

• EVENTI •

fuocolento

Inaugurato il Prosciutto Learning Center

• Elisabetta de Dominis



Ci sono voluti un paio di lustri, e diverse giunte regionali, ma alla fine è stato ascoltato. Tanto ci ha messo Carlo Dall'Ava ad ottenere concessioni e permessi per poter realizzare il suo sogno di sempre: il Prosciutto Learning Center, dove ogni struttura non può esistere senza l'altra: scuola e prosciuttificio e museo fotografico e prosciutteria e negozio. E non è finita.

«Grazie alle due ultime giunte - racconta Carlo Dall'Ava - la burocrazia si è attivata e ho potuto realizzare quello che era il mio sogno di sempre, ma sono soltanto a metà dell'opera». Non ha dubbi il presidente della Regione Renzo Tondo, arrivato puntuale alle 17 all'inaugurazione del Polo DOK Dall'Ava: «Una realtà in continua evoluzione, che fa ricerca e ha il coraggio di sperimentare in un momento di crisi mettendoci energia, creatività, fantasia e talento. Una realtà che va avanti di padre in figlio» Ma anche madre e moglie e sorelle e cognato, Marco Simeon. E dipendenti che si sentono parte di questa grande e

accogliente famiglia: tutti insieme lavorano e fanno festa. C'è il mondo da DOK Dall'Ava: dai politici Paolo Ciani, Roberto Molinaro, Elio De Anna, Roberto Asquini, Enzo Marsilio, Paolo Menis, Enrico Bertossi, a imprenditori, come Paola Gandusso, a professionisti, come Luca Vidoni, e tutta l'affettuosa San Daniele. Mentre il mitico Zippo suona, chi fa il trenino, chi balla, chi canta, chi degusta, ma la maggioranza fa il pieno di dolcissimo prosciutto tagliato a mano, inediti saporosi hamburger di maialino selvatico dei monti Nebrodi, tortellini di prosciutto fritti della casa, frico e polenta di Checco della Cucina di Carnia, pasta mista con fagioli in cremosa salsa di lardo ideata da Giovanni Assante del pastificio Gerardo di Nola di Gragnano, mozzarella di bufala del caseificio Bellopede e Golino di Marcanise. Il tutto annaffiato da vini e spumanti di Franciacorta, Bellavista, Majolini, Monterossa, e di Toscana, Frescobaldi, o dalla austriaca Hirten Bier. Le grappe nostrane, Domenis, Nonino e Tosolini, accompagnano insieme al

caffè illy, la strepitosa gubana Giuditta Teresa, che sembra fatta in casa. Ma su tutto aleggiavano veli di prosciutto rosa, di quel medesimo rosa del cabernet franc Rosé

di Bidoli, così femminile e fashion alla vista e fresco e promettente come aurora da bere, che Margherita Bidoli ha ideato per il suo sposo Carlo Dall'Ava.♦♦♦

55

GIUGNO 2010

www.ecostampa.it

064834