

GASTRONOMIA SECONDO LA RICERCA DI KLAUS DAVI

Il prosciutto di Parma: per i media stranieri è la vera superstar

La stampa internazionale definisce il re dei salumi «unico e superlativo»

«Unico, saporito, profumato, gustoso, superlativo, delizioso», sono solo alcuni degli aggettivi che la stampa internazionale dedica a uno dei simboli del Made in Italy nel mondo, il Prosciutto di Parma Dop che si conferma il pupillo dei media stranieri. A rivelarlo una ricerca di Klaus Davi per conto della Regione Emilia-Romagna e dell'assessorato al Turismo guidato da Maurizio Melucci sul percepito delle eccellenze emiliano romagnole sui media internazionali. La ricerca, che ha analizzato migliaia di articoli dedicati all'Emilia Romagna degli ultimi due anni, sottolinea come il settore enogastronomico rappresenti uno dei punti di forza regionali, con il 20% delle citazioni e un indice di positività di oltre il 90%. In questo contesto, il Prosciutto di Parma Dop, e il Consorzio che ne tutela l'originalità da oltre 50 anni, sono delle vere e proprie superstar. Per gli inglesi del The Independent, «i superlativi vengono alle labbra facilmente a Parma. Si può tranquillamente sostenere che questa elegante città nel nord Italia ha il miglior prosciutto del paese. Qualcosa di speciale nel clima della valle del Po - prosegue l'invitata Mary Novakovich - porta alla produzione del prosciutto di Parma,



il delizioso salume derivato dai maiali della zona. Con l'arrivo dell'autunno i produttori locali aprono le loro porte durante il Festival del prosciutto che prevede anche assaggi gratuiti nella centrale piazza Garibaldi. La città fornisce anche una suggestiva colonna sonora per questo banchetto grazie alle celebrazioni del 200esimo anniversario della nascita di Giuseppe Verdi». Ma qual è il segreto del successo di questo prodotto cult? Per il settimanale francese L'Express, è presto detto: «L'Emilia Romagna è una terra generosa, culla di un prosciutto ancestrale. La ricetta? Un maiale, sale, vento e tanto tempo. Quello di una lenta maturazione indispensabile per ottenere questa carne saporita, profumata e unica». Sulla stessa lunghezza d'onda i tedeschi dell'autorevole Süddeutsche Zeitung. Decisamente entusiasti gli spagnoli di El País che nonostante sia un diretto concorrente del Jamon Serrano, non sono avari di complimenti. ♦ r.c.

