

LA CURIOSITA' ALLA «FATTORIA» UN DOP 24 MESI E SCAGLIE 23 KT

Culatello e oro: le «nozze» incantano anche il ministro

■ Gli abbinamenti curiosi? A Cibus, terra di frontiera per l'agroalimentare, sono all'ordine del giorno. C'è la grappa spray che finisce sul gelato, la frutta disidratata che si infila nelle brioche e così via. Ma il matrimonio più «nobile» sembra quello che si è consumato ieri fra il culatello e l'oro al padiglione 5. Tanto che nemmeno il ministro della Salute Ferruccio Fazio ha voluto perdersi l'abbinamento inconsueto e ha fatto tappa allo stand della Fattoria nel giro inaugurale di Cibus.

Protagonisti dell'incontro sono stati il culatello della Fattoria di Parma e le «scaglie» d'oro 23 carati della Giusto Manetti Bat-



Polvere d'oro I carati incontrano il culatello. Accade a Cibus.

tiloro, antica azienda orafa fiorentina. Pare che gli antichi egizi e gli indiani usassero l'oro alimentare parecchi secoli prima che Gualtiero Marchesi «sdoganasse» la foglia d'oro sul piatto; ieri dunque si sono incontrati il «Re delle Nebbie» stagionato 24 mesi e i nobili carati, che pochi minuti dopo si sono ritrovati anche nel risotto «Straccetti di Culatello e scaglie d'Oro» preparato dallo chef Maurizio Morini.

L'azienda fiorentina fa il suo debutto a Cibus presentando una gamma di oro alimentare in polvere, briciole, fiocchi e foglie, con tanto di saliere e spargitori: l'effetto è assicurato, il gusto molto originale e soprattutto non si paga... a peso d'oro.

Paolo Pongolini, titolare della Fattoria, è soddisfatto di quello che definisce «un abbinamento sicuramente provocatorio». E si prepara a celebrare domani un «matrimonio» un po' più ortodosso, quello fra il Salame Felino riserva stagionato 90 giorni e il pane di Altamura Dop. ♦ **A.T.**