Provincia | Montagna

Borgotaro, territorio da valorizzare Arriva il passaporto Taro-Ceno

Promozione turistica, presentato il nuovo strumento per residenti e visitatori

Borgotaro Presentato all Museo del Fungo di Borgotaro, il Passaporto Taro-Ceno, un nuovo e originale strumento di promozione turistica pensato per accompagnare residenti e visitatori alla scoperta delle meraviglie dell'Appennino parmense.

L'iniziativa si inserisce all'interno del più ampio progetto di valorizzazione e promozione «Dal Taro al Ceno. Tra passaggi e paesaggi», promosso dai comuni di Albareto, Bardi, Bedonia, Bore, Borgo Val di Taro (capofila), Pellegrino Parmense, Tornolo e Varsi, realizzato con il contributo della Regione Emilia Romagna (Legge Reg ER 12/2023) attraverso la società di Ascom Parma, Sts Cat.

«Il Passaporto Tarto-Ceno non è una guida, ma un invito a vivere un viaggio esperienziale tra i borghi, le tradizioni, i sentieri e le storie delle valli del Taro e del Ceno - ha commentato Stefania Mortali Assessora del Comune capofila di Borgotaro -. Un modo per vivere il nostro territorio al passo con il "tempo lento" dell'Appennino e conoscere luoghi che ancora poco conosciuti o solitamente non accessibili al grande pubblico».

Attraverso una serie di esperienze guidate accompagnate da guide turistiche e ambientali certificate del territorio (Giacomo Galli, Davide Galli, Davide Costa, Emanuele Mazzadi e Giuseppe Zanetti), i partecipanti potranno esplorare i paesi e i dintorni di Albareto, Bardi, Bedonia, Bore, Borgo Val di Taro, Pellegrino Parmense, Tornolo e Varsi, e vivere il territorio con occhi nuovi: passeggiate nella natura, visite ai borghi, attività con artigiani locali, degustazioni e molto altro.

Ogni esperienza vissuta sarà documentata nel Passaporto con un timbro.

«Il progetto entra nel vivo già a domenica – hanno commentato le guide Davide Costa e Giacomo Galli - con quattro esperienze tra camminate escursioni e attività nel comune di Bore e nel comune di Albareto». Le successive saranno periodicamente pubblicate suol sito www.turismovaltaro.it.

Il Passaporto Taro-Ceno è disponibile gratuitamente presso gli Uffici IAT di Parma, Bardi, Bedonia e Borgotaro, oltre che negli Uffici Ascom di Borgotaro, fino a esaurimento scorte.

Gli appuntamenti

Sabato a Bore «Castagna kids! – evento per bambini a cura di Giulia Muratori, alle 10.30 all'ex colonia Leoni (Bore). Partecipazione gratuita Iscrizioni: 3462128538 o via email giuliamuratori1@gmail.com

Domenica ad Albareto «Nella storia della castagna tra i mulini e borgo Casale» a cura di Davide Costa ritrovo alle 8,30 al Palafungo.

Domenica a Bore, «Bore e La magia delle Castagne» camminata a cura di Giuseppe Zanetti, alle 9 a Località Franchi (Bore)

Domenica a Bore, «Le cronache di Pozzolo. Visita gratuita alla scoperta della sua storia e della regina Elena» a cura di Giacomo Galli. Partenza alle 15.30 al cimitero di Pozzolo.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Museo del Fungo La presentazione dell'innovativo passaporto Taro-Ceno.

in breve

Calestano
Terremoto, lieve scossa ieri mattina

Dopo una pausa torna a scuotersi la Val Baganza con un terremoto di magnitudo 2.1, ieri alle 8,10, che segue quello dello scorso 27 settembre di magnitudo 1.8. Epicentro i Salti del Diavolo, nei pressi di Colnello. Il terremoto non ha causato danni a cose o a persone.

Berceto
Atletica di base, corso per bimbi e ragazzi

I giovanissimi appassionati di corsa e di tutte le specialità sportive similari possono usufruire, da questo mese, di un corso di atletica base tenuto da un istruttore professionista il lunedì e il venerdì. Il corso è rivolto a due fasce d'età: dai 6 agli 11 anni (dalle 16 alle 17) e dai 12 ai 15 anni (dalle 17 alle 18) e si tiene al centro sportivo «Chico Mendes». Per info e prenotazioni contattare 392.5511709 oppure, solo via Whatsapp, 338.8528965.

Borgotaro In primo piano il valore del prodotto

Meeting sui castagneti e la farina di castagne

Borgotaro Tiedoli ha ospitato il secondo evento della rassegna sul tema dei castagneti e della farina di castagne. Dopo i saluti di Don Lelio Costa, di Salvatorangelo Oppo, presidente de «La montagna vive», del consigliere regionale Matteo Daffadà, dell'assessore al turismo Stefania Mortali, si è passati agli interventi sul tema, tutti di grande qualità e competenza. Massimo Giambastiani, Presidente Irf Istituto per la documentazione sul castagno e ricerca forestale, ha riassunto, con mappe e documentazioni scientifiche, le alterne vicende della presenza dei castagni sulla terra, nei vari continenti, in Italia e nelle nostre zone.

Stefano Fazzi, presidente dei Castanicoltori della Lucchesia, ha sottolineato la ricchezza di varietà di castagni nell'area toscana, con l'obiettivo della loro promozione e conservazione. Giovanni Pancaldi, funzionario della Regione ha affrontato il tema della situazione poderale in Emilia Romagna (con i limiti legati all'estremo frazionamento delle proprietà) e sulle possibilità, tutte da implementare, di finanziamento per la cura e il recupero dei castagneti. Manuel Campini, presidente del Consorzio Castanicoltori Appennino Parma Ovest ha fatto un rapido escursus sulla situazione nelle valli Taro e Ceno, con un focus sul frequente fenomeno del marciume dei frutti e sulle pratiche per minimizzarne gli effetti. Infine Valter Incerpi, Presidente dell'Accademia degli Infarinati, ha presentato le tecniche tradizionali di produzione della farina di castagne e un protocollo per la loro catalogazione. Sono state assaggiate poi 4 farine artigianali.

Infine, è stato possibile assaggiare i tradizionali «necci», una sorta di piadina di farina di castagne e acqua, cotta tra testi di pietra e foglie di castagno e serviti con ricotta o pancetta. «L'incontro - sottolinea l'architetto Lorenzo Sarti - ha affrontato vari temi di interesse, utili suggerimenti da sviluppare nella Rassegna dell'anno prossimo, come quello del recupero dei castagneti abbandonati, con particolare attenzione ai piccoli proprietari, che sono la maggioranza, e ai possibili finanziamenti e politiche di sostegno».

A margine dell'evento è stata organizzata, all'Agriturismo «Il Cielo di Strela», una cena a tema, con una serie di proposte a base di castagne dello chef Luca Pardini.

Massimo Beccarelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cibo e territorio Un momento del convegno che si è tenuto a Tiedoli.

Bore, più servizi sanitari con il nuovo Punto Salute

Sabato alle 14,45 L'inaugurazione del nuovo Punto Salute in via Roma 65.

Bore Sabato Bore taglia un traguardo importante per la comunità con l'inaugurazione del nuovo Punto Salute in via Roma 65. La cerimonia prenderà il via alle 14,45 con il ritrovo dei partecipanti, per poi proseguire alle 15 con gli interventi delle autorità, seguiti dalla benedizione dell'edificio alle 16 e dal tradizionale taglio del nastro alle 16,15. A chiudere la giornata sarà un rinfresco aperto alla cittadinanza. Il nuovo Punto Salute nasce dalla volontà del Comune di Bore, con il supporto del Distretto sanitario Valli Taro e Ceno. Lo scopo: riunire in un'unica sede tutti i servizi sanitari del territorio. La struttura offrirà ai cittadini una gamma completa di prestazioni: dal medico di base al servizio di continuità assistenziale, passando per l'infermiere di comunità, gli assistenti sociali e la sala prelievi. Sono previsti ambulatori dedicati alle visite dei medici specialisti oltre a una sala per le inalazioni di acque termali. Nei locali trovano posto anche la sede Avis e la Pubblica Assistenza e Soccorso Bore, alla quale è stata affidata la gestione del polo sanitario.

Lisa Occhi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Calestano, venerdì cena per l'Assistenza Pubblica

Dove Il convivio benefico si terrà nella tensostruttura.

Calestano Anche quest'anno, dopo il brillante esordio dell'anno scorso, in occasione dell'apertura della Fiera Nazionale del tartufo di Fragno la Proloco il Consorzio del tartufo uncinato di Fragno e il Comune organizzano una cena di beneficenza che raccoglierà fondi a favore dell'Assistenza Pubblica del paese. Si tratterà anche quest'anno di una divertente serata conviviale che avrà come ospite questa volta Duilio Pizzocchi, comico cabarettista ferrarese, che vanta partecipazioni tra l'altro al Maurizio Costanzo Show, Zelig e Zelig Circus, ed è protagonista della striscia quotidiana «Il manicomio» su Radio Italia Anni 60. La serata si terrà venerdì alle 20.30 nella tensostruttura della fiera in via Ugo Magri e il menu, curato dal ristornate Fontana, vedrà protagonista il tartufo. I vini saranno selezionati dalla Strada del prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma. La quota di partecipazione è di 65 euro, i posti, che sono già in esaurimento, vanno prenotati al numero 340 4768929 o alla email antonio@lambertinidallargine.it.

Antonio Rinaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA