

05 MARZO 2012

L'APPUNTAMENTO 8 E 9 MARZO

Il prosciutto San Daniele «si fidanza» col pane cafone: che coppia per il palato

Alla «Città del gusto» di Napoli arriva il tour del salume d'eccellenza. Degustazioni accompagnate dal buon vino

NAPOLI - Non c'è cosa più buona dei cibi semplici. E anche un buon panino col prosciutto può essere capace di deliziare i palati più esigenti. Per chi la pensa così, l'8 e il 9 marzo a Napoli, presso la Città del Gusto del Gambero Rosso in via Coroglio 104, arriva l'appuntamento «San Daniele, il prosciutto per ogni pane italiano», giro d'Italia in cui il prosciutto di San Daniele incontra il pane della tradizione nostrana accompagnato da una selezione di vini regionali. La prima «fermata» 2012 di questa grande iniziativa - che ha preso il via nel 2011 con un temporary store a Milano, è arrivata a San Daniele del Friuli in occasione di «Aria di festa» ed è proseguita a Verona, Bari e Roma.



Il road show territoriale vedrà protagonisti, oltre al prosciutto di San Daniele, il pane napoletano di Città (pane cafone), il Pane a Canestrella e il Pane di San Sebastiano. Sono queste le tre tipologie di pane che si sono sfidate a «colpi di briciola» durante le fasi iniziali dell'iniziativa «San Daniele, il prosciutto per ogni pane italiano», promossa nel 2011 dal Consorzio per i suoi primi cinquant'anni e per partecipare alla ricorrenza del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. La rassegna ha previsto la selezione, con l'aiuto di esperti locali, di una rosa di tre tipologie di pane e tre artigiani panificatori in rappresentanza di ogni regione italiana. Il parere di una rosa di esperti enogastronomi a livello nazionale ha consentito poi di individuarne uno per regione.

È così che il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha deciso di «fidanzarsi» con il pane italiano, l'alimento più semplice e popolare, ma anche il più ricco di significati della nostra tradizione culinaria. A spuntarla per la Campania è stato il pane napoletano di città, che ha avuto la meglio sul pane a canestrella e su quello di San Sebastiano, le altre segnalazioni emerse per la regione. Ma anche a Napoli il pubblico potrà degustare indifferentemente le tre tipologie di pane, gustarne gli abbinamenti e infine esprimere una preferenza per scoprire se, come a volte succede, il voto della «giuria popolare» riuscirà a sovvertire quello degli esperti. Anche se in fin dei conti a vincere sarà sempre il gusto. Nel corso del 2012 l'iniziativa proseguirà con altri appuntamenti in Sicilia, Piemonte, Toscana e Lombardia, per scoprire il «pane del cuore» di altre regioni italiane.

Redazione online**05 marzo 2012**

© RIPRODUZIONE RISERVATA