

Parma

DOMENICA IN CITTA' MIGLIAIA DI PARMIGIANI E NEGOZI APERTI ALLA FESTA ORGANIZZATA DA ASCOM



Primavera in via Farini Fiori, colori e bancarelle

Centro come un giardino, assalto di folla, pienone all'Orto botanico

Lorenzo Sartorio

Il l'onda verde dell'Orto botanico, in questa stagione più che mai magico e profumato, ieri, in occasione del «Mercatino dei Fiori» promosso da Ascom ed organizzato da Edicta Eventi, ha invaso tutta strada Farini fino a giungere in piazza Garibaldi. Ben 80 stand di selezionati operatori hanno esposto fiori, piante, erbe aromatiche ed officinali, mentre i negozi della strada non hanno voluto mancare all'appuntamento primaverile di Ascom, esponendo i loro prodotti.

Tantissimi parmigiani, fin dal

mattino, hanno invaso l'antica «Strada dei Genovesi» che pareva una tavolozza multicolore. Nel pomeriggio, addirittura, sembrava un formicaio. Tantissimi fiori per tutti i gusti, dai più noti ai più strani, come il «papavero d'Islanda». Sul trono, comunque, la regina: la rosa in tante profumatissime versioni. Ma anche erbe per l'orto, piante grasse e officinali, piantine di fragole rosse, bianche e gialle e di varietà antica come quelle di bosco dell'«Ort Antigh» di Colomo. Artistico ed elegante lo stand di «Greenery» con raffinatissime composizioni floreali. Inoltre tante curiosità simpatiche e gustose co-

me gli «anolini primaverili da passeggio» di Gradellini, frutta e verdura di stagione dei fornitissimi negozi della strada, gli affettati della «Centrale del Rhum», magneti, spille e poster in «pramzàn» esposti e creati dalla tabaccheria Agostini, le due drogherie con cioccolate di pregio e tè raffinatissimi. Uno stand di piante di limoni e cedri ha portato il fascino ed i profumi della Sicilia. Gioiose le composizioni floreali della pittrice Nicoletta Belletti, ma anche oggettistica, i gioielli floreali dell'orafo Andrea Mazzoni, bigiotteria, arredi per giardino e ceramiche da esterni. Non è mancato l'angolo dei

gourmet con le prelibatezze parmigiane di Romani, i panini con il «caval pist» di Daniele e Emanuele di «Caracol», la liquirizia calabrese in svariate versioni. Un tocco di classe nello stand della «lavanda parmigiana» ed infine le spezie di Poldi di San Secondo accompagnate da una selezionata esposizione piante aromatiche. Molto apprezzato lo stand degli «Amici dell'Orto Botanico» (per l'occasione aperto al pubblico) con le piante carnivore coltivate al suo interno e cassette in legno per volatili. Erano presenti anche stand di associazioni onlus: «Filo di luta» «Smiling Pikini», «Adas», «Noi per Loro» ed altre. ♦

La storia Così una passione è diventata un nuovo lavoro

La birra di Andrea, Alessandro e Antonio? Una «Prima Cotta»

Pierluigi Dallapina

La loro birra piace, se non altro perché i visitatori dell'ultimo Beer Festival di Parma ne hanno bevuta 100 litri in tre giorni. «Abbiamo dovuto chiudere le spine, ci avevano letteralmente prosciugati», dice uno dei tre soci che ha dato vita alla nuova etichetta. Ma quello che più incuriosisce è che a produrre «le bollicine più antiche del mondo» siano tre persone over 40 con storie professionali diversissime tra loro, che hanno iniziato a farsi la birra in casa, o meglio, in cucina, dando ad ogni diversa tipologia il nome dei loro amati cani: «Marta» per la Ipa, «Sbrocco» per la pils, «Deli» per la tripel e «Alfredo» per la weiss.

«Ci conosciamo da tanti anni. Amiamo stare con i piedi sotto alla tavola, ci piacciono le cose buone, adoriamo bere bene e mangiare bene», racconta Andrea Ansaloni, giornalista e comunicatore, ex portavoce dell'ex sindaco Vignali che ora si occupa di marketing per aziende, affiancato dagli altri due soci, Antonio Belli, avvocato e figlio d'arte, e dal pubblicitario Alessandro Milani. «Per puro piacere» - racconta Belli - abbiamo deciso di farci la birra in casa, in modo da berla durante le grigliate con gli amici. Siamo partiti con una produzione da 25 litri, poi siamo passati a 50 fino ad arrivare a 75 litri. La no-



Amici e soci Da sinistra: Antonio Belli, Andrea Ansaloni e Alessandro Milani.

stra birra piaceva agli amici, e attraverso il passaparola sono arrivati a chiederla anche ristoranti ed aziende che volevano regalarla ai clienti e ai dipendenti». Nel giro di pochi mesi, quella che era una semplice passione si è trasformata in una professione parallela, dato che i tre, oltre a produrre birra, continuano a portare avanti le vecchie occupazioni. «Quando ci siamo accorti che le nostre birre piacevano - aggiunge Milani - abbiamo deciso di fare il salto e di passare dalla cucina di casa nostra ad una produzione più in grande. Abbiamo affittato una linea produttiva all'interno di uno stabilimento di birre artigianali, e così da amici siamo diventati anche soci». La società si chiama «La Prima Cotta» - mettere in produzione

una birra si dice fare una cotta - e in commercio ci sono due etichette, una che ha lo stesso nome della neonata srl e l'altra, più sbarazzina dedicata ai cani di famiglia, denominata «Doggy Style». Nelle bottiglie in commercio ora c'è una pils «rivisitata in chiave rock», dice Andrea, a breve arriverà anche una pale ale e, a quanto pare, il nuovo lavoro sta appassionando tutti e tre. Da amici a soci, come funziona? «Al momento non siamo in grado di giudicare in maniera oggettiva come va il rapporto a tre. Siamo nella fase in cui è tutto nuovo e bellissimo», assicurano i tre, mentre Ansaloni sintetizza in una battuta la filosofia della società: «Facciamo birre buone e facili da bere, perché devono appagare il palato di chi la beve e non l'ego di chi le fa». ♦

Benvenuto in Banca. Benvenuto a Casa!



La Banca del territorio che ti mette a disposizione un'offerta completa di servizi ed opportunità ritagliate per i bambini, i giovani, la famiglia, la casa, la sicurezza, gli imprevisti, gli acquisti e gli investimenti.



Banco Emiliano

I valori di casa. In Banca.

MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE. Le condizioni economiche e contrattuali sono disponibili sui fogli informativi presso la agenzia e sul sito di Banco Emiliano www.bancoemiliano.it