Parma

Quartieri in festa Quasi 50 realtà hanno animato le strade

San Leonardo si accende tra musica, giochi e colori

Per un fine settimana San Leonardo si è trasformato in un grande spazio condiviso, tra musica, sport, laboratori, mercatini e occasioni per stare insieme. Grande partecipazione per la tappa di «Quartieri in festa», che ha portato nelle strade e negli spazi verdi del quartiere associazioni, scuole, realtà sportive e culturali e tanti cittadini.

Sono state quasi 50 le associazioni e le realtà del territorio coinvolte, con un programma che ha animato il Parco Vilma Preti, via San Leonardo e via Trento.

I festeggiamenti hanno preso il via sabato al Parco Vilma Preti con i giochi de «La Zugada», seguiti dalla cena solidale di quartiere a favore di Emergency, alla quale hanno partecipato oltre cento persone.

A chiudere la serata il concerto «Dal Blues al Funk» di Paolo Bonfanti e Roberto Bongianino, nell'ambito dell'Ahymé Festival Live.

Ieri la festa si è allargata a via San Leonardo e via Trento con musica, danza, sport, laboratori, mostre, mercatini e momenti di approfondimento. Spazio alle attività per bambini, ai laboratori creativi e linguistici e alle iniziative dedicate alla sostenibilità, ma anche alle numerose esibizioni di danza e musica: dalla capoeira alle danze popolari, fino ai concerti del Coro delle Tradizioni Popolari «Renzo Pezzani» e dell'Ensemble Vocale Vox Canora.

Successo anche per l'iniziativa ospitata in piazza Rastelli. «È una festa che porta socialità e fiducia nel quartiere, permettendo di vederlo in tutta la sua bellezza, che è legata alla volontà di prendersi cura delle fasce di popolazione più fragili perché possano sentire una città nella quale si può vivere sempre meglio, perché ci si impegna insieme», ha dichiarato Daria Jacopozzi, assessora alla partecipazione e ai quartieri.

Tante iniziative Il quartiere San Leonardo ha ospitato svariate attività, attirando numerose persone.

Particolarmente ricco anche il programma sul palco, realizzato in collaborazione con Officine On/Off. Tra gli appuntamenti, la presentazione del podcast «San Leonardo ieri, oggi, domani», il dialogo sulla cura degli spazi comuni e il progetto Green Lab, oltre al confronto sulle trasformazioni del quartiere a partire dai progetti «Manzini Off», «REthink» e «Spina Offspace».

Sono stati presentati anche il ricettario multiculturale dei Laboratori Famiglia e i «Dialoghi sulla frontiera». Per tutta la giornata mercatini ed esposizioni hanno completato la proposta, con artigianato, vintage, creazioni all'uncinetto e oggettistica. «Come Azienda Casa rinnovare l'adesione alla rassegna è molto importante: sostenere una rete di comunità rappresenta per noi un'opportunità fondamentale per promuovere quei valori di coesione sociale per cui lavoriamo incessantemente tutti i giorni e che rimangono la miglior prevenzione per garantire una proficua convivenza», ha aggiunto Loretta Losi, presidente di Acer Parma. Sulla stessa linea Massimiliano Minei, responsabile Area servizi associativi di Confcommercio Parma: «Le feste di quartiere non sono soltanto momenti di festa. Questi eventi consentono ai cittadini di riscoprire il proprio quartiere, vivere la città in modo attivo e rafforzare il legame con le attività locali». Una festa, dunque, che è andata oltre il semplice calendario di appuntamenti: per due giorni San Leonardo ha mostrato il volto di un quartiere capace di incontrarsi, raccontarsi e costruire relazioni. E soprattutto di riappropriarsi delle proprie strade facendole diventare, ancora una volta, luoghi di comunità.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fede La chiesa «Jesus is Lord»

Comunità filippina, gli evangelici festeggiano 25 anni

Profonda spiritualità, testimonianze, canti e il messaggio di Matteo 5:16: così la chiesa cristiana evangelica «Jesus is Lord Church» di Parma ha celebrato il suo 25° anniversario, mostrandosi ponte tra culture diverse, unito dalla fede e dallo spirito di servizio.

Nella sala della congregazione, in via Tartini, un'esplosione di energia grazie al coro e ai due inni nazionali (filippino e italiano), seguiti da "Salamat 2026", una nuova canzone di lode incentrata sulla gratitudine: "Ti ringrazio Signore per tutto ciò che fai nelle nostre vite".

Tanti i videomessaggi da parte delle altre sedi, compreso quello del reverendo Benedicto "Benny" Alcantara che guida le sedi italiane, per una giornata incentrata su un tema preciso: God's goodness transforming lives (la bontà di Dio che trasforma le vite). Così anche la proiezione di storie reali, tra cui una coppia e un trio di amici della comunità di Parma, hanno dimostrato come la fede sappia ricostruire l'esistenza di molte persone dopo momenti bui, compresa la pandemia.

La riflessione spirituale del reverendo si è focalizzata sullo scopo della bontà di Dio: ci conduce all'adorazione, attraversa la nostra debolezza, ci trasforma in testimoni e ci orienta verso l'eternità. Con il versetto di Matteo 5:16 ha esortato i fedeli a essere "luce del mondo", in un delicato equilibrio guidato dallo Spirito Santo, che unisce la benevolenza alla disciplina, e dove la persistenza della bontà di Dio è stata indicata come l'unico modo per trasformare il passato in un futuro di pace e speranza.

25 anni trascorsi tra momenti belli e brutti, ma sempre con l'impegno di essere un punto di riferimento, con azioni concrete quotidiane all'insegna dell'accoglienza e di quel sorriso con cui sono stati accolti i nuovi arrivati, muniti di auricolare per comprendere pienamente le parole pronunciate solo in filippino e inglese.

Antonella Colombi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tendenze

Sapori e dintorni Il nuovo progetto di «Mangiafuoco»

Alla scoperta della carne: quando la scelta si fa esperienza

Non solo cibo Andrea Laccetti nel nuovo locale di via Zanardelli 1.

Ha inaugurato in via Zanardelli 1 «Mangiafuoco», il nuovo progetto imprenditoriale di Andrea Laccetti, già titolare del Ritual di viale Fratti. Al centro del progetto la stretta collaborazione con «La Beccheria» (nota macelleria-gastronomia della città). Il ristorante nasce con una specializzazione precisa: la grande carne, proposta attraverso una selezione di razze, tagli e provenienze differenti (italiani ed internazionali), con particolare attenzione alla qualità della materia prima, alla marezzatura e alle frollature. L'obiettivo è costruire una proposta che non si limiti alla classica steakhouse, ma permetta al cliente di confrontare prodotti con caratteristiche e provenienze molto diverse.

«Con Mangiafuoco non volevamo semplicemente aprire un altro ristorante di carne - spiega Laccetti -. L'intento è quello di costruire un locale con un'identità precisa, nel quale sia soprattutto la materia prima a parlare. La collaborazione con La Beccheria nasce dalla condivisione di questa ricerca e dalla volontà di proporre carni di alta qualità, differenti per razza, provenienza, caratteristiche e maturazione. Si spazia dalle grandi Fiorentine alle selezioni internazionali - continua Laccetti - in una proposta pensata per gli appassionati, ma anche per chi vuole avvicinarsi a questo mondo e comprendere meglio le differenze tra una razza e l'altra, tra i diversi tagli e tra differenti periodi di maturazione. L'intenzione è quella di trasformare la scelta della carne in una parte dell'esperienza al ristorante: non soltanto ordinare un piatto, quindi, ma conoscere ciò che arriverà a tavola permettendo al cliente di scegliere e vedere personalmente il taglio in base alle proprie preferenze, direttamente dalle carni in esposizione. Alla carne si affianca una nutrita carta dei vini: la selezione parte naturalmente dai grandi vini rossi, italiani e internazionali, ma si estende anche a bollicine e Champagne, lasciando al cliente la possibilità di costruire abbinamenti meno convenzionali».

Laccetti esprime soddisfazione anche per gli ambienti nei quali «Mangiafuoco» ospiterà i clienti: «Anche gli spazi raccontano in maniera piuttosto netta l'identità scelta per Mangiafuoco: gli interni combinano legno, metallo, superfici materiche e illuminazione calda, con un lungo banco centrale che caratterizza la sala principale e le bottiglie illuminate esposte lungo le pareti. L'atmosfera punta piuttosto a un equilibrio tra eleganza e informalità».

«Negli ultimi anni il cliente è diventato molto più curioso e consapevole», osserva Laccetti. «Quando sceglie una carne vuole sapere cosa sta mangiando, da dove proviene e quali caratteristiche ha. Mangiafuoco nasce anche da questa evoluzione: vogliamo offrire qualità, ma anche dare la possibilità di scoprire prodotti diversi».