



# 4600

**ESPOSITORI**

Sono 4.600 gli espositori presenti a Vinitaly, in rappresentanza di 35 nazioni.

# 18.000

**ETICHETTE**

A catalogo sono 18.000 le etichette in esposizione in questo Vinitaly.



# 100.000

**METRI QUADRATI**

Per la prima volta l'area espositiva di Vinitaly supera i 100.000 metri quadrati.



## Parma in tavola Ivan, salame e coppa: che successo a Verona

**La «salumoterapia» proposta da Albertelli, le degustazioni di coppa e salame di Felino: la rappresentanza di qualità di Parma**

Dal nostro inviato  
**SANDRO PIOVANI**

■ **VERONA** Non c'è solo il vino a parlare parmigiano, a Vinitaly. In molti stand i prodotti di casa nostra sono protagonisti, ambasciatori del gusto: dai salumi al formaggio. A volte spiegati direttamente negli stand da chef e operatori di casa nostra. Di certo vanno citati i consorzi del Prosciutto e del Parmigiano, impegnati su più fronti per far conoscere, se mai ce ne fosse bisogno, prodotti già famosi tra gli appassionati gourmet. E alle fiere di Verona, come ogni anno, ha fatto da matatore Ivan Albertelli (Hostaria da Ivan, Fontanelle) che ha proposto i grandi salumi Bettella all'interno dello stand di Castel Faglia, cantina della Franciacorta che ha festeggiato i 30 anni di attività. Ivan, come sempre, istrione ma anche narratore delle cose parmigiane, con la sua «salumoterapia» ha creato un vero e proprio show cooking affettando a mano una coppa ed una spalla cruda, entrambe di 3 anni. Prodotti della nostra

norcineria forse meno conosciuti fuori da Parma ma di grande qualità, dai profumi e dai sentori unici, grazie anche al taglio a mano praticamente perfetto. Grande assalto anche agli stand dei consorzi della coppa di Parma e del salame di Felino. Veri e propri ingorghi per assaggiare coppa e salame, semplicemente appoggiati sul pane, come deve essere. Per entrambi i consorzi è la seconda presenza a Vinitaly. Evidente la soddisfazione di Fabrizio Aschieri, presidente del Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP: «Torniamo a Vinitaly dopo il successo della missione 2018. Anche quest'anno abbiamo deciso di presentarci a fianco di Slow Food, con cui condividiamo cause come l'attenzione alla qualità delle materie prime, l'importanza del legame prodotto/territorio, la difesa dell'artigianalità dei metodi di produzione. A Verona abbiamo un desk di degustazione: l'idea è quella di fare cultura sulla Coppa di Parma IGP facendola assaggiare ai visita-

tori professionali di Vinitaly. Qui, lo scorso anno sono passati anche 32mila buyer stranieri: è il contesto giusto per provare a stringere nuove alleanze di business, anche in ottica internazionale». E soddisfatto anche Carletto Ferrari, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP: «Per il Consorzio, questa è la seconda partecipazione a Vinitaly. A Verona, puntiamo sulla qualità della IGP Salame Felino - abbiamo un corner di degustazione per stampa e operatori professionali in visita alla fiera - e sulle collaborazioni: da un lato con Slow Food, ambasciatore del motto «Buono, pulito e giusto», dall'altro con il Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini DOC Colli di Parma. In questo caso, l'idea è quella di fare sistema per la promozione di Parma e delle sue eccellenze: ecco spiegati gli abbinamenti tra Salame Felino IGP e un rosso frizzante come il Lambrusco Colli di Parma DOC, con proposte di finger food a cura degli chef di Parma Quality Restaurants». Insomma Parma c'è e con la voglia di fare sistema: una carta che sta diventando vincente e convincente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PARMA C'È** Dall'alto lo chef Ivan Albertelli nello stand Castel Faglia, al centro il consorzio della Coppa di Parma e qui sopra quello del salame di Felino.



## I vini dei Colli di Parma Come fare sistema

**Nello stesso stand oltre al consorzio, anche le aziende Carra, Palazzo e Lamoretti**

Dal nostro inviato

■ **VERONA** Se è vero che far sistema può essere la carta vincente, ecco che il consorzio dei vini dei Colli di Parma prova a mettere in pratica questa regola. Perché, nello stesso stand, oltre al consorzio ci sono le aziende Carra e Lamoretti di Casatico e Palazzo di Sala Baganza. Con la collaborazione dei consorzi del Parmigiano e del Prosciutto di Parma, Parma Alimentare e Parma Quality Restaurants. Un vero e proprio covo parmigiano. «Questa è una presenza doverosa - spiega il presidente del consorzio Maurizio Dodi -, era l'unico consorzio assente sino a due anni qua nel padiglione dell'Emilia Romagna. E l'esperienza è importante perché contatti ce ne sono stati molti, possiamo dimostrare di rappresentare il nostro territorio. In una manifestazione che facciamo in collaborazione con tanti attori importanti, tutti di Parma.

E il progetto del consorzio adesso è quello di tutelare proprio il nostro territorio, il suolo. Lavorandolo in modo responsabile e consapevole: i soci del consorzio, da maggio, utilizzeranno una lavorazione adeguata, per arrivare al bio. Salvaguardiamo la tradizione lavorando consapevolmente». Bonfiglio Carra parla di «una buona squadra, tutti insieme nello stesso stand, con una buona collaborazione tra aziende limitrofe con la finalità di far conoscere il vino di Parma. Il nostro è un consorzio piccolo che però si confronta e cerca di crescere, tutti insieme. Cerchiamo di emergere per far capire la bontà dei nostri prodotti». E Carra presenta a Vinitaly le nuove annate dei prodotti storici dell'azienda. Insomma si va verso una scelta «bio» condivisa, una scelta sposata «volentieri» come spiega Giovanni Lamoretti. «Noi facciamo vini solo con le

nostre uve, nel rispetto dell'ambiente e del consumatore, ma vorremmo che ci fosse un discorso ancora più moderno, green. Di sostenibilità ambientale. Ricerca della qualità e sostenibilità dell'ambiente credo che siano i modi più moderni di fare il vino, anche se per noi sono quelli utilizzati tradizionalmente». Lamoretti presenta a Vinitaly le nuove annate delle sue tredici varietà di vini. Scelta green anche per Palazzo, come spiega Alessandra Dodi. «Una scelta iniziata già due anni fa. Siamo in conversione e dal prossimo anno saremo certificati. Una scelta ponderata per tutelare il nostro territorio. Buon vino e rispetto del territorio». Ma non è tutto. Palazzo ha aumentato la produzione di vini Doc, lambrusco compreso e inoltre «stiamo favorendo la conoscenza del prodotto di tutti i nostri dipendenti, che da gennaio hanno iniziato il corso da sommelier» chiosa Alessandra Dodi. Per un movimento enoico green e di qualità.

**S.P.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**CONSORZIO DEI COLLI E NON SOLO** In alto il presidente del consorzio Maurizio Dodi, gli chef di Parma Quality Restaurants Matteo Dall'Argine e Francesco Dall'Argine e qui sopra Bonfiglio Carra (azienda Carra), Alessandra Dodi (cantina Palazzo), Giovanni Lamoretti (azienda Lamoretti) e la sommelier Annamaria Compiani.