

Pozzo Baronzio. Il 22 ottobre alla Villa Sommi il 'lancio' dei prodotti dell'azienda agricola Fortuna

# Nascono i prosciutti di Torre

*Cotto e crudo con il marchio «De'P»  
E l'olimpionico Raineri fa il testimonial*

di Marco Bazzani

POZZO BARONZIO (Torre de' Picenardi) — All'insegna dello slogan 'Premiare la scelta della qualità', a Pozzo Baronzio, frazione di Torre de' Picenardi, è nato il marchio registrato «De'P» che identifica i nuovissimi prodotti dell'azienda agricola Famiglia Fortuna: i prosciutti cotti 'Fortuna' e 'Liberty' e il crudo 'Scarlatto'. Ad avviare l'importante iniziativa imprenditoriale, del tutto nuova in questo territorio, sono stati i titolari *Enrico Fortuna* e la moglie *Milly*, che seguono la gestione sia della parte produttiva che di quella commerciale. Anche la Bassa cremonese, dunque, entra in questo mercato.

Per presentare il frutto della loro attività, i coniugi Fortuna, in collaborazione con l'amministrazione comunale guidata dal sindaco *Valter Galafassi*, stanno organizzando per mercoledì 22 ottobre una serata nella Sala degli Specchi di Villa Sommi Picenardi, alla quale saranno invitate numerose personalità.

Nell'elenco il presidente della Libera Associazione Agricoltori (alla quale l'azienda Fortuna è associata) *Antonio Piva* e il direttore *Guido Vezzoni*, il presidente della Provincia *Giuseppe Torchio* e l'assessore all'Agricoltura *Giorgio Toscani*, il deputato *Luciano Pizzetti*, il direttore di Confcooperative *Andrea Tolomini*, ma anche sportivi come l'olimpionico *Simone Raineri* e altri esponenti del mondo politico, produttivo, associativo.

I prosciutti 'De'P' arrivano dall'allevamento di Pozzo, cinque moderne stalle per l'ingrasso dei suini, «realizzate con le più moderne tecnolo-



Il centro abitato di Pozzo Baronzio, frazione di Torre, vista dall'alto



Una tavola imbandita con i prosciutti che saranno lanciati il 22 ottobre

L'allevamento dell'azienda agricola Fortuna. Qui nascono i prodotti



## Fortuna, Liberty e Scarlatto: ecco tutti i segreti

**I**l prosciutto cotto 'Fortuna' ha un peso di 10 chilogrammi e si ottiene partendo da una coscia superiore ai 14 chili. Durante la cottura la coscia perde peso, dato che non vengono mai aggiunte sostanze che ne possano aumentare il volume.

Il cotto Fortuna ha una 'noce' centrale, segno di riconoscimento a tutela della genuinità, una piccola concentrazione di grasso dovuta allo sfilamento dell'osso.

gie per garantire il benessere assoluto degli animali», dicono i coniugi Fortuna. «I cereali (mais e orzo) sono prodotti dalla nostra azienda», sottolinea Milly. Tutto viene fatto seguendo i criteri della cosiddetta 'filiera corta' e della

'tracciabilità'. «Abbiamo sempre venduto i nostri suini ad altri produttori, ma ad un certo punto abbiamo deciso di creare un nostro marchio e di vendere direttamente i nostri prosciutti». La scelta è caduta su 'De'P', acronimo di 'De'

Il prosciutto cotto 'Liberty' è fatto di sola carne di prosciutto cotto 'Fortuna' ed è priva della parte grassa. Un alimento non dietetico, insomma. «Ottimo per sportivi (non per nulla alla presentazione sono invitati diversi atleti, *nda*) e per diete povere di grassi».

Il crudo 'Scarlatto' (che sarà pronto a fine novembre) viene stagionato presso le colline di Langhirano (Parma) sia nelle valli del Cimone (Modena). (*d.baz.*)

Picenardi', per sottolineare il legame territoriale. Impreso sin dall'inizio sui suinetti, ne identifica e certifica l'origine. «Siamo certi della genuinità dei nostri prodotti perché li facciamo tutti solo con i nostri suini». I prosciutti For-

tuna non contengono polifosfati aggiunti, fonti di glutine e derivati del latte «e ciò garantisce la naturalezza e la delicatezza del gusto».

Un gusto «formidabile» a detta di chi ha già fatto qualche assaggio, come quando, in 'incognito' proprio per avere un riscontro il più possibile obiettivo, il prosciutto cotto Fortuna venne usato dallo chef *Sergio Carboni* per preparare un rinfresco in occasione del primo incontro con gli associati della Libera torrigiana del presidente Piva. I prodotti 'De'P' si possono già trovare presso la rivendita aziendale in via Manzoni 2a.