

«Mangiare bene e sano? A Piacenza è una consuetudine»

A "Nel Mirino" il giornalista Giorgio Lambri e il medico Fabio Fornari hanno presentato il libro realizzato con Ettore e Stefano Ferri

Thomas Trenchi

PIACENZA

● Non solo i grandi classici delle tavole piacentine - come salumi Dop, Grana padano, tortelli e pisarei -, ma anche (e soprattutto) le particolarità di una filiera enogastronomica ricchissima: il Cacio del Po di Monticelli d'Ongina, la pancetta affumicata di Borgonovo, la Mariola di Groppallo e la giardiniera di Soarza. Questi ingredienti del territorio, sinonimo di qualità e tradizione, vengono svizzerati nel libro "Semplicemente buono: è di Piacenza" (Edizioni Tep) del capocronista di Libertà Giorgio Lambri e del gastroenterologo Fabio Fornari, con il contributo dei cuochi Ettore e Stefano Ferri e la prefazione del patron di Eataly Oscar Farinetti. Ieri sera l'opera è stata approfondita in anteprima nella trasmissione "Nel Mirino" su Telelibertà condotta dal direttore Nicoletta Bracchi. Oggi, alle 12.15, verrà presentata ufficialmente nella cornice della fiera "Piace.Eat" a Piacenza Expo. «La dieta piacentina, oltre ad essere appetibile e semplice, ha elementi di salubrità - ha spiegato Fornari -. Perciò abbiamo scelto di raccontarla anche sotto questa chiave». Il titolo "Semplicemente buono: è di Piacenza" è anzitutto il tentativo di creare un brand per l'intero settore locale: «La materia prima non manca - ha dichiarato Lambri -, ciò che occorre è la promozione convinta dei nostri alimenti, attraverso la sinergia e gli investimenti». I due autori si sono anzitutto soffermati sul Grana padano, lo storico

formaggio di cui la nostra provincia è l'unica produttrice emiliana e che «non è un fratello povero del Parmigiano reggiano - ha sottolineato il giornalista -. I due prodotti caseari hanno percorso strade simili e parallele, qualificandosi entrambi all'eccellenza». Il medico ha evidenziato come il Grana padano sia «consigliato per i bambini e gli intolleranti al lattosio». Il libro - nato nel periodo estivo dalla passione comune per la cultura culinaria - contiene gli splendidi (e appetitosi) scatti della giovane fotografa piacentina Serena Gropelli. Tra i protagonisti del volume, rientra l'aglio, «un elemento base fortemente stigmatizzato - hanno analizzato Lambri e Fornari -, ma che diversi studi dimostrano abbia importanti proprietà di protezione cardiovascolare». Sulle pagine di "Semplicemente buono: è di Piacenza" vengono ovviamente posti sotto la lente d'ingrandimento i salumi di maiale: «Si tratta di carni lavorate poco grasse, simili alla carne bianca - ha aggiunto il gastroenterologo -. Possono provocare danni al sistema cardiovascolare solo se vengono assunti in grosse quantità, superiori ai cinquanta grammi al giorno». Spazio anche a una riflessione sulla carne di cavallo «facilmente digeribile» e diffusa non solo a Piacenza «ma anche in altre regioni italiane, come Veneto e Puglia». Lambri, con l'acquolina in bocca, l'ha definita «gustosissima, sia nella versione cruda che stracotta», ovvero la "picula ad caval". Le repliche della puntata verranno mandate in onda oggi alle 9.30 e alle 17, domani alle 21.30 e lunedì alle 16.45.



Da sinistra: Giorgio Lambri, Nicoletta Bracchi e Fabio Fornari

DOMANI A PALAZZO GHIZZONI NASALLI IN VIA GREGORIO X Storia manipolata, fake news sul web e falsi storici: strumenti per smascherarli

● Non sarà una data inosservata, ma neppure celebrata, bensì commemorativa di un popolo che seppe resistere e ribellarsi alla sopraffazione, fino al sacrificio della vita, e alle violenze della dittatura innescata il 28 ottobre 1922, con la "marcia su Roma". «E' maturata in noi - spiega Alberto Gorra presidente della sezione cittadina Anpi di Piacenza 'Medina Barbattini' - la consapevolezza della necessità di fare argine contro ogni forma di falsificazione della storia e riproposizione dell'ideologia e dei metodi del fascismo anche attraverso l'occupazione da parte dell'Anpi di quella data funesta».

Va in tal senso l'iniziativa della sezione Anpi 'Barbattini' intitolata "Bugie fuori dalla Storia" ed in programma domani durante la quale sarà presentato il saggio "Questo chi lo dice? E perché?", scritto dal gruppo di ricerca sui falsi storici "Nicoletta Bourbaki", e sulle manipolazioni della storia presenti sul web e non solo, sugli strumenti utili per smascherarle. Interverranno gli autori Luca Casarotti e Benedetta Pierfederici, coordinerà i lavori Gianni D'Amo dell'Anpi Piacenza. L'appuntamento, ad ingresso libero, è per le 10.30 nelle Serre di Palazzo Ghizzoni Nasalli in via Gregorio X, a Piacenza.