

Il Consorzio

Prosciutto di Parma, tradizione e innovazione

È uno fra i primi «ambasciatori» del nome di Parma nel mondo e ieri la città gli ha riconosciuto questo merito. Anche il Consorzio del prosciutto di Parma ha ricevuto il suo attestato di civica benemerenza. «In 50 anni spiega il presidente Paolo Tanara - abbiamo raggiunto risultati economici importanti e il mercato ci ha premiato: adesso anche il nostro territorio ha riconosciuto il valore che abbiamo trasmesso al mondo e questo non può che farci piacere. Esportiamo in 63 Paesi e abbiamo nel nostro piccolo contribuito a far conoscere la nostra città in tutto il mondo». Una storia nata nel 1963 dall'iniziativa di 23 piccole aziende a conduzione familiare, «un'iniziativa che ha saputo acquisire partecipazioni di realtà produttive molto importanti e anche multinazionali, per cui è stato creato un valore che è unico al mondo».

Tradizione e innovazione: due caratteristiche che convivono in un prodotto come il prosciutto di



Parma. «Tradizione perché il prosciutto lo si continua a fare oggi così come lo si faceva cinquant'anni fa; innovazione perché sono state migliorate le tecniche produttive negli stabilimenti, che sono stati attrezzati con tecnologie che cinquant'anni fa non esistevano, ma sempre nel rispetto della qualità del prodotto finale e della sua lavorazione».

Quanto alla dedica, Paolo Tanara non ha dubbi: «Dedico questo premio a tutti i produttori che in tanti anni di lavoro hanno contribuito al successo del nostro prodotto». ♦ r.c.

