

PONTEDERA E PROVINCIA DI PISA

Marianelli, maestro dell'arte norcina

Presentato il prosciutto Stradivario affinato in barrique a Usiglian del Vescovo

PALAIA

L'arte norcina del maestro **Luca Marianelli**, macellaio a Montopoli e Palaia, ha forse raggiunto il suo apice con il prosciutto "Stradivario" sotto cenere in barrique. Impressionante la concentrazione dei sapori in un salume che si scioglie sul palato sprigionando profumi inebrianti, lasciando stupiti di tanta morbidezza nonostante i 42 mesi di affinamento. L'apertura del super prosciutto di suino grigio toscano brado che ricorda nella sua forma allungata un violino e il cui nome è ispirato al famoso genio liutaio, è stato un evento celebrato nella cantina barricata di Usiglian del Vescovo. D'altronde questa fattoria alle porte di Palaia, condotta dall'enologo/agronomo **Francesco Lomi**, ha dato un contributo determi-



Da sinistra Capecchi, Lomi, Gherardini, Marianelli e Morabito

nante per la finitura dello Stradivario che, una volta tolto dal sotto cenere delle cassepanche, compierà l'affinamento per 6/8 mesi proprio nelle barrique fresche di uno dei vini più rappre-

sentativi dell'azienda: "Il Barbiglione" da ossatura Syrah. Vino che è stato scelto per accompagnare nel bicchiere la degustazione della creazione norcina Marianelli alla cena evento de-

nominata "Stradivario Day". Sono state presentate anche altre eccellenze Marianelli come l'Antica Soppresata agli Agrumi, il Fascistino (rotolo di suino cotto nel lardo e messo sott'olio), il Fegatello con rape. Una sequenza che ha permesso di degustare buona parte della produzione enologica di Usiglian del Vescovo. Apprezzata la finezza del Chianti Superiore, ed il connubio di potenza e freschezza nel MilleEottantatre, eccezionale Petit Verdot in purezza. Finale speciale con cioccolato e Vin Santo Occhio di Pernice (da uve prevalenti di Sangiovese).

Alla serata hanno partecipato anche **Giovanni Capecchi**, sindaco di Montopoli, **Francesco Lomi**, **Marco Gherardini**, sindaco di Palaia, **Luca Marianelli**, **Anna Morabito** di Slow Food.

Enrico Bimbi