

Parma

San Paolo Presentato durante una cena di Parma Quality Restaurant

Progetto Rigoso, la rinascita

Riaperti bar, tabaccheria, bottega e affittacamere

La montagna revive
L'operazione è stata possibile grazie al progetto europeo «Prima MountainHER», la Cooperativa Corte di Rigoso, Open Fields srl e i tecnici dell'azienda sperimentale Stuard.

Lo spopolamento dei villaggi di montagna è uno dei problemi del nostro tempo. A Rigoso, paesetto situato nel comune di Monchio delle Corti, sembra che sia stata trovata una soluzione. Grazie al progetto europeo «Prima MountainHER», che ha collaborato con la Cooperativa Corte di Rigoso, con Open Fields srl e i tecnici dell'azienda sperimentale Stuard, nella frazione appenninica sono stati riaperti il bar, la tabaccheria, la bottega e un affittacamere.

Il progetto è stato presentato nella serata di giovedì al Laboratorio aperto del complesso di San Paolo, in una cena incontro organizzata insieme al Parma Quality Restaurant e curata degli chef Michele Buia (ristorante Il Cortile) e Raffaella Olivieri e Michela Olivieri (ristorante Da Rita). Il progetto MountainHER ha un obiettivo: valorizzare il ruolo della donna come motore di sviluppo sociale ed economico all'interno delle comunità montane. MountainHER fa parte del Programma euro-mediterraneo «Prima» (Partnership for Research and innovation in the Mediterranean area), che



coinvolge sei paesi: Italia, Croazia, Marocco, Tunisia, Algeria, Libano. Nel contesto di MountainHER, la Cooperativa Corte di Rigoso ha avuto un ruolo centrale, diventando uno dei principali motori del progetto. Nata nel 2020 con l'obiettivo di mantenere viva la comunità locale, Corte di Rigoso si è proposta come un «laboratorio vivente». Infatti, con la collaborazione di Open Fields e

azienda Stuard si stanno sperimentando produzioni di cereali (frumento e orzo) con tecniche agroecologiche, perfezionando le ricette recuperate e reinventate dalle donne di Rigoso, avviando la produzione di malto e birra. «L'obiettivo del progetto MountainHER – ha spiegato Ilaria Mazzoli, project manager di Open Fields, – è quello di dare competenze alla componente femminile e

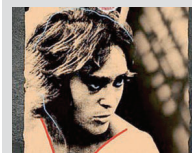
Cooperativa Corte di Rigoso
Si è proposta come un «laboratorio vivente».

giovane delle comunità montane per contrastare l'abbandono delle montagne». «Con la sperimentazione della produzione di cereali abbiamo attivato campi che non erano coltivati da più di cinquant'anni – ha aggiunto Roberto Ranieri, fondatore di Open Field e presidente dell'azienda Stuard, – e abbiamo creato tanti nuovi prodotti, coinvolgendo le donne del paese che hanno recuperato antiche ricette». Da questo progetto è nato il Ricettario MountainHER di Rigoso, che comprende undici ricette realizzate con prodotti tipici di Rigoso. «Attraverso il corso di formazione per lo sviluppo del malto – ha affermato Silvia Folloni, direttrice operativa di Open Fields – abbiamo creato anche la birra di Rigoso, che abbiamo chiamato «Brigosa» ed è realizzata con l'acqua della sorgente». «Siamo partiti cinque anni fa e l'anno scorso abbiamo ottenuto un fatturato di 500.000 euro – ha affermato Claudio Moretti, presidente della Cooperativa, – puntando sulle caratteristiche storiche del paese».

Andrea Grassi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Biblioteca Civica
Si parla del libro
«La fine della pena»



È in programma per oggi alle 16.30, all'Oratorio nuovo della Biblioteca Civica (vicolo Santa Maria 5), la presentazione del libro «La fine della pena» a cura di «Nessuno tocchi Caino». Ne discutono Sergio D'Elia, segretario di Nessuno tocchi Caino, Valentina Tuccari, presidente della Camera penale di Parma, Rita Bernardini, presidente di Nessuno tocchi Caino, Veronica Valentini, garante dei detenuti di Parma, Monica Moschioni dell'Osservatorio carcere Ucp, Giuseppe La Pietra, segretario Cnel inclusione detenuti, Mara Rossi di Nessuno tocchi Caino, Gaetano Maluberti, imprenditore. Modera Barbara Roffi, intervengono anche Francesco De Vanna, assessore comunale alla Legalità, ed Ettore Brianti, assessore comunale alle Politiche sociali.

Ascom L'incontro formativo al dipartimento di Scienze gastronomiche

Tutti a «lezione» di ristorazione

Giovani imprenditori a confronto tra tradizione e futuro

Il Gruppo giovani imprenditori di Ascom Parma ha avuto l'opportunità di partecipare a un incontro formativo al dipartimento di Scienze gastronomiche dell'Università, con l'intento di condividere esperienze imprenditoriali e favorire il dialogo tra i giovani e il mondo delle imprese.

L'incontro è stato aperto da un saluto di Vittorio Dall'Aglio, presidente di Ascom Parma e di Tommaso Moroni Zucchi, vice presidente del Gruppo giovani imprenditori, che ha sottolineato il valore di creare occasioni di confronto tra il mondo accademico e quello delle aziende.

La parola è poi passata ad altri due giovani imprenditori Ascom, Roberto Benvenuto, fondatore di Spakè, e Nicole Zerbini, ristoratrice de La Porta a Viarolo, che hanno raccontato le loro differenti esperienze di impresa, seppur afferenti allo stesso settore: quello della ristorazione.

«Spakè è nato dall'idea di portare la pasta fresca, un piatto tradizionale italiano, a un pubblico più ampio, trasformandola in un'esperienza veloce e accessibile, ma sempre di alta qualità – ha dichiarato Roberto Benvenuto –. Non venivo dal settore della ristorazione, ma ho deciso di entrare in questo mondo con una visione chiara: creare un brand che rappresentasse l'autenticità dei sapori italiani in una modalità moderna e dinamica. Ho dovuto affrontare diverse sfide, soprattutto nell'ottimizzare la produzione e

L'obiettivo
Condividere esperienze imprenditoriali e favorire il dialogo tra i giovani e il mondo delle imprese.



garantire la qualità, ma è stato grazie alla collaborazione con persone esperte come Nicole che siamo riusciti a crescere e a superare le difficoltà».

«La mia esperienza come imprenditrice nasce dal cuore della mia famiglia. La Porta a Viarolo è un ristorante che da generazioni rappresenta una parte della tradizione culinaria di Parma, ma abbiamo sempre cercato di innovare pur mantenendo la qualità e il legame con la nostra storia – ha aggiunto Nicole Zerbini –. La collaborazione con Ascom e con Parma Quality Restaurants hanno poi offerto l'opportunità di fare importanti esperienze, portando la cucina parmigiana oltre i confini nazionali».

Gli studenti presenti hanno mostrato interesse, ponendo numerose domande sia ai giovani imprenditori che ad Ascom Parma. L'interazione con il pubblico ha dimostrato quanto il tema dell'imprenditorialità sia un argomento di forte interesse tra le

nuove generazioni. «Ringrazio Ascom per questa giornata – ha aggiunto Simone Aiolfi docente del corso di laurea di economia e management del sistema alimentare sostenibile –. È stato fondamentale per gli studenti vedere nella pratica quello che è la gestione del business e spero che possa essere utile per il loro futuro per capire al meglio come affrontare tutte le criticità di questo settore che dà tanto valore al nostro territorio».

«È stato un incontro molto stimolante e ricco di spunti per tutti, imprenditori e studenti», ha concluso Vittorio Dall'Aglio, presidente di Ascom Parma e presidente Gruppo scuole di Alta formazione della ristorazione Fipe. «Siamo soddisfatti della grande partecipazione e dell'interesse dimostrato dai ragazzi, davvero curiosi e pronti a raccogliere i consigli e le esperienze che abbiamo condiviso».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPUNTAMENTI

OGGI IN CITTA'

Dalla Certosa a San Luca

● **Giornate del Fai, 9-13 e 14,30-18,30** Le visite di Oggi: Certosa di Parma, «Sancta Maria Schola Dei», Strada alla Certosa (ultima visita 17,50). Durata visite 40 minuti - All'ingresso della Certosa sarà richiesto a tutti un documento d'identità. Chiesa di San Luca degli Eremitani, Strada Padre Onorio (ultima visita 17,50). Durata visite 25 minuti.

Agrippina, la figlia dell'eroe

● **Istituto ricerche esplosivistiche di via Zanardelli, ore 11** Il libro «Agrippina, la figlia dell'eroe» di Giulia Sulpizi sarà presentato questa mattina. L'autrice dialogherà con Danilo Coppe, presidente dell'Ire, a sua volta appassionato di antichità. L'ingresso è libero.

Premio «Una Mimosa per l'ambiente»

● **APE Parma Museo, ore 16.30** Oggi si terrà la Cerimonia di consegna del premio «Una Mimosa per l'Ambiente» che è arrivato alla 33ª edizione, organizzato da ADA odv, con il patrocinio di Comune e Università di Parma e il sostegno di Fondazione MonteParma, APEParma Museo, KilometroVerde e Gioielleria Oddi.

Un ventaglio fa... primavera

● **Palazzo Bossi Bocchi, ore 16.30** Dedicato ai bambini dai 5 ai 10 anni il primo appuntamento del cartellone «Creiamo insieme accessori, moda e... manifesti!» dal titolo «Un ventaglio fa... primavera». Il laboratorio – a cura di Rosanna Spadafora – farà scoprire ai piccoli ospiti in quanti modi si può creare un ventaglio utilizzando cartoncino, colori, forbici e colla. (laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria a guide@fondazionecrp.it).

Renzi presenta «Influencer»

● **Feltrinelli Librerie di via Farini 17, ore 18** Oggi si terrà la presentazione del libro di Matteo Renzi «Influencer». Sarà presente lo stesso autore.

Concerto in San Sepolcro

● **Chiesa di San Sepolcro, 18.30** Concerto benefico di musica classica organizzato dall'Inner Wheel Parma Est. I protagonisti saranno: un giovane tenore, Pietro Brunetto, il coro polifonico «Mario Dellapina» diretto dal Maestro Leonardo Morini e l'organista Luigi Fontana.