

Il prosciutto Reggiani eccellenza artigianale

Il prosciutto Reggiani di Bassiano un prodotto artigianale d'eccellenza. L'Accademia Italiana della Cucina ha conferito il XXVI premio «Dino Villani» a Ruggero Reggiani che venerdì sera, in occasione dell'evento organizzato dal Comune presso Il Torrione, ha ricevuto la pergamena direttamente dalle mani del delegato pontino, il docente Benedetto Prandi, alla presenza del Prefetto Antonio D'Acunto e del Sindaco Domenico Guidi.

La premiazione è stata organizzata per celebrare l'attività di un'azienda, quella fondata cinquant'anni fa da Astro Muratori e poi avviata alla produzione artigianale dal genero Reggiani, che ha avuto la capacità di fare, del prosciutto di Bassiano, un prodotto di eccellenza per il territorio pontino.

E non è un caso che sia stato scelto il ristorante Il Torrione quale scenario dell'evento, perché è proprio in quel locale che, sei mesi prima, era balenata l'intui-



zione di sottoporre il prosciutto Reggiani all'attenzione dell'Accademia fondata nel 1953 da Orio Vergani. In occasione del

conferimento della cittadinanza onoraria al Prefetto D'Acunto, il delegato pontino dell'Accademia, Benedetto Prandi, aveva lanciato

la sfida che il Comune ha raccolto inviando due prosciutti a Milano. Il risultato ha superato ogni aspettativa visto che l'azienda Reggiani ha ottenuto il massimo riconoscimento.

Nel corso della serata il prosciutto è stato accompagnato con le mozzarelle Francia e i vini della cantina Villa Gianna, altre due eccellenze dell'Agro Pontino che l'Accademia ha premiato con il piatto d'argento.

A.R.

