

di Tullio Vincenzi

Cena di fine estate
sull'aia dell'azienda
produttrice di salumi
di qualità superiore
Ospiti rappresentanti
delle istituzioni
e buona parte
della forza vendita



Sotto Salini, Piva, Fortuna, Bufano e Bolis alla cena di gala



Famiglia Fortuna celebra i 10 anni Festa all'azienda di Pozzo Baronzio

Nel magico scenario agreste dell'azienda agricola Fortuna, a Pozzo Baronzio di Torre de' Picenardi, martedì scorso si è celebrata la festa di 'Fine estate'. E' stata l'occasione voluta dalla famiglia titolare del noto salumificio per ringraziare tutte le persone che hanno aiutato questa ditta produttrice ad affermarsi a 10 anni dall'inizio della sua attività. Erano infatti presenti rappresentanti delle istituzioni cremonesi e buona parte della forza vendita che ha contribuito a far conoscere e apprezzare l'eccellen-

te qualità dei salumi Fortuna in tutt'Italia. I suini di Fortuna sono alimentati solo con i frutti dalle coltivazioni di cereali (orzo e mais) dell'azienda agricola. Ogni fonte di glutine è eliminata. Questo permette di offrire prodotti di assoluta genuini-



tà, dal gusto inconfondibile. «A garanzia della nostra filiera corta, i prodotti che arrivano sulla tavola sono sempre firmati De'P, sigillo con cui marchiamo tutti i capi alla nascita per dare la tranquillità di un'esperienza culinaria superiore che solo una azienda fami-



A sinistra e a destra due immagini del gruppo macellai insieme con i cuochi e pasticceri



A sinistra Antonio Piva, Milly Fortuna e Trancredi Bruno di Clarafond. Sopra varie immagini della festa all'azienda agricola famiglia Fortuna (Fotoservizio Osti)

Angelo Poli, Pierino Gaboardi e Mario Compiani che hanno voluto valorizzare i tagli anteriori, dimostrando come se ne possano ricavare piatti tipicamente estivi. Sono stati proposti un manzo brasato in salsa tartara e un'insalata e una savoiarda di cappone: piatti gradevolissimi, soprattutto nella stagione calda perché serviti freddi. Sono i cosiddetti 'piatti del giorno dopo' che si consumavano durante la settimana quando solo alla

gliare può offrire» spiegano i titolari **Enrico e Milly Fortuna**. Avvalendosi del lavoro di collaboratori qualificati, i Fortuna gestiscono direttamente tutto il processo produttivo, logistico e commerciale. I salumi Fortuna non contengono polifosfati aggiunti, fonti di glut-

ne e derivati del latte. Il risultato è un gusto naturale e delicato al palato. Alla festa di fine estate ha partecipato una rappresentanza del gruppo macellai aderenti all'Ascom guidata dal presidente **Amerigo Contini** e formata da **Giancarlo Ruggeri, Silvano Boccali,**

domenica si servivano il filetto o l'arrosto. Alla cena sono intervenuti anche numerosi ristoratori, panificatori e pasticceri del territorio che a suggello della serata hanno tagliato un'enorme e gustosissima torta celebrativa del decennale dell'azienda Fortuna. ■