

**Un atteso «bis»
E da venerdì
si riparte
con altri eventi**

» La festa per il Prosciutto di Parma continua anche il prossimo fine settimana. Da venerdì ancora un ricco calendario di appuntamenti animerà Langhirano per celebrare la Dop, con Finestre Aperte, mercatini, incontri e degustazioni, momenti musicali e tanto divertimento.

Tra gli eventi sabato in piazza Ferrari «Audaci e giovani imprese», a firma della Cgil di Zona e lo Spi Cgil di Langhirano, con la presenza del segretario generale Maurizio Landini, mentre la sera, alle 21,30 in piazza Ferrari, arriva l'8ª tappa del Campionato italiano Super hot - gara mangiatori di pe-

peroncino e in piazzale Corridoni «Taro Taro Story». Domenica «Mercato delle Boutiques della Versilia - Forte dei Marmi», in sala Riccardi alle 10,30 «I Saperi del Giallo - Dalla realtà all'immaginario: poliziotti che scrivono». E poi 18,30 in piazza Ferrari, la consegna attestati per meriti sportivi.

Langhirano Una «università del saper fare» Nasce l'Accademia del Prosciutto: futuro e tradizione

Galloni: «Formare i giovani per preservare l'eccellenza»

Eccellenza
L'«Accademia del Prosciutto di Parma» è stata presentata nella cornice del «Festival del Prosciutto» di Langhirano. Si tratta di un piccolo prosciuttificio dotato di tutte le attrezzature presenti negli stabilimenti.

» **Langhirano** Un luogo unico, in cui tradizione e innovazione si incontrano per formare i professionisti di domani. Un'iniziativa nata dalla sinergia tra istituzioni, scuola e mondo imprenditoriale per preservare e tramandare il saper fare che ha reso il Prosciutto di Parma un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale: nella cornice del «Festival del Prosciutto» è stata presentata l'«Accademia del Prosciutto di Parma», sorta accanto all'Istituto Gadda di Langhirano, un piccolo prosciuttificio, dotato di tutte le attrezzature presenti negli stabilimenti, per la formazione dei giovani ma anche per l'approfondimento professionale dei lavoratori delle aziende.

Sul palco di piazza Ferrari, sono saliti il presidente del consiglio direttivo dell'Accademia, Carlo Galloni, espressione di «Parma, io ci sto!», l'amministratore dele-

gato, Alberto Sacchini, da Cisita Parma, che ha moderato il talk, e le docenti dell'Istituto Gadda, Daniela Canevari e Adele Giovannetti.

«L'Accademia ha delle caratteristiche distintive, questa collaborazione va oltre, è una sinergia che individualmente non sarebbe stata possibile» ha esordito Sacchini.

«Per l'apertura dell'Accademia per la lavorazione del Prosciutto di Parma, quello che ha reso Langhirano famosa in tutto il mondo, è servito un cambio culturale». Un istituto, il Gadda, che già da tempo «è una scuola di territorio - ha evidenziato Canevari -, in una collaborazione continua con amministrazione e aziende, cosa che le scuole in città non hanno». Tra i tanti progetti, anche di respiro europeo, la sinergia locale è ben evidenziata dai percorsi con le aziende, per dare ai giovani «competenze che sono al

Festival
Da sinistra:
Daniela Canevari,
Alberto Sacchini,
Carlo Galloni
e Adele Giovannetti.



passo con i tempi. Formarli in qualcosa che le aziende cercano da subito» ha aggiunto Giovannetti. E in questo percorso formativo l'Accademia sarà un plus per

i quattro indirizzi della scuola.

«Dentro al prosciuttificio ci sono macchinari veri, come quelli dati da Frigomeccanica che ringrazio e tutta

linea di produzione donata dall'azienda Soncini Alberto - ha proseguito Galloni -. La scuola da sola non poteva fornire tutta la formazione e Cisita darà un contributo di completamento e orientamento. Le aziende che aderiranno potranno usare i formatori per migliorare le conoscenze dei loro dipendenti e lavoratori - ha concluso -. Oggi la produzione ha portato a un frazionamento delle competenze mentre è fondamentale capire un modello di lavorazione, avere la visione di come sarà il prosciutto per renderlo un'eccellenza».

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Langhirano Grande partecipazione alle visite dei prosciuttifici Finestre Aperte, alla scoperta delle «cattedrali del gusto»

» **Langhirano** È l'appuntamento principe del Festival del Prosciutto di Parma, quello che permette di avvicinare le persone alla produzione ed entrare in quelle che sono le vere «cattedrali» del Prosciutto di Parma.

E anche nel primo fine settimana il riscontro è stato molto positivo e tantissimi visitatori hanno partecipato a «Finestre Aperte», l'iniziativa che permette ogni anno a centinaia di persone di vivere un'esperienza unica tra i profumi e le tradizioni delle lavorazioni, guidati dalla voce dei produttori che ogni giorno rendono unica la Dop.

Nella prima due giorni sono stati tantissimi i visitatori che grazie all'evento hanno avuto la straordinaria opportunità, grazie ai produttori che hanno aderito, di entrare nei prosciuttifici, vivendo un tour immersivo che permette di coltivare la consapevolezza di un prodotto che nella naturalezza ha la sua forza, da generazioni viene lavorato nello stesso modo e con unica ricetta: materia prima di qualità, uso sapiente del sale e una lunga attesa. «Finestre Aperte» proseguirà sabato 13 e domenica 14. Per info www.festivaldelprosciuttodiparma.com.

M.C.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Finestre aperte
In alto, da sinistra, Simonini Vittorio e F.lli Galloni. A fianco, da sinistra, S. Ilario e Tanara Giancarlo



Con quattrocento ingressi Ricostruzioni in 3D e fascino del passato: è «assalto» al museo

» **Langhirano** Tanti i visitatori che nel fine settimana sono giunti al Museo del Prosciutto di Parma, approfittando delle visite guidate alla scoperta della storia millenaria del Prosciutto di Parma. Quasi 400 gli ingressi di singoli, famiglie e con gruppi provenienti, anche da fuori provincia, come quello proveniente dalla Bergamasca, che hanno approfittato della kermesse per conoscere il territorio. Giornate che sono state arricchite da appuntamenti straordinari.

Dopo la presentazione del nuovo allestimento, arricchita dalla ricostruzione in 3D della villa romana di Settefinestre, tra le novità del nuovo museo, firmata da Simone Bedodi, Eugenio Assante, Giacomo Carlomagno, Giuseppe Ginnastica e Salvatore Montalbano degli Amici del Presepio di Parma, ieri un'altra importante occasione: la partecipatissima visita guidata a due voci

«Pane, Prosciutto e... territorio» condotta da Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo, e Matteo Cavalli, responsabile delle relazioni esterne del Consorzio del Prosciutto di Parma.

Tra le sezioni del museo, ai tantissimi visitatori presenti hanno raccontato la storia del-



la lavorazione del prosciutto dall'antichità fino ad oggi: un prodotto fatto da due ingredienti, cosce e sale, più un terzo, l'unione imprescindibile con il territorio d'origine, riconosciuto dalla Dop. Un prodotto testimone dei tempi e dei suoi cambiamenti, che ha saputo mantenere la sua identità.

M.C.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA