

# Passaporto americano per il prosciutto di Carpegna

*Le autorità sanitarie americane hanno dato il via libera alle profumate cosce*



—CARPEGNA—

**DALLE PAROLE** ai fatti. Quasi un mese fa dalle pagine del *Carlino* avevamo annunciato la totale acquisizione, di marchio e stabilimento, della Carpegna Prosciutti da parte della Fratelli Beretta, intenzionata ad ampliare la quota di mercato. Si è parlato di 55 paesi dove l'azienda brianzola opera, il ritorno negli Stati Uniti d'America, l'ampliamento dell'unico sito produttivo e di conseguenza passare da 90mila a 140mila cosce annue prodotte.

**NEI GIORNI** scorsi sono arrivati a Carpegna, dagli States, i funzionari del ministero della salute che hanno esaminato lo stabilimento valutando se un ritorno de "il violino del Montefeltro" sia realmente fattibile, anche alla luce del nuovo sito che Beretta ha costruito a Mount Olive, New Jer-

sey. Una superficie di 18mila metri quadrati e una capacità produttiva di circa 25mila tonnellate, così da diventare il più grande stabilimento di salumi italiani nel territorio a stelle e strisce.

**IL RILANCIO** della d.o.p. italia-

## GIUSEPPE CRISTINI

**Per l'enogastronomo si tratta del «prodotto marchigiano più percepito all'estero»**

na realizzata più in altura è iniziata 3 anni fa con l'affitto dello stabilimento e oggi, con l'acquisto e il suo inserimento in una linea unica di prodotti tipici, Beretta è sempre più pronta per aggredire il mercato. Patron Vittore Beretta ha recentemente affermato sulla stampa che il mercato Nafta (Usa,

Canada e Messico) rappresenta il 2 per cento del fatturato aziendale, che nel 2014 si è attestato a 619 milioni di euro. L'obiettivo per il prossimo anno è di raggiungere il 17-18 per cento, un valore di circa 100 milioni di dollari. Proprio il prossimo anno il sito produttivo del New Jersey lavorerà a pieno regime. Le cosce saranno dunque prodotte oltre oceano?

**NO, PERCHÉ** servono aria pura e sale di Cervia. Ora che l'Agreement (la firma dell'accordo) è arrivato il prosciuttificio di Carpegna è autorizzato, fin da subito, ad introdurre cosce suine fresche con una stagionatura di 400 giorni sul suolo americano. I primi esemplari che lasceranno Carpegna per migrare verso il nuovo mondo saranno disossati e verranno distribuiti ai negozi del canale tradizionale, assieme la soluzione pre-affettata. La prima fase vedrà la di-

## Produzione

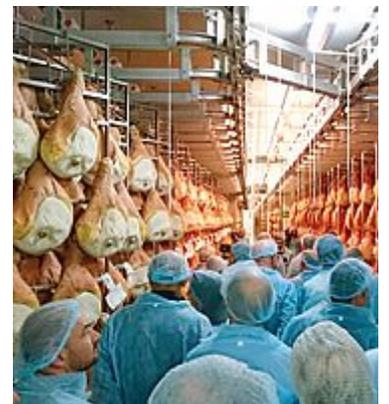
Sarà aumentata da subito passando da 1.750 a 2.600 pezzi la settimana. Obiettivo: 140mila all'anno

## Investimenti

Lo stabilimento produttivo diventa strategico per l'azienda Fratelli Beretta che lo ha acquisito



In alto a sinistra, Giuseppe Cristini con Daniele Tagliolini in visita allo stabilimento



stribuzione al dettaglio e della distribuzione organizzata, quindi proporsi agli operatori e al pubblico dell'alta ristorazione.

**NON SOLO** Carpegna - San Leo, il nome sull'etichetta, ma tutto il Montefeltro godrà di grande visibilità, ma per raggiungere l'ambizioso obiettivo di venderlo nelle boutique del gusto di Manhattan e non solo, è necessario ampliare la produzione: da subito si passerà da 1750 a 2600 pezzi a settimana. L'enogastronomo Giuseppe Cristini, persona di riferimento dei Beretta per questo food brand, conferma che «si tratta del prodotto marchigiano più percepito all'estero, e rappresenta un ambasciatore della marchigianità sulle tavole della ristorazione mondiale. Stiamo investendo molte energie in questo progetto e non ci fermeremo qui».

Francesco Pierucci  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## ASSOCIAZIONE URBINO CAPOLUOGO INCONTRO CON GLI SPELEOLOGI

# «La città sotterranea va conosciuta»

—URBINO—

«**URBINO** e il territorio hanno bisogno della nostra associazione, hanno bisogno di chi è impegnato sui problemi del quotidiano: sanità, Ersu. Tribunale...». Lo ha detto venerdì sera Giorgio Londei, in apertura dell'incontro di Urbino Capoluogo nell'albergo ristorante «La Meridiana». «Urbino segreta e sotterranea: alla scoperta dell'antico acquedotto sotterraneo romano e delle tratte ferroviarie da Urbino a Trasanni, Schieti e Sant'Arcangelo di Romagna».

**IL TITOLO** impegnativo dell'evento e una giornata calda di fine luglio non hanno avuto ragione sulle presenze. A parlare ai tanti iscritti in sala sono stati Michele Betti, presidente del Gruppo Speleologico di Urbino, Enrico Maria Sacchi e Filippo Venturini, membri del GSU. I tre relatori, dopo il benvenuto dei titolari della struttura, hanno ripercorso le radici romane della città, per poi affrontare la storia e la riscop-

perta dell'acquedotto sotterraneo, nel dettaglio della condotta di Santa Lucia.

«**L'ISCRIZIONE** più antica ritrovata - ha spiegato Venturini, archeologo - riporta una data, il 1585. Questo aveva fatto ipotizzare una sua origine tardo rinascimentale. Poi però le lastre in laterizio della pavimentazione ci hanno convinti che si trattasse di

**C'È TANTO DA SCOPRIRE**  
Gli esploratori hanno spiegato dove si trovavano le 900mila casse di tritolo nascoste

un'opera di epoca romana». Ad occuparsi degli aspetti geologici del sito è stato Enrico Maria Sacchi, che ha anche tradotto in numeri l'importanza dell'infrastruttura: «Ad Urbino - ha detto in chiusura del suo intervento - esistono 300 pozzi, 20 cisterne e un sistema complesso di condotte fra cui la più significativa è proprio quel-

la di Santa Lucia». Ulteriore testimonianza del prezioso lavoro di ricerca e studio che da anni il GSU conduce, è stata la proiezione del video girato in soggettiva nel corso di un sopralluogo. Infine Michele Betti ha tracciato le linee essenziali di un altro argomento su cui il gruppo ha fatto e continua a far luce: le gallerie ferroviarie Trasanni-Schieti e del Seghetto, utilizzate durante la seconda guerra mondiale come depositi.

**UNA VERA** polveriera che conteneva «oltre 900mila casse di tritolo e 100mila bombe» più altro materiale esplosivo. Questa carrellata di informazioni è terminata con la consegna, da parte del vicepresidente dell'associazione, Ferruccio Giovanetti, di un'opera d'arte di Sante Arduini a Michele Betti. Lino Mechelli, vice presidente di Urbino Capoluogo, ha invece omaggiato gli altri due relatori e il musicista Massimo Meloni (la cui collaborazione ha accompagnato ormai diverse iniziative) con tre opere del professor Pino Mascia.



**DIBATTITO**  
Giorgio Londei all'incontro dell'associazione «Urbino Capoluogo»

**Sarah Sensitiva**  
*Svela il tuo futuro attraverso i tarocchi*

Esperta in ricongiungimenti d'amore,  
elimina le negatività e risolve ogni tua difficoltà.

Per appuntamento: **331.3914295**

**IL SOLE**