

Calestano Addio a Virginio il mitico oste di Fragnolo

E' morto il papà di Mariella, la titolare della locanda conosciuta in tutta Italia. Ma fu lui, il «re» degli arrosti, insieme alla moglie Adriana a tracciare la strada

CHICHIBIO

CALESTANO Insuperabile nella briscola a due, imbattibile nel testa a testa a tressette. Anche giocando a coppe era molto difficile sconfiggerlo e, se accadeva, la rivincita era poi sempre sua. Guidava lui, dettava i tempi, sceglieva il momento come aveva sempre fatto, e per moltissimi anni, nella sua osteria a Fragnolo di Calestano, Virginio Gennari, dopo una lunga vita, ha lasciato la moglie Adriana e la figlia Mariella con Guido. Ieri sera il rosario, oggi il funerale nella chiesa di Fragnolo, con partenza alle 14 dall'ospedale Maggiore di Parma.

Il suo locale è stato un punto di riferimento, un luogo di ritrovo sempre aperto e ospitale per la gente di Fragnolo: bar e cucina di solida tradizione locale dove, molto tempo prima della «scoperta» del chilometro zero, si cucinavano i prodotti del posto, i salumi fatti dai norcini del paese coi



LUTTO Virginio Gennari aveva 88 anni.

maiiali allevati dietro casa, i polli del cortile, cacciagione, tartufi e funghi, quando era il tempo. Le merende con malvasia, coppa e salame finivano all'ora di cena, e la sera si tirava tardi con infinite partite

a carte e vino rosso che macchiava bicchieri e scodelle. Di tutto questo, Virginio, 88 anni, era re. Ai fornelli, che divideva con la moglie Adriana; le carni, come da sempre per gli uomini vuole la storia della

cucina, erano il suo indiscutibile campo d'azione. Stracotti, brasati, preparazioni in padella e soprattutto e prima di tutto gli arrosti. I tagli andavano scelti con molta cura e, a volte, dopo lunghe discussioni coi fornitori. Quelle carni, poi, bisognava prepararle, acconciarle nel giusto modo, condirle, massaggialle - quasi accarezzerle -, lasciarle riposare. Quindi il momento del forno, il suo forno: cotture forti e dolci, coi tempi giusti governati a occhio. Girare, guardare, bagnare e sempre cura, attenzione e quell'innato sentimento del fuoco che solo il talento del grande rosticciere possiede.

Poi arriva Mariella: la figlia ha la stessa passione del padre, ma rivolta in primo luogo al mondo del vino. Poco per volta nel ristorante entrano grandi bottiglie proposte a prezzi amichevoli e accompagnate dal racconto della loro storia, della vita, del lavoro e della cultura dei luoghi e dei vignaioli che vi stanno dietro. La cucina è sempre quella del

territorio che Mariella e il marito Guido, esperto e appassionato come lei, mettono progressivamente al passo coi tempi, senza perdere le radici, coi piedi ben saldi sul terreno di casa. Virginio capisce che quella è la strada giusta e, non senza più apparenti che sostanziali resistenze, si sposta di lato; ora il ristorante è la «Locanda Mariella», che progressivamente conquista fama nazionale, sempre piena di clienti e amici, sempre fedeli a quello spirito di convivialità e accoglienza delle origini. Cuochi via via sempre più bravi si sono succeduti davanti ai fuochi, ma, finché le forze lo hanno sostenuto, gli arrosti erano di Virginio che magari, appoggiandosi al bastone, passava in cucina fineggiando di guardare e di nascondo aggiungeva un pizzico, quel tocco che mancava. Era l'irrinunciabile firma dell'oste, di un uomo autentico e generoso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Berceto
Casa in dono
a chi ci andrà
ad abitare

BERCETO Il Comune di Berceto regala una casa a una famiglia che ci andrà ad abitarvi e la resterà secondo un progetto condiviso: l'immobile, donato al Comune da una delle numerose emigranti della zona, sorge a Peterzo, un piccolo e suggestivo borgo della Valmanubiola. Si tratta di un fabbricato in pietra piuttosto ampio, raggiungibile grazie alla strada comunale che arriva in paese. L'azione del Comune è volta al recupero degli storici edifici situati sul territorio ma anche a incentivare il ripopolamento della zona. L'auspicio dell'amministrazione è che tutte le case vuote possano tornare a essere popolate anche in inverno e non solo nel periodo estivo.

M.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Borgotaro Festival della bollicina: fiumi di buon vino, musica e shopping fino a tardi

Sabato sera torna l'appuntamento che da anni anima il paese: un percorso all'insegna del gusto e del divertimento

LORENZO BENEDETTI

BORGOTARO Tutto pronto a Borgotaro per il Festival della bollicina, che sabato sera colorerà di bianco le strade del centro storico per una notte all'insegna del gusto e del divertimento organizzata dall'associazione «L'Unione fa la forza» che riunisce i bari-stri locali, con il contributo di Ascom e il sostegno dell'amministrazione comunale. Come ogni anno, il Festival è stato allestito come un ottimo percorso degustativo, le cui

tappe sono rappresentate dai locali aderenti, ognuno dei quali presenterà alcune specifiche cantine italiane, abbiano a un calice di vino di eccellenza qualità l'assaggio di un prodotto dalle 19 sarà infatti possibile degustare salumi, formaggi locali, piatti di pesce o di carne e gustosi aperitivi a seconda delle peculiarità della bottiglia scelta. L'evento richiama ogni estate nel capoluogo valtarese moltissime persone, fra cui tanti turisti dalla provincia, grazie all'organizzazione attenta ed



FESTIVAL DELLA BOLLICINA Vie del centro affollate durante l'edizione dello scorso anno.

alla peculiarità della manifestazione, che coinvolge l'intero paese in un percorso che da piazza Verdi si snoderà attraverso via Nazionale e viale Bottego: aderenti i bar Firenze, Roma, Mata Cafè, Odissea, Da Beppe, Caffetteria Magni, Piccolo Bar, Dietro le mura, Non

solo pane, Stile Divino, Happy Coffee, Il Capriccio e Luca Cantina Caffè, i quali si associeranno ad alcuni negozi di alimentari per offrire paella, torte salate e fritte e molto altro.

Il bianco, colore dell'uva e della luna, sarà il filo conduttore della serata, che vedrà i negozi

aperti sino a tardi e sarà animata dalla musica live di diversi gruppi. Inoltre, parte del ricavato della vendita di bicchieri e tracolla, simbolo della manifestazione, verrà devoluto in beneficenza all'associazione «Gli amici della Valle del sole».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Borgotaro «Via degli abati», quel percorso storico che attrae sempre più pellegrini

Installati nuovi pannelli informativi per illustrare le caratteristiche del sentiero

FRANCO BRUGNOLI

BORGOTARO E' stata inaugurata in questi giorni, grazie alla disponibilità della Fondazione Cariparma, l'installazione di nuovi pannelli informativi sulla «via degli abati», un percorso storico che cresce costantemente come pre-



NUOVI PANNELLI Da sinistra: Rossi, Sardella, Raggio e Allegri.

senze e promozione. «Un'iniziativa che sta dando grandi soddisfazioni al territorio - ha sottolineato il sindaco di Borgotaro, Diego Rossi - grazie al lavoro e all'impegno delle associazioni, che hanno reso possibile il progetto e anche questa cartellonistica». Erano anche presenti Luciano

Allegri, referente per la «Via degli abati», Patrizia Raggio, presidente dell'associazione «Valceno in cammino» e Guido Sardella della riserva naturale Oasi dei Ghirardi, che ha realizzato i testi dei pannelli: serviranno per rendere ancora più «visibile» la storia, il significato e il valore di questo percorso, che sempre di più viene utilizzato da pellegrini e turisti provenienti da ogni parte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BORGOTARO Oggi, alle 18, ad Ostia Parmense, al bar Tambini, avverrà la donazione ufficiale da parte del Lions club di Borgotaro di un defibrillatore automatico: l'apparecchio verrà collocato in un'area esterna e sarà quindi al servizio di tutta la frazione. Si tratta, com'è noto, di uno strumento sempre più importante per garantire sicurezza e tempestività, in casi di emergenze e di soccorso urgente. Alle cerimonie di consegna saranno presenti il presidente del sodalizio, Renato Toschi, con tutto il consiglio, il sindaco Diego Rossi con la giunta e diverse altre autorità. Tutta la cittadinanza è invitata a partecipare.

F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA