

**EVENTO** ANCORA UNA VOLTA LA MANIFESTAZIONE SEGNATA DAL MALTEMPO

# Il Ponte dei sapori ha reso omaggio al Parmigiano

## Sfide, degustazioni e dimostrazioni per il re dei formaggi

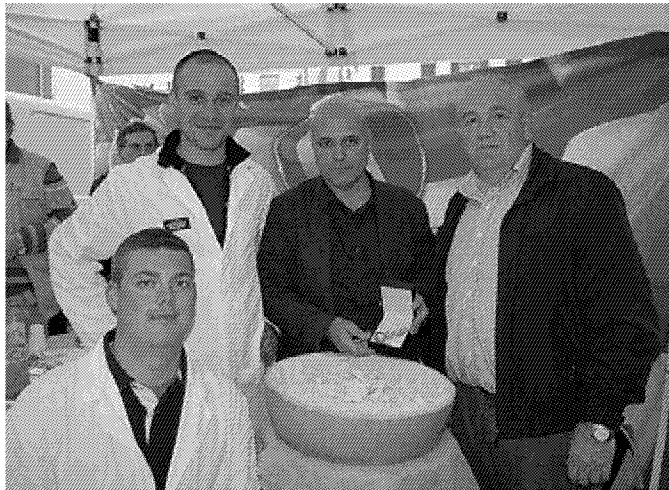
**FONTEVIVO**

**Chiara De Carli**

«Probabilmente era destino che la pioggia bagnasse la tappa fontevivese del Ponte dei sapori. Dopo il rinvio per maltempo delle date previste per il 20 e 21 aprile al 4 e 5 maggio, domenica pomeriggio un'acquazzone è arrivato a disturbare lo shopping nelle bancarelle del centro. Ma niente ha potuto fermare la voglia di fare festa in centro: tutti nel teatro Maria Luigia e il programma è continuato per la gioia dei tanti ospiti, soprattutto bambini, che hanno partecipato alla manifestazione.

Ma il Ponte dei sapori non è stata solo una sagra ricca di eventi per tutte le età ma, piuttosto, un'occasione speciale per apprezzare le peculiarità e le eccellenze del territorio. In questo contesto, un ruolo da protagonista lo ha avuto il parmigiano reggiano.

Con curiosità gli ospiti della kermesse hanno potuto seguire le fasi della preparazione del parmigiano direttamente in piazza dove era stata allestita una speciale postazione per preparare la forma celebrativa del Ponte dei Sapori 2013. Daniele Facchini e Andrea Bocchi hanno infatti realizzato una vera forma di parmigiano: un prodotto che ora seguirà le fasi di stagio-



natura per tornare in via Roma nel 2015 pronta per essere tagliata e fatta degustare a tutti i presenti.

A pochi passi di distanza, sotto il gazebo del concorso «Coltellino d'argento», dieci caseifici locali produttori di Parmigiano Reggiano si sono sfidati in una gara, ideata e coordinata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano sezione di Parma, tutta giocata sulla valutazione «popolare». 18 giurati, scelti tra i visitatori della fiera, hanno degustato le punte di formaggio, tutte con stagionatura 24 mesi, e scelto i loro tre preferiti. Al termine dello spoglio delle schede, il «coltellino d'argento» è stato assegnato al Caseificio Valditaro di Algerico Ziliotti e al casaro Giovanni Berzolla. «Tutti i prodotti in gara evidenziavano una qualità piuttosto elevata, come dimostra anche il distacco minimo, in termini di punteggio, tra i partecipanti» ha commentato Michele Berini, direttore della sezione di Parma del Consorzio del parmigiano, affiancato dai tecnici del Consorzio Federico Rotelli, Michele Catellani e Vittorio Catellani. La grande festa si è poi conclusa con la premiazione da parte del sindaco Grassi dei vincitori del premio fotografico «la passione e la forma». Ad aggiudicarsi il premio è Nicola Vender mentre Marco Lionetto ha conquistato la menzione della giuria popolare. ♦

