

## **Terremoto. Comprate prosciutto di Norcia e lenticchie di Castelluccio!**



Norcia. Il terremoto ha colpito una delle dispense più importanti dell'Italia, aiutiamo a ricostruire comprando il loro prodotti

Il terremoto ha colpito una delle dispense più importanti dell'Italia, quella che ha creato il termine norcineria per indicare anche l'arte della lavorazione delle carni suine che deriva dalla città di Norcia. I prodotti suini tipici di Norcia trovano la loro peculiarità nelle tecniche di produzione, assolutamente tradizionali. Il prosciutto di Norcia, marchio IGP già nel 1998 è una delle tante eccellenze che rischia di scomparire adesso se non si troverà una soluzione immediata ai piccoli allevatori che non possono più governare gli animali.

Lo stesso problema dei casari e dei pastori che producono il «pecorino di Norcia del pastore», o tradizionalmente pecorino di Norcia, un formaggio prodotto con latte di pecora e prodotto tipico umbro riconosciuto e inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

Agostino Cataldi, titolare della ditta Patrizi di Norcia, si sta già riorganizzando per spostare l'attività ma teme che i tempi della burocrazia possano incidere negativamente sui tempi, decretando la fine dell'azienda.



Analogo appello nei giorni scorsi è stato lanciato da Valentina Fausti: “Non ci è rimasto assolutamente nulla, abbiamo perso tutto, ci servono acqua e recinti per gli animali”.

«Noi non ci arrendiamo – dice Vincenzo Bianconi, sesta generazione di albergatori e titolare del ristorante stellato Vespasia di Palazzo Seneca – Siamo i giapponesi d’Italia, conviviamo con i terremoti e restiamo». La famiglia Bianconi, proprietaria di quattro alberghi e tre ristoranti, oltre a fare la conta dei danni, ha costituito con altri imprenditori il gruppo «We are Norcia» per organizzare la ricostruzione. «Partiremo dal paese – precisa Vincenzo – poi sulle strutture turistiche. Ci siamo già rimessi al lavoro dopo la scossa di settembre e contavamo su questo week end, ma non ci fermeremo».

«Il paradosso – spiega Bruno Petronilli, gastronomo e giornalista – è che il sistema turistico è in crisi perché si parla genericamente di Umbria mentre la scossa si è sentita più a Roma che a Perugia».

E vogliamo parlare delle lenticchie di Castelluccio, famosa anche per la fiorita di primavera? Un legume top class conosciuto in tutto il mondo grazie al clima, estremamente freddo per molti mesi (con innnevamento da novembre ad aprile) e anche molto caldo per un periodo estivo sufficientemente lungo. Per questo le lenticchie di qui – marchio IGP. In questo caso la cosiddetta carne dei poveri è tutt’altro che economica e persino da quello culinario, perché la consistenza peculiare e buccia sottile accorciano i tempi di cottura, normalmente infiniti.

Bene, anche per questo dramma il mondo gastronomico deve mobilitarsi come ha fatto per Amatrice: comprate subito e regalate salumi, pecorino, prosciutti, lenticchie e tutto quello che viene da Norcia e dintorni. Questo è il modo per esprimere solidarietà.

Dal Blog di [Luciano Pignataro](#) [2]

**Source URL:** <http://iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/terremoto-comprate-prosciutto-di-norcia-e>

### Links

[1] <http://iitaly.org/files/prosciutti-di-norcia.jpg>

[2] <http://www.lucianopignataro.it/>