

Delegazione di cuochi e gourmets della riviera emiliano-romagnola alla scoperta dei salumi Dop piacentini

Erano una cinquantina i cuochi professionisti della riviera emiliano-romagnola che sono stati accolti alla Faggiola dal prof. Roberto Belli per conoscere e degustare i salumi piacentini, una iniziativa che va intesa come anticipazione alla già collaudata manifestazione "Un mare di sapori" che si svolgerà anche quest'anno su iniziativa della Regione Emilia- Romagna, con la giornate conclusive presso la Faggiola, un tempo parte dell'azienda sperimentale Vittorio Tardini ubicata a Gariga a due passi da Grazzano Visconti.



Una delegazione dunque piuttosto numerosa, di cui facevano parte anche cuochi soci della **Confederazione Europea Gourmets**, con il presidente dell'Associazione A.C.I.R.

(Associazione Indipendenti Cuochi di Romagna) **Andrea Biondi**, il suo vice **Guglielmo Giorgi** e la Console del sodalizio **Gourmets** romagnolo **Franca Cantergiani Bettini**; un incontro foriero di grandi prospettive di mercato per i nostri salumi, considerando che, sulla riviera- emiliano romagnola, in pochi mesi, soggiornano ogni anno milioni di turisti.

E che una coppa Dop di Piacenza sia ben diversa da quella Igt di Parma (suino pesante, minimo sei mesi di stagionatura, produzione esclusivamente nel territorio piacentino), ha avuto modo di rimarcarlo **Roberto Belli** di fronte agli ospiti pronti a cogliere tutti i segreti di un confezionamento "in diretta" da parte del norcino **Fabrizio Mazzoni** che quest'arte insegna anche ai giovani, sottolineando con i suoi gesti antichi e sempre uguali, tutta la straordinaria artigianalità dei nostri mastri- salumieri.

"Il nostro è un piccolo Consorzio- ha detto Belli- ma è l'unico in Europa a vantare tre Dop: coppa, pancetta e salame. Dop significa non solo il massimo della salubrità e qualità di prodotti e rigidi Disciplinari di produzione, ma soprattutto territorio, con tutto ciò che questa accezione comprende, ovvero tradizione, cultura, arte, artigianalità, quella stessa che i nostri salumifici hanno mantenuto e perpetuato, pur adeguandosi alle nuove tecnologie".

Così Mazzoni ha prodotto “in diretta” coppa, pancetta e salame, mostrando i diversi tagli utilizzati, l’insaccatura, la legatura rigorosamente a mano per le pancette. Poi la tecnologa alimentare Alessandra Scansani ne ha descritto le peculiarità organolettiche nel corso di una apposita degustazione guidata, seguita da una lezione di un loro illustre collega piacentino, Ettore Ferri, che ha mostrato l’utilizzo dei salumi Dop piacentini in alcune ricette.

Dopo il pranzo presso il ristorante didattico della Faggiola (con la cuoca signora Ornella), con il servizio curato dall’Istituto Alberghiero “G.Marcora”, naturalmente a base di ricette piacentine, è seguito nel pomeriggio la visita al **Salumificio Peveri** di Chiaravalle di Alseno, ricevuti dalle Signore Federica e Rosa gentili consorti dei Patron della rinomata azienda, che hanno fatto gli onori di casa e, dove hanno incontrato il Console nazionale presidente della Confédération Européenne des Gourmets, Romano Lambri giunto dalla vicina città di Salsomaggiore Terme a portare i saluti agli ospiti, con l’augurio alla delegazione di un presto arivederci nel territorio dell’antico Ducato di Parma e Piacenza.

Una giornata dunque intensa, ma nella quale gli chef della Romagna, hanno potuto conoscere a fondo le qualità dei nostri salumi che, ci auguriamo, proporranno poi ai loro clienti nei ristoranti in cui operano. Un bel biglietto da visita per il nostro territorio, anche in vista di Expo 2015.

Giuseppe Romagnoli