

Provincia Bassa

Polesine

Oggi l'ultima giornata con l'oste Giorgione e Spigaroli

Premi a sette salumieri «doc»

«Salumi da Re» incorona i migliori in Italia e in Emilia

» Polesine Zibello Un fiume di persone ha pacificamente invaso Polesine, ieri, in occasione della seconda giornata con l'evento «Salumi da Re», promosso da Gambero Rosso e dalla famiglia Spigaroli, che vede protagonisti, nel magnifico scenario dell'Antica Corte Pallavicina, alcune delle migliori realtà salumiere del panorama nazionale, birrifici artigianali, produttori di liquori e distillati, olio, conserve, prodotti da forno, street food, e ospiti esteri.

Tantissime persone da tutta Italia hanno colto l'occasione della soleggiata giornata domenicale per partecipare alla spettacolare manifestazione che ha come elemento cardine l'antica arte della norcineria, con salumi da ogni parte d'Italia, convegni, degustazioni e abbinamenti con pane, birra e spirits, mostra mercato e tanto altro.

Tra i momenti principali di ieri, la sesta gara di taglio del prosciutto a mano (concorso riservato alle gastronomie e salumerie italiane) vinta da Claudio Cialini di Nereto (Teramo) e la premiazione delle migliori salumerie del-



La giornata
Momenti di una degustazione e delle premiazioni.



La rassegna
«Salumi da Re», è giunto alla dodicesima edizione. Oggi in programma anche un convegno su sicurezza e conservazione e sull'importanza dell'imballaggio alimentare.

l'Emilia Romagna e d'Italia. Ad aggiudicarsi i premi sono state il ristorante salumeria Sottobosco di Milano per il Nord Italia; la formaggeria e salumeria Limata di Roma per il Centro Italia e Alfonso Living Food di San Giuseppe Vesuviano (Napoli) per il Sud Italia. Per quanto riguarda la classifica regionale, primo posto per La Baia osteria e Bottega di Faenza; secondo per la salumeria Montanari di Piacenza e terzo per la Casa del formaggio di Parma.

«Salumi da re», giunto alla dodicesima edizione, si chiude oggi quando arriverà il testimonial d'eccezione, Giorgione: l'oste in salopette più amato d'Italia approderà sul gran palco del Maiale per conoscere i produttori protagonisti e assaggiare i salumi in degustazione e alle 14 sarà protagonista di un talk con lo chef Massimo Spigaroli.

A mezzogiorno spazio anche agli show cooking dei Ristoranti del Buon Ricordo e, alle 10,30, convegno su sicurezza e conservazione, l'importanza dell'imballaggio alimentare con Adercarta.

Paolo Panni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Busseto
Infanzia: alimenti sani e corretti

» Busseto Si è parlato di «Alimentazione sana e corretta», nel corso di un incontro, molto partecipato, che si è svolto nel salone Napolitano di Busseto. Un pomeriggio di confronto tutto dedicato all'alimentazione dei più piccoli, promosso dal Comune e dall'istituto comprensivo.

Le dottesse Francesca Guatelli e Francesca Savina, pediatre che operano sul territorio bussetano, hanno guidato con competenza e passione un dialogo aperto con genitori e insegnanti della scuola primaria, offrendo indicazioni preziose per promuovere abitudini sane e consapevoli fin dall'infanzia.

«Un sentito ringraziamento - ha detto l'assessore Marika Morelli - alle professioniste per la disponibilità e l'attenzione con cui hanno accolto l'invito, e a tutte le famiglie che hanno partecipato con interesse e spirito di collaborazione».

Il Comune di Busseto continua a investire nella crescita educativa e nel benessere delle nuove generazioni.

p.p.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torriile Festa con la banda di Calestano, poi lo show cooking dello chef Mario Marini

Il tortello «rivisitato» è buono e sostenibile

Chiuse la due giorni «Di che pasta sei?»: degustazioni, incontri e laboratori

» Torriile Sole, l'autunno in arrivo, gusto e attenzione per la tradizione: chiude così la rassegna «Di che pasta sei?». È partita da Sorbolo per passare poi a Colorno Mezzani e, infine, Torriile.

La giornata di ieri è iniziata con la banda di Calestano e le Golden majorette per passare poi alla visita guidata con degustazione alle cantine Ceci, curata da Matteo Pessina. Dopo il pranzo al circolo Il Portico e il laboratorio per bambini in cui le redzore hanno insegnato a fare la pasta, si è parlato di

cucina possibile e di territorio, al termine del quale si è tenuto lo show cooking dello chef Mario Marini.

«Sono stati due giorni eccezionali - dice il sindaco Alessandro Fadda - abbiamo parlato dei prodotti del nostro territorio e lo abbiamo fatto insieme, costruendo un legame ancora più forte quando si parla di gastronomia. Il tortello di Torriile è un piatto reinventato dallo chef Enrico Bergonzi, partendo dalla tradizione per darci un piatto di livello assoluto davvero molto buono che trove-

Di che pasta sei?
Il tortello di Torriile al lambrusco.



rà presto diffusione».

«Bellissima manifestazione - dice chef Bergonzi, presidente di Parma Quality Restaurant - una bella sfida po-

realizzare e declinare o arricchire a seconda del gusto e della fantasia. Parma Quality Restaurants cerca di fare da collante, in autunno ci siamo dedicati alla riviera del Po per far sì che il territorio diventi sempre più emblematico. Ci si potrà spostare all'interno della provincia e avere un piatto che renda veramente unico quel posto. A dicembre ci sarà la designazione Unesco e se vincerà la cucina, da lì in poi, dovremono veramente fare sistema per tutte queste peculiarità che ci rendono

unici al mondo».

«L'iniziativa ci dà modo di parlare dell'agricoltura - dice Roberto Gelfi, presidente di Confagricoltura Parma - un settore capace di fornire ingredienti d'eccellenza. A Sorbolo e Torriile sono stati presenti anche i nostri agricoltori che hanno messo in vendita i loro prodotti. Se parliamo di pasta, è sottoposta a gravi pressioni. La filiera parte dal frumento, produzione in grave difficoltà a causa delle quotazioni molto basse e ora ci sono anche i dazi. Il rischio è che la filiera possa scomparire, come la produzione di frumento».

Silvio Marvisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Colorno Adunata degli alpini parmensi in memoria dello storico cappellano

Le penne nere ricordano don Gnocchi

» Colorno Si sono ritrovate ancora una volta a Colorno le penne nere del parmense, per ricordare don Carlo Gnocchi, cappellano degli alpini durante la campagna di Russia e «padre dei mutilatini». Una mattinata carica di significato, che è stata anche un potente richiamo all'impegno civile.

Promossa dalla sezione Ana di Parma, la cerimonia è stata impreziosita dalla presenza del sindaco Christian Stocchi, del presidente del

consiglio comunale di Parma Michele Alinovi, dell'assessore regionale Massimo Fabi, delle onorevoli Laura Cavandoli e Gaetano Russo, e del dottor Giuseppe Schirripa, direttore sanitario del Centro «Santa Maria» di Parma. Dopo l'ammassamento davanti alla Reggia, il corteo - aperto dal gonfalone di Colorno e seguito dai vessilli delle sezioni di Parma e Reggio Emilia, dai gagliardetti dei gruppi alpini del parmense e dai labari delle asso-



ciazioni d'Arma - ha raggiunto il duomo per la messa, accompagnata dal coro Monte Orsaro. E al termine della funzione, la sfilata verso il Monumento ai Caduti ha segnato il momento più solenne: la deposizione un omaggio floreale in memoria di chi ha sacrificato la vita per la Patria, e gli interventi delle autorità sul messaggio di don Carlo Gnocchi. Infine, il presidente sezionale Angelo Modolo ha ricordato le attività portate avanti dagli al-

pin del parmense «nel segno di Don Gnocchi»: dai campi estivi per i giovani al ventennale della Adunata Nazionale - che ha dato il via a una raccolta fondi per l'acquisto di presidi da destinare al nuovo centro oncologico di Parma - fino al convegno nazionale «Alpini portatori di pace», in programma a Parma il 22 novembre prossimo. «Amis, ve raccomandi la mia baracca... - ha ricordato Modolo, citando le ultime parole del cappellano agli Alpini - è un appello che continua a guidarci: fare del bene, ogni giorno, dove c'è bisogno».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA