

Fucecchio? No, il regno del prosciutto

Novemila persone alla fiera del gusto, 50 stand da tutta Italia

FUCECCHIO. Ma quale Parma, Norcia o San Daniele. La patria del prosciutto per un giorno si è chiamata Fucecchio. Prosciutto, ma anche salame, pecorino, e poi ricotta, vini speziati, porchetta. Sbirchia nelle foto qua accanto e provate a trattenere l'acquolina in bocca. Impossibile.

La città di Montanelli per il 25 aprile si è trasformata nel regno dei sapori. E da tutta la Toscana sono venuti a degustare prodotti di altissima qualità proposti da macellai e norcini arrivati da tutta la regione ma anche dal Lazio e addirittura dalla Calabria.

E alla fine la fiera del gusto edizione 2006 ha veramente strascinato ogni record. Ha raddoppiato gli stand, ha moltiplicato all'ennesima potenza i visitatori. Ha convinto gli organizzatori - vale a dire la Pro Loco di Fucecchio - che la data della Liberazione può davvero diventare un giorno fisso per questo appuntamento.

Oltre duemila le persone che in mattinata hanno preso d'assalto le strade del centro cittadino, spelluzzicando (e comprando) ai vari banchi. Oltre seimila quelle che sono arrivate nel pomeriggio, complice anche un cielo che si è oscurato e che ha convinto tanti a tornare anticipatamente dal mare. Totale quasi novemila visitatori, roba da stropicciarsi gli occhi.

Gli stand erano una cinquantina. «Tutti di alta qualità», sottolinea con un pizzico di orgoglio Francesco Dei, presidente della Pro Loco che ha organizzato l'evento. C'erano i banchi delle grandi macellerie toscane, di caseifici, aziende agricole che proponevano vino. Ma la scelta tra corso Matteotti, giardini Bombicci, via Nazario Sauro, via Trieste, via Landini Marchiani e piazza Montanelli, spaziava fino alla pasticceria, al caffè, al cioccolato, al miele e ai tartufi.

Un piccolo girone infernale dedicato ai golosi e ai buongustaisti. Che durante la giornata hanno potuto anche ammirare le due infiorate che hanno adornato le strade del centro. Una è stata realizzata dal gruppo infioratori di Poggio Moiano (Rieti), giunto grazie ai buoni rapporti che la comunità montana ha con la Pro Loco di Fucecchio. Rappresentava la faccia di una donna. L'altra è stata realizzata dalla Pro Loco



Sopra l'infiorata nel centro del paese e alcuni visitatori davanti ai banchi della fiera

Visitatori da mezza Toscana tra formaggi di grotta, nodini e vini speziati. Alla macelleria Fortunato il premio per il miglior prosciutto

TUTTI I RICONOSCIMENTI

PREMI IN CONCORSO

Prosciutto: 1) Macelleria Fortunato, Fucecchio (via Landini Marchiani); 2) Macelleria Nacci, San Miniato Basso; 3) Lo Scalco, San Miniato Basso.

Salame: 1) Lo Scalco, San Miniato Basso; 2) Macelleria Giusti, San Giuliano Terme; 3) Savigni, Pavana.

Spalla: 1) Savigni, Pavana; 2) Falaschi, San Miniato Alto; 3) Nacci, San Miniato Basso.

PREMI DI MERITO (BIODIVERSITÀ)

Prosciutto d'anatra: Macelleria Boutique 2000 (Galleno).

Nodini: Macelleria Marianelli (Montopoli).

Carne in bigoncia: Macelleria Giusti (San Giuliano Terme).

Formaggio di grotta: Famiglia Busti (Fauglia).

Amaretto: Panificio Ottavia (Santa Croce).

Cacio in camicia: Azienda agricola I 2 falchetti (San Baronto).

Premio tradizione storica: Torta di Chianciano.

fucecchiese e rappresentava l'Italia, sotto forma di donna, con una bandiera in mano. Due opere anch'esse molto apprezzate dai visitatori.

Ma chiaramente la fiera era dedicata al gusto. E così nel pomeriggio c'è stata la premiazione dei migliori prodotti esposti, valutati da una giuria "cie-

ca" e divisi in tre categorie: prosciutti, spalle, salame toscano.

A vincere, nel premio più importante, è stata un'azienda di casa, la macelleria Fortunato, che si è affermata (per il secondo anno di fila) per il miglior prosciutto.

G.C.

