

Nuova assoluzione per il prosciutto IGP di Norcia

Norcia, 30/11/2009

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

Nella foto, Anna Moroni e Andy Luotto



Il processo di appello al prosciutto di Norcia IGP, che ieri pomeriggio si è tenuto presso la Sala del consiglio maggiore del palazzo comunale, ha confermato l'innocenza del re della norcineria. Dopo un dibattito processuale animato e scherzoso, durante il quale i capi di imputazione contestati al prosciutto (superbia, accidia, gola, invidia, lussuria, ira e avarizia) sono stati smontati uno ad 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 Piretta (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). Ugualmente abile e professionale l'avvocato difensore Corrado Zaganelli che, con grande arte oratoria, ha cercato di smontare tutto il castello accusatorio. Un peso non indifferente per l'assoluzione è stato quello del Pm Andy Luotto. "Sono per il prosciutto e difendo il prosciutto", ha detto prima di vestire i panni del pm. "Ora come facciamo?". A favore dell'imputato "eccellente" anche il presidente e il vicepresidente del Consorzio del Prosciutto IGP Francesco Fabbi e Dante Renzini, che sono stati chiamati ad illustrare il rigoroso disciplinare di produzione del prosciutto.

"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, mamma mia!". "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 prestito 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 teste della difesa sono stati Ennio Picchio, primario del servizio dietetico e centro antidiabetico di Perugia, il presidente del Consorzio del prosciutto di Norcia Francesco Fabbi e il Cavalier Dante Renzini. Teste dell'accusa sono stati invece il salumiere gastronomo di Perugia Mario Clelio Corradi, e il vice presidente del sindacato provinciale FIDA (Federazione italiana dettaglianti alimentari) di Rimini Luca Bonizzi.