palazzo comunale, sarà, invece, la volta del "Processo di appello al prosciutto di Norcia Igp", un vero e proprio procedimento giudiziario che, dopo il primo processo tenuto nel marzo 2006, richiamerà in causa il re della norcineria. Accusato dei setti vizi capitali e giudicato da esperti di gastronomia e nutrizione, ma anche da giornalisti e volti noti dello spettacolo, dopo un animato e divertente dibattito processuale, il prosciutto venne assolto per insufficienza di prove e scagionato in base al "Codice dei Goduriosi".

Presente un collegio giudicante composto da esperti, giornalisti, gastronomi, nutrizionisti e produttori, che per un pomeriggio vestiranno i panni di giudici popolari, pubblici ministri, avvocati difensori e di parte civile, dando vita a un dibattito sulle virtù organolettiche e nutrizionali di uno dei grandi protagonisti della tavola italiana.

Non mancheranno all'evento Anna Moroni, dalla trasmissione di Rai Uno "La prova del cuoco" per presiedere la Corte d'Assise; il ricercatore Gianvincenzo Barba in qualità di giudice a latere; Luca Piretta, medico-chirurgo presso lo studio Migliaccio di Roma, nei panni di consulente tecnico d'ufficio; l'avvocato



Alcuni degli chef protagonisti dell'"Autunno del gusto" a Norcia. Nel tondo, gli stand dei prodotti tipici in piazza San Benedetto, che rimarranno aperti anche per tutta la giornata di oggi

della difesa Corrado Zaganelli e il Pm, Andy Luotto. A difendere le qualità del prosciutto ci penseranno Emilio Picchio, primario del servizio dietetico di Perugia,

il presidente del consorzio del prosciutto di Norcia Francesco Fabbì e il cavalier Dante Renzini. Teste dell'accusa saranno invece il salumiere gastronomo di Perugia Mario Clelio Corradi, lo chef Marco Gubbiotti e il vice presidente del sindacato provinciale Fida di Rimini Luca Bonizzi. A loro si affiancherà una folla giuria popolare.

FI. PA.

IL PROGRAMMA

Stand in piazza e mostra sui prodotti

SPOLETO - Nella sua giornata conclusiva, "Autunno del Gusto" offre vari appuntamenti ai suoi visitatori, a supporto dell'evento principale, rappresentato dal processo al prosciutto.

Iniziativa con lo scopo di intrattenere senza soluzione di continuità il turista e di deliziare minuto dopo minuto il palato dei buongustai che accorreranno nella città di Norcia. Dalle ore 10 alle 19, presso gli stand in piazza San Benedetto, sarà possibile assaggiare prodotti tipici con possibilità di acquistare tartufi, norcinerie assortite, lenticchie e formaggi.

Nello stesso lasso di tempo ci sarà la possibilità, al centro di commercializzazione dei prodotti tipici, di osservare una mostra documentaria sui beni tipici del territorio.

Presso il museo della Castellina, a partire dalle 17, per due ore sarà possibile partecipare a visite guidate gratuite alle collezioni del museo, con annessa degustazione di prodotti dell'antica cucina locale.

Comune di Norcia (PG) - Ufficio Stampa