

AL GOTICO LE GRANDI BONTÀ

PER LA 9ª EDIZIONE DELLA COPPA D'ORO

Sguardo al futuro

Clima di soddisfazione per il ruolo del territorio: «Abbiamo seminato molto»



A sinistra, il tavolo dei relatori. A destra, brindisi fra Patrizio Campana (Gut Fest) e Roberto Miravalle (Consorzio Vini Doc) con i premiati: Silvio Ferrari, Paola De Micheli, Giangiacomo Schiavi, Massimo Spigaroli e il presidente Giuseppe Parenti (foto Del Papa)



Coppa e vini baciati dalla Storia E Piacenza oggi sa "raccontarli"

De Micheli: «Expo è stato un successo, adesso perseveriamo»
Schiavi: «Noi, punta avanzata per recuperare nicchie di prodotto»

La coppa piacentina "vale" né più né meno come i Cavalli del Mochi, come l'abbazia di San Colombano. E' un monumento alla storia materiale e corale di una terra, mette insieme i contadini e le corti farnesiane e poi si perde nei secoli. E al di là del particolare, non trascurabile, che a differenza dei monumenti la si può anche mangiare, l'occasione del premio Coppa d'Oro, giunto alla nona edizione a ridosso dei giorni di Expo, fa capire a tutti che è venuto il momento di raccontarlo questo tesoro, come già sanno fare per i loro tesori quelli delle Langhe, quelli del Montalcino, quelli di Parma e come stiamo imparando a fare pure noi, grazie ad Expo. E chi si distingue in questo compito di testimoniare, merita un premio, quest'anno se lo sono aggiudicato Maurizio Martina, ministro delle politiche agricole, l'onorevole Paola De Micheli, il giornalista Giangiacomo Schiavi, Silvio Ferrari presidente di Ats Piacenza per Expo, Massimo Spigaroli, presidente di Chef to Chef.

FARTESORO Sarà per questo che nel salone, come sempre gremito, di Palazzo Gotico, le narrazioni tengono banco e affascinano il pubblico e faranno scuola nel marketing che verrà. Perché Expo è stato per il sistema Italia e per il sistema Piacenza un successo grande, ufficializza Paola De Micheli, sottosegretario di Stato al ministero dell'Economia, mamma in attesa e piacentina "Doc", Piacenza vada avanti a far esperienza di questo metodo di lavoro e usi «umiltà nella perseveranza». E Giangiacomo Schiavi, scrittore e giornalista de *Il Corriere della Sera*, nell'affermare come ad Expo ci siamo distinti e abbiamo interpretato nel modo migliore il nostro territorio, aggiunge che il lascito di Expo stessa è una cultura contro il degrado del territorio e contro l'«inerzia molto italiana» che si è adagiata sulle ricchezze e risorse del Paese. Piacenza può essere «una punta avanzata» in questo momento nell'andare a riprendersi nicchie di prodotto.

QUANTITÀ GIUSTE Già, ma ci vogliono anche le quantità giuste,

ci pensa Giuseppe Parenti, ideatore e paladino della Coppa d'Oro, a raccomandare ai produttori della coppa stagionata di otto mesi, quella insuperabile, di impegnarsi a produrne di più per il mercato. Un filmato, con le testimonianze degli chef Filippo Chiappini Dattilo e Isa Mazzocchi esalta il rosso affettato, Gualtiero Marchesi lo incorona come il più bel salume «e nessuno lo fa come i piacentini», Roberto Belli (Consorzio Salumi Tipici Piacentini) dal podio ricorda come il cardinale Giulio Alberoni nel Settecento portasse i prodotti della salumeria nelle corti d'Europa. La tecnica ha fatto passi da gigante «ma è ancora la mano dell'uomo che fa la differenza». E Antonio Grossetti (presidente del Consorzio Salumi Dop) annuncia che alla coppa d'oro si aggungerà una pancetta speciale.

Sul versante dei vini che insieme a formaggi e pomodoro completano il paniere delle eccellen-

ze tutte celebrate, parla Roberto Miravalle (presidente del Consorzio Vini Doc). Parte dalla storia della vigna di Leonardo e dalla consapevolezza che ormai tanti Paesi al mondo sanno fare buon vino e magari meno costoso, dal Cile all'Argentina, però noi abbiamo una cultura che nessun altro può vantare.

LAVORARE UNITI Il sindaco Paolo Dosi è convinto che Expo porterà alla nostra provincia, che in quel contesto è riuscita a raccontarsi, benefici anche in futuro e per la vicepresidente della Provincia, Patrizia Calza il sistema Piacenza ha dato buona prova di sé, «punto di partenza di un modo di lavorare» da tener vivo. Il prefetto, Anna Palombi, parla di prodotti «superlativi» e del fatto che da Milano si sono aperte le porte su nuove aree di mercato. Temi che si ritrovano nella lettera inviata dal ministro Martina, impossibilitato a presenziare (viene pubblicata in prima pagina).

C'è spazio per il dibattito *Da Leonardo al Cardinale Alberoni: Piacenza ambasciatrice di sapori*, coordinato da Gaetano Rizzuto, direttore di *Libertà*: «A ventitré giorni dalla chiusura di Expo celebriamo la Coppa d'Oro in un clima di soddisfazione per il grande ruolo che Piacenza ha svolto, seminando molto». Il merito va a chi ci ha creduto fin dall'inizio.

DA CICERONE... E poi comincia la narrazione, in un silenzio affascinato della sala. Stefano Pronti, storico e critico d'arte, parte dai vini nostri, famosi in antico, che Cicerone nomina nella sua Orazione a Pisone, «neri e forti» offerti in terracotta e non in calici d'argento o metalli preziosi. E dalla stirpe dei Calvenzi, per passaggi generazionali, proveniva Calpurnia moglie di Cesare. E qui, nelle nostre terre le legioni romane si approvvigionavano di vettovaglie, mentre Plinio il Vecchio registrava il vitigno piacentino

«calventina». Nel rinascimento il Vin santo si beve sulla tavola viscontea e il formaggio piacentino è la massima eccellenza sul mercato europeo, anche il grana lodigiano ha produzione piacentina, veniva dal feudo degli Scotti di Fombio. I salumi? L'uccisione dell'animale per eccellenza, il maiale, è già nei mosaici di San Savino e Bobbio.

Un'arte nata prima del Mille, ma a partire dal Trecento, mortadelle, salame gentile, prosciutti e zamponi trionfano per quel sale di conservazione, che arriva da Salsomaggiore ed è più prezioso di quello marino. La coppa? Il Cardinale Alberoni ne dispensava, come i salami, sulle tavole regali. Il nome "coppa" nasce nel Settecento quando gli allevamenti di sussistenza sono già superati e ci si apre al mercato, le coppe saranno sempre le prime ad essere donate ai rinfranchi dei Farnese.

Patrizia Soffientini



In primo piano a destra, Maroni. I premiati per la Malvasia



Altro gruppo di premiati per il Gutturino



Fra i tanti premi, il Gut Fest ha vissuto un momento speciale con la consegna dei Premi di qualità, presentati da Roberto Miravalle, presidente del Consorzio Vini Doc, che ha confermato, con la sua autorevolezza quello che ormai tutti sanno: sarà una annata formidabile per i vini piacentini bianchi e rossi.

Presente Patrizio Campana (presidente del Gut Fest) sono stati consegnati i premi Malvasia alle aziende Cantina sociale Vicobarone, Loschi Enrico, Villa Rosa e Tenuta Ferraia. I premi per il Gutturino a Cantina Vicobarone, Casa Benna, Quattrovalli, Montesissa Francesco.

I disegni delle pergamene donate sono stati realizzati da Maurizia Gentili con bei colori a base di Malvasia.

E di Malvasia di Candia Aromatica si è parlato molto l'altra sera a Palazzo Gotico, perché è piacentino - come *Libertà* ha