Provincia Bassa

Bassa Est Quattro settimane di sapori e allegria

I «primi» protagonisti Record di presenze per il festival

Oltre 35mila visitatori per «Di che pasta sei?»

Prodotti tradizionali L'evento si è spostato da Sorbolo a Torrile, da Colorno a Mezzani. E sempre si sono svolte degustazioni e show cooking per conoscere i prodotti che meglio rappresentano la storia della Bassa.

Bassa Est Con il mese di ottobre si è chiusa anche la seconda edizione di «Di che pasta sei?», la rassegna dedicata ai primi piatti che ha attraversato la Bassa est.

La manifestazione si è conclusa domenica 25 ottobre con la tappa di Torrile, in coincidenza con la giornata dedicata al World Pasta Day.

Un progetto dell'Unione Bassa Est Parmense, realizzato con il contributo della Regione, la cui comunicazione è stata curata da Confcommercio Parma tramite Sts Cat, con la collaborazione di Confagricoltura Parma e Parma Quality Restaurants.

Dopo la tappa di Sorbolo, con la pasta alla Sorbolese, «Di che pasta sei?» si è spostata a Colorno con il «Tortél Dóls», poi a Mezzani proponendo l'«anolino Morbino» e, infine, a Torrile per l'omonimo tortello a base di lambrusco. Un racconto condiviso di identità e tradizione che ha saputo parlare tanto al pubblico locale quanto ai visitatori arrivati da fuori provincia.

Record di affluenza per l'edizione 2026 il cui totale di presenze ha superato quota 35mila persone nell'arco dei quattro fine settimana. Un risultato trainato dall'apprezzamento per le degustazioni tradizionali, le proposte gluten-free e una ricca programmazione di eventi collaterali.

A Sorbolo, dal 2 al 4 ottobre, la manifestazione ha visto la concomitanza con fiera del paese, così da registrare circa 30mila presenze in piazza Libertà tra mercati tipici e iniziative per adulti e bambini. Oltre allo showcooking di Damiano Carrara, noto pasticcere e volto televisivo, ha suscitato grande attenzione di pubblico anche la presenza di Nico Acampora, ideatore di PizzAut, pizzeria gestita da persone affette da autismo.

Colorno e il «Gran Galà del Tortél Dóls» hanno hanno venduto oltre 43mila tortelli e hanno attirato circa 3.500 presenze tra la piazza e l'area degli eventi «Tortello Off» in cui si è tenuta la masterclass della sfoglina Elena Spisni.

Anolini e tortelli Tra i prodotti più apprezzati ci sono stati i Tortél dòls e gli anolini Morbini.

Pranzi e attività con le rezdore hanno saputo attrarre l'attenzione a Casale di Mezzani, oltre ale attività collaterali, mentre il gran finale è stato a Torrile, con lo showcooking con Antonella Ricci e Tommaso Foglia.

«Raggiungere la quota di 35mila presenze in un solo mese - afferma il sindaco di Sorbolo Mezzani, Nicola Cesari - è la dimostrazione concreta che lavorare in sinergia tra i Comuni e il tessuto economico del territorio è la chiave del successo. "Di che pasta sei?" si conferma un format vincente capace di unire l'eccellenza della nostra tradizione culinaria all'intrattenimento di alto livello.

«La manifestazione - afferma Cristina Mazza, direttrice di Confcommercio Parma - è un'occasione importante per valorizzare il territorio e le sue eccellenze. Un plauso particolare va ai Comuni che hanno scelto di fare rete, unendo le forze per dare vita a un progetto condiviso. Come Confcommercio Parma siamo felici di essere al loro fianco e di aver contribuito alla riuscita dell'iniziativa».

Soddisfazione condivisa anche tra i promotori, Confagricoltura Parma, Parma Quality Restaurants e le numerose associazioni locali, già pronte a lavorare alla prossima edizione.

Si.Mar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Anpas Il sindaco Stocchi: «Grazie a tutti voi per lo sforzo condiviso e il presidio del territorio»

Le Pubbliche colorano di arancio Colorno

Il congresso regionale ha nominato Roberto Bussoni al consiglio direttivo

Colorno L'Aranciaia colorata, un'immagine potente che spiega come il congresso regionale di Anpas Emilia Romagna abbia «invaso» Colorno nella giornata nazionale delle Pubbliche assistenze. Un appuntamento che ha tracciato il bilancio di quattro anni di attività e definito le linee guida e il nuovo consiglio direttivo per il prossimo quadriennio.

Luciano Bussoni, già presidente della Pubblica Assistenza di Colorno, è stato eletto nel direttivo regionale.

«Per i colornesi la Pubblica Assistenza è come la mamma, non si tocca», ha affermato il sindaco Christian Stocchi in apertura di lavori, al termine del suo saluto in cui ha ringraziato Anpas regionale per aver scelto la Reggia e l'Aranciaia come sede di un appuntamento così prestigioso.

Ha inoltre espresso profonda gratitudine alla Pubblica Assistenza di Colorno per lo sforzo organizzativo e per il presidio costante del territorio, sottolineando gli eccellenti rapporti e la proficua sinergia che legano il Comune e l'associazione locale.

Niccolò Mancini, presidente Anpas, ha sottolineato la forza propulsiva e vivace della realtà emiliano-romagnola, richiamando l'orgoglio di tutti i volontari che indossano la divisa arancione. Il legame indissolubile tra la sanità regionale e Anpas, è stato confermato dall'assessore regionale alla Sanità, Massimo Fabi, che ha citato le sfide condivise dal 112 e per il prossimo lancio del numero europeo 116117 dedicato alle cure non urgenti.

Hanno inoltre partecipato il consigliere delegato della Provincia, Fabio Bonatti; il responsabile della Rete 112-118, Antonio Pastori; il consigliere delegato della Regione, Andrea Massari e il consigliere regionale Matteo Daffadà. Eletti, nel corso della giornata, i 22 consiglieri regionali che vanno a comporre il nuovo direttivo fra cui Luciano Bussoni, seguito da Iacopo Fiorentini, Federico Panfili, Lorenzo Della Casa, Paolo Rebecchi, Alessandra Trabucco, Luigi Casetta, Silvia Raffellini, Beatrice Casella, Sara Brancolini, Gabriele Toloni, Claudio Calestani.

Si.Mar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Roccabianca

In servizio un nuovo Postamat

Poste Italiane ha installato all'ufficio postale di Roccabianca un nuovo ATM Postamat dotato di monitor digitale. L'ATM è inoltre dotato di un lettore barcode per rendere più semplice il pagamento dei bollettini prestampati tramite QR code. Inoltre, è possibile prelevare contanti senza l'utilizzo della carta elettronica ed è in funzione 24 ore su 24.

Fontevivo Potenziata l'offerta espositiva alla sede del Museo del Parmigiano

Un nuovo omaggio per il «re dei formaggi»

Fontevivo A pochissimi mesi dall'inaugurazione della sua nuova sede, il Museo del Parmigiano Reggiano continua a crescere e ad ampliare la propria offerta espositiva. Sabato scorso la struttura di Fontevivo ha svelato al pubblico tre novità per raccontare «il re dei formaggi» attraverso linguaggi sempre più coinvolgenti. A presentare le nuove acquisizioni è stato Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma, alla presenza della sindaca Maria Vittoria Rusca e del consigliere regionale Tommaso Fiazza.

La prima grande innovazione è un videomapping dinamico che ripercorre la storia e le tecniche produttive del Parmigiano. Punto di forza dell'opera è la "presenza straordinaria" del Duca Ranuccio II Farnese, le cui sembianze riprendono il celebre dipinto della Fondazione Cariparma. Nel video, il Duca sancisce l'atto notarile del 7 agosto 1612 (l'originale è custodito all'Archivio di Stato di Parma), considerato a tutti gli effetti il primo documento storico a salvaguardia della denominazione di origine di un prodotto alimentare.

Per gli appassionati di storia e architettura rurale, la sezione Amici dei Presepi (sede di Parma) ha realizzato un grande modello in scala 1:10 del tipico caseificio storico ottagonale, diffuso nell'area reggiana a fine Ottocento.

A chiudere il quadro delle novità, il riallestimento della sezione dedicata al contrasto del falso Parmigiano Reggiano. Se in Europa il marchio gode di una tutela ferrea, nel resto del mondo il fenomeno del cosiddetto Italian Sounding continua a colpire la filiera.

Antico e moderno Il museo si è arricchito di nuove tecnologie ma anche di modelli che guardano al passato.

Igino Morini, in rappresentanza del Consorzio di Tutela, ha illustrato il costante impegno dell'organismo nel difendere i consumatori e le migliaia di lavoratori del comparto da prodotti che utilizzano nomi, immagini e colori ingannevoli pur non avendo nulla a che fare con l'eccellenza emiliana.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA