

Parma

LA CITTA' CHE CAMBIA
DA PIAZZALE BARBIERI AL PONTE VERDI

TEMPI CHE CAMBIANO E' IL QUARTIERE CON PIÙ STRANIERI RESIDENTI: PARI AL 25% DEL TOTALE

Troppi negozi chiusi
in OltretorrenteSecondo la fotografia dell'Ascom gli sfitti sono aumentati del 30%
Il direttore Franchini: «Tutta la zona vive una situazione critica»

Mara Varoli

Il Oltretorrente? Soffre sempre di più. Pochi i negozi aperti e poche le famiglie che decidono di metter su casa all'ombra dei Paolotti.

Pochi i parcheggi e pochi anche i parmigiani che ancora lo vivono. Fa male la fotografia che l'Ascom ha «scattato» nel quartiere più bello di Parma. Il risultato? Preoccupante. Un quartiere con una storia importante, di resistenza, con dei monumenti da vedere, con l'Ospedale Vecchio, il Torrione, la casa di Toscanini, la Corale Verdi, la Famija Pramzana e Parma Lirica. Con quei piazzali, Picelli, Inzani e Matteotti, dove molti bambini hanno imparato a camminare. Con quel mercato del sabato mattina fatto da agricoltori della provincia che fa invidia alle metropoli. E che da solo il sagrato dell'Annunziata ormai fatica a contenere. Ecco perché dispiace sapere che l'Oltretorrente «respira» male, senza sapere quale sarà il suo domani.

Il commercio

Da viale Caprera a piazzale Barbieri, da viale dei Mille a piazzale Santa Croce, da viale Pasini a viale Piacenza e nel tratto del torrente Parma compreso tra ponte Bottego e ponte Italia è soprattutto il commercio a morire. In particolare nelle due vie storiche D'Azeglio e Bixio i negozi sfitti sono 35, con un aumento del 30% dal 2015 al 2016. E pensare che proprio in questa parte della città erano davvero tante le vetrine dalla lunga tradizione: fortunatamente sono rimaste insegne come quelle della «Casa del formaggio», del «Panificio centrale», della «Cantina della carne», dell'«Oreficeria «Valenti», della drogheria Viani o della polleria Vitali, della macelleria equina e di altri punti gastronomici di rinomata eccellenza. Senza dimenticare le botteghe di artigianato. Ma se i negozi della tradizione vengono meno, ad aprire le porte sono le vetrine etniche, che propongono cucina di altri popoli. E non è un caso.



Popolazione

Sempre secondo i dati raccolti da Ascom la popolazione stazionaria tra il 2014 e il 2015 è aumentata dello 0,4 per cento grazie agli stranieri, per cui è evidente che parallelamente siano kebab e altri a preferire l'Oltretorrente, che si conferma come il quartiere con la più elevata incidenza di stranieri: pari al 25% del totale della popolazione residente. Non solo. La fotografia ci dice inoltre che sono diminuiti notevolmente le famiglie: tutta la zona è abitata preferibil-

mente da nuclei costituiti da un solo individuo: in pratica pari al 56,2 per cento dei residenti.

I parcheggi

Secondo le elaborazioni del Centro Studi Ascom sui dati dell'Osservatorio demografico del Comune di Parma per l'anno 2015 nell'area scarseggiano i parcheggi: l'unica struttura presente è il parcheggio Kennedy con 72 posti, «dimensionalmente inferiore - scrive Ascom - rispetto alla precedente disponibilità di posti auto». Un par-

cheggio «dai costi abbastanza elevati e non supportato da segnaletica», continua la mappatura del quartiere. Non a caso, gli stalli per le soste auto si concentrano nelle strade limitrofe all'Oltretorrente: in particolare nel quartiere Molinetto e cioè da viale dei Mille verso la Crocetta.

Il direttore Franchini

«I dati sopra riportati mettono in evidenza come l'Oltretorrente, pur rimanendo uno dei più bei quartieri di Parma, continui

a vivere una situazione critica da un punto di vista commerciale - commenta il direttore di Ascom Claudio Franchini -. I problemi nascono dalle scelte errate effettuate in passato che hanno privilegiato una politica di chiusura all'accessibilità attraverso la mancanza di posti auto, l'assenza di segnalazione per l'unica struttura esistente (parcheggio Kennedy), l'ampliamento della zona ZTL nonché la realizzazione di riqualificazioni urbane che hanno peggiorato la situazione esistente (primo tratto di via Bixio, da piazzale Corridoni a incrocio con via Costituente; via Imbriani; "Stanze all'Aperto" di via Costituente). Ciò che servirebbe all'Oltretorrente è la realizzazione di reali attrattori, fino ad oggi progettati, ma mai realizzati (quali ad esempio l'Ospedale Vecchio) ma anche una diversa scelta urbanistica che crei le condizioni per riportare le famiglie a risiedere in Oltretorrente e non privilegiare, come attualmente avviene, i nuclei costituiti da un solo individuo».

«Fortunatamente - continua Franchini - permangono ancora zone commerciali vive e vitali grazie alla presenza di attività di vicinato unite e attive anche nell'organizzazione di eventi e manifestazioni, importanti per mantenere vivo il quartiere. Eventi e manifestazioni però non bastano, prima di tutto occorre un cambiamento strutturale che migliori la vivibilità dell'intero quartiere attraverso la riqualificazione degli edifici, anche commerciali e attraverso una politica che faciliti l'accessibilità, sia delle persone che delle merci, al fine di agevolare il rilancio commerciale del comparto. Solo così si potrà auspicare un ripristino della qualità residenziale e della relativa vivibilità. Naturalmente nulla può prescindere dalla necessità di migliorare la percezione di sicurezza nonché di un assoluto maggior investimento per garantire un adeguato decoro in molte zone di questo quartiere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



COMITATO CITTADINI VOLONTARI

«La Grande Bellezza»:
il concorso
per giovani
videomakers

Si chiama «La Grande Bellezza dell'Oltretorrente» ed è il concorso per videomaker organizzato dai Cittadini volontari, in collaborazione con il Comune, e che è stato presentato al cinema D'Azeglio davanti a una sala gremita di giovani.

Un concorso aperto a tutti gli studenti che frequentano gli istituti scolastici e le facoltà univer-

sitarie del quartiere. E i numeri ci sono tutti, visti gli istituti scolastici e le facoltà presenti.

Per partecipare è sufficiente presentare entro sabato 25 febbraio un video di due minuti sulla «Grande Bellezza dell'Oltretorrente». Le proiezioni e le premiazioni avverranno sabato 18 marzo al cinema D'Azeglio nell'ambito delle manifestazioni di San

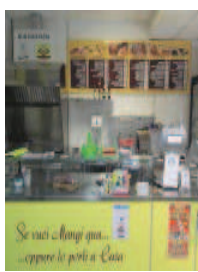
VIA D'AZEGLIO MICHELE GRANELLI, EX TITOLARE DELLA GASTRONOMIA «NON SOLO PASTA»

PERCHÉ HA LASCIATO?
«Eravamo invisibili»

La gastronomia di via D'Azeglio 23/a «Non solo pasta» ha chiuso i battenti a gennaio. Con il motto «Parma in t'al piatt» la gastronomia ha assicurato dal luglio 2015 un presidio delle tradizioni culinarie parmigiane nell'Oltretorrente. Con un laboratorio che sfornava pasta fresca, tortelli, lasagne, anolini e punta al forno, i clienti potevano scegliere di comprare e mangiare a casa o sedersi e degustare con calma nel locale le leccornie preparate da Michele Granelli, il giovane virtuoso della cucina che

con i genitori si era lanciato nell'avventura di aprire un locale «pret a manger» con 14 posti a sedere, basato sulla qualità delle materie prime in una zona ad alta densità di locali di cibo da asporto.

«Purtroppo abbiamo dovuto chiudere - spiega con amarezza Michele Granelli -. A parte lo zoccolo duro di clienti, siamo come invisibili. Via D'Azeglio è vista e vissuta come una via di passaggio per il centro, per andare dall'altra parte. Così a dicembre, vista la situazione, abbiamo deciso di chiudere. Ad



ottobre abbiamo lavorato, ha lavorato tutta la via, a novembre invece niente».

Michele, un diploma all'alberghiero e con l'esperienza in cucina alle spalle aveva deciso nel 2015 di cogliere l'occasione di aprire il negozio con il padre Stefano.

«I miei genitori sono sempre stati appassionati di cucina, la formula del "porti a casa o mangi qui" per una gastronomia era una novità, abbiamo deciso di puntare sulla qualità delle materie prime, sul "fatto in casa" e sulla tradizione cu-



Via D'Azeglio Il giovane Michele Granelli e, a sinistra, la sua ex gastronomia «Non solo pasta».

linaria parmigiana ma purtroppo non ha funzionato. Con lo stesso prezzo di un kebab e una bibita, senza nulla togliere al kebab ovviamente, qui si poteva mangiare un primo o un secondo prodotto in casa, ma come se fossimo stati invisibili».

La chiusura, dice Michele «è una mazzata ma non è un fallimento, abbiamo avuto le nostre soddisfazioni, abbiamo molti clienti affezionati e persone che continuano a mostrarci stima nel nostro lavoro. Abbiamo dimostrato di essere in grado di farlo, di lavorare bene in questo campo».

Cosa c'è nel futuro del 28enne Michele?

«Ancora non lo so, mio padre ha trovato fortunatamente un nuovo lavoro in un altro campo, lo sto vagliando tutte le possibilità e mi piacerebbe rimanere nell'ambito della ristorazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Testimonianza L'orefice che vive e lavora in via Bixio

Valenti: «La mia idea per il rilancio»

Cristina Pelagatti

C'è chi in Oltretorrente c'è nato e cresciuto e non vorrebbe lavorare altrove: è il caso di Paolo Valenti, proprietario della storica gioielleria di via Bixio che dal 1948 continua a servire bellezza a generazioni di parmigiani.

«Io sono nato proprio in via Bixio, perché sono uno degli ultimi "nati in casa", abbiamo aperto col tempo altre sedi, ma è da qui che guidiamo tutto: in via Bixio c'è il cuore dell'attività».

Sul problema della chiusura delle attività commerciali in zona, Paolo Valenti ha le idee chiare: «Non è una questione solo dell'Oltretorrente. Al momento aprire un negozio e riuscire a farlo andare bene è difficile in qualsiasi zona semicentrale. Non è l'Oltretorrente ad essere inadatto al commercio. L'incremento della chiusura dei negozi deriva da scelte prese diversi anni fa di aprire superfici commerciali senza senso. L'impoverimento commerciale in generale è dovuto al fatto che ci siano state concessioni per costruire comparti commerciali abnormi senza studi di impatto, senza tener conto del tessuto sociale della città. Sono precise scelte fatte da precedenti amministrazioni che hanno desertificato il centro e non solo. C'è un'offerta esagerata per una città come la nostra, che non ha volumi enormi di turismo, di centri commerciali. Inoltre, è ovvio che permettere ai grandi centri di tenere aperto tutti i giorni, anche i festivi, fino alle 22, penalizza i piccoli esercizi commerciali».

Da come Paolo Valenti parla del suo quartiere, è chiaro che per lui in via Bixio tenga ben saldo il suo cuore, non solo il cuore della sua attività, e non ce la fa ad essere pessimista. «Io voglio vedere il bicchiere mezzo pieno. Noi lavoriamo qui, in due anni abbiamo assunto più di 20 persone e ci sono diverse attività che funzionano. Anche in periodo di crisi. Inoltre abbiamo in zona vere e proprie eccellenze. C'è la Casa del Formaggio che tiene altissima la bandiera della qualità. C'è la pasticceria Montali che ha ricevuto premi e riconoscimenti per la qualità delle sue paste e cannoloni. C'è la pizzeria I due Gatti che ha aperto negli anni



Via Bixio in alto, un negozio sfitto. Qui sopra, Paolo Valenti.

«Per migliorare l'accesso occorrono più parcheggi e bisogna aprire al traffico»

della crisi ed ha avuto molto successo, c'è Viani, una delle pochissime drogherie di Parma, che ha vini incredibili e questi sono solo alcuni esempi. L'Oltretorrente è vivo e importante per la città». Secondo Valenti, dipingere l'Oltretorrente solo come il quartiere di spacciatori, come l'emblema dell'insicurezza rischia «di oscurare le eccellenze che ci so-

no. Ci sono enormi problemi - confessa -, ma è un luogo che va inquadrato bene, non è un Bronx invivibile, non è un quartiere vuoto, anzi è pieno di anima».

Valenti non ha una ricetta segreta per migliorare la situazione del commercio in Oltretorrente, ma ha qualche idea: «Innanzitutto bisogna permettere una viabilità agevole, aprire al traffico, il successo dei centri commerciali sta proprio nella comodità di accesso e di parcheggio; bisogna aiutare chi decide di investire aprendo un negozio: il sindaco aveva fatto un bando per 10.000 euro a fondo perduto per chi aprisse nuove attività in via Bixio, purtroppo era un periodo economico nero e in pochi ne hanno potuto approfittare. Senza dimenticare che bisogna contenere lo sviluppo dei centri commerciali. Le feste enogastronomiche, sulle quali all'inizio ero scettico, si sono rivelate bellissime occasioni per far conoscere, attraverso la valorizzazione del cibo, del vino, della birra, il nostro quartiere a tante persone e si sono rivelate utili per tutti i commercianti». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giuseppe. Il formato dei video dovrà essere mp4 in hd 1080. I video andranno consegnati con chiavetta USB che sarà restituita il giorno delle premiazioni.

«Noi cittadini volontari dell'Oltretorrente ci siamo posti l'obiettivo di rilanciare l'immagine del nostro quartiere attraverso iniziative che ne possano sottolineare la bellezza e la sua uni-

«Senza volersi piangere addosso al quartiere è rimasta ancora una grande, anzi grandissima risorsa, che sono le scuole - continua Tedeschi -. Attraverso questo concorso (realizzazione di un video), che vedrà la premiazione sabato 18 marzo al cinema D'Azeglio, vorremmo vedere attraverso gli occhi dei più giovani la Grande Bellezza dell'Oltretorrente».

«È un progetto molto articolato, ma allo stesso tempo semplice - conclude Enrico Tedeschi -: basta che un ragazzo, un gruppo di amici oppure una classe realizzino un video di circa 2 minuti e potrà partecipare. Per fare rete con il territorio, i lavori andranno presentati nei locali pubblici del quartiere (quelli che dal 13 febbraio esporranno il talloncino giallo, saranno molti); gli stessi locali forniranno anche doni ai partecipanti».

Il regolamento è scaricabile sulla pagina web <http://www.comune.parma.it/elezionccv/atti-cv-oltretorrente.aspx>. Per ulteriori informazioni utilizzare la seguente mail: oltretorrente@comune.parma.it. ♦ **M.V.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIA BIXIO MARCO BRAGLIA E LA MAMMA GIUSEPPINA IN DICEMBRE HANNO INAUGURATO «STICKY FINGERS»

PERCHÉ HA APERTO? «Qui ci sono tanti studenti»

«I negozi che chiudono ma anche negozi che aprono. E l'originale «Sticky fingers» è uno di questi.

Inaugurato alla fine del dicembre scorso, nel tratto centrale di via Bixio, in realtà piuttosto ricco di vetrine, è forse unico nel suo genere, per quanto riguarda la nostra città.

«Sticky fingers» è gestito da Marco Braglia, 38 anni, con l'aiuto dell'instancabile mamma Giuseppina Fornari. All'interno, una cucina, un bancone e qualche tavolo per gustare anche comodamente «fish&chips», che è il piatto principale. La bottega di Marco e Giuseppina offre poi

dell'ottimo fritto misto di pesce, patatine, polenta, crocchette e tanto altro. Soprattutto fritto, ma non solo.

In particolare, si tratta di ricette che si possono gustare tranquillamente seduti, oppure camminando per Parma. Non a caso l'idea di Marco era proprio quella di creare un luogo per «cibo da strada». E sicuramente il suo è uno dei pochi posti in cui si possono trovare queste delizie «fish&chips».

Prima di arrivare in via Bixio, Marco e mamma Giuseppina gestivano un bar a Collecchio con cucina. E ancor prima, sono stati

gestori del circolo Castelletto in via Zarotto per ben sette anni, fino al 2015.

«E' stata un'idea di mio figlio quella di inaugurare questo tipo di negozio - spiega mamma Giuseppina - che dopo aver fatto alcuni viaggi in Olanda ha pensato di aprire un posto per fish&chips. Mentre la scelta di via Bixio, invece, è stata casuale. Tuttavia, siamo convinti che la posizione sia felice, soprattutto rispetto alla presenza di tante scuole nei dintorni: quello che offriamo solitamente piace molto agli studenti. E qui c'è un certo vivaio di giovani».

Ma Marco e Giuseppina sono soddisfatti della scelta?

«E' ancora presto per fare dei bilanci - risponde Giuseppina -, però abbiamo già capito che via Bixio pur essendo bellissima è una strada che andrebbe valorizzata. Si potrebbe iniziare con qualche evento, così come si fa in via D'Azeglio, per attirare le persone. Se ci fosse qualche iniziativa, qualche festa, anche comunale, con il divieto di transito, potremmo anche mettere all'esterno dei tavolini, per farci conoscere di più. Diversamente diventa difficile, perché normalmentè tra il traffico a doppio sen-



«Sticky fingers» La mamma di Marco Braglia Giuseppina Fornari.

so e i marciapiedi piccoli non ci sarebbe possibile esporci con un'area esterna».

Iniziativa che potrebbe animare tutta la zona. «E' così - con-

clude -. Via Bixio è una strada che è abbastanza frequentata al mattino, ma al pomeriggio è deserta, tant'è che noi chiudiamo persino qualche ora. E cer-

chiamo di tenere aperto alla sera. Se ci fosse più movimento saremmo disposti anche a fare l'orario continuato». ♦ **M.V.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA