

IN BREVE
di Antonella Taurasi
ATORINO | SALONE DEL GUSTO
Panariello testimonial

I nostri prodotti tipici, «annaffiati» con il rosso di Carmignano e con il Pinot nero di Bagnolo, faranno parlare di sé al salone del gusto di Torino, dove dal 24 al 28 ottobre si terrà il biennale appuntamento con la realtà enogastronomica italiana, a cui parteciperà anche la provincia di Prato. In tanti testeranno la fama dei fichi di Carmignano o della mortadella pratese, fermandosi agli stand allestiti dalla provincia in collaborazione con Slow Food. Tra coloro che assaggeranno le prelibatezze nostrane anche Giorgio Panariello, testimonial delle specialità laniere, presente al salone domenica 27. Quella sera la cena sarà preparata dalla Toscana: grande rilievo verrà dato ai piatti pratesi, tortelli al papero e sedani. Pistoia proverà a «concorere», ma sappiamo già per chi tiferà Panariello.

Mortadella di Prato, che successo Ora sfonda anche a Bologna

DI VITTORIO VANNUCCI

Il suo colore è rosa opaco, ma non certo di timidezza: è la mortadella di Prato. Era caduta nel dimenticatoio, ma grazie all'azione della Provincia - che fin dal suo insediamento ha rilanciato con successo i prodotti tipici pratesi - è tornata alla ribalta. Le sue origini si perdono nel tempo, ma è nell'immediato dopoguerra che la mortadella di Prato ebbe i suoi splendori. Inscattato dalle umili origini, è recuperato ai gusti di oggi grazie all'utilizzo di carni scelte.

Protagonisti del rilancio sono senza dubbio i fratelli Conti, proprietari dell'omonimo laboratorio di Tobbiana. Sono gli unici a produrla in Prato. Gli altri «mortadellai» si trovano appena al di là del confine provinciale, in quel di Agliana.

Ma a tramandare la ricetta della mortadella di Prato, salvandola dall'«estinzione», è stato sicuramente lo storico salumiere galcianese Antonio Gori. Non a caso è stato lui a passare la ricetta della lavorazione ai fratelli Conti.

Quali sono i «segreti» della mortadella di Prato? Ce li spiega Carlo Conti, unico produttore in città: «Gli ingredienti sono semplici: le parti del maiale impiegate sono il capocollo, la pancetta, la spalla, il guanciale, il lardone, la rifilatura di prosciutto. Queste carni, speziate di pepe nero, polpa d'aglio e alchermes - è il liquore la caratteristica più saliente - vengono poi cotti in caldaie d'acciaio tra i 68° e i 70°».

La quantità di salume che ogni settimana esce dalla macelleria dei fratelli Conti per andare sul mercato, ammonta a 150 kg, e le richieste dei ristoratori aumentano vertiginosamente. Addirittura

I fratelli Conti sono gli unici a produrla in città. Ma Antonio Gori, di Galciana, rivela: «Ho una ricetta ancora più antica»

è arrivato un ordine dall'Emilia, patria della mortadella, mentre altri «esemplari» sono stati inviati in Liguria e in Lombardia, insomma in giro per l'Italia.

L'azienda pratese si sta organizzando per incrementare il numero di salumi immessi in commercio. Antonio Gori, vecchio proprietario della ricetta, è contento che si faccia tutto questo parlare della mortadella di Prato, anzi al nostro settimanale fa una rivelazione: «Posseggo una ricetta ancora più vecchia di quella in circolazione, differente nel dosaggio e nella composizione delle spezie. Risale agli anni '20 del secolo scorso ed è appartenuta a mio padre Donatello. Lui in quegli anni ne entrò in possesso da una macelleria che si trovava in centro, precisamente in via Garibaldi - aggiunge Gori - Sono già in contatto con alcuni produttori interessati all'affare».

La mortadella di Prato piace a tutti, a partire dagli intellettuali e dai politici: nella scorsa edizione del salone del gusto di Torino fu apprezzata da esponenti politici di centrosinistra e di centrodestra, riuscendo incredibilmente a metterli d'accordo. Per l'occasione lo scrittore spagnolo Manuel Vasquez Montalban è rimasto ammaliato dalla mortadella. Impossibile non dargli ragione.

La bozza, altro che pane

La bozza soprattutto: sulla tavola dei pratesi non vi può essere pasto senza questa straordinaria creazione dei loro formai. Sì, perché non si tratta di un tipo di pane qualsiasi: la bozza è fieramente diversa dagli altri prodotti di questo genere, per tante ragioni. Ne parliamo con Sauro Fiaschi, presidente del consorzio «C'è pane e pane», promosso dalle associazioni artigiane e del commercio. Fiaschi si recherà a Torino al «Salone del gusto» per assistere al successo che riscuoterà l'ultracentenaria bozza: «È bene ricordare che questo pane si distingue dagli altri per la qualità del suo lievito naturale. Anche i processi di lievitazione variano: dopo aver tagliato la pasta con la raspa, strumento usato a questo scopo dai formai, procediamo alla lievitazione, che viene interrotta e non dura più di 40 minuti».

Alla fine della lavorazione si ottiene un pane che non si sbriciola facilmente, raffinato e compatto, la cui bontà può essere a maggior ragione apprezzata se lo si mangia rafferma. Sono questi i motivi per cui la bozza va splendidamente a braccetto con i salumi e con l'olio. Caso esemplare la fett'unta: la pasta pratese riesce ad assorbire l'olio d'oliva meglio di qualunque altra pasta.

Di qui la rinnovata esigenza di pubblicizzare la creazione dei formai nostri concittadini. Il consorzio panificatori di Prato (22 soci), nato nel 1998, ha già fatto molto in questo senso: «Dobbiamo però continuare tutti assieme sulla strada della commercializzazione del prodotto - dice il presidente Fiaschi - Sarà fondamentale proseguire la collaborazione con Confartigianato e Cna, al fine di promuovere ancor più capillarmente la bozza». C'è poi un particolare, quasi leggendario, che riguarda la nascita del tipico pane pratese. Si dice che attorno alla metà dell'ottocento un fornaio diede vita involontariamente ad un primo esemplare di bozza, utilizzando una quantità di pasta inferiore a quella che abitualmente gli occorreva, perché rimasto «a secco» di farina (ecco la grande differenza che ad esempio intercorre tra il filone e la bozza, l'uno ha dimensioni più allungate, l'altra è più tozza). Una scoperta casuale? «Casuale o no, è stata una grande invenzione che merita di essere tutelata. Non riesco a immaginare un companatico senza bozza!», esclama tra il serio e il faceto Sauro Fiaschi.

V.V.

ARRIVA

«OFFICINA AMICA»

È stata stipulata una convenzione tra associazioni artigiane e associazioni dei consumatori su iniziativa delle Camere di commercio di Prato e di Pistoia, per tutelare i consumatori e premiare le officine meccaniche che operano correttamente sul mercato. Le officine che hanno aderito all'iniziativa sono oltre 70 e saranno riconoscibili per il marchio OfficinaAmica. La convenzione stabilisce tra l'altro che l'automotoriparatore deve rilasciare gratuitamente il preventivo scritto con indicazione della data di restituzione del veicolo, il cliente potrà fissare un tetto massimo di spesa, devono essere espresse le tariffe per la mano d'opera. L'elenco completo delle officine sarà disponibile nei prossimi giorni nel sito www.po.camcom.it, nella sezione riservata alla Regolazione del Mercato.

PIÙ FACILE

RISTRUTTURARE CASA

La Giunta comunale proporrà al Consiglio la modifica del Regolamento urbanistico per il cosiddetto «risanamento conservativo». Attualmente gli edifici che rappresentano l'identità di luoghi cittadini sono sottoposti ad uno speciale vincolo di tutela e salvaguardia. Il cambiamento riguarderà circa duemila strutture che rappresentano quasi il 20% del totale degli edifici sottoposti ad oggi a «risanamento conservativo»; si tratta principalmente di case coloniche, vecchi opifici, residenze datate e manomesse. Se la modifica verrà accolta rientreranno in aree di semplice «ristrutturazione».

CONFARTIGIANATO,
AFFRESCHI SU TELA

Sabato 12 ottobre, alle ore 17.30, si inaugura, presso i locali della Sede Provinciale di Confartigianato di Prato, un'esposizione dal titolo «Gli affreschi di Casarotto in mostra alla Confartigianato di Prato». L'iniziativa, patrocinata da Comune di Prato, Provincia di Prato e Agenzia per il Turismo di Prato, è il punto di partenza di una serie di eventi a carattere culturale promossi da Confartigianato di Prato. Tristano Casarotto, protagonista della mostra, è un artista vicentino che utilizza la tela come supporto per gli affreschi che intende realizzare. La tecnica dell'affresco su tela è sicuramente una tra quelle meno frequentate nel mondo dell'arte, ma i risultati che si ottengono sono tra i più suggestivi ed evocativi. L'iniziativa, organizzata dalla Commissione Culturale di Confartigianato di Prato. Fino al 3 gennaio, dal lunedì al giovedì: 8,30-13; 14,30-18. Venerdì: 8,30-13 (su richiesta visite anche nel pomeriggio). Ingresso libero.

TUSCANIA

La qualità del pulito

SERVIZI DI PULIZIA IN GENERE

uffici e condomini trattamento cotto

