

Domenica 14 agosto 2022
Anno 294 Numero 223

QUOTIDIANO
FONDATO
NELL'1728



D'INFORMAZIONE

Euro 1,50
www.gazzettadiparma.it

EDITORIALE
RUSHDIE,
QUELL'ODIO
MAI SOPITO
CHE RITORNA

» Francesco Bandini

«Giustizia è fatta», ha detto il presidente Usa Joe Biden dando di recente la notizia dell'eliminazione del numero uno di al-Qaeda, al-Zawahiri, centrato da un drone nel suo nascondiglio di Kabul. Ventuno anni dopo l'11 Settembre, il nemico giurato dell'America è stato colpito da un giusto desiderio di vendetta che non si è mai sopito. Quasi in risposta a quell'atto così clamoroso, pochi giorni dopo un'altra vendetta si è consumata a distanza di molti anni - addirittura trentatré - dall'evento che ne era alla base, con l'accostamento di Salman Rushdie in applicazione di una fatwa emessa nel lontano 1989 dall'ayatollah Khomeini: un attentato contro un uomo che nel tempo ha saputo sfidare la morte (e soprattutto la cultura di morte che c'è dietro quell'anatema) e diventare un simbolo di resistenza all'odio, rifiutandosi di rassegnarsi a una vita da braccio, ma anzi facendosi testimone di un desiderio di libertà di espressione che è più forte di ogni oscurantismo.

Gli americani non dimenticano, ma non dimenticano neppure gli estremisti islamici, i fanatici, gli invasati, i nemici dell'occidente, della democrazia e della civiltà in generale.

Segue a pagina 35

Sanità Diminuiscono i professionisti disponibili. Difficile trovare i sostituti

Mancano i medici di famiglia Un piano per l'emergenza

Piero Angela (1928-2022)



**Mister Quark ha spiegato
la scienza agli italiani**

» 22-23

Il messaggio
Quell'ultimo richiamo
contro l'indifferenza
per il nostro Paese

» Filiberto Molossi

Il ricordo
Gli anni di lavoro insieme
Il legame con Mainardi
e con la nostra Università

» Giovanni Ballarini

» I medici di famiglia sono sempre di meno e trovare sostituti, da qualche anno a questa parte, è diventata una vera e propria sfida. L'Ausl sta mettendo in campo nuovi progetti per le zone carenanti.
» Molinari | 16

Bando della prefettura
In arrivo altri 200
richiedenti asilo

» 10

Intervista all'assessore

**Bosi: «Tardini?
Nuovo progetto
sostenibile»**

» È in arrivo un progetto nuovo e sostenibile per il nuovo stadio Tardini. È la promessa dell'assessore Marco Bosi che parla anche della situazione della piscina Ferrari.
» Zurlini | 11

La storia

**Quell'atroce dubbio:
«Gattino seviziatò?»**

» Varoli | 9

Italia&Mondo

Centrosinistra
Programma Pd
Letta punta
sui diritti civili



» Lo Mele | 2

Centrodestra
Meloni punta sul
presidenzialismo
Salvini lancia Credo

» Suglia | 3

Afghanistan
Un anno dopo
donne sempre più
discriminate

» 4

Attentato
Rushdie resta
in gravi
condizioni

» 5

**35^a COSTAMEZZANA
FESTA DI NOCETO
DELL'ASININA**

**INGRESSO
GRATUITO**

**DOMENICA
14 AGOSTO 90 TO DANCE**

**LUNEDI'
15 AGOSTO MARCO & ALICE**

cor. Acca e sarcoendro Cale € 12,50
cor. Pavia € 6,50
cor. Comitato di difesa del Poco Nazionale Agente Tutto Emilia € 12,50

9 771390649104

Ferragosto I dati dell'Ascom
Città chiusa per ferie
«Ma servizi garantiti»

» Giornate difficili per chi cerca un negozio aperto in città. Tante le saracinesche abbassate. I negozi aperti sono circa la metà di quelli dell'anno scorso. Ma Ascom sottolinea che si tratta comunque di «un numero adeguato rispetto alle presenze di questo periodo in città».

Intanto per Ferragosto numerose iniziative di solidarietà per i poveri.
» Pinazzi | 12-13

Monchio
Un campo
per Damiano

» Un campo per
ricordare Damiano
Cavalli. Venerdì a
Lugagnano Superiore
cerimonia per il 26enne
scomparso in Val Seriana.

» 14

**MITSUBISHI
MOTORS
MELEGARI**

ASSISTENZA UFFICIALE MITSUBISHI
DAL 1992

LA NOSTRA ESPERIENZA
AL VOSTRO SERVIZIO

Via La Spezia, 152 - Parma
Tel. 0521.293969
www.melegariautoparma.it

Parma

Ferragosto Città chiusa per ferie «ma servizi garantiti»

Pubblici esercizi quasi dimezzati rispetto al 2021
Ascom: «Numero adeguato alle presenze in città»



L'analisi
Cristina
Mazza, vice
direttrice
di Ascom e
responsabile
Centro studi
Ascom,
e Ugo
Bertolotti,
presidente
Fipe Parma.

» Nella giornata di Ferragosto, si sa, la maggior parte dei negozi e delle attività chiude. È così in tutte le città, Parma compresa. Sono diverse, infatti, le attività che hanno scelto di chiudere per il 15 agosto, decisamente di più rispetto al 2021. Le motivazioni sono diverse: l'addio al periodo più complesso della pandemia, il rincaro delle materie prime e delle numerose partenze dei parmigiani, che lasciano la città per trascorrere altrove le vacanze.

Meno negozi aperti

Già da qualche giorno le vetrine dei negozi avvertono la clientela, mostrando chiaramente cartelli del tipo: «Il 15 agosto saremo chiusi». C'è poi anche chi segue il trend dei parmigiani che partono per le vacanze, approfitta del caldo e della città che si svuota allungando le ferie, annunciando una chiusura lunga, anche fino al 22 agosto. C'è qualche attività che, però, resiste e decide di tenere «aperto per ferie». Si tratta per la maggior parte di pubblici esercizi, grandi catene di supermercati o di piccoli negozi alimentari, che vogliono comunque garantire un servizio a chi rimane in città.

L'analisi di Ascom

Quest'anno a Parma, in particolare, «sono almeno 15 i pubblici esercizi che rimar-

ranno aperti – informa Cristina Mazza, vicedirettrice di Ascom e responsabile del Centro studi Ascom – In città è quindi comunque garantito un adeguato servizio ai cittadini che non si spostano e un'accoglienza a chi ha scelto Parma come destinazione turistica per l'estate: turismo che finalmente continua a crescere così come a livello nazionale ritornando sui valori registrati prima dello scoppio della pandemia, secondo uno studio della Confindustria nazionale». Il numero conferma ciò che si può osservare già da qualche giorno in città. Le

vie si svuotano, ma «una quindicina di attività aperte non sono certo troppe» commenta Ugo Bertolotti, presidente Federazione Italiana Pubblici Esercizi Parma.

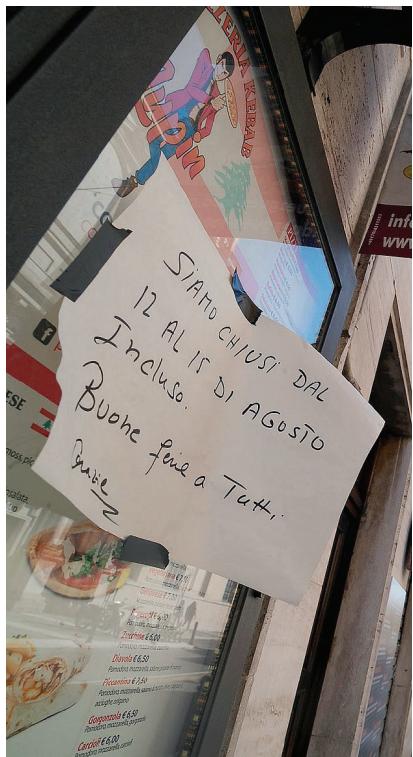
Estate diversa dal 2021»

Il quadro, dice, è questo: «I prezzi delle materie prime sono aumentati, molte attività colpite dal periodo complesso stanno cambiando gestione, la città a ferragosto si svuota, quindi molti titolari decidono di chiudere perché il guadagno rischia di essere davvero minimo» aggiunge il presidente Fipe Parma. L'anno scorso (in cui

erano state registrate 28 attività aperte per il 15 agosto) c'era stata poi la spinta e la necessità dettata dalla pandemia di voler ripartire. Inoltre, molte persone, per paura dei numeri alti di contagi, umanamente ed economicamente provati dal periodo difficile, avevano deciso di rinunciare alle vacanze, fermandosi in città.

Più locali aperti in centro

Lo ribadisce anche Bertolotti. «L'estate scorsa molti titolari hanno pensato: «Proviamo a tenere aperto, indipendentemente da come andrà». Perché la situazione era diversa. Oggi questo ragionamento non si può più fare». Perché adesso «se si apre l'attività bisogna incassare, per forza. Altrimenti è una perdita – prosegue il presidente Fipe Parma. Bisogna davvero decidere con cautela». Le attività aperte, poi, «si concentrano maggiormente nel centro città – fa notare Bertolotti – perché sono quelle che riescono ad avere più visibilità, anche dal turista che è abituato a spostarsi poco quando visita una città. Per questo le zone laterali o di periferia devono fare affidamento alla clientela tradizionale, al passaparola o ad una buona pubblicità per tenere aperto per ferragosto». La maggior parte dei ristoranti e bar aperti, infatti, è da qualche giorno



che lavorano sulle loro pagine social. Diverse le coloratissime locandine che popolano le pagine web: dalle più semplici che indicano orari e giorni di apertura, a quelle più dettagliate con descritto il menù dedicato al ferragosto. «La visibilità è molto importante – ribadisce il presidente Fipe Parma. – Nelle vie del centro, per esempio, sono state messe delle targhe per indicare i monumenti, sarebbe una bella iniziativa metterle anche per qualche pubblico esercizio, aiuteremmo certamente». In ogni caso, a ferragosto, «in città saranno garantiti diversi servizi – conclude Bertolotti – dalla vendita dei beni di prima necessità, ai pasti per chi lavora, allo svago per garantire ai parmigiani rimasti in città non solo una risposta alle loro esigenze, ma anche la possibilità di trascorrere questa giornata al meglio».

Anna Pinazzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristoranti La testimonianza di chi è rimasto aperto in questo periodo

«Noi che ci siamo premiati dai clienti: spesso c'è il tutto esaurito ai tavoli»

» Tra le attività aperte per Ferragosto non mancano ovviamente i ristoranti, pronti ad accogliere i festeggiamenti estivi dei parmigiani rimasti in città. Le presenze sono meno rispetto al 2021 ma chi ha deciso di rimanere «aperto per ferie» sembra aver fatto un ottimo affare. Come «Il Nodo», che garantirà l'apertura sia a pranzo che a cena. «Anche quest'anno abbiamo deciso di restare aperti per il 15 agosto – fa sapere Vito Schiavo, il titolare del ristorante pizzeria di via Fainardi -. Perché la clientela ci ha dimostrato, anche in questi giorni di caldo e di partenze, di apprezzare la nostra cucina.

Nonostante il caldo e le vacanze, siamo stati premiati dai parmigiani che hanno scelto il nostro locale: una sera abbiamo raggiunto anche i 200 coperti».

Chi rimane in città, insomma, «va volentieri a mangiare fuori per Ferragosto, anche per non doversi preoccupare di cucinare o organizzare qualcosa in casa – aggiunge Vito Schiavo – È un giorno di ferie a tutti gli effetti, le persone vogliono rilassarsi e trascorrere qualche momento di svago in compagnia». Ma non c'è solo da accontentare chi è in ferie e vuole svagarsi. «È importante tenere aperto anche per tutti coloro che lavorano.

«Tanti clienti»

Vito Schiavo nel ristorante pizzeria «Il Nodo» ha scelto di rimanere aperto per Ferragosto e «le previsioni sono molto positive: nei giorni scorsi abbiamo fatto anche oltre 200 coperti».



reranno il 15 agosto e che dovranno pranzare fuori, magari lontano dalla famiglia» fa notare Enrico Serra, titolare de «Il crociotto», ristorante bar a Ponte Taro. Anche per questo, «è per accontentare parmigiani e turisti alla ricerca dei prodotti di qualità», il menu richiama chiaramente la tradizione. «Nonostante il caldo offriamo, tortelli di erbetta e di ortiche il cavallo pesto – prosegue Enrico Serra – I parmigiani sono attaccati alla tradizione e i turisti la ricercano, essendo i prodotti del nostro territorio conosciuti in tutto il mondo». Enrico «è da tre anni» che tiene aperto per Ferragosto, perché «qualcuno che si ferma anche per un caffè c'è sempre». Anche quest'anno, «nonostante tutte le difficoltà legate al periodo non semplice che abbiamo attraversato e

stiamo attraversando, garantiremo l'apertura sia a pranzo che a cena – fa sapere il titolare de «Il crociotto». Anche perché molti clienti affezionati ci hanno già comunicato che verranno qui il 15 agosto». Diversi anche i parmigiani che hanno voglia di fare una rapida gita appena fuori dalla città, lo conferma il ristorante «Al parco» a Marano: «Per ferragosto siamo al completo, da diversi giorni la gente chiama per assicurarsi un tavolo – afferma il titolare Dimitri Stocchi -. Per chi non parte è importante avere la possibilità di immergersi nel verde, cambiare aria pur rimanendo a pochi chilometri dalla città. Rimaniamo aperti anche per questo – conclude – per garantire un servizio e fare trascorrere momenti di convivialità e condivisione».

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tradizioni I consigli di Fabio Romani e Paola Sedda

Il menu? Anolini e grigliate ricche

Moretti: «Attenti alle cotture e ai condimenti»

» Il pranzo di Ferragosto? Una tradizione. A Parma più che mai, con gli anolini che riempiono sulla passerella dei grandi prefritti, e le grigliate che mettono d'accordo tutti: soprattutto, se accanto a salsicce e costine si affiancano i prodotti dell'orto, con peperoni, zucchine, pomodori e cipolle patate, rigorosamente avvolte nella carta stagnola. Un filo d'olio, sale e anche i vegetariani sono a tavola col sorriso. Il tocco di classe? Un centrotavola con fiori di campo o ortaggi da pinzimonio.

Gli anolini

Tradizioni che si modellano con la situazione: c'è chi accende i fuochi nella casa di campagna, chi rimane in spiaggia a sololarsi, chi invece trascorre il 15 di agosto in città e sceglie di mettersi ai fornelli o va al ristorante. Gli anolini la fanno da padrone, proprio come conferma lo chef Fabio Romani: «Torta fritta e salume con spalla cruda per gli antipasti e di primo gli anolini, tortelli d'erbetta, tagliatelle al ragù e gnocchi di carote. Il mio primo preferito è la fondina di anolini con il brodo di manzo, vitello e cappone, proprio come a Natale. Per secondo, spalla cotta con cipolle caramellate, la punta di vitello al forno e la tagliata di manzo, per rispettare il tema grigliata. I vini? Sono sempre quelli del territorio, per cui lambruschi, malvasia e gutturnio. Il dolce è vario, ma la regina è sempre la crème brûlée alla Fabio».

Paola Sedda spera in un Ferragosto pre-covid, con tanta voglia di uscire e di stare insieme: «A Fontanellato c'è la sagra, per cui qui il pranzo è ancora più importante - ricorda Paola -. Negli antipasti non può mancare la giardiniera fatta in casa, i salumi e la torta fritta; nei primi gli anolini in brodo, i tortelli con lo stracotto d'asina e con il culatello. E tra i secondi, la punta di vitello, lo stracotto e l'anatra arrosto o il coniglio con le prugne. E per i vegetariani ci sono piatti di formaggi con marmellate e mostarde o le uova con il tartufo. Il dolce? La sbrisolona, poi le crostate, il gelato artigianale e il tiramisù».

Le grigliate

Il macellaio Marco Moretti ha l'esperienza e la professionalità per consigliare una buona grigliata di Ferragosto: «La carne principe è la costina di maiale e l'immancabile sala-

mino - spiega Marco Moretti -. Si, perché ci sono grigliate povere e grigliate ricche: quest'ultime con le fiorentine, le tagliate e la coppa. Il contorno ideale è la verdura grigliata, ma i fagioli alla toscana, con la cipolla, si sposano perfettamente con la Fiorentina».

Ma come si prepara la griglia? «L'ideale è farla con la legna - continua Moretti -. Le braci devono essere bianche prima di mettere la carne. Attenzione alla cottura: la coppa dieci minuti, perché non va tagliata spessa, mentre la costina è la prima da mettere e l'ultima



La grigliata

Sarà uno dei classici pranzi per la festa di Ferragosto.

da togliere, sempre lontana dalle braci vive ed è cotta quando si sfila dall'osso, per cui occorre una cottura di circa un'ora e mezza. La Fiorentina pretende una cottura indiretta: si spostano le braci e si mette in piedi, 12 minuti per parte fronte fuoco, quindi si finisce sul fuoco in orizzontale solo quattro minuti da una parte e quattro dall'altra. Ricordiamoci che prima di cuocere la Fiorentina va tirata fuori dal frigorifero un paio d'ore prima. Si massaggia asciutta con sale e pepe e poi si mette sulla griglia. Solo a fine cottura si aggiungono ancora sale, pepe e olio. Le costine invece vanno condite due giorni prima: si possono fare al whisky o con alloro, rosmarino, aglio e pure la senape. La salsiccia invece va aperta e schiacciata col palmo della mano e va cotta dalla parte del budellino».

Mara Varoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pranzo speciale alla mensa Caritas E al pomeriggio angurie in stazione

Le iniziative di solidarietà nel giorno della festa dell'Assunta



Cecilia Scaffardi

La direttrice della Caritas prevede la consegna, per il pranzo di domani, di circa 100, 120 pasti.

» Sarà un pranzo speciale, quello servito il giorno di Ferragosto alla mensa Caritas di via Turchi: oltre ad una scelta fra tre primi e tre secondi (menu adatti ai vari dettami religiosi e gusti), anche salatini e un dolce. «Piccole cose che danno il sapore della festa e della gratuità», spiega la direttrice della Caritas, Maria Cecilia Scaffardi.

Alla mensa sarà aperta anche domani, confermando un presidio cittadino essenziale per fronteggiare le richieste di chi è in difficoltà anche per rimediare un pasto quotidiano.

Il pasto, consegnato in via Turchi, per le disposizioni

Covid non potrà essere consumato lì. Per chi non ha un tetto sulla testa, spiega ancora Scaffardi, è a disposizione la sala in borgo San Giuseppe, dove ci si potrà sedere e consumare il cibo rispettando le distanze di sicurezza.

Alla Caritas calcolano di consegnare 100-120 pasti. «I volontari sono benvenuti, visto che molti in questo periodo sono fuori città - dice Scaffardi - Sarebbe meglio chiamare prima il 375-6089964 per accordarsi, ma ci si può presentare anche la mattina stessa, alle 10 al massimo, per dare una mano».

Non solo pranzo, ma an-

che una merenda a base di anguria in stazione a Ferragosto per chi è in difficoltà. La organizzano «La ronda dei cuori amici di Joe», che offre colazioni alle persone che vivono nei pressi della stazione, e «La corte dei miracoli», associazione che accoglie in via Toscana 46 persone senza dimora prendendosene cura.

«Una momento di festa, ma anche un segnale di apertura per una città nuova e attenta al sociale, come vorremmo che Parma fosse - scrivono le sue associazioni - Lanciamo quindi un invito a tutti i cittadini, a tutte le associazioni ad unirsi a noi in questa calda estate. L'ap-



Cercasi volontari

Basta chiamare il 375-6089964 o presentarsi direttamente.

puntamento per tutti è lunedì 15 agosto alle 18 in stazione a Parma. Le angurie sono donate da Agro Parma che quest'anno, oltre a festeggiare il ventennale dell'azienda, ha deciso di aderire alla richiesta di queste due associazioni di Parma».

m.t.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Cattedrale

Alle 11 la messa celebrata dal vescovo

» Il giorno di Ferragosto, nel quale si celebra l'Assunzione di Maria, in Cattedrale verrà celebrata la messa per la Solennità dell'Assunta dal vescovo Enrico Solmi.

Valera

Le celebrazioni per l'Assunta in largo Coen

» La chiesa di Valera, dedicata come la Cattedrale a Maria Assunta, celebrerà la festività religiosa domani alle ore 11,30 trasferendosi nella più ampia chiesa del Buon Pastore alla Crocetta, in largo Coen 7. Vista la situazione Covid e la tradizionale grande affluenza, si è ritenuto opportuno anche quest'anno non celebrare la messa a Valera in quanto insufficiente ad accogliere tutte le persone.

Arci Toscanini
Cena e balli per la festa di Ferragosto

» Un 15 agosto di festa al Circolo Arci Toscanini di via Emilia Ovest, 22. Per domani sera è prevista cena e poi musica da ballo.

Parco Dono
Una serata di tradizione con gli anolini

» Al chiosco del parco del Dono fra via Bizzozero e via Montebello un tuffo nella tradizione per la serata di domani con una cena a base di anolini in brodo.

58 anni ancora una bella donna, senza figli, vive sola. Incontra signore gradevole, max serietà.
**Tel. 348.41.41.2411
www.meetingcenter.eu
PARMA - VIA VERDI, 6**



Se le sostanzie o il gioco diventano un problema per te, un familiare o un amico... Autaci ad aiutarti... Insieme è meglio! CHIAMALO o contattaci tramite what'sapp
ASCOLTIAMO INFORMIAMO AIUTIAMO
3928791420 3336268003
il.cerchio.azzurro.onlus
via Testi 4 - 43122 PR
ilcerchioazzurro@virgilio.it