

30/11/09

Cronaca**Finti Processi Gastronomici – A Norcia l'avv.Zaganelli fa assolvere dai reati di gola e lussuria il prosciutto di casa nostra**

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 dibattimento 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 Ronzini, 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”.

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 alimentaristi) di Rimini Luca Bonizzi.