L'Arena

Data 06-02-2018

Pagina 35

Foglio 1

All'«Area Exp» di Cerea

Nasce «Pianura golosa» Tre giorni alla scoperta dei cibi italiani di qualità



La stortina: il tipico salame sarà protagonista nella prima giornata

Nasce a Cerea la manifestazione «Pianura Golosa»: saranno tre giorni dedicati al mangiar sano e di qualità. Promotrice dell'evento. patrocinato dal Comune, che si terrà dal 23 al 25 febbraio nei padiglioni dell'Area Exp, è la Condotta Slow Food delle Valli Grandi Veronesi, un sodalizio che ha sede nella città del mobile ed è guidato dal 2010 dal fiduciario Matteo Merlin. La prima giornata, quella di venerdì 23 febbraio, sarà dedicata alla ventiduesima edizione del «Palio della stortina», il tipico salame del Basso veronese di forma leggermente curva, conservato sotto lardo e caratterizzato da un peso medio di due etti, che dal 2014 è entrato a far parte della grande famiglia dei

«Presidi Slow Food»: progetti che salvaguardano le piccole produzioni di qualità con l'obiettivo di non farle cadere nel dimenticatoio. Il Palio vedrà sfidarsi 15 mastri norcini amatoriali, i cosiddetti «stortinari», che serviranno ai 300 commensali presenti e alla giuria tecnica, le loro stortine con l'obiettivo di aggiudicarsi il primo posto. «Siamo partiti da un evento che nei suoi primi anni di vita si teneva in un'osteria come semplice gara tra amici», ha spiegato Merlin, «ed ora siamo arrivati a mettere a punto una manifestazione molto conosciuta anche al di fuori della nostra provincia. Da tre anni, la cena di gala che precede la gara vera e propria si tiene in Area Exp». Attualmente i produttori di stortina, riconosciuti dal Presidio

Slow Food, sono tre - Poltronieri di Nogara, La Palazzina di Asparetto e Ferron di Isola della Scala-ma a breve se ne aggiungerà un altro: il minerbese Boldrini. Una volta concluso il Palio, sabato 24 febbraio, dalle 10 alle 22, e domenica 25 febbraio, dalle 10 alle 18. «Pianura Golosa» entrerà nel vivo con oltre 70 produttori provenienti da tutta Italia che daranno vita ad una sorta di «Piazza dei sapori» della tavola italiana. Dal broccoletto di Custoza alla mela Decio passando per il prosciutto di Soave e il formaggio Monte Veronese, sarà possibile trovare numerosi prodotti. E non solo provenienti dal nostro territorio: si potranno infatti degustare il fagiolo di Controne, in arrivo dalla Campania, il conciato Romano, formaggio prodotto nel Lazio, e il miele dell'ape nera Sicula. Sabato, alle 10, si terrà anche il convegno «La buona carne comincia dalla buona terra» patrocinato da Sloow Food e da Coldiretti Verona. Sempre sabato, alle 12 e alle 19, e domenica solo a pranzo, sarà attiva l'«Osteria degli antichi sapori» gestita dalla Pro loco dove saranno serviti soprattutto piatti a base di stortina, tra cui taglieri e risotto. Infine, domenica, alle 15, si terrà una nuova sfida con il «Palo della cuccagna», che vedrà la squadra vincitrice aggiudicarsi una forma di parmigiano reggiano, mentre alle 16.30 ci sarà il laboratorio «Pane e salame» dove saranno messi a confronto prodotti industriali e artigianali. «Siamo soddisfatti della collaborazione con Slow Food». hanno concluso il sindaco Marco Franzoni e l'assessore al Commercio Matteo Lanza, «Pianura golosa è un evento che valorizzerà il territorio sotto il profilo enogastronomico in maniera eccellente, contribuendo a sostenere anche l'economia locale». F.S.