

di Davide Bazzani

Marchio «De'P» Idea 'Fortunata'

La nuova sfida di Enrico e Milly Fortuna

Pozzo Baronzio. Nell'azienda suinicola di proprietà nascono i prosciutti di qualità Fortuna, Liberty e Scarlatto

I coniugi Milly ed Enrico Fortuna, ideatori del marchio di prosciutti «De'P»

«**A**d un certo punto ci siamo accorti che i nostri maiali erano molto richiesti per la produzione dei prosciutti e ci siamo detti: perché non creiamo un nostro marchio? E così abbiamo fatto».

Enrico Fortuna e la moglie **Milly** non hanno mai lesinato in voglia di intraprendere. E si sono buttati nella nuova avventura del 'De'P', acronimo di 'De' Picenardi', che identifica i nuovi, gustosissimi, prodotti della loro azienda agricola, ossia i prosciutti cotti 'Fortuna' e 'Liberty' e il crudo 'Scarlatto'.

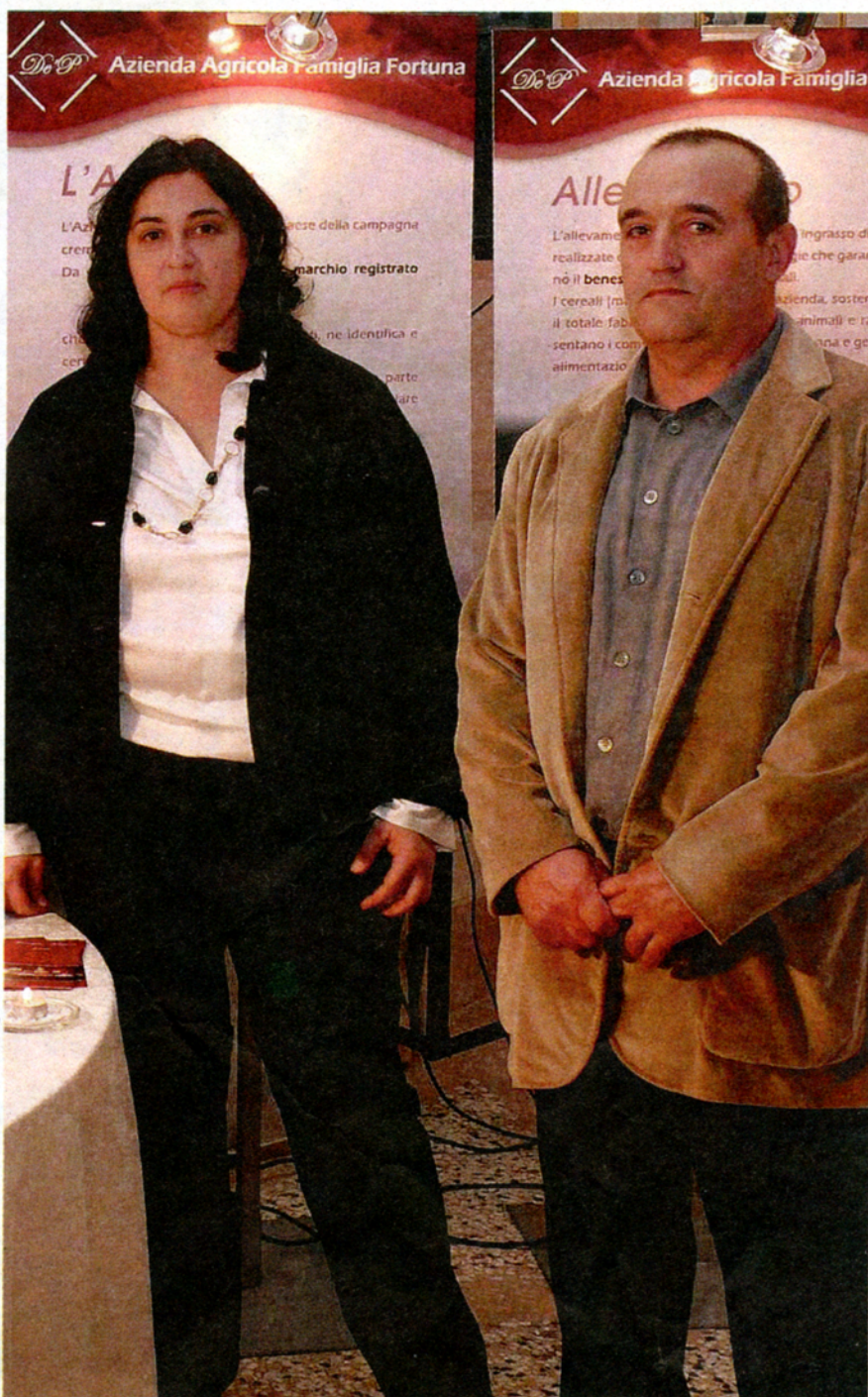
Una novità assoluta per il territorio che sta riscuotendo un interesse crescente. Tutto ciò, all'insegna dello slogan 'Premiare la scelta della qualità'.

I prosciutti 'De'P' arrivano dall'allevamento di Pozzo Baronzio, frazione di Torre de' Picenardi: cinque moderne stalle per l'ingrasso dei suini, «realizzate con le più moderne tecnologie per garantire il benessere assoluto degli animali», dicono i coniugi **Fortuna**.

«I cereali (mais e orzo) sono prodotti dalla nostra azienda», sottolinea **Milly**, il 'vulcano di idee' della coppia. Il marchio 'De'P' viene impresso sin dall'inizio sui suinetti, identificandone e certificandone l'origine.

«Siamo certi della genuinità dei nostri prodotti perché li facciamo tutti solo con i nostri suini». I prosciutti **Fortuna** non contengono polifosfati aggiunti, fonti di glutine e derivati del latte «e ciò garantisce la naturalezza e la delicatezza del gusto». Tutto viene fatto seguendo i criteri della cosiddetta 'filiera corta' e della 'tracciabilità'.

I prodotti 'De'P' sono stati ufficialmente presentati lo scorso mercoledì 22 ottobre durante una serata di gala, con cena-degustazione curata dalla famiglia **Carboni**, nei magnifici spazi della Villa ex Sommi Picenardi.



**PROSCIUTTO
COTTO
SINGOLO
INTERO
NAZIONALE**



Prodotto senza aggiunta di polifosfati, amidi, caseinati e derivati del latte. Non contiene fonti di glutine.

Pezza: circa 9,5 kg

Termini minimi di conservazione: 90 giorni

Imballaggio: cartone da 2 pezzi

Modalità di conservazione: refrigerata a +3/+4 °C

**PROSCIUTTO COTTO
SELEZIONE ALTA QUALITÀ**



Tre prosciutti dal cotto al crudo

I 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.

Il prosciutto cotto 'Liberty' è fatto di sola carne di prosciutto cotto 'Fortuna' ed è priva della parte grassa. "Ottima per sportivi e per diete povere di grassi".

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

A sinistra: due vedute aeree dell'azienda suinicola di **Enrico e Milly Fortuna** situata a Pozzo Baronzio, frazione di Torre de' Picenardi. Sotto: una presentazione dei prosciutti del marchio «De'P»



◀ continua da pag. 13



Sopra: il prefetto **Tancredi Bruno di Clarafond** e il sindaco di Torre de' Picenardi **Walter Galafassi** durante la serata del 22 ottobre nella Villa ex Sommi Picenardi



Sopra: il presidente **Antonio Piva** della Libera Associazione Agricoltori durante il suo intervento. Sotto: autorità ed ospiti intervenuti alla presentazione dei prodotti «De'P»



Erano presenti il prefetto **Bruno Tancredi di Clarafond**, il questore **Massimo Francesco Castore**, il parlamentare **Luciano Pizzetti**, il presidente della Provincia **Giuseppe Torchio**, il presidente della Libera Associazione Agricoltori **Antonio Piva**, il direttore del quotidiano 'La Provincia' **Vittoriano Zanolli**, l'olimpionico **Simone Raineri**, testimonial della serata, affiancato da **Oreste Perri**, imprenditori, dirigenti e altre personalità. A fare gli onori di casa, oltre ad **Enrico e Milly Fortuna**, il sindaco **Walter Galafassi**: «Torre — ha osservato il primo cittadino — è comune artistico, ha delle bellezze innegabili, ma è anche insaziabile e stasera vuole aggiungere un'altra perla, un regalo che ci fa la famiglia **Fortuna**. **Enrico e Milly** ci presentano i loro gioielli e noi li terremo a battesimo».

Il prefetto **Tancredi di Clarafond** ha elogiato gli imprenditori torrigiani, «che hanno saputo fare bene il loro lavoro, con un percorso interessante e ricco». **Pizzetti** ha sottolineato «il gusto dell'intraprendenza e del rischio dimostrati dalla famiglia **Fortuna**. Una voglia di innovare di cui c'è bisogno».

Torchio si è congratulato «per la voglia di fare, con l'uso di sistemi che valorizzano appieno i suini, consentendo l'eccellenza dei prodotti».

Antonio Piva ha rimarcato: «I coniugi **Fortuna** hanno dimostrato, insieme al coraggio e alla voglia di affrontare un percorso impegnativo e serio, una grande lungimiranza. Hanno tutto l'appoggio della Libera e di Confagricoltura. Sono l'orgoglio della nostra associazione, perché sanno guardare al Tremila».

Paolo Bianchi, consulente della famiglia **Fortuna**, ha illustrato le caratteristiche dei prodotti: «**Enrico e Milly** sono allevatori. Si sono posti la domanda 'Che cosa possiamo fare per creare valore aggiunto?' Ed ecco la decisione di dare il via alla produzione dei prosciutti 'De'P', all'insegna della qualità».

I prodotti 'De'P', che hanno riscosso pareri molto positivi, si possono già trovare presso la rivendita aziendale in via Manzoni 11 a Pozzo Baronzio (telefono 0375-570014).

Chi volesse ulteriori informazioni può anche scrivere una e-mail a info@cascinafortuna.it. Oppure visitare il sito internet: www.cascinafortuna.it.

