L'Arena

Data 23-02-2018
Pagina 35
Foglio 1

CEREA. Evento di pregio per i prodotti di nicchia, da ogni parte d'Italia, messi in mostra

Pianura golosa, la prima fiera Slow Food e Palio della stortina

Quest'anno parteciperanno alla sfida per il miglior salume ben 15 mastri norcini: l'insaccato è stato riscoperto alla grande

Franscesco Scuderi

Prende il via oggi, in Area Exp, con la ventiduesima edizione del «Palio della stortina», la nuova manifestazione «Pianura Golosa», promossa dalla condotta Slow Food delle Valli Grandi Veronesi con il patrocinio del Comune di Cerea. Trecento commensali assaggeranno il tradizionale salame del Basso veronese realizzato per l'occasione da ben 15 mastri norcini iscritti all'evento. La gara è aperta solo agli «stortinari» non professionisti e a decretare il vincitore della competizione ci sarà una giuria tecnica di cui farà parte anche il minerbese Angelo Boldrini, vincitore dell'ultima edizione del palio.

Quest'anno la condotta, diretta dal fiduciario Matteo Merlin, ha voluto fare le cose in grande. Nei due giorni successivi al Palio, infatti, il quartiere fieristico ceretano si trasformerà in una piazza dei sapori italiani d'alta qualità. Domani, dalle 10 alle 22 e domenica 25, dalle 10 alle 18, si terrà, all'interno di un padiglione, quindi al riparo dalla pioggia, un mercato enogastronomico con oltre 100 produttori da tutta Italia. Di questi, ben 26 saranno espositori di prodotti appartenenti ai Presidi Slow Food, un progetto che mira a preservare le piccole produzioni artigianali di prodotti che altrimenti andrebbero dimenticati. Come la «stortina», appunto, ma ci saranno anche la mortadella di Campotosto dall'Abruzzo, la cipolla rossa di Acquaviva e il pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto dalla Puglia, il prosciutto del Casentino dalla Toscana, la provola nera dei Nebrodi e molto altre prelibatezze uniche.

Non mancherà poi uno spazio dedicato per gli incontri e i laboratori. Domani, alle 10, con il patrocinio di Coldiretti e della Fondazione Slow Food per le biodiversità Onlus, si terrà il convegno «La buona carne comincia dalla buona terra», con la partecipazione del responsabile zootecnico di Slow Food Sergio Capaldo, del presidente onorario di Slow Food Emilia Romagna, Alberto Fabbri, e il veterinario dell'Ulss 21 Lorenzo Facchetti. I laboratori del gusto saranno due, «Pane e salame», nel quale si potranno assaggiare pane e salumi prodotti artigianalmente per imparare le differenze con quelli industriali e quindi «Sana alimentazione: il buon cibo previene e cura». Entrambi si terranno sia domani che domenica 25, il primo alle 16, il secondo alle 17.30.

La stortina in mostra al Palio in cui si decreta la miglior produzione

A «Pianura golosa» ci si potrà anche cimentare nei giochi d'altri tempi, come il palo della cuccagna che domenica, alle 15, vedrà sfidarsi più squadre per aggiudicarsi il primo premio: una forma di parmigiano reggiano.

Infine, spazio alla ristorazione che domani, dalle 19, e domenica 25, alle 12, riserverà una inaugurazione: aprirà infatti l'Osteria degli antichi sapori, gestita dalla Pro loco. •

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Veneto