



Selezionata per la Puglia, davanti al pane di Orsara e a quello di Triggiano, in un gioco per stabilire i migliori abbinamenti tra i diversi tipi d'Italia e il prosciutto friulano

La Puccia di Minervino conquista il Prosciutto di San Daniele

Sarà la Puccia Salentina, in particolare quella del Panificio Caroppo di Minervino di Lecce, l'ambasciatrice della Puglia a "San Daniele", il Prosciutto per ogni pane italiano", l'iniziativa del Consorzio del Prosciutto di San Daniele per festeggiare i propri 50 anni e i 150 anni dell'Unità d'Italia. Ha avuto la meglio sul Pane di Orsara e sul Pane di Triggiano che sono state le altre segnalazioni emerse per la regione. Nessun vincitore, solo una somma di pareri e di apprezzamenti che hanno aiutato nella difficile scelta. Per la Puglia i pareri sono stati molto equilibrati e alla fine la

Puccia Salentina ha prevalso per pochi voti. L'iniziativa del Consorzio prevedeva infatti la selezione con l'aiuto di esperti locali di una prima rosa di tre tipologie di pane e tre artigiani panificatori in rappresentanza di ogni regione italiana. Per la Puglia ad occuparsene il giornalista e wine expert Eustachio Cazzorla. Il libero parere di altri esperti enogastronomi a livello nazionale ha consentito di individuare uno per regione con cui celebrare altrettanti "matrimoni di sapori" con il Prosciutto di San Daniele durante tutto il 2011. L'idea del Consorzio che tutela una delle Dop che il

mondo ci invidia è stata quella di realizzare un viaggio tra i diversi tipi di pane italiano. Perché per il San Daniele il pane è l'altra metà di una coppia naturale e la curiosità è proprio scoprire quali tra i tanti che esistono nel nostro paese si sposa meglio con il prosciutto friulano. L'iniziativa ha riscosso subito molti consensi, anche perché il pane ben rappresenta una terra di tradizioni diverse come la nostra. Soprattutto in una regione come la Puglia dove ogni "località del tacco" ha il proprio "pane del cuore". Questa star del pane è già protagonista di una importante vetri-

na. Da ieri, viene proposta in degustazione con il San Daniele a Milano durante "Due settimane con il San Daniele", un temporary store in via Garibaldi 59 che porterà nel capoluogo lombardo un assaggio di Friuli. Li ritroveremo ancora ad Aria di Festa, la grande celebration che animerà San Daniele del Friuli l'ultimo week-end di giugno. In queste occasioni il pubblico potrà degustare gli abbinamenti ed esprimere la sua preferenza, ma è facile intuire che questa sfida è solo il pretesto per un gioco molto appetitoso: con qualsiasi pane a vincere è sempre il gusto.

