

Parma

Agroalimentare

«Tipicamente uniche» il 7 e 8 settembre

In mostra in Pilotta le tre città Unesco «da leccarsi i baffi»

Due giorni per scoprire (e riscoprire) i prodotti tipici nostri, di Alba e di Bergamo



Coinvolti anche 50 negozi tra centro storico e Galleria che offriranno assaggi di vini e prelibatezze

Il trattorio della Pilotta diventerà per due giorni, il 7 e 8 settembre, il fulcro di «Tipicamente uniche», manifestazione che chiude - per ora - la collaborazione fra le tre città creative della gastronomia Unesco italiane: Parma, Alba e Bergamo.

Sotto due grandi tensostrutture che trasformeranno l'esterno della Pilotta in un salotto con oltre 80 posti a sedere (per l'occasione la mezza maratona di domenica devierà dal solito percorso), si terrà l'appuntamento conclusivo del programma triennale ospitato a Bergamo nel 2022 con «Forme», e nel 2023 ad Alba per la Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba. Un'iniziativa voluta dai Comuni delle tre città che ha trovato concreta realizzazione grazie al protocollo d'intesa con le tre rispettive Ascom Confcommercio e a tanti sponsor.

Nel «menù» della due giorni: il mercato delle eccellenze, con 14 aziende (5 di Bergamo, 5 di Alba e 4 di Parma) che mettono in vendita prodotti tipici; lo spazio istituzionale dove i vari Consorzi presenteranno a turno i loro prodotti con degustazioni; cooking show con chef dei tre territori: il bergamasco Mario Cornali, Andrea Nizzi del ristorante 12 Monaci di Fontevivo e Luciano Tona, amba-

sciatore di Alba città creativa Unesco. In tutto 17 eventi, dice il direttore di Ascom Claudio Franchini, «tutti gratuiti ed aperti fino ad esaurimento dei posti disponibili. Basterà iscriversi al sito www.cittacreativeperlagastronomia.it o www.ascomparma.it».

La proposta è resa più «golososa» dal coinvolgimento, spiega il presidente Ascom Vittorio Dall'Aglio, di «50 negozi tra centro storico e Galleria. Mostrando il braccialeto blu ricevuto con un acquisto al mercato delle eccellenze, o durante un cooking show o una degustazione nell'area istituzionale, i visitatori avranno un assaggio di prodotti e vini delle tre province».

A corollario della manifestazione, un'interessante offerta ai mercati turistici, spiega Dall'Aglio: un tour di sette giorni (realizzato da Parma incoming, Brembo Viaggi e Langhe Experience) che unisce arte, storia e gastronomia dei tre territori, fra visite guidate nei centri storici e pranzi e cene in ristoranti gourmet.

Giuliano Viglione, presidente di Aca (Associazione commercianti albesi), ricorda la presenza in Pilotta «dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour con il Barolo, della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa, che proporrà una sfida

Due giorni intensi

Da sinistra Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom, Marco Bosì, assessore con delega Città creativa Unesco, il sindaco Michele Guerra, Claudio Franchini, direttore Ascom.



Il programma: 17 eventi

Cooking show, degustazioni e il mercato delle eccellenze

» Sabato 7 settembre

Alle 10 apertura stand e mercato; 10.30-11.30 inaugurazione e conferenza stampa; 11.30-12.30 Alba, il Barolo a cura dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour; 12.30-13.30 Cooking show Bergamo con lo chef Mario Cornali. Alle 14.30-15.30 Culatello di Zibello Dop in abbinamento ai Vini dei Colli di Parma, a cura del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello e del Consorzio Tutela Vini dei Colli di Parma; 15.30-16.30 Bergamo, i sapori della Bergamasca a cura della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca; 16.30-17.30 Alba, Come si diventa intenditori di tartufi, Centro Nazionale Studi Tartufo; 17.30-18.30 Cooking show Alba con Luciano Tona. Alle 18.30-19.30 Bergamo, l'olio extravergine di Oliva Dop del Sebino bergamasco, a cura dell'Azienda Agricola San Gregorio di Predore; 20-21 Parma, le stagionature del Parmigiano Reggiano a cura del Consorzio Parmigiano Reggiano; 21-22 Bergamo, il Moscato di Scanzo, a cura del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo Docg. Chiusura alle 23.

Domenica 8 settembre

Alle 11 apertura stand e mercato; 11-12 Bergamo, progetto Forme e i formaggi Principi delle Orobie; 12-13 Prosciutto di Parma Dop in abbinamento ai Vini dei Colli di Parma a cura del Consorzio del Prosciutto di Parma; 14.30-15.30 Bergamo, lo Strachitunt, un formaggio che racconta il territorio, a cura del Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Val Taleggio. Alle 15.30-16.30 Alba, la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe a cura della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa; 16.30-17.30 Cooking show Parma con Andrea Nizzi; 17.30-18.30 Bergamo, Valcalepio a cura del Consorzio Tutela Valcalepio; 18.30-19.30 Parma, Fungo Porcino di Borgotaro Igp in abbinamento ai Vini dei Colli di Parma a cura del Consorzio Fungo Porcino di Borgotaro. Chiusura alle 20.

per riconoscere la nocciola piemontese Igp, e del Centro nazionale studi tartufo, che insegnerà a diventare intenditori di tartufi», si è augurato che «la collaborazione fra le tre città possa continuare in futuro per una promozione comune».

Giovanni Zambonelli, presidente di Confcommercio Bergamo, ha accennato alla trasformazione della Bergamasca da area prettamente industriale a distretto turistico e gastronomico, «con il terzo aeroporto d'Italia, un ampio sistema ricettivo, 11 ristoranti stellati Michelin e nove Dop».

Per il sindaco Michele Guerra, la sinergia fra i tre territori «è un progetto modello di buone pratiche anche per altri segmenti produttivi, che unisce l'unicità delle città facendo sinergie e lavoro di squadra».

«Il progetto Unesco non è solo un'etichetta vuota, ma un motore di relazioni che rafforzano i territori e la creatività - dice l'assessore con delega a città creativa Unesco Marco Bosì - Questo è importante in un momento di trasformazione delle abitudini alimentari e aiuta ad interpretare la tradizione in base a domande e sfide del nostro tempo».

Monica Tiezzi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Impianti sportivi Altri cinque spazi in gestione a società del territorio

A vuoto i bandi per il Mordacci e le palestre dell'Ercole Negri

Per il momento, due impianti sportivi della città non hanno un gestore. Il settore Sport del Comune aveva aperto e indetto una procedura per l'affidamento del servizio di gestione degli impianti sportivi in città: due lotti, il 4 e il 6, non sono stati aggiudicati ad alcun soggetto perché chi ha fatto l'offerta non ha presentato requisiti validi.

Chi manca

Nello specifico, non hanno ricevuto offerte valide per la gestione l'impianto sportivo Mordacci in strada Baganzola, dove c'è un campo da calcio a 11 e un campo da allenamento (più gli spogliatoi nuovi) e le palestre dell'Ercole Negri in via Pietro Cardani, uno spazio dedicato agli alle-

namenti e alle gare di diverse discipline, come arti marziali, scherma, tennis tavolo e altre attività propedeutiche.

Cosa verrà fatto

Cosa accadrà, dunque, a questi spazi? L'Amministrazione garantisce la prosecuzione della gestione e la funzione degli spazi. A breve verranno conseguiti gli atti necessari per garantire la continuità delle attività. Probabilmente verrà individuato un gestore tramite affidamento diretto.

Gli assegnati

Gli altri impianti sportivi sono stati assegnati a Due Torri, Cus Parma, Panthers, Milan Club e Polisportiva Inzani. Sono queste le società sportive che si sono aggiudicate

rispettivamente i lotti uno, due, tre, cinque e sei. In particolare, il lotto 1 fa riferimento all'impianto sportivo Franchini in via Volturmo dedicato al baseball con una durata dell'affidamento fino al 2032. Il lotto 2, invece, è il campo da calcio Schianchi in strada Fornace a Vigatto con una durata fino al 2033. Il lotto 3 è il Berselli, che si trova all'interno del centro sportivo Ceresini, in via Anedda: qui gli spazi sono dedicati al football americano per una durata fino al 2027. Il lotto 5 è il Carmignani in via Bianchi a San Prospero, dedicato all'attività calcistica, fino al 2033. Infine, il lotto 6 fa riferimento al Canforini e spazi sportivi annessi, che si trova in via Anedda: anche questo servirà per le squadre di cal-

Gli impianti

Qui a destra, il campo «Mordacci» in strada Baganzola. Sotto, il centro sportivo Ercole Negri.



cio. In questo caso specifico, a fronte di una base dell'offerta presentata che prevede una miglioria pari a 549mila euro, è stata attivata la clausola di estensione della durata contrattuale fino al 30 giugno 2037, invece che fino al 2033.

Obiettivo continuità

Come dimostrano le tempistiche definite, l'obiettivo dell'Amministrazione è questo: garantire la continuità necessaria per portare avanti, nel migliore dei modi, l'attività sportiva della città.

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA