Pedemontana
Avviato un corso per caregiver e famigliari

Un vero e proprio corso di formazione gratuito di 21 ore, suddiviso in sette moduli, per acquisire strumenti pratici e competenze fondamentali per la gestione di persone anziane o con disabilità. Questa la nuova, preziosa opportunità offerta dal progetto «La Casa del Caregiver», realizzato da Azienda Pedemontana Sociale e Unione Montana Parma Est con il contributo di Fondazione Cariparma. Un'opportunità formativa non solo per i caregiver familiari, ma anche per i tecnici e gli operatori che si prendono cura di persone in condizioni di fragilità. Il corso è cominciato e terminerà il 5 dicembre: le lezioni sono tenute da docenti esperti del Centro di formazione professionale Enaip di Parma, e si svolgono sempre al sabato mattina dalle 9 alle 12. Una volta terminato il corso, verrà rilasciato un attestato per le lezioni frequentate.

Torrile La conclusione «Di che pasta sei?»

Brioche e pastiera E un omaggio a Ivardi Ganapini

Showcooking e assaggi sotto il tendone

Torrile «Di che pasta sei?» chiude con l'ultima tappa di Torrile che regala due showcooking e dedica un premio a Albino Ivardi Ganapini, l'ex dirigente Barilla che ha fondato i Musei del Cibo e la scuola di cucina Alma di Colorno.

La giornata è stata caratterizzata anche dal «Pranzo della festa«, preparato da Antonella Ricci e Mario Marini. Circa 120 persone sotto un tendone da circo hanno potuto gustare antipasto e orecchiette per richiamare i sapori del sud accostati, per l'occasione, al tortello di Torrile e a una speciale mariola in crosta.

Nel corso della giornata alcuni prodotti locali sono rimasti disponibili al mercatino, fra questi anche quelli delle aziende agricole e dei produttori locali a cura di Confagricoltura Parma.

Tommaso Foglia ha aperto il pomeriggio insegnando come preparare deliziose brioche veneziane in stile tart tropézienne al sentore di pastiera napoletana. Oltre all'impasto per la base, la bagna è simile a quella della Pastiera con acqua, zucchero, buccia di arancia ed essenza di fiori d'arancio. Oltre a preparare una crema base, abbastanza soda da poter lavorare con la sacca a poche, occorre una salsa all'arancia da mettere al centro del piccolo scrigno.

Risultato davvero eccellente, il pubblico ha seguito ogni singolo passaggio senza perdersi nemmeno una battuta, in pieno stile partenopeo, del giovane ma già affermato pasticcere. Infine è arrivato il riconoscimento a Albino Ivardi Ganapini conferito dalla comunità di Torrile per aver dedicato la propria vita professionale e culturale alla tutela e alla valorizzazione della pasta. È stato assessore all'Agricoltura della Provincia di Parma, fondatore di della scuola internazionale di cucina italiana Alma e primo presidente dei musei del Cibo, oltre che laurea ad honorem in «Cibo e cultura territoriale». Premiato infine il miglior primo piatto della tradizione, assegnato a Elisa Loreni. «Di che pasta sei?», progetto di promozione territoriale promosso dall'unione Bassa est con il contributo della Regione e di Confcommercio Parma per la comunicazione, tornerà per una nuova edizione ancora più intensa a ottobre 2027.

Silvio Marvisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pranzo della festa
I sapori del Sud sono stati protagonisti di una serie di assaggi che si sono sposati con i classici piatti come il tortello e la mariola.

Dalla Puglia
La ricetta: come nasce l'orecchietta perfetta

Orecchiette perfette? Con i trucchi di Antonella Ricci, si può. Anche a casa. Il suo showcooking ha proposto un classico della cucina pugliese. Si parte da un impasto essenziale, senza uova, preparato con semola rimacinata di grano duro e acqua. Per 500 grammi di semola occorrono circa 250 millilitri d'acqua, da aggiungere fino a ottenere una massa soda e omogenea. Niente sale, quello solo al termine della cottura per aggiustare la sapidità delle alici. Il segreto è lavorare a lungo la pasta finché non acquista consistenza ed elasticità. Dopo 20 minuti di riposo si ricavano piccoli cilindri regolari da cui si tagliano pezzetti di pasta che, trascinati con la punta di un coltello e poi rivoltati sul pollice, diventano le caratteristiche orecchiette. Per il condimento servono 500 grammi di cime di rapa cotte per 500 di pasta, 2-3 spicchi d'aglio, qualche filetto d'acciuga, olio evo e un pomodoro tagliato a cubetti può completare il condimento. Per finire, pepe e mollica di pane tostata.

Si.Mar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Albareto Fu sindaca e fece parte della Costituente

Il ricordo di Angela Gotelli: «Portatrice di innovazione»

Albareto Grande partecipazione al Palafungo per l'incontro dedicato ad Angela Gotelli, nata a San Quirico nel 1905, partigiana e tra le sole 21 donne elette all'assemblea costituente nel 1946. Fu sindaca di Albareto dal 1951 al 1958.

Una mattinata di ricordi e riflessioni, inserita nelle celebrazioni per l'80° anniversario della ricostituzione del Comune. Ad aprire l'incontro il sindaco Carlo Berni, che ha ricordato la determinazione e la lungimiranza di una donna capace di lasciare un segno nella storia nazionale e locale.

«Nell'80° anniversario non potevamo non dedicare una giornata a colei che con determinazione, impegno e lungimiranza ha scritto una pagina importante della storia, una madre costituente che ha scelto di lottare per cambiare la vita delle persone», ha sottolineato. Il presidente della Provincia Alessandro Fadda ne ha evidenziato il coraggio, dalla Resistenza, vissuta anche attraverso la cura e l'assistenza, all'impegno politico: «Un esempio di quanto anche una piccola comunità possa generare persone capaci di portare cambiamento».

Una donna nella storia
Ricordata la figura di chi fu sindaca tra il 1951 e il 1958.

Il consigliere regionale Matteo Daffadà l'ha definita «un ponte tra territori», annunciando l'intenzione di ricordarla anche in Regione. Nicola Carozza, suo biografo, ha introdotto il percorso storico ricostruito attraverso archivi e testimonianze familiari e il pronipote Domenico Gotelli ne ha restituito il ritratto più intimo: «Una donna colta, umile, appassionata di sport e profondamente legata alla propria terra». Il contributo determinante di Gotelli e delle madri costituenti all'affermazione della parità e dei diritti fondamentali e l'importanza di trasmetterne i valori ai giovani è stato sottolineato da Carmen Motta, presidente di Isrec Parma. Gli anni da sindaca sono stati ripercorsi dalla ricercatrice Alessandra Mastrodonato «Angela Gotelli unica donna in un Consiglio comunale maschile, fu eletta sindaca in un periodo buio, di piena ricostruzione e si impegnò per costruire scuole, alloggi, infrastrutture come l'acquedotto, il ponte sul Gotra e portò anche una biblioteca popolare».

La senatrice Albertina Soliani ne ha ricordato la preparazione, la formazione cattolica e la politica intesa come servizio alla comunità, capace di trasformare concretamente la vita delle persone: «Era portatrice di valori innovativi sempre accompagnati da un pensiero di umanità, vicinanza e dialogo».

In chiusura Berni ha sottolineato l'attualità del suo pensiero: «Un incontro che riaccende la passione di sognare e realizzare. Siamo orgogliosi di averla avuta nella nostra comunità». Prossimo appuntamento il 17 novembre in ricordo di un altro albaretese Enzo Grilli con la partecipazione di Giorgio La Malfa.

Rachele Camisa

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sorbolo, fumetti e storie degli anni tra '60 e '70

Fumetti, letture e altre curiosità. Sabato, al Centro Civico di Sorbolo, dopo lo «speciale» della rassegna «Giallo Italiano» tenuto da Luca Crovi, storico, Paolo Bacilieri, fumettista e Rosa Teruzzi, giornalista, i protagonisti hanno portato il pubblico all'interno della mostra «Cosa leggevano i ragazzi degli anni 60 e 70» organizzata dal circolo culturale «Amici del libro» con l'assessorato alla Cultura, che contiene fumetti e riviste originali e che rimarrà aperta fino al 5 novembre.

«Un evento di altissimo livello e multidisciplinare: dalla letteratura ai fumetti anni '60-'70, fino alle dediche firmate da Paolo Bacilieri. – ha dichiarato l'assessore alla Cultura Filippo Lancellotti - Sono davvero orgoglioso di questa straordinaria partecipazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA