

Parma

Oggi pomeriggio E dalla mattina l'Expo village

Mezza maratona: si parte con i bimbi

Si alza oggi il sipario sulla 27esima edizione della Parma Mezza Maratona, l'evento organizzato dal Cus Parma, con il sostegno della Regione, del Comune, co-organizzatore dell'evento, e dell'Università. Non si tratta solo di una gara agonistica (due le distanze in programma, la 21 e la 10 km), ma anche e soprattutto una festa per la città. Tutti, infatti, runner e non, possono partecipare.

La Parma Mezza Maratona è anche 10Km Special, per i non competitivi, la 5Km Corri per la vita, camminata benefica che quest'anno raccoglierà fondi per i progetti di Emergency. E per i più piccoli, immancabile, torna oggi pomeriggio alle 17 la Erreà Parma Kids by Medi Saluser, riservata a bambini e ragazzi dai 4 ai 14 anni. Le iscrizioni sono gratuite e si raccolgono alla segreteria organizzativa a partire dalle 15.30. E dopo la Kids sarà la volta della «Course des café», una piccola prova di abilità che consiste nel correre come proietti camerieri, con tanto di grembiule, vassoio, tazzina di caffè e brioche, da consegnare - possibilmente intatti - al traguardo.

Per chi non corre, piazza Garibaldi inizierà ad animarsi dalle 10 di questa mattina, con tante attività - per spor-



Come partecipare
Le iscrizioni sono gratuite e si raccolgono alla segreteria organizzativa a partire dalle 15.30, sotto i Portici del Grano.

tivi ma non solo - all'interno dell'Expo Village: momenti di animazione, cooking show, talk con ospiti speciali e musica. Immaneabili gli sponsor dell'evento, da Artcafé, all'Agenzia Coscelli Fornaciari e Corniali di Reale Mutua, da Pharamutra, presente con il marchio Cetilar, con i professionisti Akern, che avranno uno spazio dedicato alla rilevazione impedenziometrica della composizione corporea e con l'area massaggi per gli atleti, attiva nella mattina di domenica, prima e dopo la gara. E poi lo stand Errerà, con il merchandising ufficiale della Parma Mezza Maratona che farà il suo debutto. C'è anche Rodolphi Mansueto con i suoi laboratori, Pizzabimbi e assaggi gratuiti per tutti. Ospiti speciali, i volon-

tari dell'associazione di clownterapia Vip (Viviamo in positivo) Parma Odv che animeranno la giornata con tante attività per i più piccoli. Per chiudere in bellezza il Dj set Disco Pizza, by Daniele, a partire dalle 20. La segreteria operativa è aperta sabato 13 settembre dalle 10 alle 19 e domenica 14 settembre dalle 7 alle 9.

Gli ultimi pettorali disponibili per le competitive si potranno acquistare ancora oggi, alla segreteria organizzativa, che quest'anno sarà sotto i Portici del Grano. Per le non competitive invece (10Km Special e 5km Corri per la vita) i pettorali si potranno acquistare anche domani mattina, fino alle 9.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alle Fiere Tanti esperti e appassionati
Ode al «viaggio nomade»
Oggi si alza il sipario sul Salone del camper

Eccellenza
Il Salone del camper riunisce i più importanti produttori mondiali di camper, caravan e van.



Quello del camper, della caravan e del van è un mondo in continua evoluzione e crescita. Il boom del turismo «open air» è concreto e tangibile, lo dicono le statistiche, gli operatori economici, le piattaforme online e i comuni italiani, che stanno investendo sempre più nelle aree di sosta camper.

20 milioni di turisti itineranti in Europa, un parco circolante di oltre 6 milioni di veicoli aumentato del 25% negli ultimi 5 anni, una spesa giornaliera di circa 200 euro al giorno, un utilizzo di 79 giorni all'anno del mezzo: i camperisti e caravanisti arrivano ovunque, in qualunque stagione, amano il territorio e privilegiano la filiera agricola locale.

Apri oggi alle Fiere il Salone del camper di Parma che

rappresenta l'intero mondo del turismo «open air», perché riunisce i più importanti produttori mondiali di veicoli ricreazionali e gli appassionati del nuovo «viaggio nomade».

Rallentare è il nuovo benessere. Potersi fermare dove si desidera è il vero lusso. La lentezza non è più rinuncia, ma atto rivoluzionario. Il turismo in camper (e caravan e van) è diffuso e sostenibile perché valorizza aree meno conosciute, contribuisce allo sviluppo territoriale perché genera spese giornaliere e acquisto di prodotti tipici, è ecologico poiché il veicolo è a basso impatto in termini di Co2, favorisce il turismo lento e senza sprechi.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ascom Il lavoro di squadra dei ristoratori
«La Cena dei mille? Cultura e identità»

Parma ha vissuto una serata memorabile con la Cena dei Mille, uno dei momenti più attesi del calendario gastronomico cittadino. Un evento che ha trasformato Parma in un grande ristorante a cielo aperto, unendo gusto, convivialità e passione per l'ospitalità.

La realizzazione della Cena è il risultato di un lavoro collettivo che ha richiesto oltre otto mesi di studio, progettazione e preparazione del menù. I ristoratori Fipe, aderenti ad Ascom, insieme agli chef di Parma Quality Restaurants, hanno lavorato fianco a fianco per elaborare piatti capaci di raccontare la ricchezza della tradizione parmigiana e la visione contemporanea della cucina italiana. Ogni dettaglio, dalla selezione delle materie prime al coordinamento logistico, è stato pensato per offrire un'esperienza indimenticabile. «Un ringraziamento speciale va a tutti i ristoratori associati Fipe, al Parma Quality Restaurants, al Gruppo panificatori artigiani Parma e ai Torrefattori di Parma



Impegno Da sinistra: Massimo Fornasari, Vittorio Dall'Aglio, Ugo Bertolotti, Moreno Cedroni.

che, con professionalità, dedizione e passione, hanno contribuito alla riuscita dell'iniziativa - afferma il presidente di Ascom Parma, Vittorio Dall'Aglio - Il loro impegno testimonia la capacità della ristorazione di andare oltre il semplice servizio: la Cena dei Mille è stata infatti la dimostrazione concreta di come la cucina rappresenti

cultura, accoglienza e identità, valori che fanno parte del patrimonio della nostra comunità. Ancora una volta Parma ha dato prova della forza del lavoro di squadra, della qualità del proprio tessuto imprenditoriale e della straordinaria vitalità del settore della ristorazione».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A cura di: **CIRCOLO IL PORTICO**, **OSSERVATORIO Lambrusco**, **Polisportiva TORRILE**, **IL MORO** (Ristorante - Bar - Cottura TORRILE (PR))

Con il patrocinio: **COMUNE DI TORRILE**

FESTA DEL LAMBRUSCO di Torrile

VENERDÌ 12 **TNT ROCK BLUES BAND** in concerto
A seguire DJ SET

SABATO 13 **SOLOBELLAMUSICA** BY TIZIANO & ENRICO
BALLI DI GRUPPO, latini, liscio con stage e animazione

DOMENICA 14 **ELISA & CRISTIAN** orchestra ballo liscio
Esibizione scuola di danza **Chango Danza**

TUTTE LE SERE SI CENA CON I PIATTI DELLA TRADIZIONE RISOTTO AL LAMBRUSCO, GUANCIALETTI CON LA POLENTA...E TANTO ALTRO. STAND DEGUSTAZIONE LAMBRUSCO by "OSSERVATORIO DEL LAMBRUSCO" MERCATINO DEGLI HOBBISTI - GIOCHI - SERVIZIO BAR

A Torrile presso il Circolo Il Portico
Via Allende, 1 - Torrile (PR) - Info: 0521 062661