



La troupe di Melaverde a Pozzo Baronzio **Raspelli 'porta' Fortuna**



MUSICA A CREMONA
Stasera al Ponchielli
il rock dei Negrita
in versione 'intima'

pag. 36

TOURING CLUB
A Soresina l'arte
dell'aperitivo
con Turisti a tavola

pag. 14



Edoardo Raspelli durante le riprese tv della puntata 441 del programma 'Melaverde' all'azienda agricola Fortuna

Le nostre eccellenze in tv

L'azienda di Enrico e Milly Fortuna a 'Melaverde' su Canale 5

di **Daniele Duchi**

L'appuntamento della domenica mattina (inizio ore 11.50), su Canale 5 è, lo dicono i dati di ascolto, uno dei più seguiti da parte del pubblico televisivo. E che fosse davvero azzeccata la formula di 'Melaverde' — il programma dedicato ad agricoltura, ambiente, natura e tradizioni italiane, condotto da **Edoardo Raspelli** ed **Ellen Hidding** — lo si è capito quando Mediaset ha deciso (dopo quindici anni) di spostare la trasmissione da Rete 4 all'ammiraglia del gruppo. Nato nel settembre del 1998, il programma ha toccato il proprio record di ascolti domenica 27 gennaio, grazie ad uno share del 15,20% con 2.089.000 spettatori in tutta l'ora di trasmissione; ma la seconda parte, pur dopo la lunga pausa pubblicitaria, ha toccato il 16,92%

e nel target commerciale addirittura il 18%. Insomma, avere l'opportunità di un 'passaggio' in questo piacevole contenitore, in un giorno nel quale abitualmente la famiglia è riunita tutta assieme e si prepara per il pranzo del di di festa, non è certo situazione che capita spesso, ma le riprese effettuate nei giorni scorsi dalla troupe del programma per la puntata numero 441 (andrà in onda nelle prossime settimane) all'azienda agricola di **Milly** ed **Enrico Fortuna** di Pozzo Baronzio, celebre per gli allevamenti suini e la produzione di salumi, ha il grande merito di mettere in vetrina una delle eccellenze del patrimonio cremonese. Alla 'due giorni' abbiamo voluto dedicare bla copertina ed un ampio servizio di apertura, con interviste a Raspelli e Milly Fortuna, oltre che un'ampia copertura fotografica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Milly Fortuna ed Edoardo Raspelli nell'azienda agricola di Pozzo Baronzio durante le riprese di 'Melaverde'

Raspelli scova una... Fortuna 'Melaverde' a Pozzo Baronzio

di Fabio Guerreschi

**ECCELLENZE ALIMENTARI
DAL TERRITORIO ALLA TV**

Due giorni di riprese
nell'azienda agricola
di Enrico e Milly
per capire come si fa
il prosciutto cotto

*Il giornalista gastronomico
lo ritiene il più buono
prodotto oggi in Italia*



Il prosciutto cotto Fortuna è il migliore che si possa mangiare oggi in Italia». **Edoardo Raspelli** è categorico nel suo giudizio: un giudizio che deriva dall'esperienza, dall'aver provato 'sul campo' tanti prodotti, dall'aver visto e analizzato i sistemi di produzione e dall'aver girato in lungo e in largo l'Italia, scovando realtà enogastronomiche piccole, ma di eccellente qualità. E, a questo punto, il Cremonese può fregiarsi di un'altra di queste eccellenze: il prosciutto cotto, che va ad affiancare e a rinforzare la squadra del territorio, composta da salame, cotechino e coppa. E 'Melaverde', il programma di Canale 5 condotto dal giornalista insieme a **Ellen Hidding**, ha visitato l'azienda agricola di **Enrico e Milly Fortuna** di Pozzo Baronzio e a marzo farà conoscere al pubblico televisivo tutti i 'segreti' del prosciutto cotto 'Made in Cremona'. «Sarà la puntata numero 441 di 'Mela-

verde' — dice Raspelli — in cui racconteremo tutto del prosciutto cotto Fortuna. Una scoperta, che per quanto mi riguarda, risale all'edizione 2011 del salone enogastronomico 'il BonTà'. Un amico mi aveva portato allo stand della famiglia Fortuna e mi aveva consigliato caldamente di assaggiare il prosciutto cotto. Appena lo assaggiai rimasi colpito dalla qualità e della bontà del prodotto. Due settimane dopo mi trovo in zona, passo dallo spaccio di Pozzo Baronzio, faccio una serie di acquisti e ho la conferma che cercavo: squisiti. A questo punto giro la segnalazione a **Giacomo Tiraboschi**, agronomo e ideatore del programma che deve valutare se un servizio merita di essere realizzato o no. Dopo una lunga e attenta analisi due mesi fa arriva il via libera. Quindi siamo arrivati a Pozzo Baronzio per due giorni di riprese (il 7 e 8 febbraio, ndr)».

segue a pag. 12 ►

La cascina diventa un set tv

Troupe al lavoro, professionalità e accuratezza sono al top

di Davide Bazzani

L'azienda agricola, il grande allevamento suinicolo da 10.000 capi ed i gustosi prodotti di Enrico e Milly Fortuna, prosciutto cotto 'De' p' in testa, andranno in tv in una 'vetrina' di grande impatto. Succederà il mese prossimo, a Melaverte, il programma di successo ideato dall'agronomo **Giacomo Tiraboschi**, iniziato a settembre 1998 e condotto da **Edoardo Raspelli** ed **Ellen Hidding**, in onda ogni domenica su Canale 5, a mezzogiorno (dopo essere stato trasmesso per tanti anni su Rete 4). Tutto è partito da un sopralluogo effettuato lo scorso novembre, con la conseguente decisione dello staff di Canale 5 di 'girare' una puntata — la numero 441 — a Pozzo Barozzi, frazione di Torre de' Picenardi. La troupe di Melaverte, un piccolo drappello di tecnici e responsabili di produzione guidato dall'autore **Luca Liberati** e dal regista **Giancarlo Valenti**, compreso **Raspelli**, è arrivata nella serata di mercoledì 7 febbraio, ospite della famiglia Fortuna, a Palazzo Quaranta di Isola Dovarese, dov'è stata offerta una cena deliziosa preparata dalle abili mani dello chef **Maurizio Malagò** e della moglie **Maria**, con la supervisione del patron **Giuliano Bertoletti**. La giovane conduttrice olandese nei giorni prece-



Una scena del set tv creato in cucina con il conduttore **Edoardo Raspelli** dietro ad un tavolo imbottito con alcuni prodotti

denti è stata invece impegnata a realizzare la sua parte in un'altra realtà della provincia di Piacenza. Le due 'storie' di eccellenza tricolore confluiranno poi nel programma che andrà in onda il prossimo mese di marzo: la data precisa di emissione ancora non si conosce, ma verrà comunicata tempestivamente. La lavorazione a Pozzo è iniziata nella mattinata di giovedì 8, in un clima dal freddo pungente ma fortunatamente corroborato da un bel sole, una 'mamma' per il video. L'operatore ha inizialmente girato alcuni esterni dell'antico complesso della pro-

prietà Fortuna, composto dalla Villa Melzi-d'Eril, dalla cascina Barbo-Melzi e dalla chiesetta di Santa Maria della Neve. La prima fase ha visto la realizzazione di alcune immagini cosiddette 'di copertura', comprese quelle che al conto ponevano Raspelli mentre camminava scrutando, con il suo fare sornione e curioso, tutti gli edifici. Poi sono iniziate le riprese con il sonoro e le descrizioni del conduttore, che ha inquadrato il contesto in cui si trovava. Ed ecco entrare in scena il giovanissimo fonico con le sue cuffie e i suoi radiomicrofoni. Tutto da rifare, naturalmente, al passaggio di qualche automobile 'malandrina' o di qualche rumore estraneo. Dal canto suo il regista, avvalendosi di un piccolo monitor collegato alla telecamera, ha studiato ogni inquadratura, ponendo la massima attenzione alle ombre, agli sfondi, in modo tale che il risultato fosse armonico e privo di difetti. Le scene in qualche caso sono state ripetute, magari per un'intonazione non del tutto soddisfacente. Ma va detto che Raspelli è molto bravo e di errori ne fa proprio pochi.

Per chiudere subito in vivo della pun-



Un 'summit' per riprese. A sinistra: **Enrico Fortuna** mentre viene 'microfonato'. A destra: **Raspelli** entra nella rivendita e, sotto, è vicino al recinto dei maiali



Cristian Fusco del Palio dell'Oca presenta alcune ricette



tata, l'obiettivo è stato puntato su un bel recinto realizzato appositamente dove sono stati ospitati diversi maiali. Enrico è stato ripreso mentre dava loro da mangiare. Poi l'équipe del network tv si è spostata in altri punti, come l'esterno della rivendita, le sale di stagionatura, l'interno dell'allevamento (guidato dalla tecnologia più avanzata con tanto di palmarco), con Enrico in primo piano. Non mancheranno immagini di maie e trillatura. «Anche mia figlia **Paola** è stata coinvolta», ci ha raccontato al termine Milly Fortuna. «L'abbiamo ripresa, in una ricostruzione, mentre andava dal panettiere a

prendere il pane e la focaccia con il prosciutto cotto». E pure anche alcuni clienti giunti casualmente in azienda sono stati cooptati ed hanno fatto da comparse per l'assaggio dei prodotti, presentati da Raspelli in una succulenta carrellata. Inevitabile il taglio del salame, altra leccornia. «**Cristian Fusco** del ristorante 'Palio dell'Oca' di Cremona ha illustrato alcune ricette - aggiunge Milly - A lui va un grazie come a **Rina del 'Mappanondo'** di Vescovato, alla panetteria **Merlini** di San Savino e a **Ugo 'Grill'** di Cremona». Giovedì la ripresa sono iniziati alle 8 e 30 e si sono conclusi alle 20 e 30. Poi c'è stato spa-

zio per un secondo momento conviviale a Palazzo Quaranta, dopo il primo del mercoledì sera dedicato ai piatti del territorio. Alla cena offerta dalla famiglia Fortuna erano presenti il prefetto **Tancore di Bruno di Clarafond**, il questore **Antonio Bufano**, il presidente della Libera Associazione Agricoltori **Antonio Piva**, il direttore del giornale 'La Provincia' **Vittoriano Zanolli**, oltre a Raspelli. Tutti hanno potuto gradire un menu dai gusti non usuali: l'aperitivo di benvenuto è stato creato con prodotti tipici dell'Azienda Fortuna. Ora non resta che attendere la trasmissione.

Una foto delle riprese effettuate giovedì 8 febbraio all'esterno, vicino al grande colonnato della cascina Fortuna di Pozzo Barozzi





Enrico Fortuna, la moglie Milly ed Edoardo Raspelli immortalati durante una pausa delle riprese

«Esperienza bellissima» Milly Fortuna per la prima volta davanti alle telecamere

«E' stata un'esperienza bellissima, anche dal punto di vista umano», Milly Fortuna, al termine delle riprese, appare molto soddisfatta: «Devo dire che sono stati tutti bravissimi, carini nei modi e molto disponibili. All'inizio, prima che iniziassero le registrazioni, sinceramente ero molto agitata. Penso sia comprensibile, una loro sono stati sempre davvero cortesi e hanno saputo mettermi a mio agio in ogni circostanza. Mi hanno costantemente rassicurato e alla fine, cosa posso dire? — sorride —, ero persino disinvolta». A Milly non è sfuggito il metodo di lavoro della troupe di Canale 5: «Ho notato una grande accuratezza in ogni passaggio: sono stati molto attenti a tutti i dettagli, per ottenere il risultato migliore, non dando assolutamente mai nulla per scontato. Una grande meticolosità e professionalità, insomma, che mi ha fatto piacere osservare». Milly è entusiasta del rapporto che si è creato con il conduttore Edoardo Raspelli: «E' stato eccezionale. Una persona dalla grande disponi-



bilità e affidabilità, che mi ha aiutato molto in questa 'impresa'. Per me era la prima volta in tv e lui mi ha sempre dato una mano, quando avevo dei dubbi. La stessa cosa ha fatto con mio marito Enrico, che pure, devo dire, alla fine, al momento del dunque, se l'è cavata molto bene. Tenevamo conto del fatto che anche per lui era la prima volta davanti al-

le telecamere». L'imprenditrice racconta poi un episodio: «Ad un certo punto è arrivata una persona che desiderava salutare 'Edo'. Lui ha interrotto quello che stava facendo e si è avvicinato, sempre con grande gentilezza. Non penso che questo accada sempre, con personaggi del suo livello. E poi, ma questo lo sanno tutti, di ga-



A sinistra: Raspelli simpaticamente imbeccato da Milly con il prosciutto cotto De'P. Sopra: mentre i due conversano e, sotto, i coniugi Fortuna ripassano il copione



L'azienda agricola

Un marchio di qualità

L'Azienda Agricola Famiglia Fortuna ha reso omaggio a Torre creando il marchio registrato De'P, che viene impresso sin dall'inizio sui suinetti per identificarli e certificarne l'origine. La gestione sia della parte produttiva che della parte commerciale viene effettuata direttamente dal titolare Enrico Fortuna e dalla moglie Milly. «Una scelta di vita che impegna ma appaga», dice la coppia. L'allevamento conta cinque stalle per l'ingrasso dei 10.000 suini, realizzate in modo da garantire il benessere degli animali. I cereali - mais e orzo - prodotti e raccolti dall'azienda nei campi circostanti l'allevamento sostengono il totale fabbisogno alimentare degli animali. I prodotti sono il Cotto Fortuna, quello che Raspelli definisce come «il miglior prosciutto cotto che si possa mangiare in Italia», caratterizzato da una 'noce' centrale, con un sapore semplice e leggero; il Salame, confezionato dopo la selezione delle parti più pregiate di un maiale intero, con una macinatura fine e scarsità di spezie; la Culatta, rifilata e stagionata per 14 mesi sulle colline di Langhirano; il Crudo Smerlato, stagionato per 18 mesi sulle colline di Langhirano e lungo le valli del Cimone (Modena). Il tutto sotto lo slogan 'La tradizione, sigillo del tempo'. Tutti i prodotti Fortuna non contengono polifosfati aggiunti, fonti di glutine e derivati del latte. Caratteristiche che garantiscono naturalezza e delicatezza al palato.

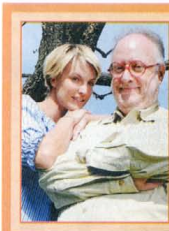
Milly Fortuna ed Edoardo Raspelli in sala stagionatura. A destra: una fase preparatoria di una ripresa. Sotto: Enrico Fortuna ripreso da un cameraman mentre distribuisce il mais ai suini nel recinto realizzato all'interno della cascina



stronomia Edoardo è davvero un grandissimo esperto. Sa un'infinità di cose, ha visitato tantissimi locali, ha una esperienza incredibile. Quando parla, sa quello che dice. E lo dice molto bene». E ora che tutto è finito, Milly ha 'nostalgia' della troupe: «Che cosa devo dire? Sono stati due giorni così belli, per non dire esaltanti, anche

sotto il profilo umano, che già mi mancano tutti». Ora per Enrico e Milly inizia l'attesa. «Se, che il montaggio del programma è stato effettuato a partire da lunedì 11 febbraio. Ancora non so, però, quando la trasmissione andrà in onda. Sono proprio curiosa di vedere il risultato finale».

Davide Bazzani



'Melaverde' a caccia di tesori con semplicità e buonumore

La trasmissione ideata da **Giacomo Tira-boschi** e condotta da **Edoardo Raspelli** ed **Ellen Hidding** (nella foto) mantiene inalterata la volontà di scoprire località suggestive e tipicità sempre nuove del nostro Paese. Segreto del successo di 'Melaverde' (Canale 5) sono le straordinarie meraviglie della penisola italiana con i suoi piccoli, inimitabili, tesori fatti di tradizione ed ingegno, di amore e devozione per mestieri antichi e nuovi. Il tutto sapientemente ripreso dalle telecamere del programma e dai commenti dei presentatori che in modo approfondito, espongono i temi trattati di puntata in puntata con semplicità e un pizzico di buonumore.

Il giornalista enogastronomico **Edoardo Raspelli** in una pausa tra una ripresa e l'altra: conduce con **Ellen Hidding** il programma 'Melaverde' in onda su Canale 5



◀ continua da pag. 7

«In definitiva — prosegue **Edoardo Raspelli** — serve una settimana di lavoro per ognuno dei due conduttori che agiscono in modo indipendente, più un'altra settimana per il montaggio per confezionare una puntata».

Una metodologia di lavoro che paga.

«Direi proprio di sì. 'Melaverde' è un gioiellino che ha conquistato il 16-17 per cento di share nella fascia d'età dai 15 ai 65 anni e che dopo 15 anni di programmazione su Rete 4 ora è passata su Canale 5».

Come sono stati i due giorni passati a Pozzo Baronzio?

«Sono stato molto bene a Pozzo, due giorni molto intensi, con orari pesanti, ma fortunatamente conditi, vista la stagione, da un tempo accettabile. Interessante aver fatto tutta la filiera del prosciutto in compagnia di Milly, marito e figlia. Milly è una donna travolgente che si definisce un 'sergente di ferro' ma a me non è sembrata così dura».

Com'è la filiera di questo prosciutto cotto?

«Direi che rispecchia il prodotto finale. I maiali sono allevati con un'alimentazione a base di mais e orzo e i prosciutti sono stagionati a Langhirano. E' questo il segreto del prosciutto cotto più buono d'Italia: una preparazione e una produzione basata sulla qualità, che si riflette integralmente nel prodotto finale, nel rispetto dei requisiti che la legge italiana richiede per potersi fregiare del titolo di 'prosciutto cotto'. Tra l'altro, a beneficio del consumatore, è tutto scritto sull'etichetta. Tutti questi 'segreti' verranno svelati e approfonditi nella trasmissione».

Quindi un prodotto che si affianca di diritto alle altre eccellenze cremonesi.

«Certamente, come il salame e lo stinco, questo prosciutto è sicuramente un'eccezione di un territorio tra Cremonese e Casalese che fa dell'allevamento dei maiali e della lavorazione della carne sua una vera e propria arte: ormai la Lombardia è la capitale italiana della suinicoltura con due milioni di capi allevati. E proprio le province di Cremona e Brescia sono le punte di diamante del settore».

Cremona e il suo territorio sono quindi una risorsa nazionale.

«Direi proprio di sì e non solo per quello che produce. E' una zona che amo molto, perché a Cremona c'è la vera campagna con tutto il suo fascino. E' una campagna con un panorama magnifico, con casine la cui architettura è meravigliosa. Come la

Il servizio filmato andrà in onda a marzo
Edoardo Raspelli: «Il territorio cremonese è una grande risorsa a livello nazionale
E poi avete la vera campagna affascinante, ricca di tradizioni e sapori»



Raspelli nell'aria della cascina di Piazza Baronzio della famiglia Fortuna

bellezza della cascina della famiglia Fortuna, una struttura antica, armoniosa, dove tutto sembra avere un senso profondo e che Milly ed Enrico stanno ristrutturando con amore e passione, con ampi spazi per la loro attività. E poi questo è un territorio ricco di locali molto interessanti. Durante la nostra permanenza a Pozzo abbiamo soggiornato a Palazzo Quaranta a Isola Dossarese, paese dove c'è anche il 'Caffè La Crepa', luoghi carichi di calore, cordialità e vere tradizioni. E immergerci in questa affascinante campagna mi riscalda il cuore».

Dopo i segreti del prosciutto cotto, passiamo ai segreti di 'Melaverde'. Perché il programma funziona così bene?

«Credo che sia un giusto mix di semplicità e accuratezza che ci ha permesso di resistere nel tempo e di avere ormai una media che oscilla tra i 3 milioni e i 3 milioni e 200mila di telespettatori a puntata. Poi siamo una trasmissione di servizio e informiamo dando alla trasmissione un taglio più cinematografico che televisivo. Inoltre — conclude Raspelli — la troupe è ben assortita e, molto importante, molto affiatata: in tanti anni di lavoro non ho mai visto un litigio, anzi siamo diventati tutti amici e tra di noi c'è rispetto e simpatia».