

L'EVENTO QUEST'ANNO I VISITATORI POTREBBERO SUPERARE QUOTA 200MILA

Ferrara al Salone del Gusto

Da oggi a lunedì la macelleria Rizzieri di Focomorto a Torino

PASSIONE, competenza, impegno: tre ingredienti indispensabili per avere successo e, in questo caso, aggiudicarsi il bando promosso dalla Camera di Commercio di Ferrara per rappresentare il nostro territorio al Salone del Gusto (Torino, da oggi al 29), il più importante palco per produttori e artigiani dell'agroalimentare di qualità di tutto il mondo. Sarà quindi

PRODOTTI DOC

«Da noi arrivano pezzi interi che lavoriamo con cura per le tavole dei clienti»

Lorenzo Rizzieri, titolare dell'omonima macelleria di Focomorto, che con la moglie Michela, la sorella Elisa e il collaboratore Giovanni Rizzo promuoveranno salama da sugo e salame all'aglio ferraresi ai visitatori del Salone, che quest'anno potrebbero superare la quota record di 200.000.

STRANA storia quella di Lorenzo, 38 anni, fin da piccolo appassionato di cose buone (for-



IN CUCINA Nella foto Lorenzo Rizzieri, tra il papà Maurizio e la moglie Michela, assieme al collaboratore Giovanni

se perché papà e zio erano già impegnati nel settore), ex responsabile qualità e del settore informatico di una nota azienda ferrarese. Licenziatosi, finalmente è riuscito a mettersi die-

tro a quel bancone che amava da sempre, così nel 2009 ha rilevato l'azienda di papà Maurizio, tuttora comunque al suo fianco, per fare della semplice macelleria di qualità un punto

gastronomico di riferimento per l'originalità delle proposte e per il rigore nella scelta degli ingredienti.

I RICONOSCIMENTI non si sono fatti attendere, tra questi quello del noto esperto enogastronomico Paolo Massobrio, che nel suo Golosario, la guida alle cose buone d'Italia, ha inserito la Macelleria Rizzieri tra le

PROTAGONISTI

Saranno Lorenzo, il titolare, la moglie Michela, la sorella Elisa e Giovanni

prime cinque in Italia. Inoltre nei locali di Focomorto si tengono spesso laboratori didattici per le scuole elementari. «La nostra è una macelleria tradizionale i cui prodotti partono da stalle e da allevamenti ben conosciuti — precisa Lorenzo — qui arrivano esclusivamente pezzi interi che poi noi lavoriamo, e da settembre tutti i prodotti sono senza glutine».

Riccardo Comastri