



La degustazione

Arriva a Napoli il tour del prosciutto

Fermata a Napoli giovedì e venerdì per il tour «**San Daniele**», il prosciutto per ogni pane italiano», giro d'Italia in cui il celebre prosciutto nostrano incontra il pane della tradizione locale accompagnato da una selezione di vini regionali. La tappa partenopea sarà ospitata dalla Città del Gusto del Gambero Rosso di via Coroglio e sarà quindi possibile assaporare il pane napoletano di città (pane cafone), il pane a canestrella ed il pane di San Sebastiano. Sono infatti queste le tre tipologie di pane che si sono sfidate a «colpi di briciola» durante le fasi iniziali dell'iniziativa promossa nel 2011 dal Consor-

zio 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 pubblico potrà quindi 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.

Cristina Cennamo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

