

| NORCIA |

## Prosciutto sotto processo assolto all'unanimità

Tenta il palato dei buongustai, ma non per questo può essere considerato la causa dei setti vizi capitali: è stato assolto con formula piena il prosciutto di Norcia Igp, finito alla sbarra durante l'Autunno del Gusto, la kermesse che ha regalato a Norcia tre giorni all'insegna della tradizione e della buona cucina. E se l'imputato, il prosciutto, era decisamente singolare, molto vivace si è rivelato il dibattito, con avvocati, giudici, corte popolare e consulenti tecnici. Anche il pubblico ministero è stato un personaggio d'eccezione: l'attore e showman Andy Luotto, che non ha nascosto la sua difficoltà a rappresentare la pubblica accusa.

L'occasione per illustrare le qualità nutrizionali del prosciutto l'ha data la testimonianza di due consulenti di parte, il presidente e vicepresidente del Consorzio del Prosciutto Igp Francesco Fabbi e Dante Ronzini: "Le caratteristiche 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, la sapienza artigianale e i fattori climatici attribuiscono al prosciutto di Norcia i suoi caratteri distintivi".

01 DIC. 2009