

Società

Gastronomia

L'Arciconfraternita dell'anolino in difesa dei prodotti tipici

■ Nel 1891 Pellegrino Artusi, dopo aver viaggiato lungo l'Italia, scrive *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, un libro diventato un long seller (111 edizioni, oltre un milione di copie vendute), un manuale di cucina letto dal Piemonte alla Sicilia che ha contribuito a formare l'Italia forse quanto le

guerre d'Indipendenza. Ad ogni tappa un piatto, per ogni casa una tradizione, la tradizione culinaria italiana: e anche questo è un aspetto di un patrimonio culturale che va tutelato. «Tutela» deriva dal latino *tūtus*, participio passato di *tuēri*, che significa difendere, proteggere: ecco dunque bisogna guardare, capire, difendere, prima di tutto le cucine e i prodotti del territorio. Non è una moda, non è un talent show o un libro di ricette di una showgirl, è un dovere, è cultura. E di questo si occupa e si preoccupa l'Arciconfraternita dell'Anolino - Parma in Tavola, in uno spirito di collaborazione tra chi, a qualsiasi titolo di cucina si occupa, codificando e tramandando materie prime, sapori e ricette. Ed è con questo spirito che l'Arciconfraternita (ed ora anche grazie alla delegazione di Langhirano capitanata da Luigi Notari) porta avanti un percorso di visita e segnalazione dei ristoranti di Parma e provincia. Nei mesi scorsi i locali visitati sono



stati diversi, sempre nel solco della tradizione parmigiana, ma accogliendo anche interessanti proposte innovative e creative. Ecco, dunque, qui di seguito, tratteggiati alcuni ristoranti e trattorie. I prodotti tipici del territorio: funghi porcini, Parmigiano-Reggiano, patata di Rusino, prosciutto crudo (veramente speciale quello del "Prosciuttificio San Domenico" di Lagrimone), sono stati i protagonisti del menu (simposiarca del convivio l'Arcisodale Anacleto Gallina) del ristorante "La Piazzetta" a Lagrimone, nella splendida Val Parma e Marco Galvani è lo chef ed il proprietario di questa trattoria linda ed accogliente che offre una cucina curata e gustosa. Nel corso della serata inoltre l'Arcisodale Gianfranco Cervellin ha, brevemente e brillantemente, presentato il libro di Pietro Cortellini "Piumetta e il bosco delle beccacce. Storie d'amore e di caccia". Poi l'autore è intervenuto sul concetto di caccia e del perché ha così

simpaticamente umanizzato le beccacce dialogando con l'Arcisodale Vincenzo Nanni Fainardi, gentleman hunter. Insieme ai tanti Arcisodali anche alcuni graditissimi ospiti: il senatore Fabio Fabbri, il professor Umberto Maestroni e una folta presenza della delegazione di Langhirano.

Grazie alla collaborazione con il ristorante "12 monaci" di Fontevivo, nell'ex abbazia cistercense, è andato in scena un convivio dedicato alla Bassa Parmense con un omaggio gastronomico a Giuseppe Verdi. Al loggiato del primo piano del monumentale complesso, è stato servito l'aperitivo ad assaggiare una spalla cruda di Palasone e una spalla cotta calda di San Secondo: entrambi salumi eccellenti, così come l'abbinamento con i pani ed i vini adeguati. A seguire, nell'ex cappella dei monaci, il ristorante ha proposto piatti di qualità e garbo nel servizio in un ambiente di fascino, storicamente evocativo. Un incontro a celebrare convivialità e cultura, piacere per il bello e gusto per la tavola che ha visto la presenza, oltre a numerosi Arcisodali, anche del sindaco di Fontevivo Tommaso Fiazza. Il convivio era stato preceduto da una visita al "Labirinto della Masone", ispirato e suggestionato dall'Accademico argentino Jorge Fran-



cisco Isidoro Luis Borges Acevedo poeta e saggista scomparso nel 1986 a 87 anni. Qui Franco Maria Ricci, ancora una volta, ha stupito con la sua raccolta d'arte che ospitava anche la mostra dedicata a Carlo Mattioli. La visita è stata accompagnata da Alice Squarcia, storica dell'arte e curatrice della mostra illustrando, con competenza e signorilità, l'affascinante mondo degli oggetti d'arte. Sempre nel solco della tradizione, ma con una forte impronta d'innovazione (francese soprattutto), l'elegante Ristorante "Les Caves" di Sala Baganza ha proposto un ricco menu ispirato alla cucina di corte della duchessa Maria Luigia,

con un servizio professionale, accorto e attento. Piatti dal carattere deciso, con una personalità ben strutturata, ad uscire dagli schemi classici: una "filosofia" del gusto a rappresentare i giovani chef Maria Amalia Anedda e Jacopo Bracchi che la propongono con passione ed amore, in un ambiente di eterno fascino storico. Numerosi gli ospiti presenti, insieme a tanti Arcisodali: in rappresentanza del Prefetto di Parma dottor Giuseppe Forlani il Capo Gabinetto della Prefettura dottor Antonio Giaccari; il Questore di Parma dottor Pier Riccardo Piovesana; il Colonnello Salvatore Altavilla, Comandante provinciale dei Carabinieri di Parma; il Co-

lonnello Gianluca De Benedictis, Comandante provinciale della Guardia di Finanza di Parma; il luogotenente Claudio D'Agostino, comandante le stazioni Carabinieri di Sala Baganza e Felino; il Colonnello (r) Donato Carlucci, presidente Assoarma e Anfi; il professor Fausto Quintavalla dell'Università degli Studi di Parma Facoltà di Veterinaria. Durante la serata è intervenuto il Priore Roberto Tanzi che ha caratterizzato lo storico luogo, i personaggi dai Farnese a Maria Luigia ed ha presentato il menu.

Le visite ai ristoranti sono continuate passando dalla tradizione della terra parmigiana ad una più

innovativa cucina di mare: meritano di essere ricordati la trattoria "Antichi sapori" di Davide Censi ove si può assaggiare anche un piacevole piccolo menu marinaro (oltre, naturalmente, alla tipica cucina di Parma per cui il ristorante è conosciuto e frequentato) e apprezzare la cordialità e la disponibilità del proprietario, così come il ristorante "Perlage" di viale Fratti. Quest'ultimo è un garbato locale degno di nota gestito da soli giovani, ove gustare una cucina marinara (e non solo) servita con tanta simpatia. Per l'occasione simposiarca della serata l'amica Maria Cristina Guazzo. Durante il convivio si è presentato l'ultimo libro dell'Arcisodale Fabrizio Rizzi, "La bacchetta di Toscanini: storia del genio italiano che per rifiutare il Duce divenne americano" tratteggiando così il genio della direzione musicale nel centocinquantesimo dalla nascita.

Interessante e particolare la visita al ristorante Atmosfera di borgo San Biagio che ha ospitato una conviviale giocata sulla cucina greca e parmigiana per una tavola ricca di sapori e colori. Nella serata l'Arcisodale Francesco Gianola Bazzini ha ripercorso il suo impegno politico quando, allora ventiseienne, diventa consigliere comunale con l'indimenticabile sindaco Lauro Grossi.

Questo il bilancio dell'attività degli ultimi sei mesi e altri progetti sono già in cantiere per il nuovo anno, ma intanto fermiamoci un attimo e riscopriamo il piacere di una tavola familiare e condivisa ove il segno sia dato da buoni piatti sì, ma anche e soprattutto, da gesti, parole, sorrisi e sguardi che nutrono le relazioni e danno senso al vivere. ❖

Antonio Battei
Arciconfraternita dell'Anolino - Parma in tavola

Parma

IL CASO L'«ALBERO PARLANTE» A RISCHIO CHIUSURA: IL 31 ASSEMBLEA PUBBLICA

Raccolte 500 firme per l'asilo
Ma i numeri lo condannano

Carignano, troppi pochi iscritti: un gruppo di educatrici sono l'ultima speranza

Enrico Gotti

Hanno raccolto oltre 500 firme per salvare l'asilo «Albero parlante», gli abitanti di Carignano. Ma non bastano gli iscritti, sono pochi per continuare. Il gestore, Proges, ha comunicato alle famiglie, già dal dicembre scorso, che non potrà aprire il prossimo anno scolastico. Il 31 gennaio alle 21, nel salone parrocchiale di Carignano, gli abitanti del paese e delle frazioni di Gaione e San Ruffino si riuniranno in un'assemblea alla quale sono tutti invitati, per fare il punto della situazione.

La storica scuola dell'infanzia è nata nel 1934, fondata da don Walter Olivia; dopo anni di gestione da parte delle suore è diventata comunale. La struttura era stata rinnovata nel 2007 con i lavori finanziati da Fondazione Cariparma, nel 2011 è passata sotto la gestione Parmazerosei, poi nel 2015, il Comune decise la chiusura, che non avvenne perché fu rilevata da Proges. Ora però i numeri non bastano: sono 13 i bambini iscritti quest'anno, già pochi per sostenere la struttura, e ne sono previsti solo la metà nel nuovo anno scolastico. Gli abitanti, a inizio gennaio, hanno incontrato Ines Seletti, assessore alla scuola, che ha ribadito le difficoltà dei numeri, ha spiegato che si tratta di una struttura privata, non gestita



Asilo «L'Albero parlante» a Carignano: raccolte 500 firme per scongiurare la chiusura.

dal Comune, e ha comunicato una novità: c'è un gruppo di educatrici interessato a rilevare l'asilo, e questa ipotesi potrebbe essere per ora l'unica possibilità per evitare la chiusura di una scuola con una lunga storia.

«Quello che abbiamo chiesto al Comune è di mantenere un servizio pubblico nella zona Carignano San Ruffino Gaione. Per non far morire la periferia e non farci diventare quartieri dormitorio», dice Fabiana Ferrari, che segue la vicenda insieme ad altri residenti di Carignano. «Riteniamo che se c'è la volontà politica, una soluzione per mantenere almeno in parte un servizio pubblico la si può trovare. L'asilo è privato ma comunque di Parmazerosei, partecipata del comune. Ci teniamo a sottolineare l'importanza che la scuola dell'infanzia riveste rispetto alla scuola primaria che è sempre a Carignano». Anche se nella vicina Corcagnano gli asili non mancano, gli abitanti di Carignano sostengono che i posti siano pochi per il quartiere: «Il quartiere Vigatto è sotto la media di copertura del servizio di 8 punti percentuali circa». I residenti hanno organizzato un'assemblea per il 31 gennaio, per spiegare la situazione ai cittadini, alla quale saranno invitati anche Comune e Proges. ♦

OLIMPIADI UNA GARA A SQUADRE



Olimpiadi di matematica Alcune ragazze in gara.

Coppa Kovalevskaja:
la matematica
è cosa da ragazze

Sono settanta divise in 10 squadre, le studentesse giunte a Parma da tutta l'Emilia Romagna, la Toscana e la Lombardia che si sono affrontate in un Master Math per conquistare l'accesso alla fase nazionale delle Olimpiadi di Matematica e delle Coppa Kovalevskaja, gara a squadre femminili.

A Parma ad avere la meglio sono state le ragazze del liceo Marconi di Carrara che sono arrivate invece seconde su 43 squadre nella classifica nazionale, e accederanno alla gara nazionale a Cesenatico che si terrà a Maggio. Sempre le toscane avevano vinto la fase di Parma anche l'anno scorso arrivando poi prime su 34 squadre alla fase nazionale. Mentre sono state premiate con la Coppa Kovalevskaja le squadre dell'Istituto Respighi di Piacenza e Frisi di Monza. Bene, a Parma, le squadre delle scuole della nostra città: 4ª quella del Marconi, 5ª l'Ulivi, 8ª il Paciolo-D'Annunzio e 9ª il San Benedetto.

Ventiquattro problemi da dover risolvere in due ore, dieci ragazze per ogni squadra dai 14 ai 18 anni, provenienti dalle scuole superiori di secondo grado, un timer per segnare il tempo e tre docenti del Dipartimento di Scienze Matematiche, fisiche e informatiche: sono questi i numeri della seconda edizione che si è svolta in contemporanea in 23 città italiane.

«Ogni gara si svolge in modalità parallela», spiega Alberto Saracca, docente di geometria dell'ateneo parmigiano - cioè le squadre che partecipano a una gara non sono necessariamente tutte sullo stesso campo di gara, ma alcuni campi di gara sono collegati tra loro attraverso questo sito. Ciò è per fare in modo che ogni gara comprenda un numero di squadre superiore a 30. Ciascuna squadra ha comunque a disposizione in tempo reale i dati di tutte le squadre che partecipa alla sua stessa gara». ♦ Au.P.

UNIVERSITA' AL VIA IL SECONDO CORSO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE RISERVATO A 18 STUDENTI

Un accesso al mondo del cinema

Le iscrizioni
sono aperte
fino al prossimo
18 febbraio

Vittorio Rotolo

Storie e tecniche del cinema documentario, regia, fotografia nelle riprese audiovisive, tecniche di scrittura, riprese, montaggio e post-produzione. È estremamente ricca la proposta didattica contenuta all'interno del Corso di alta formazione in «Cinema documentario e sperimentale», promosso dalla Cineteca di Bologna e dal Capas-Centro per le Attività e le Professioni delle Arti e dello Spettacolo dell'Università di Parma. Per partecipare alla seconda edizione del corso, realizzato con il sostegno di Regione, Comune di Parma e Solares Fondazione delle Arti, le iscrizioni sono aperte fino al prossimo 18 febbraio (domande disponibili sul sito della Cineteca di Bologna e sulla pagina web del Capas). 18 è il numero massimo di studenti previsti, per i quali è richiesto il diploma di scuola secondaria superiore o una laurea triennale in qualsiasi ambito, oltre a competenze in storia della tecnica del cinema e dell'audiovisivo. Gli studenti saranno selezionati anche attraverso un test scritto di cultura generale audiovisiva ed un colloquio orale. Grazie al finanziamento regionale, la partecipazione al corso sarà gratuita. Importante attività del Distretto del Cinema, inaugurato dal Comune di Parma nel 2017, il corso di alta formazione in «Cinema documentario e sperimentale» prevede 730 ore di didattica, sotto la supervisione di professionisti ed esperti del settore. Dopo una prima parte dedicata alle lezioni frontali in aula, gli studenti

avranno la possibilità di sviluppare un «project work» legato a un film seguendone, passo dopo passo, la realizzazione: dalle fasi di sopralluogo e scrittura alle riprese e post-produzione. «In ambito culturale, c'è una fortissima richiesta di professionalità: credo che il corso di alta formazione in Cinema documentario e sperimentale interpreti alla perfezione questa esigenza, valorizzando peraltro le elevate competenze presenti in tale ambito, a livello di ricerca, nel nostro Ateneo» ha rilevato il Rettore dell'Università di Parma, Paolo Andrei, accanto tra gli altri a Michele Guerra, assessore comunale alla Cultura, a Luigi Allegri, direttore del Capas, e ad Enrica Serrani, responsabile della formazione della Cineteca di Bologna. Alla prima edizione del corso avevano partecipato 16 studenti (130 erano state le domande). ♦



Corso di specializzazione Il rettore Andrei durante la presentazione.

avranno la possibilità di sviluppare un «project work» legato a un film seguendone, passo dopo passo, la realizzazione: dalle fasi di sopralluogo e scrittura alle riprese e post-produzione. «In ambito culturale, c'è una fortissima richiesta di professionalità: credo che il corso di alta formazione in Cinema documentario e sperimentale interpreti alla perfezione questa esigenza, valorizzando peraltro le elevate competenze presenti in tale ambito, a livello di ricerca, nel nostro Ateneo» ha rilevato il Rettore dell'Università di Parma, Paolo Andrei, accanto tra gli altri a Michele Guerra, assessore comunale alla Cultura, a Luigi Allegri, direttore del Capas, e ad Enrica Serrani, responsabile della formazione della Cineteca di Bologna. Alla prima edizione del corso avevano partecipato 16 studenti (130 erano state le domande). ♦

ALMANACCO POESIA E CUCINA

Gli anolini «in dialetto»
alla Famija Pramzana

Le festività natalizie, appena trascorse, ci hanno lasciato l'arcano sapore della loro magia e di quel piatto tipico che, per i parmigiani, in occasione del Natale, è d'obbligo: gli anolini.

Mercoledì 24, alle 16, nella Sala Pietro Barilla della «Famija Pramzana» (Viale Vittoria, 4) ad ingresso libero, si svolgerà un incontro che avrà per tema: «Anolini dialettali, il piatto di Natale nella poesia parmigiana» al quale numerosi poeti dialettali di casa nostra hanno dedicato splendidi versi.

L'almanacco cultural-gastronomico «L'Apollo buongustaio» che, dal 1961 ogni anno viene pubblicato a Roma, dedica nel numero di quest'anno un approfondimento speciale alle poesie in vernacolo parmigiano dedicate agli anolini. Il pomeriggio culturale sarà animato da Claudio Cavazzini, presidente della «Famija Pramzana», che tratterà il tema



Presidente Claudio Cavazzini

«La cultura nel piatto». Seguirà Giancarlo Gonizzi, Coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma, «L'anolino di Parma e la sua storia». Enrico Maletti declamerà brani in vernacolo di Giovanni Casalini, Renzo Pezzani, Luigi Vicini, Dino Formentini e Alfredo Zerbini. Una copia de «L'Apollo buongustaio 2018» verrà offerta in omaggio a tutti i partecipanti. ♦ Lo. Sar.

PARTIGIANI INAUGURATA IERI UNA BACHECA PER PROMUOVERE LE INIZIATIVE DELL'ASSOCIAZIONE

Uno spazio per l'Anpi nella Camera del lavoro

È stata inaugurata ieri mattina la bacheca dell'Anpi (Associazione nazionale partigiani d'Italia) nella sala d'accoglienza della Camera del lavoro di via Casati Confalonieri.

Si tratta di uno spazio pensato per pubblicizzare le iniziative promosse dall'associazione e per ribadire la cultura e i valori antifascisti che caratterizzano da sempre il nostro territorio. Per l'occasione sono intervenuti Massimo Bussandri, segretario generale della Cgil, e Aldo Mon-

termini, presidente dell'Anpi. «L'inaugurazione - ha esordito Bussandri - si inserisce nella promessa di caratterizzare questo 2018 come anno antifascista per reagire alla baldranza neofascista emersa anche a Parma. Non possiamo sottovalutare questi fenomeni e promuovere iniziative di cultura antifascista, difendendo la dignità del lavoro e l'idea di una società fondata sull'inclusione».

Montermini ha ringraziato la Cgil per l'ospitalità e ha sotto-



Anpi i partigiani hanno un loro spazio nella Camera del lavoro.

lineato come la bacheca rappresenti un primo presidio antifascista.

«Spero che se ne diffondano anche altre altrove - ha aggiunto - per poter dialogare di più e meglio con le persone, diffondendo il pensiero dell'Anpi. Stiamo infine promuovendo il documento «Mai più fascismi», sottoscritto da tantissime realtà, attorno al quale lanciamo una raccolta di firme che proseguirà fino a maggio». ♦ L.M.

ARCHITETTURA MERCOLEDÌ

«Re-cycle» urbano:
convegno all'università

Con il patrocinio dell'Assessorato alle politiche di pianificazione del territorio e dell'Assessorato alle politiche di sostenibilità ambientale del Comune di Parma il 24 gennaio alle 9 si terrà in aula dei Filosofi nella sede centrale dell'Università il convegno IL Re-cycle urbano. Diritti, doveri, opportunità promosso dal professor Paolo Giandebaggi dell'Unità di Architettura del Dipartimento di Inge-

gnieria ed Architettura dell'Università degli Studi di Parma.

Il convegno coglie l'occasione della presentazione del libro uscito nel 2017 «Agenda Re-cycle - Proposte per reinventare la città», che raccoglie gli atti di un'ampia ricerca universitaria sull'argomento e diviene l'occasione di fare un punto sull'argomento e declinarlo sulla città e sul suo territorio costruito. ♦ r.c.