

PROVERBI E BUONE ABITUDINI

Tre mele al giorno tolgono il medico di turno

II Pare che non ci sia niente di più vero e sacrosanto di questo vecchio consiglio della nonna: le mele sono vere alleate della salute. La scienza torna a confermare le virtù benefiche di questo frutto, affermando che mangiarne ogni giorno, proprio come recita l'antico adagio, rallenta l'invecchiamento dei polmoni e aiuta addirittura a riparare i danni dovuti soprattutto al fumo. Una ricerca dell'Università di Baltimora ha



evidenziato quanto il consumo di mele e pomodori sono benefici per l'intero organismo soprattutto negli ex fumatori. Questo lavoro «mette in evidenza l'importanza di fornire indicazioni alimentari alle persone che rischiano di sviluppare malattie polmonari. In particolare, dimostra che una dieta sana che comprenda le mele sia importante anche nelle persone che hanno fumato». **o S.S.**

LA CUCINA AYURVEDICA

L'importanza del pepe



II Nella cucina indiana le spezie sono utilizzate per curarsi: si tratta di un patrimonio di conoscenza tramandato di generazione in generazione che serve per preservare benessere ed equilibrio fra l'uomo e l'ambiente circostante. Per la dietetica ayurvedica ogni cibo ha una funzione nell'organismo. Il pepe, il re delle spezie, possiede tutte le qualità essenziali per stimolare le energie presenti nel corpo. Quindi utilizziamo il pepe in cucina: rosa, verde, nero o bianco. Molte sono le varietà per arricchire i piatti di energia e gusto. **o S.S.**

IN CUCINA MANTIENE LE PROPRIETA' DEGLI ALIMENTI

La «vasocottura»: una tecnica da provare

Silvia Strozzi

II La tecnica della vasocottura è un metodo ideale per mantenere al meglio tutte le proprietà organolettiche degli alimenti: è un metodo di preparazione estremamente versatile, con cui si possono cuocere tantissime tipologie di ingredienti, ottenendo sempre ottimi risultati. I vantaggi di questa cottura stanno nel fatto che è sana come quella al vapore, ma saporita e gustosa come quella al cartoccio, inoltre è un metodo di preparazione che crea sempre una certa scena in tavola, lasciando i commensali completamente a bocca aperta.

Le cotture possono avvenire in acqua bollente o a temperatura controllata, utilizzando il forno oppure il vapore. Con la cottura si verifica la fuoriuscita dell'aria esercitata dalla pressione della temperatura e si può cucinare il prodotto desiderato nei propri succhi. In sostanza, la tecnica per cucinare nei vasi è proprio simile a quella della marmellata: si mettono tutti gli ingredienti all'interno di un vaso, si chiude e si cuoce a bagnomaria, avendo cura di mettere uno strofinaccio tra i barattoli. Questo è un metodo di cottura che si presta bene per cucinare sia il pesce che il tofu: entrambi saranno pronti in un attimo.

Se volete usare il forno, in una pirofila sistemate i vasetti con 2 cm di acqua, fate cuocere per 20 minuti a 60°-80°. Se preferite invece la tecnica a bagnomaria, serve un tegame da riempire ai 2/3 dei vasetti di acqua per 15 minuti circa, separando con uno straccio i vasetti perché non urtino tra loro. La vasocottura è una cottura piuttosto lunga visto che le temperature non vanno mai tenuto molto alte. Eppure i suoi pregi stanno proprio nella lentezza con cui avviene questo tipo di cottura, che non stravolge in alcun modo le proprietà più importanti degli ingredienti.

Quando la pietanza è cotta (potrete controllare grazie al vetro), fate attenzione perché il vasetto sarà bollente e il cibo continuerà a cuocere al suo interno. Capovolgete i barattoli per distribuire bene i liquidi e apriteli solo dopo 5 minuti, facendo attenzione al vapore che fuoriesce. Si verifica infatti un effetto "pentola a



Minestra invernale in vaso

- | | |
|------------------------------|--|
| 2 foglie di cavolo cappuccio | 1 porro |
| 2 foglie di bietole | 1 litro di brodo vegetale |
| ¼ di cavolfiore | qualche crosta di parmigiano (facoltativa) |
| 2 patate | sale e pepe |
| 2 carote | |

PREPARAZIONE

Lavate, pelate e tagliate tutte le verdure in piccoli pezzetti. Riunitele in una ciotola e salatele leggermente, mescolandole bene. Suddividete le verdure nei 4 vasetti, pigliandole bene. Raschiate la parte marchiata delle croste di Parmigiano. Scaldate il brodo vegetale e mettetelo sulle verdure. Unite se vi aggrada una crosta di parmigiano. Pulite i bordi dei vasetti, chiudete e agganciate. Cuocete in forno a 100°C per 30 minuti. Lasciate riposare i vasetti per 20 minuti prima di servire con un filo di olio a crudo.

Diff 1 Tempo 50 min

pressione". Con questo tipo di cottura, non vi è dispersione di sostanze nutritive. Queste restano tutte all'interno del barattolo, insieme a sapori ed aromi. In questo modo si possono

salare meno le pietanze. Molto pratico e veloce consente di preparare in anticipo il piatto senza pregiudicare il risultato finale. **o S.S.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA TRADIZIONE



La fregola sarda: una bontà per tutti

II La fregola è una piccola pasta tipica della Sardegna, costituita da piccole palline di grano duro e acqua, lavorate a mano e tostate nel forno. Come suggerisce la forma, la fregola viene spesso chiamata cous cous italiano o cous cous sardo.

Tuttavia, le origini di questa pasta sono ancora avvolte nel mistero e affondano le radici in tempi antichi: il suo nome infatti ha un'origine latina (dalla parola ferculum, che può significare briciola) e le prime testimonianze realmente concrete la fanno risalire al X secolo d.C. Preparare la fregola è un rito familiare della tradizione della Sardegna prettamente casalingo: innanzitutto bisogna disporre la semola su un piatto largo e fondo, impastandola e lavorandola con un movimento circolare delle mani e utilizzando acqua tiepida e salata.

Con il movimento circolare delle mani - una specie di «sfregamento» - si ottengono le caratteristiche «palline» di fregola, tanto somiglianti al cous cous. La fregola appena impastata viene lasciata asciugare su un telo prima di essere tostata in forno per una quindicina di minuti: questo processo garantisce l'assunzione del caratteristico colore dorato e un sapore davvero unico e particolare; in Sardegna la minestra viene principalmente cotta in brodo a e condita con formaggio di pecora fresco acidulo. La fregola si presta ad essere utilizzata per preparare golosi piatti vegani e vegetariani a base di verdure di stagione, legumi o tofu e risulta perfetta nei piatti dal sapore orientale conditi con spezie ed erbe aromatiche: un'idea originale per una cena con gli amici. **o S.S.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PIANTA «L'ALBERO CHE PURIFICA»

Ecco la moringa, un «superfood» poco conosciuto

II La moringa è una pianta, appartenente alla famiglia delle Moringaceae, originaria dell'India ma molto diffusa anche in Africa e Sud America. Se curcuma e avocado si erano contesi il primato di superfood degli scorsi anni, pare che per il 2018 non vi sia alcuna competizione e che lo scettro di alimento miracoloso vada esclusivamente alla moringa: alcuni nutrizionisti non smettono di raccomandare il consumo, soprattutto per il suo importante apporto di ferro che sarebbe addirittura triplo per l'organismo umano rispetto ad analoghe porzioni di spinaci. Già conosciuta dagli antichi Romani, dai Greci e dagli Egizi, che furono tra i primi a sfruttarne le qualità depurative per l'acqua di fiumi e per i liquidi alimentari in genere (ancora oggi, nella Valle del Nilo, questo arbusto è conosciuto come «l'albero che purifica»), dai semi della moringa si ottiene una farina che può infatti catturare le impurità batteriche contenute nei liquidi rendendole in qualche modo pesanti e quindi facendole depositare verso il basso, favorendo così la limpidezza delle acque.

La moringa è una pianta molto resistente che sopporta freddo e siccità e che è altresì quasi interamente commestibile, dalle radici alle foglie. La moringa contiene un buon complesso di aminoacidi, un'importante concentrazione di vitamine C e A e di vari minerali e il suo estratto sarebbe un efficacissimo antiinfiammatorio dal potere anche più elevato della nota curcuma. Anche calcio e potassio sarebbero

presenti in quantità elevate, paragonabili se non superiori a quelle presenti nel latte e nelle banane, inoltre è una pianta ricchissima di vitamine. Pensate che la quantità di vitamina C supera di gran lunga quello dell'arancia e notevole è anche il contenuto di vitamina A, vitamina E e alcune del gruppo B. Ricca in omega 3, 6 e 9 che sono un importante aiuto per mantenere in buona salute la membrana cellulare e quindi l'intero organismo, la moringa oleifera è utile per attivare o rinforzare il sistema immunitario soprattutto in caso di febbre e raffreddore insistente. Inoltre facilita la perdita di peso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



APERITIVO

IN DIALETTO

Tutti i mercoledì

31 Gennaio aperitivo con
vini OINOE (Traversetolo)
prosciutto ITALGROUP (Langhirano)
formaggio di SOLA BRUNA - PUGOLOTTI (Lesignano)

Dalle ore 18:00
VECCHIA VOLPE
strada Della Ghiacciaia, 4
Lesignano -PR-
info 3487131784

evento organizzato in collaborazione con PROLOCO LESIGNANO DE BAGNI

PRIMO APPUNTAMENTO 31 GENNAIO

MERCOLEDÌ - I TUTTI - I

PRODOTTI - ITALY

REGOLA - UNICA -

PAPAR IN LETTUC

ALA -

PRAMZANA

FOUR

ALETTE di POLLO

SUPER HOT

IMPRESSE A FUOCO

1 Febbraio

TUTTI I PRIMI GIOVEDÌ DEL MESE
MENÙ ALL YOU CAN EAT
SOLO SU PRENOTAZIONE

VECCHIA VOLPE
strada Della Ghiacciaia, 4
Lesignano -PR- info 348 7131 784

AGENDA

NUMERI UTILI

EMERGENZA		POLIZIA POSTALE	0521.219550	TRIBUNALE DEL MALATO	0521.702489	ASSOCIAZIONI		AMBIENTE		TEATRO DEL CERCHIO	335.490376	MUSEO BOCCHI	0521.234166
CARABINIERI	112	POLIZIA STRADALE	0521.947511	ENTI		AVO	0521.702550	ENEL	800.900800	MUSEI		COLLEZIONE BORSARI	0521.287226
POLIZIA	113	POLIZIA FERROVIARIA	0521.771343	COMUNE (centralino)	0521.40521	AIDO	0521.703036	IREN (centralino)	0521.2481	GALLERIA NAZIONALE	0521.233309	CASA DELLA MUSICA	0521.031170
EMERGENZA INFANZIA (tel. Azzurro)	114	CARABINIERI (centralino)	0521.5371	COMUNE (Urp)	0521.40521	AVIS COMUNALE	0521.980609	IREN AMBIENTE	800.212607	TEATRO FARNESE	0521.233309	FOND. MAGNANI-ROCCA	0521.848148
VIGILI DEL FUOCO	115	CARABINIERI Oltretorrente	0521.980396	COMUNE (Sportellostrade)	800.484896	ADAS/FIDAS	0521.703034	IREN servizioclienti	800.882277	CAMERA SANPAOLO	0521.233309	MUSEO E. GUATELLI	0525.2599
GUARDIA DI FINANZA	117	CARABINIERI S. Pancrazio	0521.671128	COMUNE (lat)	0521.218889	AVOPRORIT	0521.293285	GIUSTI		CELLA SANTACATERINA	0521.233309	MUSEO DIOCESANO	0521.208699
PARMASOCCORSO	118	CARABINIERI Vigatto	0521.630243	COMUNE (sportellocasa)	0521.218385	ALCOLISTI ANONIMI	338.8958181	IREN EMERGENZE	800.343434	SPEZIERIA S.GIOVANNI	0521.233309	MUSEO DELLA STECCATA	0521.282854
CORPO FORESTALE-EMERGENZA	1515	CARABINIERI Ris	0521.231507	INFORMAGIOVANI	0521.218749	CENTRO ANTIVIOLENZA	0521.238885	IREN TELERISCALDAM.	800.151300	MUSEO ARCHEOLOGICO	0521.233718	MUSEO MIGLIAZZI	0521.631129
SOCCORSO STRADALE ACI	803116	VIGILI URBANI	0521.218730	INFORMA STRANIERI	0521.273875	LEGA ITALIANA TUMORI	0521.988886	TEATRI		CASTELLO BURATTINI	0521.218873	ANIMALI	
SOCCORSO ALPINO E.R.	8008.48088	CORPO FORESTALE dello Stato	0521.235808	COMUNE (servizi demografici)	0521.031786	TELEFONO AMICO	0521.284344	TEATRO REGIO	0521.203993	PINACOTECA STUARD	0521.508184	LIPU	0521.273043
EMER. PREVENZIONE	800.216185	SERVIZI SANITARI		PROVINCIA (centralino)	0521.931011	ACAT ASS. ALCOLISTI	0521.242050	TEATRO DUE	0521.230242	MUSEO G. LOMBARDI	0521.233727	LEGA DIFESA CANE	0521.238439
VOL. PROTEZIONE CIVILE	335.5417500	OSPEDALE	0521.702111	PROVINCIA (Urp)	0521.931931	AL-ANON FAM. ALCOLISTI	800.087897	TEATRO CINGHIO	0521.967088	MUSEO D'ARTE CINESE	0521.257337	ENPA	0521.992519
PROT. CIVILE (centralino)	0521.957320	AZIENDA USL	0521.393111	POLIZIA PROVINCIALE	0521.931680	CASA DELLA GIOVANE	0521.285923	TEATRO DEL TEMPO	0521.386553	ORTO BOTANICO	0521.233524	CANILE	0521.218779/218861
SIUREZZA		GUARDIA MEDICA	0521.292555	UNIVERSITÀ (centralino)	0521.032111	PARMAIL	337458017	TEATRO AL PARCO	0521.992044	MUSEO STORIA NATURALE	0521.903430	RECUP. CANI	334.3634694
QUESTURA (centralino)	0521.2194	ASSISTENZA PUBBLICA	0521.224911	UNIVERSITÀ (orientam.)	0521.034039	UNIONE PARKINSONIANI	0521.231318	TEATRO EUROPA	0521.243377	ACCADEMIA BELLE ARTI	0521.282270	RESCUE DOGS	3886443131
QUESTURA (Urp)	0521.219566	CROCE ROSSA	0521.283330	UNIVERSITÀ (Urp)	0521.034006			TEATRO PEZZANI	0521.200241	MUSEO BODONIANO	0521.220411	RECUPERO	
QUESTURA (ufficio denunce)	0521.219511			TRIBUNALE	0521.031311			TEATRO LENZ	0521.270141	FONDAZIONE CARIPARMA	0521.532111	ANIMALI SELVATICI	800216185

CINEMA

PARMA

ASTRA D'ESSAI

p.le A. Volta, 15 - Tel. 0521.960554 - www.cinema-astrai.it

ELLA & JOHN - THE LEISURE SEEKER

Drammatico - 112' - Regia di Paolo Virzì - Con Helen Mirren, Donald Sutherland, Dick Gregory.
Ore 21.00

D'AZEGLIO D'ESSAI

via D'Azeglio, 33 - Tel. 0521.281138 - www.cinedazeglio.it

TRE MANIFESTI A EBBING, MISSOURI

Thriller - 115' - Regia di Martin McDonagh - Con Frances Mc Dermann, Woody Harrelson, Sam Rockwell.
Ore 21.00

EDISON D'ESSAI

Largo 8 Marzo, 9/a - Tel. 0521.964803 - www.solaresdellearti.it

CHIAMAMI COL TUO NOME

Drammatico - 124' - Regia di Luca Guadagnino - Con Armie Hammer, Marco Sgrosso, Elena Bucci.
Ore 21.00

THE SPACE CINEMA BARILLA CENTER

Largo F. Bocchi, 29/a - Tel. 892111 - www.thespacecinema.it

BENEDETTA FOLLIA

Commedia - 109' - Regia di Carlo Verdone - Con Carlo Verdone, Ilenia Pastorelli, Paola Minaccioni.
Ore 16.50 19.30

BIGFOOT JUNIOR

Animazione - 92' - Regia di Ben Stassen, Jeremy Degruson.
Ore 16.45

COCO

Animazione - 109' - Regia di Lee Unkrich, Adrian Molina.
Ore 16.40

ELLA & JOHN - THE LEISURE SEEKER

Drammatico - 112' - Regia di Paolo Virzì - Con Helen Mirren, Donald Sutherland, Dick Gregory.
Ore 19.00 21.50

IL VEGETALE

Commedia - Regia di Gennaro Nunziante - Con Fabio Rovazzi, Luca Zingaretti, Ninni Bruschetta.
Ore 17.10 19.40 22.00

INSIDIOUS 4: L'ULTIMA CHIAVE

Horror - 103' - Regia di Adam Robitel - Con Spencer Locke, Angus Sampson, Caitlin Gerard.
Ore 22.40

L'ORA PIÙ BUIA

Biografico - 125' - Regia di Joe Wright - Con Gary Oldman, Ben Mendelsohn, Kristin Scott-Thomas.
Ore 16.20 19.15 22.10

L'UOMO SUL TRENO

Thriller - Regia di Jaime Collet-Serra - Con Liam Neeson, Vera Farmiga, Patrick Wilson.
Ore 19.50 22.20

MADE IN ITALY

Drammatico - Regia di Luciano Ligabue - Con Stefano Accorsi, Kasia Smutniak, Filippo Dini.
Ore 17.20 20.00 22.30

TRE MANIFESTI A EBBING, MISSOURI

Thriller - 115' - Regia di Martin McDonagh - Con Frances Mc Dermann, Woody Harrelson, Sam Rockwell.
Tre sale: ore 17.00. Ore 19.30. Ore 22.10

THE SPACE CINEMA CINECITY PARMA CAMPUS

Largo Sergio Leone, 7/a - Tel. 892111 - www.thespacecinema.it

BENEDETTA FOLLIA

Commedia - 109' - Regia di Carlo Verdone - Con Carlo Verdone, Ilenia Pastorelli, Paola Minaccioni.
Ore 16.35 19.10 21.45

BIGFOOT JUNIOR

Animazione - 92' - Regia di Ben Stassen, Jeremy Degruson.
Ore 17.25

CHIAMAMI COL TUO NOME

Drammatico - 124' - Regia di Luca Guadagnino - Con Armie Hammer, Marco Sgrosso, Elena Bucci.
Ore 16.10 19.05 22.00

COCO

Animazione - 109' - Regia di Lee Unkrich, Adrian Molina.
Ore 16.25

DOWNSIZING - VIVERE ALLA GRANDE

Commedia - Regia di Alexander Payne - Con Matt Damon, Christoph Waltz, Jason Sudeikis.
Ore 16.20 19.15 22.10

ELLA & JOHN - THE LEISURE SEEKER

Drammatico - 112' - Regia di Paolo Virzì - Con Helen Mirren, Donald Sutherland, Dick Gregory.
Ore 16.05 18.50

FINALMENTE SPOSI

Commedia - Regia di Lello Arena - Con Enzo Ippariello, Monica Lima.
Ore 19.25 21.50

GRACE JONES: BLOODLIGHT AND BAM!

Documentario - Regia di Sophie Fiennes.
Ore 21.30

IL VEGETALE

Commedia - Regia di Gennaro Nunziante - Con Fabio Rovazzi, Luca Zingaretti, Ninni Bruschetta.
Ore 17.40 19.55 22.20

INSIDIOUS 4: L'ULTIMA CHIAVE

Horror - 103' - Regia di Adam Robitel - Con Spencer Locke, Angus Sampson, Caitlin Gerard.
Ore 22.40

JUMANJI - BENVENUTI NELLA GIUNGLA

Avventura - Regia di Jake Kasdan - Con Dwayne Johnson, Jack Black.
Ore 16.15 18.55 21.35

L'ORA PIÙ BUIA

Biografico - 125' - Regia di Joe Wright - Con Gary Oldman, Ben Mendelsohn, Kristin Scott-Thomas.
Ore 16.30 19.20 22.15

L'UOMO SUL TRENO

Thriller - Regia di Jaime Collet-Serra - Con Liam Neeson, Vera Farmiga, Patrick Wilson.
Ore 17.15 19.50 22.25

MADE IN ITALY

Drammatico - Regia di Luciano Ligabue - Con Stefano Accorsi, Kasia Smutniak, Filippo Dini.
Ore 17.30 20.00 22.30

TRE MANIFESTI A EBBING, MISSOURI

Thriller - 115' - Regia di Martin McDonagh - Con Frances Mc Dermann, Woody Harrelson, Sam Rockwell.
Ore 19.25 22.05

UN SACCHETTO DI BIGLIE

Drammatico - 110' - Regia di Christian Duguay - Con Dorian Le Clech, Batyste Fleurial, Patrick Bruel.
Ore 20.05

WONDER

Drammatico - 113' - Regia di Stephen Chbosky - Con Jacob Tremblay, Julia Roberts, Owen Wilson.
Ore 16.40

IN PROVINCIA

FIDENZA

MYCINEMA

Via Zani - Tel. 345.9192180

RIPOSO

BORGOTARO

CRISTALLO

via Taro, 32 - Tel. 0525.97151

RIPOSO

FARNESE

p.zza Verdi, 1 - Tel. 0523.96246

RIPOSO

COLLECCHIO

CRYSTAL

Via Galaverna, 36

RIPOSO

FORNOVO

LUX

via C. Battisti, 9 - Tel. 347.8748800

RIPOSO

LANGHIRANO

AURORA

via Mazzini, 54/2

RIPOSO

NOCETO

SAN MARTINO

via Saffi, 4 - Tel. 380.7429040

RIPOSO

SALSOMAGGIORE TERME

ODEON

via Valentini, 11 - Tel. 0524. 581036

RIPOSO

TRAVERSETOLO

GRAND'ITALIA

p.zza Fanfulla, 28 - Tel. 0521.844155

UN SACCHETTO DI BIGLIE

Drammatico - 110' - Regia di Christian Duguay - Con Dorian Le Clech, Batyste Fleurial, Patrick Bruel.
Ore 21.00

FUORI PROVINCIA

BORETTO

CINECLUB CLAUDIO ZABELLI

c/o Teatro Comunale - Via Roma 31 - www.cineclubclaudiozabelli.org

RIPOSO

CASALMAGGIORE

CINEMA TEATRO ZENITH

Piazza G. Garibaldi, 39 - Tel. 0375.42328 - www.cinemateatrozenith.com

RIPOSO

CAVRIAGO

NOVECENTO

Via del Cristo, 5 - Tel. 0522.372015 - www.multisala900.it

MADE IN ITALY

Drammatico - Regia di Luciano Ligabue - Con Stefano Accorsi, Kasia Smutniak, Filippo Dini.
Ore 21.15

TERAPIA DI COPPIA PER AMANTI

Commedia - 97' - Regia di Alessio Maria Federici - Con Pietro Sermonti, Ambra Angiolini, Sergio Rubini.
Ore 21.00

GATTATICO

CENTRO POLIVALENTE

via Cicalini, 14 - Praticello - Tel. 0522.678070

RIPOSO

VIADANA

CINEMA TEATRO VITTORIA

Piazza A. Gramsci 2 - Viadana - Tel. 0375.782191

RIPOSO

CARTELLI SBAGLIATI



INGLESE «FAI-DA-TE» IN STAZIONE

■ Nel nuovo parcheggio sotto la stazione che accoglie fra gli altri anche i posti auto destinati ai turisti alloggiati all'hotel 4 stelle di recente costruzione, fanno bella mostra di sé questi cartelli in italiano e in un inglese maccheronico (parching invece di parking). Certamente una pessima figura nei confronti dei numerosi visitatori in arrivo dall'estero.

SOLIGNANO



SUCCESSO DELLA COMMEDIA DIALETTALE

■ Ancora una volta la compagnia teatrale «Su il Sipario» ha fatto il tutto esaurito anche a Solignano. La rappresentazione, organizzata dalla Croce Verde di Solignano con il patrocinio del Comune di Solignano, si è svolta nella sala civica del Comune per l'occasione vestita a teatro e sottolineato da una grande affluenza di pubblico. Il gruppo diretto da Giordano Franza per due ore e mezza ha divertito il pubblico raccontando le vicissitudini di una famiglia un po' bizzarra delle nostre valli, dove la mamma (Giordano) deve tenere a bada il marito (Claudio) e la figlia (Luigi). La passione e la voglia di stare insieme per divertirsi e soprattutto per far divertire, a scopo benefico, ha unito persone di tutte le età: Giordano Franza, Luigi Iughetti, Claudio Pietrantonio, Davide Sarti, Debora Callegari, Adriana Ardilli, Marco Miscioscia, Franca Serventi e Rita Vergine. Dietro le quinte hanno collaborato: Rina Iughetti, Anna Lucia Camisa, Fabrizio Galli, Gianni Sarti, Angela Piccinotti. Alla creazione delle scenografie il pittore Silvio Formoso e le sarte Mara Celaschi e Gabriella Capella, ai suoni Pier Angelo Franza e all'aiuto tecnico e alla presentazione dello spettacolo Giada Franza. **V.Stra.**

Nuvola Rosa

FIERA DEL BIANCO

In occasione della FIERA DEL BIANCO, per rinnovo delle nostre collezioni, proponiamo tantissimi tendaggi in metratura

scontati fino al 50%

e teli vetrina pronti (fino a m 4,00)

a partire da € 99,00

Maturità Greco al Classico, matematica allo Scientifico

Nessuna sorpresa: è stato rispettato il principio dell'alternanza

VITTORIO ROTOLO

■ Greco per il Liceo classico, matematica allo scientifico, economia aziendale per l'indirizzo Amministrazione, finanza e marketing degli istituti tecnici, scienze umane per il Liceo delle scienze Umane: nessuna sorpresa, insomma, nella scelta delle materie comunicate dal Miur e relative alla seconda prova scritta per la Maturità 2018, al via il 20 giugno. «Per quanto riguarda il nostro indirizzo di studio continua a regnare la regola dell'alternanza: dal momento che lo scorso anno i maturandi fecero i conti con la versione di latino, era prevedibile che stavolta toccasse al greco» spiega Guido Campanini, dirigente scolasti-

co del Liceo classico Romagnosi. «Agli occhi dei ragazzi, questa materia è forse più temuta. Ma, come ripeto sempre, il coefficiente di difficoltà della prova dipende dal brano e dall'autore scelti dal Ministero. Nel 2012 - ricorda Campanini - la versione di greco fu tratta da un'opera di Aristotele, il 'De partibus animalium': un testo che risultò di difficile comprensione persino per gli stessi docenti, vista la presenza di termini anatomici». «Tra le materie previste per la seconda prova, una circolare del 2014 indicava pure fisica per l'indirizzo scientifico tradizionale, e scienze per l'opzione scienze applicate. In tal senso, sono stati fatti corsi di formazione per i docenti e simulazioni in aula. Eppure da allora, è sempre uscita matematica» commenta Giovanni Brunazzi, dirigente scolastico del Liceo scientifico Ulivi. «Se possiamo parlare di pericolo scampato, per gli studenti? Direi di sì, considerato

che per fisica e scienze non abbiamo elementi di confronto progressi» sottolinea Brunazzi, che è anche reggente all'Ite Melloni. «Per quanto concerne il Melloni, oltre ad economia aziendale per il ramo Amministrazione, finanza e marketing, abbiamo lingua inglese per l'indirizzo Relazioni internazionali e marketing, ed informatica per quanto concerne Sistemi Informatici aziendali. Ora - prosegue Brunazzi - sotto con le simulazioni, che potranno aiutare gli studenti ad affrontare la prova con maggiore serenità». Materie in linea con i profili d'uscita pure all'Itis Da Vinci. «Tra queste, a seconda naturalmente dei diversi indirizzi, avremo logistica, meccanica, chimica e biotecnologie - afferma la preside Elisabetta Botti - il fatto che le materie della seconda prova siano state affidate a docenti interni, per i ragazzi può essere rassicurante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Università Bettuzzi: «Sabato l'incontro col ministro Fedeli»

Dopo l'appello lanciato dal portavoce dell'Mddu

■ Alla fine l'appello lanciato dal professor Saverio Bettuzzi attraverso le pagine della «Gazzetta» è andato a buon fine. Il ministro Valeria Fedeli, a Parma sabato per l'apertura dell'anno accademico, incontrerà i rappresentanti del Movimento per la dignità della docenza universitaria (Mddu).

E' la prima volta che la Fedeli accetta di affrontare faccia a faccia i docenti che da tempo le chiedono un appuntamento per discutere di scatti salariali e situazione dell'università italiana, ritenuta sottofinanziata e poco valorizzata. L'incontro è già fissato, mancano solo alcuni dettagli logistici, alla fine della cerimonia ufficiale in aula magna.



MDDU Il portavoce Saverio Bettuzzi.

Avverrà verso le 14, nella sede centrale dell'Ateneo.

«Gli argomenti al centro dell'incontro - spiega Bettuzzi, portavoce del Movimento parmigiano e membro del "direttivo" nazionale - sono gli stessi per cui abbiamo già proclamato un altro sciopero, ossia l'astensione dallo svolgimento degli esami nella sessione estiva».

Vista la straordinarietà dell'e-

vento arriverà a Parma il professor Carlo Ferraro, docente in pensione del Politecnico di Torino, fondatore dell'Mddu. Oltre a Bettuzzi, la delegazione sarà composta da diversi altri prof dell'Ateneo di Parma, tra cui Anna Maria Cavalli, Emilio Acerbi, Alberto Girlando, Armando Vannucci, Sandro Meli.

K.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sinapsi GROUP
www.sinapsigroup.com

Sinapsi Group è una società di Consulenza Commerciale che supporta le aziende nelle vendite in Italia e all'Estero attraverso servizi e strumenti commerciali operativi in grado di creare, organizzare e sviluppare il percorso di crescita delle Aziende. Oltre 1.000 clienti, la profonda conoscenza dei mercati e 7 unità di Business specializzate rendono Sinapsi il partner ideale per il successo di un'azienda.

PERSONE, IDEE E COMPETENZE:



SINAPSI GROUP, LA CHIAVE DEL TUO SUCCESSO

Sede legale e operativa:
via Emilia Ovest 42/C - 43126 Parma
Tel 0521 774646/774641 Fax 0521 775267
Mail marketing@sinapsigroup.com
FB facebook.com/SinapsiGroup

www.sinapsigroup.com

Lutto Lucia, l'impiegata che amava la famiglia

■ Una persona semplice, umile, di una bontà e di una generosità davvero straordinarie. Ma, soprattutto, di un candore d'animo commovente. Lucia Montali è scomparsa nei giorni scorsi all'età di 50 anni, dopo avere combattuto contro un male che l'aveva assalita due anni fa. Parmigiana, nata e sempre vissuta nel quartiere San Leonardo, si era diplomata, quindi era stata assunta alla «Vibu» come impiegata dov'era molto amata e stimata sia dai titolari dell'azienda che dai colleghi molti dei quali l'hanno accompagnata ieri pomeriggio nel suo ultimo viaggio. Era una persona dolcissima, Lucia: l'amica, la sorella, la figlia, la compagna che ognuno avrebbe voluto avere. Significative, a questo proposito, le parole della sorella Paola alla quale era legatissima: «Lucy



50 ANNI Lucia Montali.

era una creatura delicata, ma anche forte e salda come la roccia». Sorriso di una dolcezza contagiosa, persona dotata di un'onestà e di una lealtà tipiche di chi ha ricevuto grandi insegnamenti e forti valori dalla famiglia, Lucia, amava le cose semplici della

vita: la famiglia, le persone care come il compagno Marco, anch'egli dipendente della «Vibu», la propria casa, i ricordi di gioventù nel suo quartiere, la compagnia degli amici. Come pure amava tantissimo il condividere le vacanze estive con i familiari nella casa dei nonni a Piantonia che con la sorella aveva fatto restaurare e dove ha trascorso momenti sereni della sua vita. Era un' appassionata di viaggi, del mare e del ballo. Ma, Lucia, era soprattutto legata alla famiglia, infatti curò amorevolmente gli anziani genitori restando loro accanto sino all'ultimo. Come era pure molto legata al compagno Marco, all'adorata sorella Paola e al cognato Mario i quali, anche nella malattia, le sono stati vicini con amore.

Lo.Sar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Libro La cooperazione cattolica compie 70 anni

■ Il ricordo di Giuseppe Micheli, indimenticata figura politica parmense, rimane indelebile. Ieri mattina, nel 70° anniversario della morte, si è tenuta la presentazione del libro sulla storia della cooperazione cattolica a Parma per i 70 anni di Confcooperative. L'evento, promosso dall'associazione culturale Giuseppe Micheli che ha curato la ricerca e la pubblicazione del volume, si è svolto nella sede di via Sonnino. Il libro ripercorre la storia della cooperazione cattolica e la nascita di Confcooperative Parma, avvenuta nel novembre 1947. L'incontro si è aperto con i saluti di Andrea Gennari, direttore di Confcooperative. «Organizzando le celebrazioni per il settantesimo della fondazione - ha spiegato - abbiamo pensato di dar vita a una associazione culturale di studi storici e sociali che ci



CONFCOOPERATIVE I relatori dell'incontro.

supportasse, anche negli anni successivi nell'analizzare attentamente il movimento cooperativo parmense. L'associazione Micheli rappresenta quindi per noi una grande ricchezza». E' seguita la proiezione di un breve filmato curato da Giorgio Cagozzi sulla storia di Confcooperative Parma. Il moderatore Eugenio Caggiati, presidente dell'associazione, ha sottolineato come il libro sia nato «per recuperare e va-

lorizzare la cultura della cooperazione, che nel nostro territorio ha rivestito una grande importanza già dall'Ottocento. I settori dove la cooperazione cattolica è stata più presente sono il mondo agricolo, le casse rurali, il trasporto e le cooperative di consumo». Ubaldo Delsante ha quindi parlato della nascita della cooperazione nel parmense.

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA