

# Tre giorni fra i «Salumi d'autore»

## Weekend di gusto e genuinità con i piccoli produttori

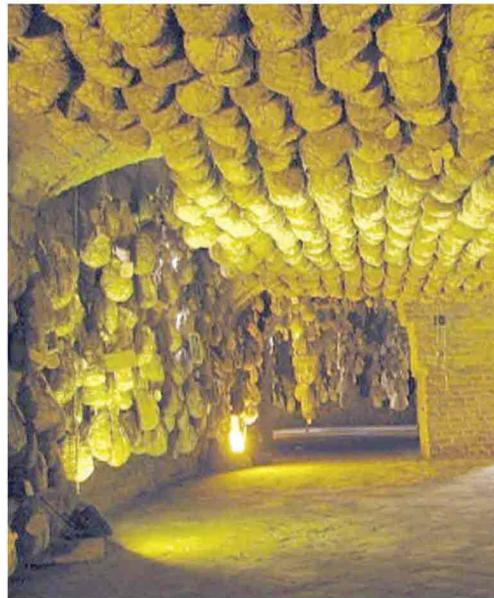
■ Dalla Toscana il prosciutto stagionato sotto la cenere; da Norcia gli insaccati di cinghiale, con le specialità dell'Oltrepò pavese; anche i salami mantovani, la finocchiona e la rarissima mortadella di Prato, una chicca introvabile.

È dedicata ai «Salumi d'autore» la tre giorni organizzata in corso Garibaldi (26, 27 e 28 ottobre, dalle 10 alle 20) dal Comune di Brescia, in collaborazione con la «Compagnia dei sapori», associazione nazionale che dal alcuni anni promuove i piccoli produttori di alimenti di qualità. Un appuntamento imperdibile per informarsi, parlare con i produttori e degustare il meglio della tradizione nazionale di piccole e piccolissime aziende agricole selezionate tra artigiani, consorzi di tutela delle **Dop**, produttori di enogastronomia abbinabile ai salumi, in particolare alla bresaola di Valtellina, alla carne salada, ciccioli, coppa piacentina, culatello di Zibello, lardo di Colonnata. Un piacere per gli occhi, ma soprattutto per il palato.

«Per ospitare queste golose e raffinate proposte - spiegano l'assessore al Commercio Maurizio Margaroli e il presidente della Circonscrizione Centro Flavio Bonardi - è nato il palinsesto di eventi denominato "Brescia in tutti i sensi", che in questi giorni offre il panorama completo della norcineria italiana».

«Ci soffermiamo come sempre sulla qualità delle materie prime - aggiunge Fabio Buongiorno, presidente della Compagnia dei sapori - sull'affidabilità della filiera produttiva e sulla genuinità dei prodotti. Senza trascurare l'educazione alimentare la provenienza territoriale, filone principale della nostra attività associativa».

Due gli eventi collaterali che si svolgeranno sotto forma di laboratorio gratuito e aperto a



La stagionatura del culatello di Zibello

tutti: l'Officina dei sapori, in collaborazione con l'agronomo Lorenzo Maggioni, sabato 27 e domenica 28 alle 11.30 nello store di Buonissimo e alle 16 in corso Garibaldi, nell'area laboratori; gli Show coking, appuntamenti live con la cucina per vivere in diretta la preparazione di piatti tipici, stesse sedi e orari.

L'iniziativa prelude la prossima dedicata al vino e all'olio che si terrà a novembre.

«I piccoli produttori partecipanti - sottolinea infine, Fabio Buongiorno - sono autentici ambasciatori di qualità, territorio e tradizione. I tre pilastri sui quali fondiamo la nostra opera divulgativa».

**Wilda Nervi**

