

Natale Calendario ricchissimo: a Borgotaro è già «febbre alta»

Comune, Ascom e sodalizio «Bosco di Via» hanno presentato il programma di manifestazioni ed eventi fino all'Epifania

FRANCO BRUGNOLI

■ **BORGOTARO** E' stato presentato in municipio, a cura di Ascom e Comune di Borgotaro, con la partecipazione dell'associazione «Bosco di Via» e altri sodalizi, il dépliant tascabile, contenente tutti gli appuntamenti delle manifestazioni di Natale e fine d'anno. Il sodalizio «Bosco di Via» si occuperà degli addobbi luminosi di Porta Portello, uno degli angoli più belli e suggestivi del Borgo, con doni, sorprese ed eventi di ogni tipo, oltre a una edizione speciale, l'8 dicembre, del Mercatino di Antiquariato e Modernariato, in via Nazionale. Il programma è ricchissimo fino all'Epifania.

Tutti i giorni festivi, fino al 23 dicembre, sarà aperto, a San Rocco, il Mercatino di Babbo Natale, con molte tante sorprese. L'appuntamento è nell'ex Convento Agostiniano, della parrocchia di San Rocco, dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18. Il 6 dicembre, addobbo degli alberi, da parte dei bambini,



ENTUSIASMO La presentazione di ieri in municipio.

in piazza Manara e piazzale Grossi; al pomeriggio, alle 16,30, letture animate in biblioteca, con i «Sognambuli». Dal 7 dicembre al 6 gennaio, si potrà visitare il presepe artistico, realizzato dalla famiglia Lembo (in via Battisti). Sempre il 7, presentazione, alla Manara, dell'ultimo libro di Aldo Boraschi e, la sera, all'auditorium «Mosconi», concerto con Mascia Foschi e il maestro Alessandro Nidi, su Julián Centeya e Bruno Aragosti. L'8 dicembre, alle 15, si terrà un laboratorio per bambini, alla Riserva dei Ghirardi;

alle 17, alla Manara, presentazione de «Ar Lünariu Burgh'zan»; alle 21, in San Domenico, concerto «Corale & Friends» con vari artisti. Il 12 dicembre, alle 18, in municipio, consegna dei Funghi d'Oro 2019 della Pro Loco. Il 13 dicembre, alle 10,30, all'auditorium «Mosconi», spettacolo della compagnia «Tuttoattaccato» e «Centro Arcobaleno»; alle 16, in piazza Manara, Festa di Santa Lucia del nido «La Tana»; alle 17,30, a Palazzo Imbriani, presentazione del libro di Paul Moore, con musica e letture. Il 14, a

Palazzo Tardiani, alle 16,30, presentazione de «La Voce del Taro», nella sua nuova veste grafica. Il 15 dicembre, alle 15, all'Oasi dei Ghirardi, laboratorio per adulti, a cura del sodalizio «Io non ho paura del lupo».

Il 16, alle 21, presentazione del presepe in «Sant'Antonino». Il 21, alle 15, visita guidata con Guido Sardella, all'Oasi dei Ghirardi.

Il 22, dalle 14, in piazza Verdi, l'«A.P. Borgotaro-Albareto» farà gli auguri ai cittadini e, dalle 17,30, concerto itinerante, in paese, della «Corale Lirica Valtaro»; sempre alle 17,30, Auguri in coro, in piazzetta La Quara, con i bimbi della «Casa del Fanciullo». Il 23 dicembre, alle 16,30, «Storie sotto l'Albero», in biblioteca, con Nicoletta Baldini; alle 18, sfilata del «Corpo Bandistico Borgotaresse», che alla sera, alle 21, terrà il Concerto degli Auguri, insieme al Complesso Bandistico Fornovese, all'auditorium Mosconi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BEDONIA LIVEGLIA LIVE, CONCORSO FOTOGRAFICO

■ Grazie alla collaborazione che ha trovato presso il Seminario vescovile di Bedonia, Luciana Bertorelli - artista bedoniese innamorata di Liveglia una frazione dell'Alta Valceno suo paesotto - ha promosso un concorso fotografico dal titolo «Liveglia Live. Sfumature d'autunno». Grosso successo. Luciana Bertorelli nella primavera scorsa ha creato il museo permanente a cielo aperto «Liveglia Live» dove sono esposte 50 opere di altrettanti artisti conosciuti in tutta Europa ed ha voluto abbinare anche un concorso fotografico che potesse valorizzare quest'angolo sconosciuto dell'Alta Valceno. 40 fotografi non professionisti, hanno presentato altrettanti scatti ed ora sono in bella mostra nella sala mostre dell'edificio religioso del Colle San Marco e resteranno visitabili fino al prossimo 1° dicembre. La giuria di esperti ha assegnato il primo premio a Valentina Pellecchia di Albareto che nell'ordine ha preceduto Alessio Minoli di Bedonia e Annalisa De Bei di Borgotaro. I premi sono stati donati dagli artisti Luciana Bertorelli, Sonja Perlinger, Rosanna La Spesa. All'inaugurazione e successiva premiazione seguita da un pubblico numeroso arrivato da tutto il territorio era presente il sindaco di Bedonia Gianpaolo Serpagli con l'assessore Serena Previ, don Attilio Defendenti per il Seminario, Gerardo Piombo per la Pro loco e la Croce Rossa di Bedonia e altri rappresentanti di enti e associazioni. Il prossimo evento «Liveglia Live» è stato programmato per il 25-26 aprile 2020. G.C.



BARDI È NEL CASTELLO LA CASA DI BABBO NATALE

■ Il castello di Bardi è pronto per vivere al meglio la magia del Natale, con tanti eventi imperdibili. Nel maniero, prenderà il via, proprio questo sabato e domenica, la calorosa e tanto attesa atmosfera delle feste, grazie alle aperture straordinarie dedicate al Natale. Gli adulti potranno godere di una visita completa dalle prigioni ai camminamenti, dalle cucine alle sale dei principi, nonché della ricchezza delle collezioni del Museo della Civiltà Vallogiana, oltre che del museo della Fauna e del Braccionaggio, di quello Archeologico e di quello targato Ferrarini-Nicoli. Per le famiglie e i più piccoli torna, nel frattempo, a grande richiesta, la magica «Casa di Babbo Natale»: i bambini potranno, quindi, incontrare il grande Babbo, sedere sulle sue gambe, scrivere la sempre celebre lettera e parlargli, raccontando tutti i loro desideri (e i regali dei propri sogni) per la notte di Natale. Ma non finisce qui: ad arricchire il castello, saranno melodie musicali, cornamuse, giochi di una volta che avranno luogo nel salone d'onore e tante altre speciali iniziative. Orari di apertura della fortezza: sabato e festivi dalle 10 alle 17. Info: 0525.733021 - 380.1088315; mail: info@castellodibardi.info; www.castellodibardi.info. E.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Saponara «L'Appennino diventi una Zona economica speciale»

La senatrice della Lega ha proposto un emendamento alla legge di Bilancio

■ «La montagna ha bisogno di segnali forti per ripartire e non di contentini, i suoi abitanti sanno bene cosa serve e come la politica finora attuata nelle zone montane non ha fatto altro che distruggere e declassare questi territori. E' per questo che ho presentato un emendamento alla legge di Bilancio 2020 per l'istituzione di una Zes, zona economica speciale, nel territorio montano dell'Appennino parmense»: è quanto afferma la senatrice Maria Gabriella Saponara riferendosi agli emen-

damenti in corso di esame in commissione Bilancio in Senato prima dell'approdo in Aula. «L'emendamento, che nasce da un disegno di legge da me presentato alcuni mesi fa, prevede lo stanziamento di 8 milioni di euro spalmati negli anni dal 2020 al 2023 ed è stato concepito per contrastare i fenomeni di degrado del tessuto economico e sociale delle zone montane situate nell'Appennino della provincia di Parma e al fine di favorirne lo sviluppo occupazionale e il ripopolamento.

Altro scopo è quello di sostenere le attività artigianali, agricole e turistiche che vi si svolgono: l'istituzione di una zona economica speciale (Zes), sarebbe uno strumento valido per attrarre nuovi investimenti e raggiungere l'obiettivo di creare nuova occupazione in queste aree, producendo conseguentemente un maggiore benessere economico e sociale e arrestando lo spopolamento». Saponara sottolinea come questa misura servirebbe a tutelare anche il complesso delle tradizioni culturali, enogastronomiche, imprenditoriali e ambientali dell'Appennino, destinate altrimenti a morire

se muore la montagna. L'emendamento, che vuole essere uno strumento concreto di rilancio del territorio montano, è volto in particolare a garantire agevolazioni alle piccole e micro imprese che intendono investire sull'Appennino, in aree logisticamente svantaggiate, considerato che negli ultimi anni i territori montani della provincia di Parma hanno conosciuto un disagio sempre più profondo, economico e sociale, dovuto alla crisi che ha colpito le aziende, ma anche al progressivo taglio di servizi strategici, oltre che alla carenza di infrastrutture.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In tv «Chef Academy», Elisa è fuori: «Ho tanto da imparare. Ma non mollo»

La giovanissima cuoca era in gara nel format ora in onda su Sky Uno

MONICA ROSSI

■ **BEDONIA** La promettente Elisa Truffelli, originaria di Pontestrambo e «cresciuta» nel ristorante della mamma a Bedonia, purtroppo è uscita dalla competizione dell'«Antonino Chef Academy» (il nuovo format culinario targato Endemol, in onda tutti i martedì alle 21.15 su Sky Uno e sul di-

gitale terrestre al canale 455). Elisa, infatti, è stata la seconda eliminata del programma e ha dovuto così abbandonare il sogno di entrare a far parte della prestigiosa brigata di Villa Crespi, premio che sarà assegnato a chi vincerà la gara al termine delle dieci puntate. «Pazienza, ma è giusto così - dichiara Elisa quando l'abbia-



PROMETTENTE Elisa Truffelli.

mo raggiunta per un commento - ho ancora tanto da imparare, ma prometto che lo farò e ce la metterò tutta». Venuta a conoscenza del casting per il programma grazie al suo professore di cucina Domenico Ancanora (la Truffelli, infatti, 19 anni compiuti lo scorso settembre, si è da poco diplomata all'Enogastronomico «Zappa-Fermi» di Bedonia), dopo una lunga selezione tra teoria e pratica, ha conquistato l'ambito posto nel

gruppo di 10 studenti, dai 500 che erano in partenza provenienti da tutta Italia. «È stata un'esperienza importante di cui farò tesoro: purtroppo non ho avuto il tempo di esprimere la mia tradizione, con qualche piatto tipico che poteva essere il mio pezzo forte».

Nel corso della puntata, Elisa ha confessato apertamente il timore di essere a un passo dall'eliminazione. Le particolari difficoltà delle prove della seconda puntata hanno certamente fatto da spartiacque tra chi ha già una maggiore esperienza (seppur limitata, essendo il programma riservato ai giovani chef tra i 19 e i 23 anni) e chi si è invece appena diplomato come lei: nelle tre prove

(tecniche di cottura, sessione in esterna e infine prova con le spezie secondo le richieste di un ospite d'eccezione, la chef originaria di Accettura Ritu Dalmia), non è andata benissimo, rischiando fin da subito un punteggio troppo basso per proseguire nell'avventura. E infatti così è stato. «All'Accademy ho messo alla prova me stessa senza riuscire a far uscire tutto ciò che sono realmente, perché purtroppo frenata dall'emozione, dall'insicurezza e talvolta dalla paura di valere meno degli altri. Alla fine dei conti, però, devo dire di essere fiera di me. Ho imparato molto, soprattutto che l'umiltà in questo lavoro è una delle cose più importanti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA