

## 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

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 formicario. 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, plantine di fragole rosse, bianche e gialle e di varietà antica come quelle di bosco dell'«Ort Antiguo» di Colorno. Artistico ed elegante lo stand di «Greemery», con raffinatissime composizioni floreali. Inoltre tante curiosità simpatiche e gustose co-

me gli «anolini primaverili da passeggiata» di Gradelini, frutta e verdura di stagione dei fornitiissimi negozi della strada, gli affettati della «Centrale del Rhum», magneti, spille e poster in «pramzâne» 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. Gioiosi le composizioni floreali della pittrice Nilcoletta Belletti, ma anche oggettistica, i gioielli floreali dell'orafa Andrea Mazzoni, bigiotteria, arredi per giardino e ceramiche da esterni. Non è mancato l'angolo dei

gourmet con le prelibatezze parigiane di Romani, i panini con il «cavâl piast» di Daniele e Emanuele di «Caracol», la liquirizia calabrese in svariate versioni. Un toccò di classe nello stand della «lavanda parigiana» 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: «Filodituta», «Smiling Pikin», «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

**L**a 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 incruisce è che a produrre «de 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.

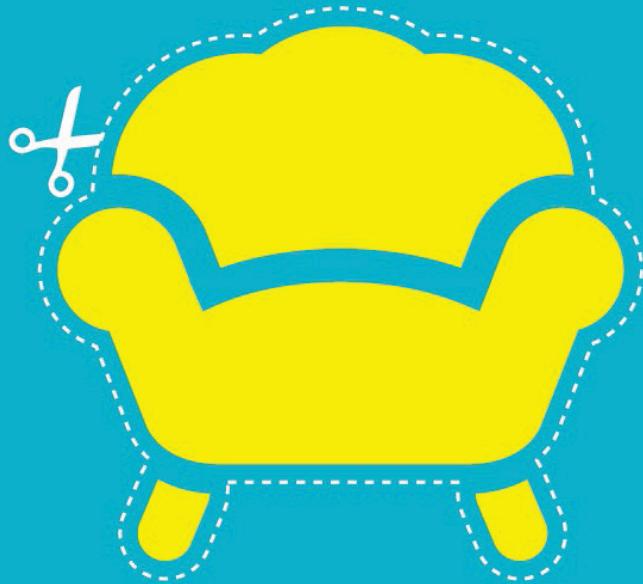
«Ci conosciamo da tanti anni. Amiamo stare con i piedi sotto alla tavola, ci piacciono le cose buone, adoriamo bere bene e mangiare bene», racconta Andrea Ansalone, giornalista e comunicatore, ex portavoce dell'ex sindaco Vignalà che ora si occupa di marketing per aziende, affiancato dagli altri due soci, Antonio Belli, avvocato e figlio d'arte, e dal pubblicitario Alessandro Milani. «Per puro piacere - racconta Belli - abbiamo deciso di fare birra 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 Ansalone e Alessandro Milani.

stra birra piaceva agli amici, e attraverso il passaparola sono arrivate a chiedercela anche ristoratori 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, o meglio, 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

# 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.