

GASTRONOMIA A tu per tu con i protagonisti in trasferta della fiera alimentare

# A Barcellona trionfa il Parmigiano

Una pattuglia di casa nostra «in prima linea» con salumi, formaggi e altre bontà

BARCELLONA - I prodotti tipici del Parmense sono portabandiera del made in Italy alimentare a Barcellona e conquistano gli spagnoli. Di assaggi di Parmigiano Reggiano, culatello, strolchino e coppa parmense fa incetta il pubblico, mentre gli importatori quasi fanno la fila per conoscerli e discutere d'affari.

Accade in questi giorni alla prima edizione di «Barcellona degusta». Iniziata giovedì, la fiera vuole far conoscere al pubblico prodotti che trovano pochi sbocchi nella grande distribuzione. La manifestazione, che termina oggi, si trova nei padiglioni dell'ente fiere a Montjuic, nella zona ovest della città. Circa 40mila persone visitano, su 30mila metri quadrati, gli stand dei 300 espositori.

Spiccano lo stand di rappresentanza del Parmigiano Reggiano e quello con degustazioni e vendita di prodotti emiliani: sono tra i più affollati nella sezione dei «Lacteos» (formaggi e salumi).

Dietro l'organizzazione e il loro successo c'è Angela Barusi, quarantenne originaria di Fontanelato che si divide fra Parma, Torino, Barcellona e, all'occorrenza, il resto del mondo. La Barusi conosce Barcellona dal 1989 grazie a una borsa di studio. Dopo le lauree in lettere a Milano e in arti figurative all'Accademia di Belle arti di Bologna e in quella di Barcellona, nel 1991 fonda l'agenzia di comunicazione «Forma libera». Da una decina d'anni rappresenta il Consorzio del Parmigiano Reggiano in Spagna. L'alimentare diventa il suo forte, tanto che nel 2004 con il broker modenese Alberto Monari apre «Food project», struttura di comunicazione specializzata nell'agroalimentare.

«Amo promuovere i prodotti tipici, specie quelli della mia terra d'origine - spiega la Barusi -. Per



Qui a fianco, Angela Barusi, quarantenne originaria di Fontanelato: c'è lei dietro l'organizzazione e il successo degli stand parmigiani alla prima edizione di «Barcellona degusta». In alto, foto di gruppo degli espositori di casa nostra.

fiere come questa selezione a titolo personale imprese che ritengo eccellenti per la qualità dei processi e dei prodotti».

Negli stand di Barcellona lavorano Renato Dallatana e Ma-

risa Bollati. Il salumificio busetano gestito dai loro figli, dice Renato, produce cinque quintali di strolchino a settimana, cinquemila coppe all'anno, semila culatelli e altrettanti «fiocchies».

Luciano Gilioli della «Gualtieri» fa i caffè. Lorenzo Guerzoni promuove il suo aceto balsamico modenese, mentre i genitori di Angela, Ermanno Barusi e Marcelina Rossi, danno una mano a vendere formaggio e vini di produttori di Modena, Piemonte e Friuli contattati dalla Barusi.

Nel frattempo, Giulio Pratioli (presidente della latteria reggiana Castellazzo) taglia una forma di Parmigiano di 25 mesi fra gli applausi di una ventina di persone fermate per assistere e assaggiare.

I consumatori di Barcellona conoscono il Parmigiano Reggiano ma chiedono spesso dove trovarlo (non al supermercato, in punti vendita specializzati). «Qui la sfida è far conoscere il marchio blu e la lotta alle contraffazioni. A volte un ristoratore compra in buona fede un prodotto simile ma non originale, che un fornitore gli propone a prezzo basso - continua Angela -. Anche per i salumi, secondo la mia esperienza, c'è molto spazio. I produttori di prosciutto di Parma che considerano perso il mercato spagnolo secondo me sbagliano. I margini ci sono ma servono tempo, pazienza e perseveranza: non basta andare una volta a una fiera per crescere».

La perseveranza ha fruttato alla Barusi e ai suoi clienti 40 contatti con operatori a volte venuti apposta per vedere i prodotti emiliani. Il proprietario di una birreria di Barcellona abbinerà il gusto delicato dello strolchino ai vini bianchi spagnoli per l'aperitivo. Nei suoi due negozi a Barcellona, Isabel Tutusaus vende il Parmigiano Reggiano e racconta che, pur considerando importante la naturalità, la clientela lo apprezza e giudica soprattutto in base al gusto.

Andrea Violi