

# La Garfagnana trionfa al Salone del gusto

Migliaia di assaggi per farro, polenta, prosciutto bazzone. E c'è il primo champenoise della valle

► LUCCA

Nel primo giorno di Salone, quello meno affollato, i numeri sono stati da boom. Lo stand della Garfagnana sistemato al parco del Valentino ha distribuito 1000 assaggi di polenta col sugo e qualcosa come 2500 assaggi di minestra di farro. Non solo. A questi vanno aggiunti 300 piatti (a pagamento) di zuppa di farro e oltre 150 di polenta. E non è ancora finita. Allo stand del prosciutto Bazzone - presidio Slow Food da quasi 20 anni - sono stati fatti fuori 4 prosciutti nel solo giorno di venerdì. I dati ce li for-

nisce Davide Bellandi che ha seguito sia lo stand del Valentino che quello in zona di piazza Castello, nel centro della città. Ma forse il successo più clamoroso è stata la grande foto di copertina che la Stampa - quotidiano di Torino - ha riservato allo stand del Bazzone degli altri salumi della valle come il biroldo. Un successo annunciato per il Salone dei Slow Food che festeggiato 20 anni uscendo dal Lingotto e spargendosi per Torino. Abolito il biglietto d'ingresso il festival ha perso forse quel carattere da iniziati (al cibo) per conquistare il popolo. La Garfagnana è stata

protagonista anche alla degustazione che ha seguito il convegno organizzato nel castello del Calentino dalla Regione Toscana con Slow Food nazionale. Il convegno è stato chiuso da Marco Remaschi, assessore regionale all'agricoltura, ma garfagnino doc. Ed è stato lui ad annunciare un accordo fra Regione e procure della Toscana per dichiarare guerra alla forme di caporalato e sfruttamento presenti anche nella nostra industria agricola.

A fine convegno largo ai prodotti della Garfagnana, come la minestra di patate ed il biroldo e soprattutto, via al "Bravi", il pri-

mo champenoise prodotto nella valle del Serchio. «Tutte uve autoctone - ha spiegato Rolando Bellandi che ha guidato la degustazione - per una produzione che al primo anno si è fermata a 1800 bottiglie». Le champagnote dovrebbero comunque già entrare nella cantina del Marriott, la nuova insegna del Ciocco, ma una buona parte è già assegnata ai ristoranti della Versilia. Insieme al vino della Garfagnana sono stati presentate anche etichette provenienti dall'isola di Capraia. Ovvero un tentativo di far conoscere al grande pubblico e alla stampa presente a Torino le eccellenze della viticoltura eroica della nostra regione. Ma era scontato che il viaggio della Garfagnana e di Lucca (interessante la promozione ai fagioli lucchesi, a partire dal rosso che da due anni è anche presidio Slow Food) avesse successo. La valle del Serchio è stata una delle prime ad aprire alla filosofia di Carlin Petrini. Uno dei primi a crederci è stato Andrea Bertucci, anche lui presente a Torino con il clan Bellandi (Rolando in testa con il fido Giulio). A rappresentare le nostre eccellenze anche il solito, lussuoso stand del Sigaro Toscano. Dopo la tradizione sarebbe il caso che Lucca portasse a Torino anche la sue eccellenze in fatto di grandi chef, partendo dalla Versilia per arrivare a Montecarlo. Sarebbe il momento, vista la ricchezza e la fioritura di giovani talenti.



**Rolando Bellandi**

