

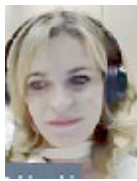
Parma

Museo del prosciutto Oggi il Consorzio raccoglie 140 aziende

Visita virtuale per scoprire le specialità del re dei salumi

» Appuntamento ieri sulla pagina Facebook di Gazzetta di Parma con la visita virtuale al Museo del Prosciutto di Langhirano nell'ambito del ciclo «Alla scoperta della Food Valley: quando le eccellenze gastronomiche raccontano un territorio». 10 appuntamenti che hanno guidato in un viaggio alla scoperta dei segreti e della produzione delle specialità del territorio.

A guidare nel percorso lo storico Giancarlo Gonizzi, con l'introduzione di Claudio Leporati, responsabile marketing del Consorzio del Prosciutto di Parma, coadiuvati da Filippo Fontana, di ArcheoVea Impresa Culturale e Sabrina Schianchi, responsabile marketing di Gazzetta di Parma. Il museo collocato nell'antico Foro Boario, realizzato ai primi del Novecento nella zona annona di Langhirano, raccoglie foto e documenti, attrezzi, macchinari, offrendo una sorta di viaggio ideale che parte dall'allevamento del suino e trova riferimenti e curiosità nella storia. Un mondo contadino che vede nelle guerre sul territorio e nel succedersi di popoli diversi dagli Etruschi ai Galli,



Food Valley

I relatori della visita virtuale alla scoperta del prosciutto: dall'alto, Claudio Leporati, Sabrina Schianchi e Giancarlo Gonizzi.



dai Romani ai Longobardi, il ripetersi e consolidarsi di un'arte antica, legata all'allevamento del maiale ed alla messa a punto e perfezionamento delle tecniche di lavorazione e conservazione sotto sale delle carni suine «perché anche le vicende guerresche a

volte influenzano la gastronomia» ha ricordato Gonizzi. Il maiale, dunque, quello cresciuto in una terra ricca di querce e di ghiande, e poi il sale, presente nell'area di Salsomaggiore, il clima e la mano dell'uomo sono gli elementi necessari ed unici per la produzione del prosciutto, come è stato sottolineato. Una produzione sviluppatasi in modo spontaneo e che prende il sopravvento a Langhirano, negli ultimi anni dell'800, con l'inaugurazione della tramvia che fa da volano all'espansione dell'industria

I prosciutti

La produzione da 500 mila è salita ad 8 milioni e 500 mila «pezzi»

salumiera. Quanto alla denominazione di «Prosciutto di Parma» vanno sottolineate le inimitabili condizioni microclimatiche ed ambientali di quella delimitata area collinare della nostra provincia, dove l'azione dell'aria che giunge dal mare della Versilia arriva a prosciugare il celebre salume e a renderne la dolcezza esclusiva. «A salvaguardia della qualità delle materie prime e dell'osservanza delle scrupolose norme di lavorazione, nel 1963 è sorto il Consorzio del Prosciutto di Parma, incaricato dallo Stato, con provvedimento del 3 luglio 1978, di esercitare il controllo sul prodotto e di garantirne la corrispondenza con gli standard richiesti dal disciplinare, attraverso l'apposizione del noto marchio con la corona sulla cotenna delle cosce - ha spiegato Leporati - . Nasce per la volontà di 23 aziende che sentono la necessità di unirsi per una garanzia di tutela. Allora si producevano sul territorio 500 mila prosciutti. Oggi il Consorzio raccoglie 140 aziende e la produzione è salita ad 8 milioni e 500 mila «pezzi».

Stefania Provinciali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sentenza Il risarcimento riguarda un contenzioso sull'area in cui sorge l'inceneritore «Iren deve dare 281mila euro al Comune» Occhi e Rainieri (Lega): «Accolto ricorso al Tar di Atersir contro la società»

» «Una decisione importante perché evidenzia come il rapporto tra Iren e cittadini di Parma sia squilibrato a favore della multiutility, come la Lega dice praticamente da sempre».

È quanto affermano i due consiglieri regionali della Lega, il vicepresidente del consiglio regionale Fabio Rainieri ed Emiliano Occhi riguardo alla sentenza del Tar che ha dato ragione ad Atersir (organismo di controllo regionale in tema di rifiuti) per una cifra di 281mila euro che Iren ambiente aveva indebitamente con-

Molti rifiuti bruciati

A Ugozzolo si incenerisce il triplo di quelli prodotti nella nostra città.

tegiato a proprio favore come spese per la compensazione ambientale per il termovalorizzatore di Parma.

«Seppure per una cifra che non è destinata a incidere più di tanto su una Tari ingiustamente troppo alta, finalmente viene sancito per via giudiziale che Iren, perlomeno per quanto riguarda Parma, addossa sui cittadini costi troppo elevati, a fronte di un termovalorizzatore che brucia più del triplo dei rifiuti rispetto a quelli prodotti dal territorio e di un servizio di raccolta differenziata sicuramente migliorabile -

hanno proseguito i leghisti - Come Lega siamo pronti a sostenere anche altre iniziative contro lo strapotere di questa multiutility. Esso è infatti cresciuto con il beneplacito di Pizzarotti che da grande nemico, ai tempi in cui è stato eletto sindaco al grido di no inceneritore, è diventa-

Tassa rifiuti

Per gli esponenti leghisti a Parma rimane troppo alta vista la differenziata

to grande amico concedendogli di tutto in cambio della sponsorizzazione di qualche evento, comunque briciole rispetto a quanto guadagna la stessa multiutility con le nostre tariffe. Pizzarotti, per servire meglio Iren, è stato anche capace di far uscire il gruppo Parma dal patto di sindacato, salvo adesso volerli tornare dopo che per anni la nostra realtà non ha contato nulla nelle politiche industriali di quella società con inevitabili conseguenze negative per i parmigiani».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Università Domani il fenomeno «Brics»

» Domani alle 15 su Teams è in programma il primo evento 2021 del Brics Parma Research Group dell'Università di Parma, coordinato da Lucia Scaffardi. Michele Tedeschini, Postdoctoral Fellow al Centre for Global Cooperation Research dell'Università di Duisburg-Essen, presenterà il progetto di ricerca «Il fenomeno Brics attraverso la lente del nuovo ordine economico internazionale, e interverranno in qualità di discutant i docenti Emanuele Castelli (Università di Parma) e Riccardo Puglisi (Università di Parma)».

12 Tv Parma Oggi in onda la catechesi del vescovo



» Oggi alle 18 andrà in onda la catechesi del vescovo Enrico Solmi dal titolo «Frammenti di Vita», trasmessa su 12 Tv Parma tutti i mercoledì alle 18 e in replica il giovedì alle 8,30 e alle 14,45. La rubrica «Il Vangelo della domenica», per riflettere sulla pagina evangelica domenicale, viene invece trasmessa ogni venerdì alle 18 e in replica la domenica alle 8 e alle 14,30. La messa festiva è celebrata dal vescovo Solmi e messa in onda per i fedeli sempre su 12 Tv Parma ogni sabato pomeriggio alle 16,30 e trasmessa in replica la domenica alle 8,30.

CHECK-UP
SALUTE E BENESSERE
CON FRANCESCA STROZZI

QUESTA SERA
ORE 21.00

12 TV PARMA
STREAMING LIVE E ON-DEMAND
WWW.12TVPARMA.IT



Check Up
Salute e Benessere

IN QUESTA PUNTATA:
BELLEZZA E ALIMENTAZIONE.. VERSO L'ESTATE

PER INTERVENIRE IN DIRETTA
0521-464227 - TELEFONO
333-9200170 - SMS/WHATSAPP
checkupsalute@tvparma.it - EMAIL

in collaborazione con:

Casa di Cura Città di Parma
DIR. SANITARIO DR. LUIGI LAGNERINI

audiomedica
CENTRO ACUSTICO