

PARMA

# San Giuseppe Oltretorrente Domani il quartiere in festa

Bancarelle, buon cibo, musica e giochi: ecco le iniziative per la tradizionale manifestazione Presentato il calendario degli appuntamenti di Parma Viva: eventi in tutta la città

ANTONIO BERTONCINI

■ Sarà la tradizionale sagra di San Giuseppe in via D'Azeglio ad aprire le manifestazioni del 2018 promosse da Parma Viva, il gruppo dell'Ascom che festeggia il suo trentesimo compleanno. E lo fa nel modo migliore animando i quartieri di Parma in collaborazione con commercianti e associazioni di quartiere, con l'organizzazione di Edicta e il patrocinio del Comune. Il primo appuntamento con la sagra di San Giuseppe è previsto per domani con esposizioni, giochi per i bambini, mostra di Parma Fotografica sotto i portici dell'ospedale Vecchio, musica e sport (tunnel del baseball davanti all'Annunziata) e gli stand delle associazioni a fianco di quelle dei negozi che decideranno di uscire in strada per regalare l'atmosfera di

festa nel cuore dell'Oltretorrente.

Domenica 6 maggio in via Farini ci sarà la "Festa dei fiori, profumi e broccante", con l'apertura dell'Orto botanico, e il 20 maggio il ciclo di primavera si chiuderà con la "Festa del vino" in via Bixio. In settembre si riprenderà domenica 16 con la Sagra di San Lazzaro lungo due chilometri di via Emilia, per chiudere in dicembre con la "Festa di Santa Lucia" in programma per domenica 9 in via Garibaldi e il "Natale sotto l'albero", con le bancarelle di oggettistica e gastronomia, che il 16 dicembre affolleranno via D'Azeglio.

«Sarà un modo per valorizzare il commercio - ha ricordato il presidente di Ascom Vittorio Dall'Aglio presentando l'iniziativa - ma anche per animare i nostri quartieri e regalare ai cittadini qualche domenica in serenità lungo le strade di



**FIERA DI SAN GIUSEPPE** Domani bancarelle in via D'Azeglio.

Parma». «I commercianti per la città, la città per i commercianti», è lo slogan fatto proprio dalla vicedirettrice Cristina Mazza, che ha sottolineato «l'importanza di tenere vivo il centro storico, aiutando chi ha idee e iniziative».

Il dirigente scolastico del Romagnosi, Guido Campanini ha annunciato il coinvolgimento del liceo, che sarà presente in diverse manifestazioni con i ragazzi che faranno da guide turistiche nei quartieri nell'ambito dell'al-

ternanza scuola lavoro, mentre il capogruppo degli Alpini di Parma Aldo Volpi ha assicurato che anche quest'anno gli alpini nei tre incontri invernali dispenseranno vin brulé. Il ricavato delle libere offerte andrà in beneficenza.

E proprio domani, in occasione della Fiera di San Giuseppe, viene istituito con ordinanza del Comune dalle 6 alle 24 il divieto di circolazione e il contestuale divieto di sosta con rimozione forzata in una larga fascia dell'Oltretorrente.

Le attività commerciali presenti in zona potranno effettuare le operazioni di carico e scarico dalle 6 alle 9. Ai residenti diretti e in uscita dai posti auto interni sarà consentito il transito nelle seguenti fasce orarie: fino alle 9, dalle 13:30 alle 14:30 e dalle 20 in poi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Prova del cuoco La vittoria di Marini e della Dall'Argine

Il loro savarin di riso ha ottenuto il 72% dei consensi. Battuta la squadra laziale

CRISTIAN CALESTANI

■ Parma batte il Lazio. Il savarin di riso degli chef Mario Marini e del cielo di Strela di Compiano e di Barbara Dall'Argine dell'Antica hostaria Tre Ville di strada Benedetta a Parma ha stravinto la sfida dei campanili proposta dalla trasmissione di Rai Uno «La prova del cuoco» ottenendo il 72% dei consensi del pubblico nella votazione promossa sulla pagina Facebook del programma ieri condotto da Fe-

derico Quaranta che ha sostituito Antonella Clerici, impegnata con Sanremo Young. In rappresentanza del borgo di Compiano, contrapposto a Vasanello (Viterbo), Marini e Dall'Argine hanno proposto come l'ha definito lo stesso Marini in diretta «un piatto da compagnia, tipico delle feste, composto da riso, tanta carne e funghi». La presenza dei due chef parmensi sui Rai Uno è stato un positivo spot per il nostro territorio. La sfida in studio è stata preceduta da un servizio su Compiano nel quale si è parlato del castello del paese e dei panorami della Valtaro. Poi in diretta ampio spazio ai prodotti tipici di tutto il Parmense messi in bella mostra vicino al tavolo da lavoro dei



**RAI UNO** Gli chef che hanno fatto vincere l'Emilia Romagna.

cuochi. E così i primi piani sono andati alle paste ripiene (tortelli d'erbetta, di zucca ed anolini), al prosciutto, al culetello, alla coppa, al salame di Felino e alla pancetta arrotolata. Tutto questo mentre i due

cuochi hanno cucinato il loro savarin di riso contrapposto alla barchetta di Vasanello, particolare preparazione di una spigola. La Dall'Argine ha raccontato i passaggi tecnici della ricetta con la preparazio-

ne del soffritto con sedano, carota e cipolla a cui sono poi stati aggiunti i funghi di Borgotaro, le palline di carne (manzo e salsiccia), il parmigiano, il pane, il sale ed il prezzemolo. Nel frattempo Marini ha fatto da cicerone sulle eccellenze del nostro territorio, «un luogo dove si mangia bene - ha messo in evidenza il conduttore della trasmissione - ma dove si può bere altrettanto bene puntando su dell'ottimo lambrusco maestri che non ha nulla da invidiare ai grandi vini italiani». Immane la battuta del conduttore sulla erre alla francese di noi parmigiani. «I francesi li abbiamo conquistati noi con il nostro cibo» ha detto Marini. Poco dopo è iniziato il countdown per l'impiantamento. Quindi la proclamazione del vincitore con il successo di Compiano che continuerà a rappresentare l'Emilia Romagna nel prosieguo della sfida dei campanili venerdì prossimo intorno alle 12.30 su Rai Uno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Luna park Una giornata di svago offerta ai disabili della provincia

Accolti dai gestori gli ospiti dei centri residenziali e socio occupazionali

MONICA CALAMANDREI

■ Divertimento e solidarietà sono il riassunto di una giornata davvero speciale che gli organizzatori del Luna park di San Giuseppe Mario Maggi e Flavio Carletti hanno voluto regalare a chi nella vita è stato



meno fortunato. Ieri mattina i gestori delle attrazioni itineranti che causa il maltempo di questi giorni resteranno presso Largo Simonini fino al 2

aprile, hanno infatti aperto eccezionalmente le porte agli ospiti diversamente abili di tanti centri diurni residenziali e socio occupazionali di Par-

ma e provincia. Una grande opportunità che ha permesso ad un centinaio di ragazzi di poter salire gratuitamente anche sulle giostre più pri-

colose, grazie ad una riduzione della velocità. «Tutto sotto l'occhio vigile dei gestori - ricorda l'assessore Ines Seletti - che con grande sensibilità hanno dimostrato un'attenzione particolare nei loro confronti». E se alla fine "autoscontro" e "calcinculo" sono andati per la maggiore, i più temerari sono saliti anche su montagne russe, scivoli giganti, ottovolante e ruota panoramica. Qualcuno poi ha deciso di avventurarsi perfino nella casa degli spiriti o in quella degli specchi, seguendo un percorso speciale facilitato. E per concludere la mattinata a tutti i presenti è stata offerta una generosa merenda.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le nostre iniziative

**Moto Gp al via: domani uno speciale**



■ Il calendario delle gare da appendere e conservare, una pagina sulle storiche sfide tra scuderie, il punto sull'eterna rivalità tra Valentino Rossi e Marc Márquez. Domani comincia il Moto Mondiale 2018 e la Gazzetta di Parma pubblica uno speciale gratuito con tutte le novità e le curiosità della nuova stagione. Il giro del mondo in 19 tappe, con due gare in Italia: la nuova annata si preannuncia molto combattuta. Un Gp a tutto gas e emozioni.

**Iniziativa Designer e bambini creano giochi**



**GIOCHI** Creatività sviluppata.

■ Creare il proprio gioco dei sogni affiancati da un designer. E' quanto è accaduto (e accadrà prossimamente) ai piccoli pazienti dell'Ospedale dei Bambini, grazie al progetto Toyssimi, nato da una collaborazione tra "Scuola Tam Tam" e "ilVespaio". L'iniziativa è sbarcata a Parma grazie a Cinzia Munari. Ogni designer coinvolto ha riempito una valigia dei materiali più disparati come corda, fil di ferro, mastiche, legnetti, tappi di plastica, rifiuti, scarti di produzione e ha incontrato un bambino con cui ha formato una coppia creativa. Durante i laboratori sono svaniti i ruoli tradizionali e nel percorso creativo ogni designer ha lasciato sempre piena libertà e autonomia al bambino. I bambini si sono inventati così un giocattolo fantasmagorico, mirabolante, stupefacente e soprattutto unico. Il progetto nasce da un'idea di Alessandro Guerriero, Sebastiano Ercoli e Alessandro Garlandini de ilVespaio e Linda Ferrari. **L.M.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA