

Torre de' Picenardi. All'azienda Agricola Fortuna di Pozzo Baronzio iniziate ieri le riprese del programma di Canale 5

averle, aperto il set televisivo

La trasmissione di Edoardo Raspelli andrà in onda a marzo

di Davide Bazzani

POZZO BARONZIO (Torre de' Picenardi). Da ieri l'azienda agricola di Enrico e Milly Fortuna — 300 ettari e un allevamento di 10.000 capi — è stata trasformata in un set televisivo per le riprese di Melaverde, il programma ideato e prodotto dall'agronomo Giacomo Tiraboschi e condotto da Edoardo Raspelli ed Ellen Hidding, in onda con straordinario successo ogni domenica a mezzogiorno su Canale 5. La troupe, guidata dal regista Giancarlo Valentini e dall'autore Luca Liberatori, è giunta in zona mercoledì alloggiando a Palazzo Quaranta di Isola Lomense. Le riprese sono iniziate ieri mattina con alcune immagini (cosiddette di copertura) degli esterni e degli interni della cascina, con Raspelli che cammina e che scruta le architetture e gli ambienti con il suo fare sornione. Poi il via alle riprese con il parlato: ogni frase attentamente studiata ed eventualmente ripetuta in caso di errore solo di un'intonazione magari non del tutto convincente (ma Raspelli è davvero bravissimo), ogni inquadratura accuratamente definita, grande attenzione al sonoro. «Con questa puntata — ci ha spiegato Raspelli — durante una pausa, con la consueta disponibilità e cortesia — siamo arrivati alla puntata 441. Ellen Hidding ha già registrato la sua parte in provincia di Piacenza. Lunedì prossimo in onda anche l'episodio degli ospiti monteranno il tutto. Racconteremo le bonie della famiglia Fortuna, azienda agricola partita dall'allevamento di maiali. D'altronde la Lombardia è la patria della suinicoltura italiana. In questa regione ci sono 2 milioni di maiali che vengono allevati e portati all'ingrosso per essere trasformati in stinco, in salami, nel salame cremonese e in particolare nel prosciutto cotto. È quello dell'azienda Fortuna per me il più buon prosciutto cotto che si possa mangiare oggi in Italia». Quando andrà in onda la trasmissione? «Ancora non lo sappiamo, ma dovrebbe essere nel prossimo mese di marzo».

Comprendibilmente un po' agitato per così dire, Milly ed Enrico, prima delle riprese, che si sono svolte in luce anche l'elavato tasto tecnologico dell'azienda, portata avanti da sei sorelle, abbia messo a mano anche con l'importante ausilio di sistemi computerizzati e



Enrico e Milly Fortuna con Edoardo Raspelli

di controlli via palmare. La famiglia Fortuna ha accolto la troupe negli splendidi ambienti di Palazzo Quaranta con un menu sornione, a chilometri zero, preparato dagli chef Maurizio Malagoli e la moglie Maria con tutte le loro pluridecennali espe-

rienza (consolidata al Molino Vecchio); un aperitivo di benvenuto con insalata di coniglio, salumi Fortuna, pesciolini, insalate. E poi risotto al gualciante e burro tartufo, marinubi 'doc', oca, dolci di carnevale con zabaglione, vini e cognac d'annata.

Due fasi delle riprese in esterno per le 441esima puntata di 'Melaverde' che andrà in onda a marzo. Il lavoro degli operatori continuerà anche oggi. Lunedì il montaggio



© RINPOC/OLIVIERO TOSCANI

Il critico gastronomico e conduttore televisivo davanti all'allevamento di maiali

«Sapori antichi coniugati al presente», commenta il patron Giuliano Bertorello. Gli ospiti hanno gradito molto. Raspelli ieri era ancora esitante: «al solo pensiero». Oggi secondo giorno di riprese.



Il critico gastronomico e conduttore televisivo davanti all'allevamento di maiali



La troupe di Canale 5 durante le riprese in cascina

ALLA CASCINA FORNACE DI SOLAROLO RAINERIO

Locale pronto, ma mancano i gestori

Appello della titolare Adele Anghinoni

SOLAROLO RAINERIO — Cercasi «persone oneste, lavoratrici valenterose, costanti nelle loro idee e determinati per avviare un'attività di trattoria, paninoteca o bed and breakfast». Parole di Adele Anghinoni di Solarolo Rainerio, che sta cercando di dare un contenuto ad un suo «contenitore».

Nella sua Cascina Fornace di Solarolo Rainerio, posta in fregio alla provinciale Giuseppeina, la signora ha realizzato da tempo un locale per la ristorazione ma fatica a trovare chi voglia darvi la faccenda per avviarlo come si deve. «Basterebbe anche un cuoco che sia in grado di cucinare della selvaggina per quattro-sei-sette persone — afferma —. Però deve avere proposte di sacrificio e cotture, perché la difficoltà sta in quello». Insomma, bisogna crederci. «Certo —

L'esterno del locale di Solarolo Rainerio e la proprietaria Adele Anghinoni



sottolinea Adele Anghinoni, «perché, senza determinazione ed entusiasmo non va da nessuna parte. Faccio però i cuochi i locali sono pronti, ritinteggiati di recente e arredati. Spero che qualcuno, in questo momento di

difficoltà economica, possa avere il desiderio di impegnarsi, magari apportando idee nuove ed originali, al passo coi tempi che corrono, ad esempio proponendo menu a basso prezzo». L'essenziale è che «le intenzioni siano serie».



Il salone della trattoria-paninoteca

(foto Osti)

Qualcuno in effetti si è già presentato, ma proponendo con condizioni inaccettabili: «C'è stato chi ha detto che avrei dovuto pagare in più il metano». La signora Adele si dice comunque pronta a collaborare in prima persona.

«Posso anche entrare in società, eventualmente». Chi fosse interessato a lanciarsi nel mondo della ristorazione può contattare direttamente la signora Anghinoni al numero 333-7204340. (d.baz.)

© RINPOC/OLIVIERO TOSCANI