

edimani

meetinge congressi

INCENTIVE
CONVENTION
EVENTI

SPECIALE
INCENTIVE

DESTINAZIONE ITALIANA: BASILICATA

UNA REGIONE
INFINITE OPPORTUNITÀ
PER IL MICE

COMPAGNIA DEL MESE

PNGROUP: OSPITALITÀ
D'ECCELLENZA
IN FRANCIACORTA

DESIGN

TEAM
BUILDING



DESIGN

DESTINAZIONI
ESTERE



DESTINAZIONE ESTERA: LISBONA

UNA CAPITALE
SORPRENDENTE
IN PIENA EVOLUZIONE

NOV-DIC 2022
VOLUME 04

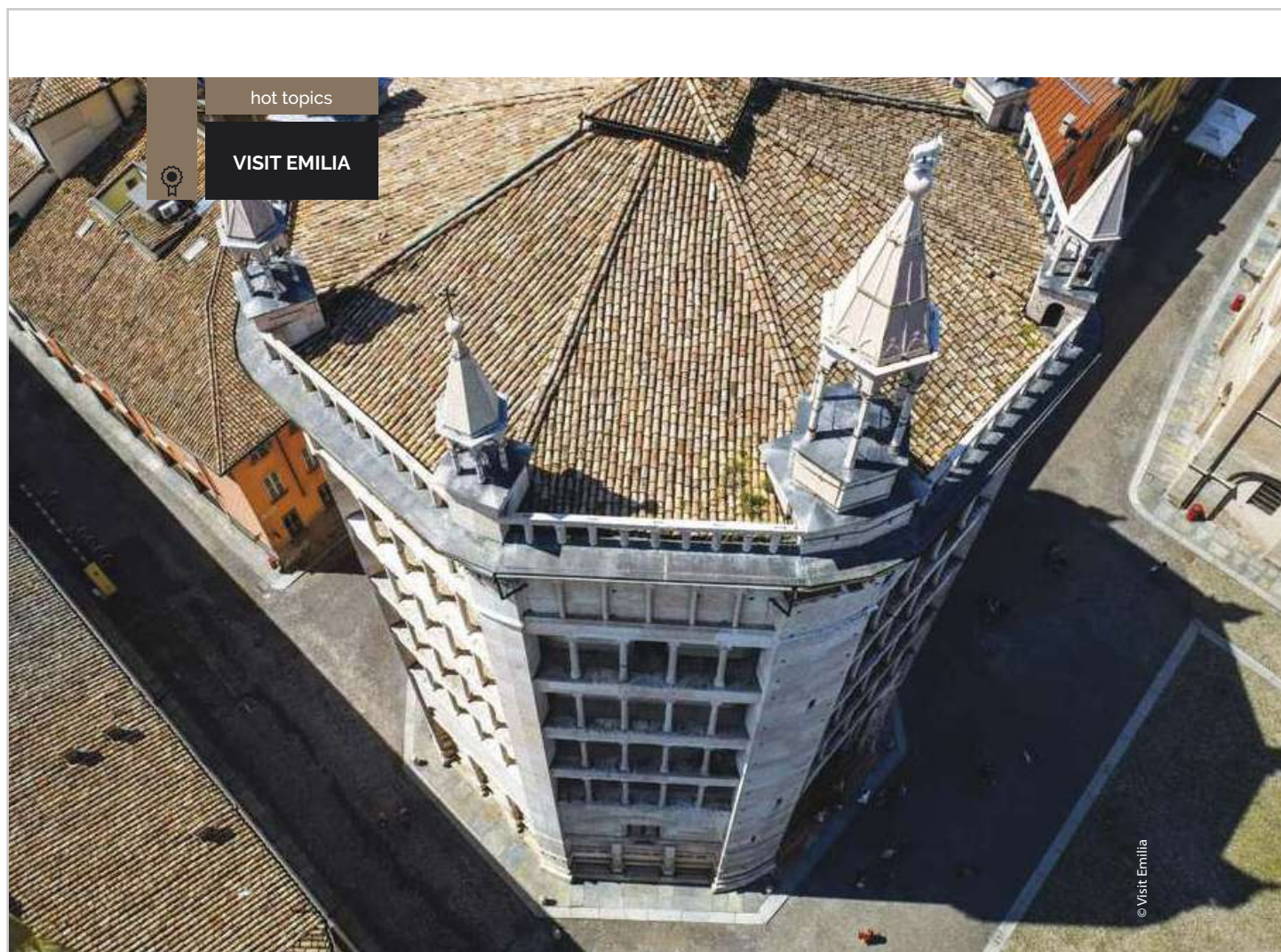
Viaggi incentive 4.0

SOSTENIBILI, SARTORIALI
E GREEN: LE CARATTERISTICHE
IMPRESINDIBILI



Visit Emilia

Uno scrigno
di tesori storici
e naturali per
eventi all'insegna
del bien vivre



Focus on: Visit Emilia

In EMILIA, tra arte, gusto e natura

di SIMONA P.K. DAVIDDI

È la regione del bien vivre per eccellenza, l'Emilia, che accoglie la meeting e incentive industry con un'offerta infinita di location e di attività post congress

Partecipare a un convegno nella sala di un teatro storico o di un castello millenario, entrare in un meeting e restare meravigliati davanti al paesaggio che si scorge da finestre e vetrate, prendere parte a un congresso nel cuore di una città d'arte e poi immergersi in visite esperienziali di caseifici di Parmigiano Reggiano, di storici prosciuttifici del Prosciutto di Parma, acetaie di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, brindando con i vini dei Colli Piacentini. Con Visit Emilia, "la terra dello slow mix", dove ogni viaggio è un'esperienza diversa ed

eclettica tra natura, cultura ed enogastronomia, le città e i territori di Parma, Piacenza e Reggio Emilia sono il palcoscenico perfetto per ospitare – con lo stile tipico dell'accoglienza emiliana –, assemblee, meeting, convegni ed eventi speciali. In Emilia convivono, infatti, importanti sedi congressuali moderne con attrezzature all'avanguardia – sia in palazzi pubblici sia in strutture alberghiere private –, con il prestigio di location storiche, spazi ricchi di arte, teatri e castelli che si affacciano sui panorami spettacolari dell'Appennino Tosco-Emiliano e del fiume



© Comune di Parma



© Visit Emilia



© Francesca Bocchia

Sale congressi all'avanguardia in luoghi straordinari, incontri tra paesaggi incantati, convention abbinate a visite esperienziali nel cuore delle produzioni della Food Valley. Con Visit Emilia, "la terra dello slow mix", ogni evento è natura, cultura ed enogastronomia

Po, e con il privilegio di assaporare il meglio della gastronomia italiana, concentrata nella Food Valley. L'Emilia – tra i distretti congressuali più amati dai viaggiatori – offre un totale di circa centomila posti, suddivisi in 86 alberghi, 94 sedi istituzionali, cinque spazi per grandi eventi, quattro location non convenzionali, 27 dimore storiche e tre centri congressi.

PARMA, LOCATION PER TUTTI I GUSTI

A Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia, la storia si fonde con l'innovazione e con il cibo. Splendida cornice di eventi è il centro Paganini Congressi (1.400 posti) realizzato da Renzo Piano all'interno di un suggestivo parco cittadino, a pochi passi dal cuore storico. Capolavoro di architettura e razionalità, è stato concepito come arte di frontiera: un carillon trasparente aperto al verde fra platani, cedri, querce, in una connessione continua tra interno ed esterno. È strutturato con una reception, il foyer, la sala plenaria e una sala prove.

Se nella città parmigiana tutto parla del grande maestro Giuseppe Verdi, non può manca-

re il Palaverdi, raffinata struttura situata nel quartiere fieristico, con 17mila metri quadrati di superficie perfettamente modulabile e capace di ospitare grandi congressi fino a quattromila posti. Uno spazio all'avanguardia per gli elevati standard di qualità e di strutture e servizi in termini di dotazione tecnologica e organizzativa. Il palco ha una dimensione di venti metri per dieci, ci sono quattro maxi-schermi con relativi videoproiettori e uno schermo centrale da retroproiezione.

Scenario ideale per accogliere eventi di grande prestigio come il celebre Festival Verdi è lo storico Teatro Regio di Parma, costruito nella prima metà del 1800 per volere della duchessa Maria Luigia d'Asburgo, moglie di Napoleone, e inaugurato nel 1829 con Zaira, opera di Vincenzo Bellini. Una struttura che è cuore culturale pulsante della città, la cui facciata è caratterizzata dal colonnato di ordine ionico e da un'ampia finestra nella parte alta, che è l'invito a scoprire le sue meraviglie: la sala, con la platea, con quattro ordini di palco e il loggione, sovrastata dal soffitto dipinto da Giovan Battista Borghesi nel quale, disposti in cerchio intorno all'"astrolampo", il grande lampadario in bronzo dorato forgiato dalle

Il Mice in Emilia può scegliere tra location diversissime tra loro, ma tutte di grande fascino: dai castelli agli edifici post industriali, dai centri congressi ai meeting hotel, dai palazzi nobiliari ai teatri storici



© Comune di Parma

hot topics

VISIT EMILIA

PERCHÉ L'EMILIA

© Carla Soffritti



Una regione completa e ricca di spunti e suggestioni, l'Emilia, dove i plus per il Mice sono innumerevoli, come mette in luce **Cristiano Casa**, presidente di *Visit Emilia*: «L'Emilia – l'area vasta che comprende le province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia – rappresenta sicuramente una perfetta location per il turismo Mice, innanzitutto per la sua posizione geografica davvero strategica. Le tre località, infatti, sono un crocevia di destinazioni che collega il Nord al Centro e al Sud dell'Italia, facilmente raggiungibili sia in auto sia in treno. L'Emilia inoltre vanta grandi spazi su misura, che sanno offrire al contempo venue affascinanti e sale funzionali, che possono rappresentare nuove sedi per convegni e assemblee, come dimostrano i vari e importanti eventi già ospitati negli ultimi anni. Mi riferisco per esempio all'Auditorium Paganini di Parma, sede di prestigiose iniziative durante l'anno di Parma 2020+21 Capitale Italiana della Cultura, oppure agli splendidi teatri storici, protagonisti della vita delle tre province o i tanti, bellissimi castelli che punteggiano il territorio, ideali per organizzare attività congressuali in luoghi dal fascino straordinario. Non ultima la vasta offerta di camere in hotel e strutture ricettive nuove o rinnovate di recente. Infine per eventi dai grandi numeri, l'Emilia offre anche spazi ad hoc, come per esempio il rinomato Palaverdi presso le Fiere di Parma».

Castelli medievali incastonati in una natura incontaminata e riposante, auditorium avveniristici e teatri nel cuore cittadino: Parma svela tutto il suo fascino a iniziare dalle location, per continuare con gli irresistibili prodotti della sua enogastronomia



officine Lacarrière di Parigi, stanno poeti e drammaturghi. Il sipario dipinto, uno dei pochi esempi giunti fino a noi, è anch'esso opera del Borghesi: una popolata allegoria della Sapienza, con Minerva assisa in trono circondata da dei, ninfe, poeti e muse mostra, nelle sembianze della dea, il ritratto di Maria Luigia. Con il Ridotto, il Teatro Regio di Parma, non è solo luogo di spettacoli e concerti, ma anche di congressi e meeting, che si svolgono nelle sue splendide sale decorate da Paolo Toschi e Gian Battista Borghesi. La sala principale può ospitare fino a 1.092 posti. A queste location si aggiungono gli spazi di 21 hotel quattro e cinque stelle dedicati al Mice, con oltre 1.400 camere e quasi 2.800 posti letto. Parma e il suo territorio sono fulcro anche di importanti eventi fieristici, riconosciuti in tutta Italia, come Mercanteinfiera, dedicata all'antiquariato, modernariato e collezionismo – che si terrà dal 4 al 12 marzo 2023 per l'evento di primavera e dal 30 settembre all'8 ottobre per Mercanteinfiera autunno –; Cibus il 29 e il 30 marzo; il Salone del Camper dal 9 al 17 settembre.

MEETING NEI CASTELLI DI PARMA

I Castelli del Ducato, che abbracciano tutta l'Emilia, sono luoghi eccezionali di incontri e convention, unendo la storia e le arti racchiuse nelle loro sale – che vanno dai cinquanta ai trecento posti, alla disponibilità di attrezzature e tecnologie, e in alcuni casi ai servizi dei ristoranti.

Il Castello di Compiano, che si erge e rende unico uno dei Borghi più Belli d'Italia, fornisce numerose soluzioni "indoor" mettendo a disposizione per meeting aziendali, workshop e conferenze, diverse sale comunicanti tra loro di capienza variabile con impianto

luce, seggiole, tavoli di diverse misure, impianto audio, proiettore e telo, nonché allestimento di coffee break. Il Castello di Varano De' Melegari si è specializzato, in particolare, per organizzare eventi di team building per aziende e gruppi privati. Nei suoi spazi, che si possono allestire anche per incontri e conferenze, ospita attività esperienziali come "Sherlock Holmes: Delitto in Castello", "Caccia al Tesoro Fantasy Medievale", "Escape Castle: L'Ultimo Enigma di Leonardo" e tanti altri.

Location speciale di convegni è anche la Rocca di San Secondo, con la sua superba Sala delle Gesta Rossiane teatro ancor oggi di suggestivi momenti del Palio delle Contrade e di rivisitazioni ricorrenti con i tantissimi personaggi di una corte rinascimentale che ha fatto grande la storia del borgo. Particolare il racconto, in 17 riquadri, dell'Asino d'Oro di Apuleio.

Suggestiva per i meeting anche la Rocca di Noceto, chiamata anche il "castello della musica" per essere luogo del Museo del Disco antico e di una collezione di liuteria. Per coloro che sono alla ricerca di un luogo esclusivo c'è il Castello di Torrechiara, romantico dono del nobile Pier Maria Rossi all'amante Bianca Pellegrini, che sventa sulla vallata del torrente Parma. Un maniero dal raro valore artistico, dalla Camera d'Oro, attribuita a Benedetto Bembo, alla stanza nuziale, ricco di affreschi e di storie. La bellissima Rocca di Sala Baganza è dotata di una sala convegni attrezzata con impianti audio e video adatta per ospitare congressi, meeting, presentazioni di progetti e libri. Inoltre, le sue sale affrescate possono ospitare esposizioni temporanee di pittura e fotografia. Un altro gioiello è la Rocca Meli Lupi di Soragna, citata come un esempio prezioso del primo Barocco: le sue sale, infatti, conservano inalterati gli originari mobili e arredi, re-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

hot topics

VISIT EMILIA



alizzati e dorati in buona parte a Venezia, che spiccano per sontuosità ed eleganza. Questo è lo scenario di eventi e di incontri, da organizzare nelle sale affrescate, dai cinquanta ai trecento metri quadrati, che possono accogliere fino a trecento persone. Dotato di bar e ristorante, il Castello di Felino è sede prestigiosa di banchetti e convegni. Sede delle cantine di stagionatura del culetto più antiche del mondo, l'Antica Corte Pallavicina è spesso scelta per meeting al cospetto delle atmosfere del fiume Po. Il quattrocentesco Castello di Montechiarugolo, che sventa a strapiombo sul torrente Enza, si apre per ospitare congressi, esposizioni e ricevimenti nuziali. Luogo di eventi e ricevimenti fin dal Cinquecento, il Castello di Roccabianca ha una posizione comoda per ospitare meeting aziendali e conferenze. Grazie alla sua ampia corte interna, la più grande della provincia, gli incontri all'aperto possono accogliere fino a quattrocento persone. All'esterno, si può usufruire del quattrocentesco porticato d'onore con gli affreschi araldici della famiglia Rossi. Salendo lo scalone principale affacciato sulla corte interna, è possibile raggiungere il Salone d'Onore, storicamente luogo adibito a ricevimenti e un tempo anche teatro di corte, e ampliato da tre sale attigue, che completano il piano nobile del castello. Di straordinaria eleganza è la Reggia di Colorno, chiamata la Versailles dei Duchi di Parma: i suoi cortili e i giardini storici sono scenografia di eventi speciali, mentre alcune sale interne sono ideali per conferenze e incontri.

SHOPPING E CONFERENZE A FIDENZA VILLAGE

Nel regno dello shopping di lusso, al Fidenza Village, si realizzano meeting esclusivi, grazie agli spazi modulabili, agli ambienti moderni e raffinati, ai variegati supporti tecnologici. L'area dedicata alle conferenze è di 95 metri quadrati, nella quale si possono organizzare tre spazi distinti: la board room e la meeting room, che hanno capienza massima di trenta persone e offrono la comodità della luce naturale, e la Vip room, la sala adatta all'organizzazione di feste e altri eventi di vario tipo con una capacità massima di 46 persone. La lounge con entrata dedicata indipendente è dotata di tutti i più moderni supporti tecnici: sistema di video proiezione, video Lcd con Dvd, sistema audio a pioggia, cabina di regia. Inoltre, durante l'evento è disponibile un'attrezzatura business completa, cucina, coffee station e guardaroba, per offrire agli ospiti una raffinata esperienza, curata in ogni dettaglio.

SALSOMAGGIORE TERME, A TUTTO BENESSERE

Ricca è l'offerta congressuale di Salsomaggiore Terme dove il Palazzo dei Congressi può ospitare, nelle sue diverse sale e nell'auditorium, fino a 650 persone. Cittadina moderna adagiata sulle principali direttrici della logistica e del business, a mezza via fra Parma e

Piacenza, vicina a Fidenza e alla via Emilia, Salsomaggiore iscrive non a caso il suo passato nell'epopea delle Vie del Sale, fondamentali snodi economici. Il sale di queste colline, con una concentrazione quattro volte maggiore di quello marino, fece la fortuna del territorio, ma non fu l'unica ricchezza. Già romani e celti, infatti, conoscevano e apprezzavano l'altro grande elemento fondante di questo scampolo di Pianura Padana: l'acqua salsobromiodica, che poi, nel 1839, grazie alla visione del medico Lorenzo Berzieri, cambiò per sempre le sorti di Salsomaggiore. Lo sviluppo dell'economia termale, che coinvolse anche la vicina Tabiano, ha fatto di questa terra, per decenni, l'indirizzo principale nel Belpaese per la cura e il benessere. In questa ottica si inserisce anche la tradizione della bellezza portata avanti dal concorso di Miss Italia che per anni ebbe in Salsomaggiore il suo quartier generale. Quell'età dell'oro ha dato forma alla contemporaneità di Salsomaggiore: l'elegante struscio del centro, gli ampi viali alberati punteggiati di pizzerie, ristoranti, locali e un teatro dalla programmazione raffinata. E poi ci sono le terme, con il loro importante passato, ma anche un futuro di potenzialità. Il centro congressi, dal 1966 proprietà del Comune, oggi ha anche un ampio auditorium, ma affonda la sua storia nelle forme del Grand Hôtel des Thermes progettato a fine Ottocento da Luigi Broggi, e plasmato secondo gli stili del Liberty più eclettico da Ugo Giusti e Galileo Chini, fra saloni moreschi, logge e atmosfere orienteggianti.

A incoriciare la cittadina, sono le colline con i loro castelli – anche questi appartenenti al circuito dei Castelli del Ducato –, un tempo manieri strategici posti a tutela degli snodi commerciali. Il Castello di Tabiano, sorto sull'insediamento romano di Tablanus, poi trasformato in fortilizio militare, ha trovato oggi la sua piena realizzazione in un luogo di accoglienza e charme, che abbraccia anche il piccolo borgo di Tabiano Castello, dove fioriscono attività agricole e artigianali, immerse nella pace e nel verde delle colline. Qui le sale congressi sono tre, con capienza dai quaranta ai 120 posti. Là dove c'era una villa romana suburbana, oggi c'è il Castello di Scipione: vanto dei Pallavicini per quel loggiato sospeso sulle colline che sa incantare il visitatore di ogni tempo, oggi può ospitare eventi fra i saloni con affreschi del Seicento e l'ambiente più rustico delle antiche scuderie. Ha quasi mille anni la torre del Castello di Contignacco, altro luogo ideale per organizzare occasioni di lavoro fuori ufficio, incoriciando le ore dedicate al "negotium" con le lusinghe di una atmosfera altamente evocativa. Una pieve romanica e un grande parco di querce e cedri secolari fanno da contorno a questo che fu il maniero dei Pallavicini prima e degli Aldighieri poi. Salsomaggiore Terme, città dell'ospitalità, può vantare, inoltre, quattro bellissimi hotel quattro e cinque stelle dedicati al Mice, con oltre trecento camere e 550 posti letto.

© Archivio Parchi Ducato



© Roberto Ricci



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



© Credit Archivio Parma Turismi



© Sergio Amici



© Archivio Comune Piacenza

Piacenza, dall'illustre passato che le ha lasciato in eredità un elegante centro storico, preziose opere d'arte e una manciata di castelli appollaiati sui colli circostanti, è una destinazione perfetta per il Mice di qualità



PIACENZA E LA SUA PROVINCIA: SCRIGNO DI TESORI

A Piacenza, il Palazzo Gotico, a fianco della sede del Comune, è spesso splendida cornice di incontri importanti. Risalente al XII secolo può ospitare fino a cinquecento persone. Ci sono inoltre Palazzo Farnese con la prestigiosa Cappella Ducale (150 posti), il Teatro Municipale di Piacenza (1.121 posti) con eleganti spazi interni tra cui il Salone degli Scenografi (trecento posti), e altri luoghi gestiti dalla Fondazione Teatri di Piacenza come la Sala dei Teatini (164 sedute), caratterizzata tra l'altro dalla ottima acustica. Il quartiere fieristico della città, Piacenza Expo, offre inoltre una capienza congressuale fino a 1.480 posti. Le sale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore della sede di Piacenza ospitano un auditorium con 390 sedute e una sala convegni con altri 129 posti. Il Centro Congressi dell'Università Cattolica del Sacro Cuore è una struttura moderna e funzionale, espressamente concepita per organizzare eventi a livello nazionale e internazionale. Dotato di ampie aree di parcheggio, elegantemente strutturato e in grado di fornire supporti logistici e tecnologici per ogni tipo di utenza, il Centro dispone di due sale polifunzionali. Location d'eccezione, il Salone degli Arazzi del Collegio Alberoni, un ambiente prestigioso, costruito su progetto dell'architetto Vittorio Gandolfi. Il meeting si svolge contornati dalla preziosa collezione di arazzi lasciata dal cardinale. A poca distanza da Piazza Cavalli, nel cuore di Piacenza, il Palabanca Eventi (ex Palazzo Galli) della Banca di Piacenza è luogo ideale per conferenze e incontri. L'Auditorium Santa Margherita della Fondazione di Piacenza e Vigevano è una cornice storica di iniziative culturali, capace di accogliere oltre un centinaio di posti a sedere. È dotato delle più moderne attrezzature, comprese le cabine di traduzione per gli interpreti. Tra gli eventi più importanti nel campo fieristico: Seminari - Apimell - Buonvivere tra piante ornamentali, apicoltura ed enogastronomia, a Piacenza

Expo dal 3 al 5 marzo 2023; Geofluid, dal 13 al 16 settembre 2023; il Mercato dei Vini e dei Vignaioli, a novembre.

Spostandosi da Piacenza e attraversando il famoso Ponte del Diavolo, ci si trova in uno dei Borghi più Belli d'Italia, Bobbio, dove l'Auditorium Santa Chiara è un posto speciale: ubicato nell'omonimo antico monastero, ospita una tribuna telescopica che garantisce un'ottima visibilità e 114 posti a sedere. Aperto tutto l'anno anche per meeting e seminari, il Castello di Castelnuovo Fogliani - il cui progetto di residenza signorile è attribuita a Vanvitelli - vanta anche un elegante giardino all'italiana. La più antica fortezza del piacentino è invece la Rocca d'Olgisio, monumento nazionale. Scenografia prestigiosa di conferenze sono anche il Castello di Vigleno con il suo ristorante, ancora una volta in uno dei Borghi più Belli d'Italia e il Palazzo del Podestà del borgo di Castell'Arquato. C'è poi il magnifico Castello di Grazzano Visconti nell'omonimo borgo della Val Nure. Alla Rocca di Agazzano, in Val Luretta, il piano terreno di 370 metri quadrati ospita fino a duecento persone sedute e altre 120 sul loggiato in un'epoca da fiaba, mentre al piano superiore un salone unico si apre a convegni fino a 160 persone. Fiabesco è anche il Castello di Gropparello, con numerose sale e spazi esterni modulabili per incontri business. Location suggestive sono il Castello di Paderna, con le sue eleganti corti, e il Castello di Rivalta, con sette sale meeting, dalla ampia versatilità e dotazioni di servizi e strumenti. Il quattrocentesco Castello di San Pietro in Cerro è una fucina creativa che promette servizi personalizzati. D'obbligo una tappa nei sotterranei, rifugio delle statue di terracotta dei Guerrieri di Xian. Completano l'offerta Villa Braghieri e due splendidi teatri: il Teatro Verdi di Castel San Giovanni e il Teatro Verdi di Fiorenzuola. Inoltre, Piacenza e provincia possono contare su otto hotel quattro stelle dedicati al Mice, con oltre trecento camere, per un totale di ottocento posti letto.

REGGIO EMILIA: SARABANDA DI GUSTI

È la città che ha dato i natali al Tricolore, ma anche a tanti dei prodotti che hanno reso celebre la Food Valley nel mondo. Storia, arte e sapore sono da sempre gli ingredienti della dolce vita di Reggio Emilia, che vanta tra le sedi congressuali principali l'Auditorium Annamaria e Marco Gerra: moderna sala congressi ricavata all'interno del Centro Internazionale per l'Infanzia "Loris Malaguzzi", con capienza massima di 418 posti, che si possono articolare anche in più sale. Con i suoi 150 posti, in un ambiente elegante e funzionale, l'Aula Magna Pietro Manodori, nel cuore dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, è in pieno centro città e in prossimità, non solo del Parco del Popolo – i giardini pubblici della città –, ma anche dei teatri, con il vantaggio di essere a pochissimi metri dal principale parcheggio cittadino. Il Teatro Municipale Romolo Valli (con oltre mille posti) con la bellissima e prestigiosa Sala degli Specchi sempre adiacente al Parco in centro a Reggio Emilia, mette a disposizione anche attrezzature per conferenze e catering (fino a duecento posti). Un'altra sede moderna, polivalente e funzionale, con un centinaio di posti a sedere, in un contesto di architettura industriale, è la sala conferenze del Tecnopolo di Reggio Emilia nel Capannone 19, completamente recuperato dalle storiche Officine Meccaniche Reggiane.

A pochi minuti dalla stazione mediopadana dell'alta velocità, firmata dall'architetto Santiago Calatrava, è tappa obbligatoria per gli appassionati di auto classiche e moto d'epoca, ma non solo: negli ottomila metri quadri dello showroom Ruote da Sogno, c'è posto anche per un business centre all'avanguardia, con 105 posti strutturati per meeting, team building ed eventi privati. Fuori dal centro, Reggio Emilia si ricorda, però, anche della sua storia più antica, quella che nei secoli più vivaci del Medioevo ne fece il feudo di Matilde di Canossa, la signora del volgare del primo Millennio. Donna di arte, cultura e potere, aveva stabilito qui una fitta rete di castelli con cui assicurarsi il controllo del territorio. A volere il Castello di Rossena, così com'è oggi, abbarbicato su un colle, fu in particolare Adalberto Atto, nonno di Matilde, poco prima dell'anno Mille. Oggi le sue forme nobili ospitano ancora i viandanti moderni sulle rotte del viaggio, del turismo, del relax e anche del business. Con il suo inconfondibile Torrazzo e la chiesa settecentesca, a Casina sorge il Castello di Sarzano, un maniero che è entrato anche nella storia del cinema, oltre che nel circuito dei Castelli del Ducato: fra i suoi proprietari si annoverano anche i Lee Carandini, da cui discende il celebre Christopher Lee, undicesimo marchese di Sarzano ma più noto al grande pubblico come uno dei più iconici Dracula o Saruman ne "Il Signore degli Anelli". Il Castello di Bianello è oggi un balcone panoramico affacciato sullo spazio delle colline reggiane: a pianta poligonale, il suo profilo si fonde in profondità con le caratteristiche geologiche del

© SDe Pietri, IAT Reggio Emilia



© Giacomini Vito



© Massimo Dallaglio

terreno, dando vita ad un maniero unico. Le sale del castello come quelle della vicina Corte degli Ulivi sono spazi modulabili di grande respiro e suggestione, dove organizzare eventi privati o meeting aziendali. A Scandiano i Boiardo arrivarono solo nel 1400 e vi portarono alcuni dei pittori più noti dell'epoca, come Nicolò dell'Abate, per affrescare quei saloni con le storie dell'Eneide. L'artista Giovan Battista Aleotti, detto l'Argenta, regalò alla Rocca il monumentale scalone che, insieme alla sala del Camino e a quella delle Aquile costituisce uno dei gioielli della Rocca dei Boiardo, oggi cornice perfetta e all'avanguardia per eventi e meeting. Sono 12, inoltre, gli hotel quattro stelle che a Reggio Emilia e provincia sono dedicati al Mice: oltre settecento le camere a disposizione e più di 1.300 posti letto. 

indirizzi a fine rivista



hot topics

VISIT EMILIA



Reggio Emilia, la città dove è nato il tricolore, svela al Mice un territorio incantato, tra acetaie – la città vanta l'Aceto Balsamico Tradizionale – caseifici del Parmigiano Reggiano e misteriosi castelli legati alla nobile figura di Matilde di Canossa

© Archivio Comune di Reggio Emilia



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MC

NETWORKING

HOT TOPICS

Destinazione italiana del mese

■ APT BASILICATA

www.basilicataturistica.com

Destinazione estera del mese

■ TURISMO DE LISBOA

Rua do Arsenal, 23

1100-038 Lisboa

Tel: +351 210 312 700

abaltazar@visitlisboa.com

www.visitlisboa.com

Compagnia del mese

■ PNGROUP

via Padre Turoldo, 21

25030 Coccaglio (Bs)

Tel. 030 7284162

eventi@pngroup.it

https://pngroup.management

Focus on

■ IHC – ITALIAN HOSPITALITY COLLECTION

info@ihchotels.it

www.italianhospitalitycollection.com

■ VISIT EMILIA

info@visitemilia.com

www.visitemilia.com

Dossier team building

■ I'MEETALY

via Enrico Mattei, 92

40138 Bologna

Tel. 051 6038807

info@imeetaly.it

www.imeetaly.it

■ PARMA INCOMING

Via Abbeveratoia, 63/a

43126 Parma

Tel. 0521 298.883

Fax 0521 298.826

info@parmaincoming.it

www.parmaincomingtravel.it

■ WORKIN' GLAMP

Club del Sole

Via Biondini, 27

47121 Forlì (Fc)

Tel. 0543 24108

Mob. 342 7681192

eventi@clubdelsole.com

www.workinglamp.com

■ HORSE COUNTRY RESORT

Strada a Mare 24 n°27

09092 Arborea (Or)

Tel. 0783 80500

info@horsecountry.it

www.horsecountry.it

Under the spotlight

■ MEET ALTO ADIGE

Via del Macello, 73

39100 Bolzano

Tel. 0471 094043

mice@idm-suedtirol.com

www.suedtirol.info/b2b/it

■ AEROPORTO DI CAGLIARI

Via dei Trasvolatori

09067 Elmas CA

Tel. 070 211211

www.sogaer.it

■ NH COLLECTION FIRENZE

PALAZZO GADDI

Via del Giglio, 9

50123 Firenze

Prenotazione: 02 87367717

Tel. 055 2398095

nhcollectionpalazzogaddi@nh-hotels.com

www.nh-hotels.com

Cover story viaggi incentive

■ SANREMO MICE

Tel. 02 25547617

Cell. 349 4166989

events@sanremomice.com

■ ASSESSORATO AL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Viale Trieste, 105 - 09123 Cagliari

tur.assessore@regione.sardegna.it

www.regione.sardegna.it

■ DELPHINA HOTELS & RESORTS

Tel. 0789 790379

meeting@delphina.it

www.delphina.it

Dossier destinazioni estere

■ CONGRESS MESSE INNSBRUCK

Rennweg 3

6020 Innsbruck (Austria)

Tel. +43 (0) 512 59361192

sales@cmi.at

www.cmi.at/en

■ INTERCONTINENTAL MALTA

St. George's Bay, St. Julian's

STJ 3310, Malta

Tel. +356 21377600

malta.sales@ihg.com

www.ihg.com/intercontinental

indirizzi

MC

NETWORKING

■ MAXIMO TRAVEL TURKEY

Evliya Celebi Cad. Sener ismerkezi 51/2
Muratpasa, Antalya (Turchia)
Tel. +90 242 9991949
Mob. +90 532 2835290
hanefi@maximotravel.net
www.maximotravel.net

■ BEACHCOMBER RESORTS & HOTELS

Tel. 035 236656
info@beachcomber.it
www.beachcomber.com

Cover story convention aziendali

■ BT CONGRESS

Sede legale: Via P. Cugia, 1
09129 Cagliari
Sede operativa: Via Metauro, 19
00198 Roma
info@btcongress.com
www.btcongress.com

■ MCI ITALIA

www.mci-group.com
ovationdmc.com

■ ON TIME

Via Tommaso Bernetti, 19
00168 Roma
Via Largo Michele Liverani, 12/1
50141 Firenze
Tel. 342 8314438
Tel. 328 7118434
lanfredini@serviceontime.it
f.capozzi@serviceontime.it
www.serviceontime.it

SITE INSPECTION

Hotel

■ EXCELSIOR VENICE LIDO RESORT

Lungomare Marconi, 41
30126 - Lido di Venezia
Tel. 041 5260201
Fax: 041 5267276
sales@hotelexcelsiorvenezia.com
www.hotelexcelsiorvenezia.com

■ EXCELSIOR PALACE PORTOFINO COAST

via San Michele di Pagana, 8
16035 Rapallo (Ge)
Tel. 0185 230666
Fax 0185 230214
excelsior@excelsiorpalace.it
www.excelsiorpalace.it

■ HOTEL MONTE SARAGO

Corso Mazzini, 233
Ostuni (Br)
Tel. 0831 334470
info@hotelmontesarago.it
booking@hotelmontesarago.it
commerciale@hotelmontesarago.it
www.hotelmontesarago.it

Incentive resort

DOMINA ZAGARELLA SICILY

Via Nazionale, 77
90017 Santa Flavia (Pa)
Tel. 091 903077
sales@dominasicily.it
www.domina.it/hotel/domina-zagarella-sicily

Destinazioni

■ VISIT PIEMONTE

Via Bertola, 34
10122 Torino
Tel. 011 5155526
info@visitpiemonte-dmo.org
www.visitpiemonte.com

■ LA VENARIA REALE

Piazza della Repubblica, 4
10078 Venaria Reale (To)
Tel. 011 4992416 - 011 4992300
iliospazio@lavenariareale.it
www.lavenaria.it

■ VILLA BRIA

Via Bussolino, 149
10090 Gassino Torinese (To)
Tel. 347 4162809
info@villabria.com
www.villabria.com

■ PALAZZO DELLA LUCE

Via Bertola, 40
10122 Torino
Tel. 347 4162809
info@ilpalazzodellaluce.com
www.ilpalazzodellaluce.com

Il processo per i fatti della Levante

Cinque anni e 10 mesi a Esposito

Pradella: impianto accusatorio confermato. La difesa: accuse ridimensionate, ha la divisa tatuata addosso, non faceva parte del gruppo

Ermanno Mariani

PIACENZA

● Cinque anni e 10 mesi, 3 anni in meno rispetto alla richiesta dei pm. Questo è quanto ha stabilito con rito ordinario il tribunale nel tardo pomeriggio di ieri per l'ex appuntato scelto dei carabinieri Angelo Esposito, all'epoca dei fatti, che lo hanno visto ieri imputato, in forza alla caserma Levante di via Cacciapupo. Esposito ha ascoltato assorto la sentenza e da noi avvicinato ha scosso la testa: "nessun commento". I giudici erano Stefano Brusati, Sonia Caravelli e Stefano Tiberti. E' rimasto in piedi il più grave dei reati a lui contestato, quello di tortura, ma ridimensionato, come hanno tenuto a precisare gli avvocati della difesa al termine della lettura della sentenza, "in quanto non è stato riconosciuto colpevole di lesioni" ha detto l'avvocato Pier Paolo Rivella del Foro di Torino. «Il castello accusatorio con questa sentenza è stato ridimensionato - ha aggiunto l'avvocata Maria Paola Marro del Foro di Milano - da parte nostra il ricorso in Appello è scontato». «Confermato in pieno l'impianto accusatorio - ha dichiarato invece la procuratrice Grazia Pradella presente alla lettura della sentenza - è stato riconosciuto il reato di tortura, sono rimaste fuori imputazioni

residuali per cui la stessa procura aveva chiesto l'assoluzione». L'imputato, il solo degli ex carabinieri coinvolti nei fatti della caserma Levante che è ricorso al rito ordinario (cioè senza sconti di pena), si è inoltre visto derubricare il grave reato di sequestro di persona in arresto arbitrario e assolvere da vari capi d'imputazione relativi a un paio di arresti fra cui anche abuso atti d'ufficio e omessa segnalazione. L'imputato è stato inoltre condannato al risarcimento dei danni in favore delle parti civili, ossia il sindacato Lavoratori carabinieri, il comando generale dell'Arma, il partito per la tutela dei diritti dei militari, da liquidarsi in sede civile, e al pagamento della provvisoria di 10mila euro in favore di Atef Elsayed. Atef di 2mila euro per Israel Anyanwu, che erano stati arrestati e, secondo le accuse, picchiati con violenza nella caserma Levante. Ieri era la giornata degli avvocati della difesa Marro e Rivella in oltre 4 ore di arringa hanno scandagliato tutti i capi d'imputazione riguardanti il loro assistito soffermandosi in particolare su quello di tortura nei confronti di Atef Elsayed percosso nella caserma Levante affinché confessasse dove custodiva stupefacenti. Furono poi trovati 24 grammi di hashish e Elsayef fu assolto. «Il nostro assistito - ha detto Marro - non è mai comparso in



Gli avvocati Maria Paola Marro e Pier Paolo Rivella

nessuna intercettazione telefonica per questo fatto, c'è solo qualche indicazione di un suo collega che in una prima deposizione non lo indica ma lo fa in una seconda, Esposito

è chiamato in causa per aver portato un bicchiere d'acqua all'arrestato, faccio presente come da documentazione fotografica, che alla caserma Levante non c'è una

macchina dell'acqua ma solo del caffè e delle bevande calde. Il mio assistito ha portato un bicchiere d'acqua all'imputato (il quale ha riferito che lo stesso Esposito gli aveva preso una moneta di tasca per la macchinetta) nella caserma di via Beverora, durante il fotosegnalmento. Portare un bicchiere d'acqua ad un arrestato è solo un gesto d'umanità». L'avvocata Marro ha poi detto: «Quale sarebbe stato il movente del mio assistito per i tanti reati della caserma Levante: il guadagno dalla droga sequestrata ai pusher? Non ha mai avuto alcun guadagno e quando in carcere incontra Giuseppe Montella, ritenuto l'artefice del meccanismo dei tanti illeciti arresti, gli salta addosso. Esposito non è mai stato veramente nel gruppo della Levante, veniva utilizzato solo per compiti secondari. Ha portato la divisa con onore, l'ha tatuata addosso, io spero possa tornare in servizio».

GLI ALTRI IMPUTATI

Odysseus, iter processuale spezzato

● Lo scorso 21 novembre dopo 10 ore di camera di consiglio la Corte d'Appello di Bologna ha condannato a 10 anni Giuseppe Montella, considerato il leader del sistema di illeciti arresti portati avanti dai militari della caserma di via Cacciapupo; in primo grado era stato condannato a 12 anni, 6 anni e 4 mesi per Salvatore Cappellano, condannato a 8 anni in primo grado e 5 anni e 3 mesi per Giacomo Falanga, in primo grado condannato a 6 anni. Marco Or-

lando ha visto scendere la pena ad un anno e 8 mesi, rispetto ai 4 anni del primo grado, mentre Daniele Spagnolo un anno e 2 mesi contro i 3 anni e 4 mesi del primo grado. L'Appello di Bologna aveva mantenuto il reato di tortura per i principali imputati Montella, Cappellano e Falanga. In particolare era stato fatto riferimento alla vicenda di Elsayed, le cui percosse in caserma vennero registrate dal telefono del Montella grazie ad un troyan (una micro-

spia) che avevano inserito gli inquirenti nel corso dell'operazione "Odysseus", che aveva portato oltre che all'arresto dei carabinieri della Levante anche di numerosi spacciatori. L'operazione Odysseus condotta dalla finanza e dalla polizia locale e che nel luglio del 2020 aveva portato all'arresto di sei carabinieri, alla denuncia di altri militari e all'incriminazione di una decina di persone per reati legati principalmente allo spaccio di droga. L'iter processuale di questa vicenda si era poi spezzato principalmente in vari tronconi. **-er.ma**

Il futuro dei civilisti

Specializzazioni o extra tribunale?

Primo focus sulla professione forense organizzato dalla Camera Civile di Piacenza

PIACENZA

● Dentro o fuori le aule dei tribunali? Il dibattito sul futuro della professione forense è il focus dell'incontro (il primo della rassegna "Giustizia e legalità, coraggio e innovazione") dal titolo "Avvo-

catura o avvocature" al Palabanca Eventi organizzato dalla Camera Civile di Piacenza con il patrocinio del Comune e la collaborazione della Banca di Piacenza. Ne esce una panoramica che illumina prospettive e angoli bui di una professione che in Italia conta 244 mila praticanti a fronte di una progressiva diminuzione dei contenziosi e dell'esigenza di una giustizia «sempre più contrattualizzata», come l'ha definita il presiden-

te dell'ordine degli avvocati di Piacenza Giovanni Giuffrida, che ha invitato - in particolare i giovani avvocati civilisti - a cogliere opportunità collaterali, a partire da curatele, mediazioni, consulenze legali e deleghe. Troppo poco per il presidente nazionale dell'Unione delle Camere Civili Antonio Denotari Stefani, che, al contrario, insiste sul ruolo giurisdizionale dell'avvocato: «La giustizia si fa in aula e anche se l'ascensore sociale si è fermato e la nostra categoria ha avuto una crescita ipertrofica con i nostri giovani ormai rinchiusi in un recinto senza sbocchi» ora serve cambiare rotta: «Insistere sulle specializzazioni, unico modo per reintrodurre la meritocrazia che si è persa negli ultimi anni e per offrire al cliente la garanzia di qualità». Al dibattito, moderato dal presidente della Camera Civile di Piacenza (che taglia il decimo an-



Un momento della conferenza FOTO PPTASSI

niversario) Claudio Tagliaferri, partecipa anche Giovanni Berti Arnoldi Veli, del consiglio nazionale forense: «Si può oggi sopravvivere solo con i contenziosi, mai così pochi dal 2003? La verità è che

molti, specie le società più strutturate, preferiscono non ricorrere alla giustizia in tribunale, per richiedere invece consulenze per gestire il conflitto prevenendolo piuttosto che coltivandolo». **..ppt**

Borse di studio Erasmus+ ancora 25 posti per l'Europa

L'opportunità messa a disposizione da Visit Emilia per due mesi nel 2023

PIACENZA

● Venticinque borse di studio Erasmus+ per vivere esperienze di tirocinio professionale di due mesi in Europa. È l'opportunità per i giovani messa a disposizione da Visit Emilia nell'ambito del progetto Erasmus+ Visit Emilia (VET to Improve Sustainable Inclusive Tourism in Emilia), promosso da Destinazione Turistica Emilia e Fondazione E35 di Reggio Emilia, con l'obiettivo di sviluppare le competenze dei ragazzi nel settore turistico, in un'ottica europea di sostenibilità e inclusione. Il bando è rivolto, nello specifico, a giovani maggiorenni che abbiano conseguito, da meno di 12 mesi, un diploma di scuola secondaria di II grado, un diploma quadriennale IeFP o una qualifica triennale IeFP, presso istituti scolastici o enti di formazione con sede in Emilia-Romagna. Gli studenti potranno svolgere la formazione in Spagna, Portogallo, Malta o Irlanda per 60 giorni, da gennaio a marzo 2023, lavorando in contesti imprenditoriali e organizzazioni del settore turistico-ricettivo, quali agenzie di promozione turistica, tour operator, uffici di informazione turistica, musei, hotel, ristoranti, strutture ricettive. Saranno compresi viaggio, vitto e alloggio. «In un territorio che ha l'obiettivo di diventare destinazione turistica attrattiva a livello nazionale e internazionale - dichiara Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia - è fondamentale che si diffonda la relativa cultura dell'accoglienza e della promozione turistica. In Emilia stiamo lavorando affinché vi siano sempre più operatori turistici di qualità in grado di valorizzare il nostro patrimonio straordinario facendolo conoscere e vivere ai visitatori. Il progetto Erasmus-Visit Emilia va in questa direzione. Diffondere la cultura del turismo tra i giovani è una semina che sono sicuro porterà un ottimo raccolto per il futuro. Andare a conoscere buone pratiche a livello internazionale consentirà ai nostri ragazzi di portare in Emilia nuove idee per continuare a crescere». A seguito dell'emergenza sanitaria, il progetto è stato prorogato e si avvia ora alla sua fase conclusiva, dove altri 25 giovani potranno beneficiare di tale opportunità. C'è tempo fino a lunedì 12 dicembre 2022, alle ore 12, per presentare la propria candidatura, utilizzando i moduli disponibili sul sito di Destinazione Turistica Emilia - www.visitemilia.com - nella sezione Amministrazione Trasparente - Bandi. **..red.cro.**



L'EDICOLA DI VIA CADUTI SUL LAVORO A PIACENZA È IN VENDITA!

Si trova in un punto strategico della città è aperta tutti i giorni e ha un ottimo fatturato

PER INFORMAZIONI 349 292 5878



Miscellanea

12 TvParma Undici appuntamenti

«C'era una volta...»: appuntamento con le fiabe della Chiari Branchi

Nelle indimenticabili interpretazioni di Lanfranchi

» C'era una volta...un mondo fatato in cui perdersi o soltanto illudersi possa esistere un universo dove una bacchetta magica può cambiare le sorti dell'esistenza, dove le cose di tutti i giorni, perfino le automobili, son fatte d'anima e spirito e divengono le confidenti più sincere di chi le possiede, dove gli animali ci insegnano la vita, dove i re, dapprima smarrendolo, infine imparano ad avere il coraggio delle proprie intraprese, dove anche l'incontro ultimo, quello più ignoto e temuto, diviene un viaggio che ha per culla l'arcobaleno.

C'era una volta...il grande parco di una villa maestosa, perduta nel verde delle prime colline, dove un «mago» della recitazione, avvolto in sontuosi abiti di scena, dà volto, cuore, voce e movimento a quel mondo fanta-

stico, impersona, emoziona, fa sorridere, riflettere, commuove con la capacità che è propria solo dei grandi del palcoscenico di far vivere,

IL PROGRAMMA

- **6/12** «Gigino il Topino»
- **8/12** «Il secchio magico»
- **13/12** «La corona magica di re Demiro»
- **15/12** «Il mondo di Assiag»
- **20/12** «Il re Vento e il corpo di ballo»
- **22/12** «Babbo Natale e gli elfi»
- **27/12** «La leggenda del principe Rospo»
- **29/12** «Il maggiolino nero»
- **3/1** «Aia»
- **5/1** «Le tonsille con la guepiere»
- **10/1** Il re dei sogni, la regina delle illusioni, il re degli incantesimi»

dentro ad ognuno degli spettatori, le emozioni più vere ed umane.

Passeggiando tra le statue di un elegante giardino dai disegni geometrici, ci convince che il narrato esce dall'immaginato per divenire realtà, seppure effimera; con la versatilità della sua voce, la sua espressività ed i suoi gesti teatrali, istrionici, talvolta ipnotici, assevera che non vi è limite all'immaginazione, basta desiderare seguirne il cammino di cui efficacemente, lui, ci mostra il percorso, in fondo, ostacoli non ce ne sono, ma, se qualcuno fosse un po' scettico, lui stesso ci insegna a lavorarli.

Sono allora affondi in vicende articolate, divertenti o drammatiche, poetiche e struggenti: i sentieri della fantasia si articolano in salite e discese intrecciando il

La mostra
A Milano 20 opere
in vetro rendono
omaggio alla lirica

» Un omaggio all'opera lirica attraverso le creazioni inedite, in vetro, di venti artisti contemporanei. Fino al 30 aprile 2023, al Castello Sforzesco di Milano la mostra «Vetro e opera lirica. Soffi d'arte», curata da Fiorella Mattio e Sandro Pezzoli e realizzata insieme al Comitato Vetri di Laguna di Venezia, in occasione dell'Anno Internazionale del Vetro.



bene al male, nell'eterna diatriba che strema l'eroe ma lo fa, alla fine, trionfare.

È bello dunque scoprire come tutta questa magia non sia inarrivabile o racchiusa in una bolla evanescente perduta chissà dove, ma è racchiusa nel «C'era una volta...», in questa occasione, titolo, del programma natalizio di 12 TvParma che ogni anno, come ormai da tradizione, rappresenta l'appuntamento con le fiabe di Andreina Chiari Branchi, versatile scrittrice parmigiana, e che, in questa edizione, vuole ricordare con affetto e riconoscenza alcune delle indimenticabili interpretazioni dell'attore e regista Mario Lanfranchi, recentemente scomparso, che hanno per set la sua storica dimora posta a Santa Maria del Piano.

Sogno e realtà ci accompagneranno, quindi, durante tutto il periodo delle festività, per undici appuntamenti, durante i quali la fantasia sarà la nostra cometa lucente, che ci mostrerà, attraverso l'ineludibile insegnamento istruttivo della fiaba, che l'esistenza è alternanza di ombra e luce e che il prevalere dell'una o dell'altra, non è rimesso al verdetto di una bacchetta scintillante, ma lo scegliamo noi, con le nostre azioni.

Maddalena Chiari



Erasmus+: Visit Emilia porta i ragazzi di Parma a lavorare nel turismo in Europa

A disposizione dei giovani studenti 25 borse di studio: il bando scade il 12 dicembre

» Venticinque borse di studio Erasmus+ per vivere esperienze di tirocinio professionale di 2 mesi in Europa. È l'opportunità per i giovani messa a disposizione da Visit Emilia (Vet to Improve Sustainable Inclusive Tourism in Emilia), promosso da Destinazione Turistica Emilia e Fondazione E 35 di Reggio Emilia, con l'obiettivo di sviluppare le competenze dei ragazzi nel

settore turistico, in un'ottica europea di sostenibilità e inclusione. Il bando è rivolto, nello specifico, a giovani maggiorenni che abbiano conseguito, da meno di 12 mesi, un diploma di scuola secondaria di II grado, un diploma quadriennale Iefp o una qualifica triennale Iefp, negli istituti scolastici o enti di formazione con sede in Emilia-Romagna. Gli studenti potranno svolgere la formazione in Spagna, Portogallo,

Malta o Irlanda per 60 giorni, da gennaio a marzo 2023, lavorando in contesti imprenditoriali e organizzazioni del settore turistico-ricettivo, quali agenzie di promozione turistica, tour operator, uffici di informazione turistica, musei, hotel, ristoranti, strutture ricettive. Saranno compresi viaggio, vitto e alloggio. «In un territorio che ha l'obiettivo di diventare destinazione turistica attrattiva a livello nazionale e internazio-

nale - dichiara Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia - è fondamentale che si diffonda la relativa cultura dell'accoglienza e della promozione turistica. In Emilia stiamo lavorando affinché vi siano sempre più operatori turistici di qualità in grado di valorizzare il nostro patrimonio straordinario facendolo conoscere e vivere ai visitatori. Il progetto Erasmus-VisitEmilia va in questa direzione. Diffondere la cultura del turi-

simo tra i giovani è una semina che sono sicuro porterà un ottimo raccolto per il futuro. Andare a conoscere buone pratiche a livello internazionale consentirà ai nostri ragazzi di portare in Emilia nuove idee per continuare a crescere».

Il progetto di Visit Emilia, finanziato nel 2020 dal Programma Erasmus+ con un contributo di 424.407 euro, ha già permesso ad oltre 90 giovani delle province di Reg-

gio Emilia, Parma e Piacenza di svolgere esperienze altamente formative e professionali in realtà europee attive nell'ambito della promozione e dell'accoglienza turistica. Proprio a seguito dell'emergenza sanitaria, il progetto è stato prorogato e si avvia ora alla sua fase conclusiva, dove altri 25 giovani potranno beneficiare di tale opportunità. C'è tempo fino a lunedì 12 dicembre alle 12, per presentare la propria candidatura, utilizzando i moduli disponibili sul sito www.visitemilia.com.

Settimanale

Settimanale
di cultura e politica

1994

premiato.it

PREALPINA

OLTRE

di Valerio A. Biondi e di Valerio A. Biondi



Sugli sci
per uno
slalom tra
le calorie

DI VINCENZO

Per chi vuole
di meno
di meno
di meno
di meno
di meno

DI VINCENZO

Foto: Valerio

Il mondo
di meno
di meno
di meno
di meno
di meno

DI VINCENZO

Mercato

Il mercato
di meno
di meno
di meno
di meno
di meno

PIACENTINO



Per chi cerca la particolarità c'è la Sagra della Lumaca

Trai più suggestivi borghi del Piacentino, un territorio con un mix piacevolissimo di natura, cultura ed enogastronomia, si illuminano dei mercatini di Natale decisamente particolari. A Castell'Arquato, per esempio, colori e decorazioni, cori gospel, babbo running e tanto altro, rendono indimenticabile il *Borgo di Natale* dall'8 all'11 dicembre. La bellissima Bobbio, invece, si vestirà a festa l'11 dicembre con intrattenimenti e la Sagra della Lumaca. Mentre Grazzano Visconti, fino all'8 gennaio ci sarà un intero villaggio di Natale, con la casa di Babbo Natale, il luna park, la pista di ghiaccio e di cristallo, lo yeti Everest, musica e street food. Info visitemilia.com.





I piaceri del Gusto



L'INGREDIENTE SEGRETO

1 kg di pasta di semola di grano duro con uovo
1 kg di pasta di semola di grano duro con uovo

€0,50*

€0,50

€0,50

€0,50



LE AZIENDE

Dolci, salumi, mete di viaggio: la magia delle feste è cibo ma anche persone, racconti ed esperienze da condividere

I regali di Natale

1

IL CAFFÈ



L'espresso italiano diventa sostenibile

Con Lavazza A Modo Mio Tiny Eco il vero espresso italiano a casa ora è sostenibile. Tiny Eco è la prima macchina Lavazza realizzata in parte con plastica riciclata: nata per rispondere ai consumatori attenti alla sostenibilità e alla ricerca di un design moderno. Macchina espresso a capsule, è disponibile nelle nuove tonalità pastello verde e rosa antico, oltre al rosso e alle intramontabili bianco e nero.

Per arricchire la tavola, per dare sapore e anima alle proprie ricette, scatenando la fantasia nel pomeriggio natalizi, attraverso un solo ingrediente principe: Gran Moravia Selezione. Il formaggio della gamma Fratelli Brazzale rappresenta una risposta alle sensibilità del consumatore: vegetariano, benessere animale, Co2 Neutral, risparmio idrico, rispetto dell'ambiente, salubrità. Struttura rocciosa, gusto morbido e raffinato al palato. **AN. BIA.**

2

I DOLCI



Torte e ciambelle di tutte le forme

Il sapore del Natale è sempre dolce e non può che intrufolarsi in torte, ciambelle e plum cake per tutti i gusti e le forme. Perché queste siano perfette e fantasiose, nel ricordo della tradizione e dell'infanzia, si possono donare gli stampi da forno creati da Tescoma. Non semplici oggetti ma veri e propri racconti golosi a forma di girandola, rosa, orsetto e di cuore, in ceramica rossa beneaugurante. **LU. MOS.**

La cucina trentina in inverno è un'esperienza da scoprire con i talenti di Trentino Food Tales, quaranta giovani promesse con i loro ristoranti. Li hanno messi in rete gli chef stellati trentini con un laboratorio che durerà fino al prossimo anno. Qualche indirizzo? Augurio (Trento), Innesti (Pergine Valsugana) Frosch, gestito al femminile a Varena, l'Agritur Al Mas di Moena e il Rifugio Carlo Valentini a Passo Sella. **JA. FON.**

3

I SALUMI



Il salame magnum in edizione limitata

Un tagliere di gusto per condividere sapori e tradizioni per le feste natalizie. È l'idea che la storica azienda mantovana Levoni ha legato a un simbolo di convivialità come il suo salame, prodotto con carne di suino italiano e vino Garda Merlot, proposto nella versione magnum. Lungo un metro, in edizione limitata, si può gustare durante lo scambio di auguri e regalare con il suo tagliere su misura. **LU. MOS.**

Insossidabile Noma e molto altro da non perdere della ristorazione di Copenhagen. La tendenza coniuga l'alta cucina al design: è così per Geranium, Montegade, Apollo Kantine, Amass o Apotek 57, nel Frama Studio. Un viaggio in Danimarca è un'immersione nel presente-futuro di una cucina che soffia da nord. Altri: Høst, Esmée, The Conservatory e Admiralgade 26. **JA. FON.**

4

LE GOLOSITÀ



Il cesto equosolidale per biscotti speciali

Il dono ideale per festeggiare in maniera equosolidale? La cesta "Kit Biscotti di Natale con ricette" di Alce Nero con un ricettario per preparare golosi biscotti natalizi e gli ingredienti necessari. Nel cesto, certificati Fairtrade, le tavolette di cioccolato fondente 70% con caffè biologico, le creme di nocciolo Ciokocream e quella vegetale al cacao con legumi Ciokoveg e il caffè moka 100% arabica. **LU. MOS.**

In Alto Adige l'atmosfera natalizia che si respira in ogni angolo, fra luci e suggestivi addobbi di festa, si può gustare nei mercatini originali altoatesini a Bolzano, Bressanone, Vipiteno, Merano e Brunico. Qui fino al 6 gennaio tra le casette di legno si potrà fare un viaggio saporito e goloso assaggiando tutti i prodotti tipici e in particolare lo Zeltel, il dolce tradizionale fatto di frutta secca, frutta candita e spezie. **LU. MOS.**

5

I FORMAGGI



Fantasia a tavola con il Gran Moravia

Per arricchire la tavola, per dare sapore e anima alle proprie ricette, scatenando la fantasia nel pomeriggio natalizi, attraverso un solo ingrediente principe: Gran Moravia Selezione. Il formaggio della gamma Fratelli Brazzale rappresenta una risposta alle sensibilità del consumatore: vegetariano, benessere animale, Co2 Neutral, risparmio idrico, rispetto dell'ambiente, salubrità. Struttura rocciosa, gusto morbido e raffinato al palato. **AN. BIA.**

6

I RISTORANTI



Trentino Food tales la carica degli chef

La cucina trentina in inverno è un'esperienza da scoprire con i talenti di Trentino Food Tales, quaranta giovani promesse con i loro ristoranti. Li hanno messi in rete gli chef stellati trentini con un laboratorio che durerà fino al prossimo anno. Qualche indirizzo? Augurio (Trento), Innesti (Pergine Valsugana) Frosch, gestito al femminile a Varena, l'Agritur Al Mas di Moena e il Rifugio Carlo Valentini a Passo Sella. **JA. FON.**

7

IL VIAGGIO



Cucina e design in Danimarca

Insossidabile Noma e molto altro da non perdere della ristorazione di Copenhagen. La tendenza coniuga l'alta cucina al design: è così per Geranium, Montegade, Apollo Kantine, Amass o Apotek 57, nel Frama Studio. Un viaggio in Danimarca è un'immersione nel presente-futuro di una cucina che soffia da nord. Altri: Høst, Esmée, The Conservatory e Admiralgade 26. **JA. FON.**

8

L'ITINERARIO



Il dolce Natale in Alto Adige

In Alto Adige l'atmosfera natalizia che si respira in ogni angolo, fra luci e suggestivi addobbi di festa, si può gustare nei mercatini originali altoatesini a Bolzano, Bressanone, Vipiteno, Merano e Brunico. Qui fino al 6 gennaio tra le casette di legno si potrà fare un viaggio saporito e goloso assaggiando tutti i prodotti tipici e in particolare lo Zeltel, il dolce tradizionale fatto di frutta secca, frutta candita e spezie. **LU. MOS.**

78



LE STORIE

LE AZIENDE

Ogni etichetta custodisce un aneddoto, un dettaglio, un amore: degustarle vuol dire entrare in un mondo inedito dove sapori e fantasia vanno a braccetto

I regali di Natale

9

LE RIVE



Prosecco "stellato" per cene gourmet

Da abbinare ai piatti gourmet: è R.D.O. acronimo di Rive di Ogliano, terroir di elezione della Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Un gioiello di Masottina, la cantina storica del coneglianese che lo ha portato nel menu dello stellato milanese "L'Alchimia" dove lo chef ha creato il risotto "Milano-Venezia", abbinandolo non solo al vino ma usandolo come ingrediente. **LU. MOS.**

10

L'ALTITUDINE



Il brio di montagna rallegra la tavola

Perlage sottile e persistente, colore giallo paglierino e profumi freschi che ricordano mela e pesca. Così gli enologi del gruppo Cavit presentano Altemasi Pas Dosé, uno spumante Trentodoc Metodo Classico, che si abbina a piatti di pesce per accompagnare pranzi e cene natalizi. Le uve dei vigneti di montagna, ad altitudini comprese tra i 450 e i 600 metri, "danno a questo vino un grande equilibrio e longevità". **MAU. TRO.**

11

IL TERRITORIO



Bolle luminose rischiarano la festa

Cantina Puiatti da anni esplora attraverso il Metodo Classico nuove versioni di vitigni autoctoni e tradizionali. "Gli spumanti sono l'espressione più fedele di una filosofia produttiva che esalta piacevolezza di beva e luminosità". La cantina, uno dei brand del gruppo Angelini, presenta la Metodo Classico Collection (Ribolla Gialla, Blanc de Blancs e Rosé de Noirs) un cofanetto pensato anche per la strenna di Natale. **MAU. TRO.**

12

LA SELEZIONE



Uno Chardonnay che brinda alla vita

L'ultimo arrivato di casa Rotari, l'AlpeReggis Brut, è un Trentodoc di montagna da una selezione di uve Chardonnay raccolte nei vigneti a Nord di Trento. Permanenza sui lieviti di oltre 36 mesi e la scelta del millesimo di uve di un'unica annata: la 2016. Brillante e colmo di suadenti bollicine, al naso richiama agrumati e di frutta gialla che aprono a più delicati ricordi di frutta secca e crosta di pane. In enoteca: 35-40 euro. **RO. FIO.**

18

LA RICCHEZZA



Asti e Moscato a tutto pasto

L'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Doeg sono i preziosi alleati per sorprendere gli ospiti con abbinamenti inaspettati e celebrare con gioia il Natale, quando non possono mancare le bollicine aromatiche più brindate al mondo. Ideali anche a tutto pasto, vantano estimatori trasversali grazie all'ampia gamma. Inoltre, l'Asti e il Moscato d'Asti deliziano il palato anche in mixologia, in gustosi cocktail. **RO. FIO.**

19

LA RAFFINATEZZA



Con Berlucchi '61 Natale è eleganza

Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut, nello speciale cofanetto luxury "61 Numero Primo", ripercorre i meravigliosi 60 anni dalla nascita del primo Franciacorta arricchito da una stampa litografica. Delicato l'olfatto di crosta di pane e pesca bianca, con la sua freschezza agrumata e l'eleganza senza tempo, è la perfetta idea regalo e l'accompagnamento ideale per la tavola delle feste. Prezzo medio: 27 euro. **RO. FIO.**

20

LA STORIA



Un Montepulciano da raccontare

Cantina Tollo celebra i trent'anni di Cagliolo, Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva: da uve 100% Montepulciano, vino evoluto e di grande struttura che nel calice racconta la bellezza dell'Abruzzo e che fin dalla sua nascita, nel 1992, ha ottenuto numerosi premi. Rosso rubino intenso con sfumature violacee, al naso rivela frutti rossi maturi, con note di amarena e more, e spezie. Perfetto sulla tavola di Natale. Costo 22 euro. **RO. FIO.**

21

LA REGIONE



La "collezione" Emilia-Romagna

Con oltre 600 etichette di 170 aziende, Enoteca Regionale è la più completa vetrina di vini dedicata alla produzione enologica emiliana e romagnola. Nel punto vendita all'interno della Rocca Sforzesca di Dozzasi trova l'etichetta giusta per creare abbinamenti con possibilità di selezionare per denominazione, caratteristiche, tipologia, area geografica, vitigno, prezzo. **JA. FON.**

13

LA MONTAGNA



L'ultimo nato in casa Rotari

Da provare l'ultimo nato di casa Rotari (gruppo Mezzacorona) l'AlpeRegis Brut: un Trentodoc di montagna da uve Chardonnay coltivate a nord di Trento. Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura, una permanenza sui lieviti di ben oltre 36 mesi e la scelta del millesimo di uve di un'unica annata, nel caso la 2016. Brindisi ideale per le feste e una struttura adatta a viaggiare in tandem con le ricette trentine, classiche e non solo. **JA. FON.**

14

IL LIQUORE



Uno speciale Xo per la "Sobremesa"

La 'sobremesa' è il piacere di intrattenersi a tavola dopo pranzo, tra un sorso di rum e l'altro. Non male sperimentarla a Natale, e a interpretarne la filosofia c'è il rum di Zacapa. Lo si produce con la prima pressatura di canna da zucchero e con sistema Solera. Tra i top di gamma lo Xo, blend di rum invecchiati da 10 a 25 anni con rifinitura in botti di rovere francese prima utilizzate per il Cognac. Sorprendente il finale morbido. **JA. FON.**

15

IL BRINDISI



La Ribolla gialla di Cà Vescovo

La freschezza e le bolle da metodo Charnat la rendono una bottiglia ideale per i brindisi natalizi: è la Ribolla Gialla di Cà Vescovo (Zonin): freschezza, sapidità e aromaticità tipiche del vitigno la rendono particolarmente versatile (ad esempio è ottima con il San Daniele, altro protagonista friulano). Di colore giallo paglierino e perlage fine e persistente, è fruttato con sentori di mela e pesca. **JA. FON.**

16

LA DESTINAZIONE



Abruzzo re dei vini da bere tutto l'anno

Maestose montagne, magici borghi, ampie spiagge e... vini eccezionali. Eletta Regione vitivinicola dell'anno, l'Abruzzo è una meta turistica ideale tutto l'anno. Con 36mila ettari vitati e 3,8 milioni di ettolitri, offre una ricca gamma di vini, dall'iconico Montepulciano agli autoctoni bianchi. La regia è del Consorzio Tutela Vini promuove percorsi che uniscono cultura, arte e natura, con le cantine regine del territorio. **AN. BIA.**

17

LA SOSTENIBILITÀ



Riscoprire l'Erbamat

Non un'etichetta ma un esercizio: riscoprire, con le bottiglie che lo prevedono, un vitigno autoctono che, dopo la sperimentazione sta vivendo una rinnovata attenzione: è l'Erbamat, entrato nei vitigni da cui è possibile ottenere i Franciacorta Docg. Per il Consorzio Franciacorta è anche una sfida: introdurre un vitigno adattabile ai cambiamenti climatici. In un calice ci sono di visione e sostenibilità. **JA. FON.**

22

LA DEGUSTAZIONE



Con Coravin il vino non ha età

Lo strumento top per salvare le nostre bottiglie del cuore, una volta che sono state aperte, il Coravin, lancia un'edizione limitata in occasione di questo Natale: la "Gemstone collection". Ed è molto interessante anche un altro strumento, il "device sparkling" che permette di allungare fino a quattro settimane la vita delle bollicine. Perché un buon vino è un piacere da gustare anche da soli. **C. BER.**

23

LO STILE



I vini rari di Natale secondo Sagna

Ricercati, espressivi e di qualità. I vini di Natale, secondo i raffinati importatori e distributori torinesi Sagna, sono novità francesi e italiane. Ciò che li accomuna è la loro rarità: dalla Champagne viene il Brut Nature 2015 di Louis Roederer nell'edizione limitata di Philippe Starck, dal Rodano l'Hermitage Ligne de Crête Delas, dall'Etna il bianco Contrada Cavaliere Palmento Costanzo e dalle Eolie la Malvasia delle Lipari firmata da Carlo Hauner. **FR. RIG.**

24

LE SFIZIOSITÀ



Cibi strani dell'Emilia

Non solo la tradizione emiliana, ma anche prodotti che sono idee regalo. Come il MatuSalam, salame lungo un metro e 5 centimetri de La Fattoria di Parma a Fontanellato; o il Cioccolatino alla Pancetta DOP, idea della Pasticceria Falicetto di Piacenza; o, dai castagneti del Parco Nazionale dell'Appennino ToscoEmiliano, i maccheroni di castagne di Agriappennino. Per altri spunti e idee: visitemilia.com. **MA. LIV.**

25

IL LIQUORE



La stellina odorosa del Monkey 47

La "stellina odorosa" è l'ingrediente segreto della "Distiller's Cut" con cui Monkey 47 celebra le feste di fine anno. Sono 4.000 bottiglie esclusive. Una sofisticata sequenza aromatica per un gin secco, speziato ed elegante con delicate note di testa di cannella e di vaniglia su uno sfondo di straordinaria densità e complessità. Segno di riconoscimento? L'etichetta verde brillante e l'anello gold.

26

L'AMBIENTE



Lasciati coccolare dal Pandorino

La creatività artigianale e l'innovazione tecnologica s'incontrano nel "Pandorino di pasta di semola di grano duro BluRhapsody". Il brand firmato Barilla produce pasta in 3D. Si tratta di un contenitore e di un ingrediente da poter utilizzare per ricette sia salate sia dolci: basta cuocerlo in acqua salata oppure zuccherata e scegliere delle farciture in sintonia. **C. BER.**

Miscellanea

Mostra
Warhol, Haring
e Basquiat:
pop art a Bologna

» Per la prima volta in Italia una mostra racchiude le opere più iconiche di Warhol, Haring e Basquiat, il padre della Pop Art e i suoi due figli spirituali. Un sodalizio spirituale che nacque nel mondo della musica e dei club della New York underground anni '80. La mostra «Warhol Haring Basquiat» sarà ospitata dall'11 marzo a Palazzo Belloni, a Bologna.

Studenti con la valigia

Erasmus+, 25 borse di studio per tirocini professionali di due mesi in Europa: domande entro lunedì (alle 12)

» Venticinque borse di studio Erasmus+ per vivere esperienze di tirocinio professionale di due mesi in Europa. È l'opportunità per i giovani messa a disposizione da Visit Emilia nell'ambito del progetto Erasmus+ Visit Emilia (Vet to Improve Sustainable Inclusive Tourism in Emilia), promosso da Destinazione turistica Emilia e Fondazione E35 di Reggio Emilia, con l'obiettivo di sviluppare le competenze dei ragazzi nel settore turistico, in un'ottica europea di sostenibilità e inclusione. Il bando è rivolto, nello specifico, a giovani maggiorenni che abbiano conseguito, da meno di 12 mesi, un diploma di scuola secondaria di II grado, un diploma quadriennale IeFP o una qualifica triennale IeFP, presso istituti scolastici o enti di formazione con sede in Emilia-Romagna.

Gli studenti potranno svolgere la formazione in Spagna, Portogallo, Malta o



Aiuti ai giovani
25 borse di studio per mete in Europa messe a disposizione da Visit Emilia nell'ambito del progetto Erasmus+.

Irlanda per 60 giorni, da gennaio a marzo del prossimo anno, lavorando in contesti imprenditoriali e organizzazioni del settore turistico-ricettivo, quali agenzie di promozione turistica, tour operator, uffici di informazione turistica, musei, hotel, ristoranti, strutture ricettive. Saranno compresi viaggio, vitto e alloggio.

«In un territorio che ha l'obiettivo di diventare desti-

nazione turistica attrattiva a livello nazionale e internazionale - dichiara Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia - è fondamentale che si diffonda la relativa cultura dell'accoglienza e della promozione turistica. In Emilia stiamo lavorando affinché vi siano sempre più operatori turistici di qualità in grado di valorizzare il nostro patrimonio straordinario facendolo conoscere e vivere ai vi-

Fiera a Firenze Innovazione e turismo, Casa: «Visit Emilia, nuove sfide»

» Visit Emilia protagonista di BTO - Be Travel Onlife, la manifestazione di riferimento in Italia dedicata al connubio tra innovazione e turismo, a Firenze, il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa ha partecipato all'evento «Tutti in vacanza mangiano; non per questo è turismo enogastronomico». «È motivo di orgoglio - ha detto Cristiano Casa - cercare di trasformare la nostra straordinaria Food Valley in una destinazione turistica accogliente e sempre più professionale. Sono sempre di più gli operatori in Emilia che affrontano i mercati con grande professionalità».

Le mete degli Erasmus

Gli studenti potranno svolgere la formazione in Spagna, Portogallo, Malta o Irlanda per 60 giorni, da gennaio a marzo del prossimo anno, lavorando in contesti imprenditoriali e organizzazioni del settore turistico-ricettivo.

sitatori. Il progetto Erasmus-VisitEmilia va in questa direzione. Diffondere la cultura del turismo tra i giovani è una semina che sono sicuro porterà un ottimo raccolto per il futuro. Andare a conoscere buone pratiche a livello internazionale consentirà ai nostri ragazzi di portare in Emilia nuove idee per continuare a crescere».

Il progetto di Visit Emilia, finanziato nel 2020 dal Programma Erasmus+ con un contributo di 424.407,00 euro, ha già permesso ad oltre 90 giovani delle province di Reggio Emilia, Parma e Piacenza di svolgere esperienze altamente formative e professionali in realtà europee attive nell'ambito della promozione e dell'accoglienza turistica. Proprio a seguito dell'emergenza sanitaria, il progetto è stato prorogato e si avvia ora alla sua fase conclusiva, dove altri 25 giovani potranno beneficiare di tale opportunità. C'è tempo fino a lunedì 12 dicembre, alle 12, per presentare la propria candidatura, utilizzando i moduli disponibili sul sito di Destinazione turistica Emilia - www.visitemilia.com - nella sezione Amministrazione Trasparente - Bandi.

Gruppo amici di Madre Teresa Il rito creato dalla Santa quanto venne a Parma

«Lampada della carità» all'Avis: «Donare il sangue è come pregare»

» Certe date e certi momenti è difficile, anzi impossibile, dimenticarli in associazioni come l'Avis di Parma la cui vita è impreziosita e corredata da episodi importanti che ne vanno a costituire elementi fondanti e identitari della medesima biografia collettiva associativa. La storia dell'AVIS a Parma si confonde e si cementa con la storia stessa della nostra comunità in un legame inscindibile.

Un evento tra i più signifi-

Origine parmigiana
La cerimonia della «Lampada» nacque proprio a Parma ad opera del «Gruppo Amici di Madre Teresa».

cativi, l'Avis, lo visse 25 anni fa - proprio il 6 dicembre 1997 - con la consegna della «Lampada della «Carità» da parte di Padre Sebastian, per anni braccio destro di Madre Teresa. Nella chiesa magistrale della Steccata straripante di gente, il leggendario sacerdote consegnò il prestigioso (per il valore simbolico che reca con sé) riconoscimento all'allora presidente Avis Maurizio Vescovi. Padre Sebastian, in quell'occasione, pronunciò

25 anni fa
La consegna della «Lampada della Carità» a Maurizio Vescovi, allora presidente dell'Avis, in Staccata.

la sua omelia - in un silenzio sacrale - con parole stupende ricordando che «Madre Teresa adesso vive la vita più vera e ci guarda dal cielo». Maurizio Vescovi, ribadendo l'affetto e la riconoscenza per Madre Teresa, affermò «che donare il sangue è come pregare».

Una storia davvero unica, quella della «Lampada della Carità». Infatti la cerimonia della «Lampada», che illumina il cammino terreno, nacque proprio a Parma ad ope-



ra del «Gruppo Amici di Madre Teresa» animato da Anna Maria Cantarelli e Brunetta Barilla. Quando arrivò a Parma, Madre Teresa, andò a fare visita ad un uomo poverissimo e, viste le precarie condizioni in cui viveva, si offrì di riordinare la sua casa. Si accorse che il lume che aveva sulla tavola era

spento. «Se le mie sorelle - disse Madre Teresa all'uomo - verranno da te ogni giorno lo riaccenderai?». L'uomo rispose di sì e, da allora, tra quelle mura disadorne, non mancò mai il bagliore di una luce. Che è poi quella della Carità che ha sempre illuminato l'Avis.

Lorenzo Sartorio

Lions Parma Host L'imprenditore e ad Francesco Mutti «Filiera del pomodoro, nuove sfide»

Prodotti
Leva chiave alla crescita è l'innovazione dell'azienda Mutti, come testimoniano il Tubetto in alluminio, la Polpa di pomodoro, l'InstaFactor e le nuove zuppe fresche.

» Francesco Mutti è stato recentemente al Lions Club Parma Host nella tradizionale attività del Club di ospitare relatori eccellenti. Presentato dal presidente Giancarlo Parisi e dal governatore del Distretto Cristian Bertolini, Mutti ha ricordato gli aspetti critici del «Sistema Italia» e gli indirizzi etici e sociali che guidano la sua azienda, facendo leva sui valori di qualità, tradizione, rispetto per le persone, per i coltivatori di pomodoro e per il territorio, lavorando

esclusivamente il pomodoro italiano. L'azienda ha conquistato oltre il 30 per cento del mercato italiano ed è presente in 100 paesi del mondo.

Francesco Mutti ha ampiamente illustrato le sfide che oggi l'azienda Mutti sta affrontando con successo: l'attuale panorama competitivo delle aziende, i fattori ambientali quali la siccità e l'impennata dei costi energetici. La dimensione delle aziende ha una grande importanza anche per un'a-

zienda con un fatturato superiore ai 500 milioni di euro che si confronta con altre del mondo agroalimentare con la dimensione minima di un miliardo di euro. Leva chiave alla crescita è l'innovazione che fin dalla sua fondazione è nel dna dell'azienda Mutti come testimoniano il Tubetto in alluminio (1951), la Polpa di pomodoro (1971), l'InstaFactor con la sua passata «Sul Campo» (prodotta sul luogo di raccolta - 2020) e le nuove zuppe fresche tra cui spicca la Pappa al Pomo-

L'incontro
Presentato dal presidente Giancarlo Parisi e dal governatore del Distretto Cristian Bertolini, Francesco Mutti ha ricordato gli aspetti critici del «Sistema Italia».

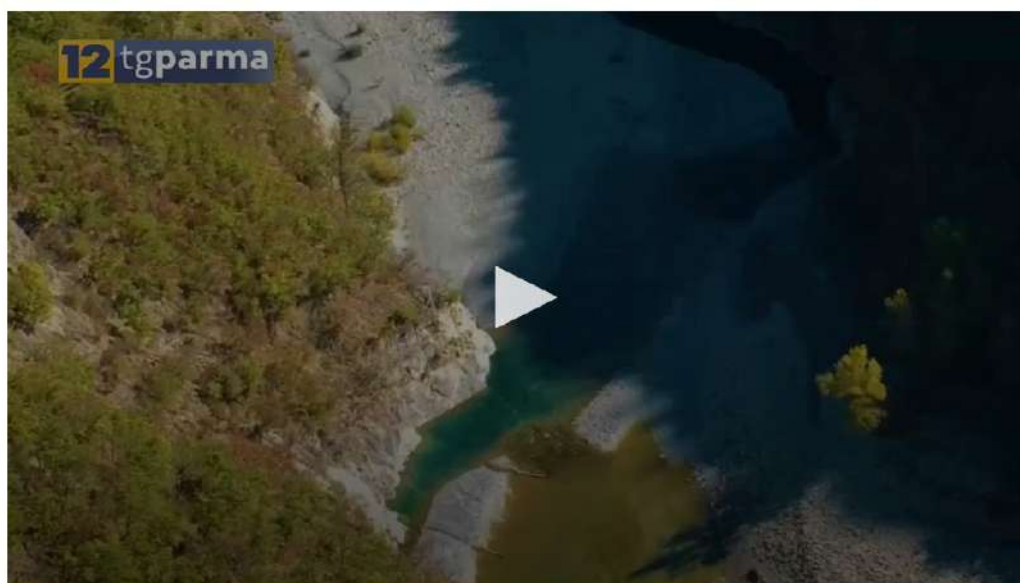


doro in banco frigo. Per la siccità il Sud, abituato a confrontarsi con la mancanza d'acqua, è più pronto del Nord, dove l'abbondanza di acqua non ha spinto a investire abbastanza sulla tutela dei bacini e anche su questi

occorre intervenire rapidamente per mettere la Pianura padana in condizioni di non sprecare la sua acqua. Per il costo dell'energia, che nell'azienda è aumentato di otto volte, il pomodoro resta un alimento economico.

Rispondendo alle numerose domande che gli sono state proposte, Mutti ha concluso sperando che questa crisi insegna a non sprecare il cibo, a non banalizzare quello che si mangia affermando che per l'Azienda Mutti resta centrale il riconoscimento della qualità della materia prima e degli sforzi profusi dalle oltre 800 famiglie di agricoltori italiani che producono eccellente pomodoro 100% italiano.

14 Dicembre 2022



TURISMO, PRESENTATO A PARMA IL PIANO REGIONALE 2023. CRESCONO I TURISTI IN EMILIA

Durante il TG Parma, andato in onda alle ore 19.30, è stato dedicato un servizio alla presentazione del Piano di Promozione Turistica 2023 di Apt Servizi Emilia-Romagna, messo a punto con Visit Emilia.

Per rivedere il video (durata 2'04''):

<https://www.12tvparma.it/puntata/tg-parma-edizione-del-14-12-2022-ore-1930/turismo-presentato-a-parma-il-piano-regionale-2023-crescono-i-turisti-in-emilia/>

Parma

Vacanze Piano di Apt Servizi messo a punto con Visit Emilia e approvato in Regione

Promozione turistica, l'Emilia sempre più terra dello «slow mix»

» A passo lento, sui crinali dell'Appennino o lungo il Po, vistando castelli o monasteri, con pause gourmet o rilassanti nelle acque termali. È l'Emilia del turismo, terra dello «slow mix», che tra Piacenza, Parma e Reggio Emilia propone vacanze esperienziali tra cultura, natura ed enogastronomia, coinvolgendo gli operatori e ampliando le reti di prodotto. E puntando su wine, golf, castelli, grande fiume, bike e cammini storici che, grazie alla collaborazione coi territori - oltre 50 Comuni coinvolti - saranno ulteriormente sviluppati per intercettare la domanda di vacanza.

Ruota attorno a questi punti il piano di promozione turistica 2023 di Apt Servizi Emilia-Romagna messo a punto con Visit Emilia e approvato dalla Regione che è stato presentato a Parma dall'assessore regionale a Turismo e Commercio, Andrea Corsini, insieme al presidente di Visit Emilia, Cristiano Casa, il coordinatore della cabina di regia Emilia, Stefano Cantoni e il direttore di Apt, Emanuele Burioni. Tre le pa-



Vacanze in Emilia

Si punta su terme, golf, castelli, grande fiume, bike, cammini storici e enogastronomia, grazie alla collaborazione con i territori: sono oltre 50 i Comuni coinvolti.

role chiave che caratterizzano il piano: capitalizzare la nuova clientela, consolidare la leadership a livello nazionale, mantenendo forte la presenza sul mercato interno domestico, e riconquistare e superare rapidamente le quote di mercato internazionale raggiunte nel 2019. «Con questo piano - commenta l'assessore Corsini - promuoviamo una nuova idea di vacanza che punta sempre più a intercettare la domanda dei viaggiatori dopo la pandemia. Un mix di eccellenze all'insegna del turismo lento e di esperienza di cui la Destinazione Emilia può essere ottima interprete e protagoni-

sta». «Quello che si sta per chiudere è un anno positivo e di ripresa per l'Emilia - afferma Casa -. Nel 2023 continueremo a promuovere e a promo-commercializzare l'Emilia raccontandola come la Terra dello Slow Mix, segmentando l'offerta rappresentata dalle nostre reti di prodotto, attraverso una strategia specifica di comunicazione sui principali media tradizionali, digitali e social, oltre che con la presenza alle principali fiere. Un'azione che si concretizzerà con la presenza alla fiera di Zurigo Fespo (+11% le presenze 2022 del mercato svizzero per quasi 46mila pernottamenti) ed

Turismo

Sono intervenuti (da sinistra nella foto) il direttore di Apt Emanuele Burioni, il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa, l'assessore regionale Andrea Corsini e il coordinatore della cabina di regia Emilia Stefano Cantoni.

in nuovi press tour e fam-trip per far conoscere la nostra destinazione». A fine ottobre le presenze turistiche sul territorio superavano i 2 milioni (2.350.000) con una crescita del 44% rispetto al 2021.

«La nostra Food Valley - sottolinea Cassani - non rappresenta solo un prestigioso biglietto da visita a livello internazionale, grazie al primato europeo per produzioni certificate e alla capacità di incarnare al meglio quel Made in Italy che tutto il mondo ammira, ma è anche un fondamentale attrattore verso le altre eccellenze della Destinazione Emilia, dal circuito dei castelli al fascino senza tempo delle città d'arte, dal turismo fluviale agli splendori di paesaggi appenninici». «Gli operatori turistici sono l'anima di Visit Emilia - spiega Cantoni -. A loro, uniti nelle reti di prodotto, saranno dedicate attività promozionali al fine di migliorare la commercializzazione delle esperienze turistiche in Emilia, dalle informazioni fino all'acquisto e al pernottamento».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

San Pancrazio

Oggi alle 18.30
«Il giallo di Marina»

» Fabrizio Rizzi e Luciano Garofano presenteranno il romanzo «Il giallo di Marina» oggi alle ore 18.30 alla libreria «I libri di Mary» di San Pancrazio (via Vietta 1, di fianco al Conad), con Gigi Notari.

Sabato

Il mercato di Natale con l'Avis

» Sabato si svolgerà l'evento «Natale a San Pancrazio». Una giornata in cui l'Avis San Pancrazio, in collaborazione con il supermercato Conad del paese, effettuerà la distribuzione dei calendari 2023 e continuerà a diffondere il messaggio di solidarietà e gratuità del dono del sangue: nella piazza antistante il supermercato sarà presente lo stand info-Avis e un piccolo mercatino di Natale con bancarelle. Non mancheranno la torta frita dell'Avis e il vin brûlé.

Domenica La «Broadway Jesus» sarà installata sul sagrato della chiesa

L'opera di Squarcia arriva in San Francesco del Prato

» Domenica, nella chiesa di San Francesco del Prato, al termine della celebrazione della messa delle ore 10,30, avrà luogo la benedizione delle statuine di Gesù Bambino dei presepi domestici. Chi lo desidera potrà portare il proprio bambino.

Un gesto semplice che ci collega all'origine del presepe, a Gubbio, ad opera di San Francesco d'Assisi e ci invita

alla reale e tangibile accoglienza di Gesù che assume totalmente la nostra carne ed esperienza umana. A seguire si terrà la presentazione della natività «Broadway Jesus» (Gesù bambino senz'atetto) installata sul sagrato della chiesa, opera del parmigiano Umberto Squarcia jr, artista che vive e lavora a New York. Diritti umani e tutela della natura sono le tematiche centrali della sua ricerca

espressiva. Il «Gesù bambino senz'atetto» è una rivisitazione contemporanea e concettuale del presepe tradizionale e vuole fare riflettere sul duplice aspetto delle festività natalizie, allineandosi ai principi morali francescani. Una prima versione di questa opera è stata installata nel dicembre 2021 sulla Broadway a New York.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Broadway Jesus»

Una prima versione dell'opera del parmigiano Umberto Squarcia jr è stata installata nel 2021 a New York.



Ca' Besina, un'eccellenza emiliana a base di pura Spergola



informazione commerciale

Casali Viticoltori, storica cantina di Pratissolo di Scandiano (RE) con oltre 120 anni di storia e oggi rinomata in diversi Paesi del mondo per la sua produzione di grandi vini della tradizione emiliana, propone anche vere e proprie rarità a livello enologico. Tra queste, emerge il Ca' Besina Brut Millesimato, primo metodo classico dell'Emilia Romagna, ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza, con affinamento di almeno quattro anni sui lieviti. La linea oggi si compone di Brut Millesimato, Pas Dosé e Rosé Brut.

Il Brut Millesimato conquista già con il suo profumo. Il bouquet è ampio e complesso, dominato da fragranti sentori di crosta di pane e pasticceria, cui si aggiungono frutta tropicale matura, mela cotogno, scorza di limone e leggere note di fieno e noccioline tostate. Al palato, è animato da una piacevole sapidità e freschezza fruttata. È adattissimo per essere degustato durante le festività e, al pasto, è consigliato in abbinamento a carpaccio di pesce, pasta con le sarde e salumi misti.

Il Ca' Besina è poi un'etichetta fortemente evocativa anche per il suo nome. L'appellativo, infatti, è un omaggio alla fertile storia di questa terra, già ambita in piena età romana. Una lastra databile tra il 50 a.C. e il 50 d.C., cioè tra Giulio Cesare e i primi decenni dell'epoca imperiale, riporta l'incisione «Ca' Bezina», nome di un'importante famiglia patrizia. Essa fu rinvenuta durante gli scavi per la costruzione dell'attuale cantina.

L'etichetta del Ca' Besina Brut Millesimato è stata presentata lo scorso aprile, a Vinitaly, nella sua nuova veste grafica, ideata e progettata da un artista che si è ispirato a oggetti della natura, come foglie e legno delle viti per tracciare un segno materico che ha dato vita alla nuova etichetta. Sono il racconto di una storia di impegno e dedizione, sforzi manuali, connessione con il territorio e amore per la bellezza.

Lions club Bardi Valceno Sabato in via Mazzini



La raccolta solidale degli occhiali

» Sabato, il Lions club Bardi Valceno sarà presente sotto i portici in via Mazzini dalle 10 alle 19 per la consueta raccolta degli occhiali usati (nella foto, una raccolta degli anni scorsi). Gli occhiali, tramite il centro Italiano Lions, verranno trattati, controllati e riutilizzati per persone bisognose in Italia, in Europa e nel Terzo mondo. Un'iniziativa solidale nel cuore del Natale.

Parte “Emilia Food&Wine” realizzato da Telelibertà

Il nuovo format tv targato Destinazione Turistica Emilia. Stasera in onda la prima puntata dedicata a Parma. Il 23 Piacenza

Pietro Corvi

PIACENZA

● C'è il team di Telelibertà dietro le prime sei puntate - al via stasera - del nuovo format televisivo targato Destinazione Turistica Emilia, ente regionale di promozione turistica dell'Emilia-Romagna meglio conosciuto attraverso il motto e il sito VisitEmilia. Il nuovo incentivo a scoprire e godere delle attrazioni comprese nel territorio emiliano (Piacenza, Parma, Reggio-Emilia) arriva sottoforma di trasmissioni realizzate dalle tv locali delle tre province. Un progetto che fa rete: ogni troupe ha lavorato su un tema, due puntate in ogni provincia, trasmesse da tutte le tv. Il viaggio comincia con il format curato da Editoriale Libertà, “Emilia Food&Wine”, dedicato al tema dell'enogastronomia (TV Parma lavorerà sui castelli e TeleReggio sull'ambiente naturalistico). Stasera alle 20.30 va in onda su Telelibertà la prima puntata, dedicata a Parma e in particolare al Ristorante Romani, perché ogni episodio fa perno attorno ad una cucina rinomata - di tradizione o d'innovazione - abbinata ad una can-

tina d'eccellenza del territorio. Venerdì prossimo, 23 dicembre sempre alle 20.30, toccherà al primo dei due episodi su Piacenza; protagonista il ristorante Ca' Longa e la Cantina Vicobarone. Le prossime puntate, realizzate dal regista Giuseppe Piva, l'autore Gero Guagliardo, con le riprese di Davide Franchini e l'editing video di Ilaria Giangrande, proseguiranno a gennaio in date da definire. Dietro al progetto c'è la visione di Cristiano Casa, ex assessore al turismo di Parma, presidente di Destinazione Turistica Emilia: «la cosa che mi sta a cuore - spiega - è proporre un territorio di area vasta. Diciamo di venire in Emilia, al di là della provincia. Abbiamo confini politici e campanilismi anche simpatici ma dal punto di vista di un turista siamo un unico territorio solcato dalla via Emilia, compreso fra le montagne, le colline e il Po. Per questo le riprese partono dall'Appennino per planare di volta in volta in un luogo diverso». Lo sguardo unitario è la nuova potenzialità. «Siamo la terra dello slow mix - continua Casa - lo dicono anche i numeri dell'ultimo rapporto Ismea Qualivita: il 28% del fatturato Dop e Igp italiano arriva dall'Emilia, più di Toscana, Lombardia e Piemonte insieme. Prodotti e produttori, castelli, paesaggi, terme, la cultura delle tre città d'arte... Abbiamo un patrimonio da valorizzare, incentivando la strutturazione del sistema di ricezione turistica. E puntiamo a coinvolgere innanzitutto gli emiliani, perché i primi turisti dell'autenticità che gli altri ci invidiano dobbiamo essere noi».

«Siamo un unico territorio, compreso fra montagne e il Po» (Cristiano Casa)



Un'immagine della prima puntata dedicata a Parma

GLI APPUNTAMENTI DEL WEEKEND

Torna Umberto Dadà con il nuovo album poi Cristina D'Avena, tanti live e dj-set

PIACENZA

● Il weekend “live” è denso di appuntamenti. Spicca stasera all'Athens di Pontedellolo il ritorno dello storico cantante piacentino Umberto Dadà: presenta il nuovo album “1000 times” (Level49) con Helder Stefanini alla batteria, Gianni Grecchi al basso, Gabriele Melega alle tastiere, l'inseparabile Giorgio Bei alla chitarra. E domani all'Athens spazio alla Cartoon Rock Band di Cristina D'Avena. In provincia, stasera all'Arci “Tre Rose” di Fiorenzuola ecco l'indie-rock degli Ercole, il punk-rock dei Bad Frog e il dj-set di Gianni Fuso, che domenica metterà poi i dischi al Kelly's di Castelonovo Valtidone, dove stasera

suonano Dr.Steve & The Crocodiles. Stasera agli Amici del Po di Monticelli i Nero a Metà; domenica pomeriggio il folk di Filippo Gambetta. In città, attesissimo stasera Bruno Bellissimo ai Musici Per Caso; per intenditori i piacentini Kubri all'Arci Belleri. Sempre acceso il Kiosk: stasera Incydia, domani Antani Project e domenica il one-man-band Il Conte. Intenso fine settimana anche al circolo ChezArt: stasera “Emo night” con Red Car Burns, The Enthused e Lillians; domani dark e kraut punk grazie al Collettivo Dappertutto con The Procrastinators e DiatPizza, anticipati al vicino ChezMoi dalle sperimentazioni lo-fi di Tab_ularasa e Punk Xerox._PieC

Venti cartoline e la storia di due donne in un paesino

A Palazzo Ghizzoni Nasalli oggi Casalini e Tondini e domani il libro di Torlaschi

PIACENZA

● Due nuovi appuntamenti con gli autori di Edizioni Officine Gutenberg alla Serra di Palazzo Ghizzoni Nasalli: oggi alle 18.30 Rita Casalini e Marco Tondini presenteranno “seMIna”, scatola speciale che raccoglie 20 cartoline per “diffondere gesti poetici”. Dopo “MeravigliaMi”, questo nuovo lavoro nasce dalla raccolta di foto a colori accumulate nel tempo dall'inizio della loro collaborazione. «Volevamo donare poesia - raccontano gli autori - . Così abbiamo pensato di creare un prodotto agile e smembrabile che offrisse a tutti di la possibilità di far circolare in modo tangibile e concreto dei piccoli momenti di poesia da dedicarsi o dedicare. Volevamo fosse qualcosa che rieducasse le persone a fare gesti reali e non virtuali: avere in mano una scatola, sfogliare le cartoline, sceglierne una per una persona speciale, personalizzarla con una propria scritta o dedica e poi fisicamente donarla a qualcuno, incontrandolo. Oppure tenerla per sé a ricordo di un momento, di un attimo, di un periodo. E poi, noi due, siamo un po' vintage dentro, amiamo le cose analogiche». Domani alle 11 sarà il turno di Maria Grazia Torlaschi e del suo “Nel posto a cui appartieni”: l'autrice, accompagnata da Gaetano Rizzuto, racconterà al pubblico la storia di Serena, che ha 47 anni e lavora in una grande azienda e Teresa, la nonna novantacinquenne del marito, che vive da sola in una frazione di un piccolo paese, e della loro relazione, “Pezzi di vita di due donne, diverse e distanti nel tempo. Ci raccontano come sentono, come soffrono, come sono state e sempre resteranno, salde nelle loro esistenze. Come le donne sanno fare.” _babe

IN SEDE

Amici della Lirica domani “Brindisi degli auguri”

● Domani alle 17 nella sede degli Amici della Lirica, in Cantone San Nazzaro 16, si terrà il tradizionale appuntamento per il “Brindisi degli auguri”. Il pomeriggio sarà animato da giovani cantanti e dalla classe 4BL dell'Istituto Tramello che hanno preparato un programma spumeggiante per brindare con bollicine e dolci natalizi. L'ingresso è libero e gratuito, sino ad esaurimento posti, con precedenza ai soci degli Amici della Lirica. Per info e prenotazioni 333 5320655.

DA OGGI A LUNEDÌ

Al Corso il film Palma d'Oro a Cannes 2022

● Questa sera alle 21 al cinema Corso proiezione in lingua originale con sottotitoli in italiano per la Palma d'Oro di Cannes 2022, “Triangle of sadness”, satira sociale grottesca e provocatoria del regista svedese Ruben Östlund. Il film sarà proiettato, doppiato in italiano, sabato e domenica alle 17.30 e lunedì alle 20.30._babe

OGGI AGLI AMICI DELL'ARTE

Storia della moda e del costume l'ultima lezione

● Ultima lezione per il corso di storia della moda e del costume organizzato dall'associazione “Il Cavaliere Blu”, oggi alle 18 agli Amici dell'arte con lo storico dell'arte Alesandro Malinverni e Stefania Leoni, sarta e stilista, che illustrerà le principali tecniche di realizzazione di un cartamodello, il taglio del tessuto e le tecniche di cucito._ric fo

Concerto degli auguri al Piacenza Jazz Club

Protagonisti i migliori allievi della Milestone School of Music oltre ai loro docenti

PIACENZA

● Appuntamento stasera alle 21.30 al Milestone con il tradizionale concerto d'auguri del Piacenza Jazz

Club: protagonisti, i migliori allievi della Milestone School of Music. Più di 30 musicisti coinvolti, oltre ai loro docenti. Un altro momento importante per gli studenti delle diverse sezioni, dopo l'esibizione dell'Orchestra Laboratorio in Piazza Cavalli nelle iniziative natalizie del Comune di Piacenza. Lontani dai cliché dei repertori natalizi, i vari

gruppi proporranno brani che spazieranno dal pop-rock al soul, dal jazz al blues. Primi a salire sul palco, gli Young Guns, i giovanissimi diretti da Andrea Zermani che da meno di un anno hanno iniziato il loro percorso in gruppo, trovando grande affiatamento attorno al rock e al soul. Seguiranno formazioni ben più navigate: la Saxophone Section diretta sempre da Andrea Zermani, dunque i Mingus Tribute, poi ancora la classe di musica d'insieme di Gianni Azzali e l'Orchestra Laboratorio diretta da Gianni Satta. Farà un'apparizione anche una formazione ridotta, interamente composta da docenti dei corsi._PieC



BALLABILI

MISS NADY
CASTELVETRO (PC) | 0523.824565
www.missnady.it
BUFFET GRATUITO
VENERDÌ H 21.00 - SABATO H 20.30
QUESTA SERA
CASTELLINA PASI
DOMANI
MARIANNA LANTERI
VENERDÌ 23
ROSSELLA FERRARI
DOMENICA 8 GENNAIO
POMERIGGIO
CON OMAR CODAZZI

CINEMA
SPETTACOLI

MULTISALA CORSO
Corso Vitt. Emanuele, 81 ☎ 0523.321985
Programmazione completa su www.cinemacorsopc.com
TRIANGLE OF SADNESS DI RUBEN OSTLUND
DOPO LA PALMA D'ORO A CANNES,
TRIONFA AGLI “OSCAR EUROPEI” E SI AGGIUDICA
4 PREMI TRA CUI MIGLIOR FILM E MIGLIOR ATTORE
VEN 16/12 ORE 21.00 IN VERSIONE ORIGINALE
CON SOTTOTITOLI IN ITALIANO
SAB 17/12 ORE 17.30 VERSIONE IN ITALIANO
DOM 18/12 ORE 17.30 VERSIONE IN ITALIANO
LUN 19/12 ORE 20.30 INGRESSO EURO 6 PER TUTTI
THE FABELMANS DI STEVEN SPIELBERG
ANTEPRIMA NAZIONALE
SAB 17/12 ORE 20.20 DOM 18/12 ORE 20.00

CINEMA

Programmazione e orari a cura di Agis Emilia Romagna

AVATAR 2 - LA VIA DELL'ACQUA
di James Cameron con Kate Winslet, Zoe Saldana, Sam Worthington
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 16:00 17:30 19:30 20:00 21:30
POLITEAMA MULTISALA (Piacenza) 17:30 20:30 21:00
MODERNO (Castel S. Giovanni) 21:00
LE GRAZIE (Bobbio) 21:00

AVATAR 2 - LA VIA DELL'ACQUA 3D
di James Cameron con Kate Winslet, Zoe Saldana, Sam Worthington
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 16:30 17:00 18:00 19:00 20:30 21:00 22:00

BLACK PANTHER - WAKANDA FOREVER
di Ryan Coogler con Angela Bassett, Martin Freeman, Danai Gurira
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 22:30

GLI OCCHI DEL DIAVOLO
di Daniel Stamm con Virginia Madsen, Colin Salmon, Ben Cross
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 22:45

IL CORSETTO DELL'IMPERATRICE
di Marie Kreutzer con Colin Morgan, Vicky Krieps, Finnegan Oldfield
NUOVO JOLLY 2 (Piacenza) 21:00

IL GATTO CON GLI STIVALI 2 - L'ULTIMO DESIDERIO
di Joel Crawford, Januel Mercado
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 16:40 17:30 19:10
POLITEAMA MULTISALA (Piacenza) 17:00

L'UOMO SULLA STRADA
di Gianluca Mangiasciutti con Lorenzo Richelmy, Aurora Giovino, Astrid Casali
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 20:00



ONE PIECE FILM: RED
di Goro Taniguchi con Cho, Hiroaki Hirata, Shuichi Ikeda
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 16:15
THE MENU
di Mark Mylod con Ralph Fiennes, Anya Taylor-Joy, Nicholas Hoult
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 20:10

TRIANGLE OF SADNESS | ORIGINAL VERSION
di Ruben Östlund con Woody Harrelson, Harris Dickinson, Charlbi Dean Kriek
CORSO MULTISALA (Piacenza) 21:00

UNA NOTTE VIOLENTA E SILENZIOSA
di Tommy Wirkola con David Harbour, Beverly D'Angelo, John Leguizamo
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 22:50

VICINI DI CASA [2022]
di Paolo Costella con Claudio Bisio, Vittoria Puccini, Valentina Lodovini
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza) 17:15 21:40
POLITEAMA MULTISALA (Piacenza) 19:00 21:00



Valentina Bocciarelli del ristorante Ca' Longa di Piacenza e la brigata di cucina al lavoro



Emilia “Food&Wine” le nostre eccellenze enogastronomiche

La seconda puntata del nuovo format televisivo (stasera su Telelibertà) al ristorante Ca' Longa e alla Cantina Vicobarone

Pietro Corvi

PIACENZA

● Dopo Parma, tocca alla nostra Piacenza. Stasera alle ore 20.30 su Telelibertà (canale 76 del digitale terrestre e live streaming su Liberta.it) prosegue il nuovo format televisivo targato Destinazione Turistica Emilia. La seconda puntata di “Emilia Food&Wine” condurrà gli spettatori in due luoghi rappresentativi delle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. Le telecamere, attraverso riprese e immagini raffinate, accompagneranno dapprima gli spettato-

ri all’interno - e dietro le quinte, oltreché in cucina - del ristorante Ca' Longa gestito dalla ventottenne Valentina Bocciarelli all’interno di una cascina di metà Ottocento appena fuori città lungo la via Emilia Parmense nella zona del Montale. Come recita la Guida Michelin, è un luogo che, attraverso piatti spesso complessi ed elaborati, offre una cucina del futuro: l’innovazione senza rinnegare il fascino della tradizione, sfuzzata dalla creatività, i colori e le suggestioni del giovane cuoco ventiseienne Manuel Castillo, originario di Santo Domingo. Il menù proposto spazierà dal fegato d’oca - impiattato con dolcis-

simo pan brioche, carpaccio di gamberi e gelatina di carote, zenzero e lemongrass - ad uno spaghettonone alle cozze; dalla minuziosa preparazione del piccione servito poi con millefoglie di barbabietola e melograno ad un dolce da lasciarci gli occhi, a base di

La serie è targata Destinazione Turistica Emilia

Le prossime puntate di Telelibertà in onda a gennaio

miele, mandorle e spuma chantilly. Nella seconda parte della puntata si andrà in una cantina, come già nella precedente e come sarà anche nelle successive. Il pubblico incontrerà da vicino Gian Maria Bonini della Cantina Vicobarone: l’abbinamento con i piatti firmati Ca' Longa ricadrà su “Iridium”, un brut 100% Pinot dal colore giallo paglierino e i riflessi dorati; un vino elegante, dai profumi vivaci e raffinati, un vino “tutto pasto” (con esclusione dei dolci) che si sposa particolarmente bene ai piatti di pesce e alle carni bianche. L’articolata serie televisiva promossa dall’ente regionale di promozione turistica dell’Emilia-Romagna - meglio noto con il motto e portale web VisitEmilia - è un progetto emiliano, che vede in rete Piacenza, Parma e Reggio-Emilia. Ogni troupe televisiva ha realizzato sei puntate, due per provincia, trasmesse da tutte le emittenti. Il viaggio è appena iniziato, proprio con “Emilia Food&Wine”, il format curato da Editoriale Libertà dedicato al tema dell’enogastronomia; TV Parma lavorerà invece sul tema dei castelli e TeleReggio sull’ambiente naturalistico. Le prossime puntate, realizzate dal regista Giuseppe Piva, l’autore Gero Guagliardo, con le riprese di Davide Franchini e l’editing video di Ilaria Giangrande, proseguiranno a gennaio in date da definire.

Archivio Cravedi 50 anni di scatti di vita cittadina



La presentazione dell’archivio Cravedi all’Archivio di Stato FOTO VERILE

All’Archivio di Stato l’enorme consistenza di una raccolta di un milione di negativi

PIACENZA

● Uno sguardo, sia pur concentrato ma significativo, sul patrimonio di scatti contenuto nello studio del fotografo Prospero Cravedi era stato consentito dalla mostra in Santa Chiara promossa dalla Fondazione di Piacenza e Vigevano e accompagnata dal relativo catalogo a cura di Paolo Barbaro. All’Archivio di Stato si è affrontato il tema da un’altra prospettiva, che ha permesso di capire l’enorme consistenza di una raccolta di un milione di negativi e le lunghe procedure per una catalogazione indispensabile per poter usufruire di quella miniera di immagini. La direttrice dell’Archivio di Stato, Anna Riva, ha sottolineato proprio l’importanza di proporre al pubblico una tipologia di archivio non conservata nell’ente che ha sede a Palazzo Farnese. A presentarlo, la moglie Angela, impegnata direttamente nell’inventariazione (giunta a una banca dati di 160.000 voci), e il figlio Gianni, che ha seguito le orme del padre nel fotogiornalismo. Un’ulteriore peculiarità dell’archi-

vio di Prospero Cravedi è di essere rimasto laddove si è formato. In febbraio verrà illustrato l’archivio della regista Liliana Cavani, da lei donato all’Archivio di Carpi: «L’idea è di proseguire nella presentazione di archivi che possiedono materiali diversi da quelli abitualmente custoditi in un Archivio di Stato», ha spiegato Riva. Quanto sia necessario preservare le testimonianze del passato è stato ribadito da Noemi Perrotta, in rappresentanza della Fondazione di Piacenza e Vigevano, evidenziando come gli archivi siano un bene comune, in quanto contengono la memoria di tutti. Ecco perché il fatto che l’archivio di Prospero Cravedi venga ordinato e valorizzato interessa l’intera nostra comunità, perché per oltre 50 anni ha fotografato l’evolversi della città, ha documentato eventi lieti e tragedie, portando il suo occhio anche all’estero, come nell’Uganda dove opera Africa Mission. Gianni Cravedi si è soffermato su come nel tempo si sia sviluppata la fotografia del padre Prospero, pioniere del fotogiornalismo a Piacenza, quando il sistema dell’informazione ruotava attorno al giornale, la tv non era nelle case di ognuno e non esistevano internet e i social.

Anna Anselmi

“Doni per pensare” Torretta da Biffi Arte

Oggi in galleria torna la rassegna di novità editoriali curata dalla blogger piacentina

PIACENZA

● Da Biffi Arte, in via Chiapponi 39, oggi alle ore 18 nuovo appuntamento con “PT Books. Scrivere,

leggere, raccontare”, la rassegna di novità editoriali a cura della blogger e copypiacentina Paola Torretta, che questa volta parlerà di “Doni per pensare”, a ricordare come in prossimità di Natale un regalo librario risulti sempre gradito, capace di tenere compagnia durante le festività e oltre, allargando gli orizzonti. A cadenza mensile, Tor-

retta espone una selezione di novità editoriali, scelte con l’unico criterio delle proprie predilezioni letterarie o di significative ricorrenze, condividendo con il pubblico i motivi che hanno suggerito un titolo piuttosto di un altro, parlando del singolo romanzo e del suo autore. L’incontro è ospitato nel salone d’onore di Biffi Arte, nella cornice della mostra di Giovanni Paolo Panini, dove lo spazio si dilata cronologicamente reinventando le rovine dell’antichità, come se fossero materia viva. L’ingresso è libero, con prenotazione consigliata (email: galleria@biffiarte.it; tel. 0523.324902)._AA

BALLABILI

MISS NADY
CASTELVETRO (PC) | 0523.824565
www.missnady.it
BUFFET GRATUITO
venerdì 21.00 - sabato 20.30

**QUESTA SERA
ROSSELLA FERRARI**

**VENERDÌ 30
ANNA MARIA ALLEGRETTI**
EX CANTANTE DEL “GRANDE EVENTO”
E “OMAR LAMBERTINI”

**DOMENICA 8 GENNAIO
POMERIGGIO
OMAR CODAZZI**

**CINEMA
SPETTACOLI**

CORSO MULTISALA Corso Vitt. Emanuele, 81 ☎ 0523.321985
Programmazione completa su www.cinemacorsopc.com

THE FABELMANS
DI STEVEN SPIELBERG
VEN 23/12 ORE 21.00
SAB 24/12 ORE 18.15
DOM 25/12 ORE 15.30 - 18.15 - 21.00
LUN 26/12 ORE 15.30 - 18.15 - 21.00
MART 27/12 ORE 18.15 - 21.00
MERC 28/12 ORE 18.15 - 21.00

“in...Canto di Natale” al Nicolini chiude un mese di concerti

PIACENZA

● Gli appuntamenti del mese di dicembre organizzati dal Conservatorio Nicolini stanno arrivando alla conclusione. Il gran finale è fissato per oggi alle ore 18 sotto i portici del Palazzo Gotico con il concerto “in...Canto di Natale”. Nell’occasione protagonisti saranno gli studenti delle classi di canto del Conservatorio diretti dal maestro Corrado Casati. La direttrice Maria Grazia Petrali esprime il suo commento

positivo per questo mese di eventi di varia natura, dai canti natalizi agli incontri in biblioteca passando per un concentrato di musiche etniche, spettacoli per i più piccoli, il debutto della nuova edizione di “Una stagione su misura” e le performance del Joyful Flute Ensemble e dell’Ensemble di Corni, fino al prezioso omaggio a Verdi in collaborazione con il Comune e il Fai. «Tutto per celebrare nel migliore dei modi, con un messaggio musicale, l’ultimo mese dell’anno»._Mat.Pra

CINEMA

Programmazione e orari a cura di Agis Emilia Romagna

AVATAR 2 - LA VIA DELL'ACQUA
di James Cameron con Kate Winslet, Zoe Saldana, Sam Worthington
UCI CINEMAS PIACENZA
16:00 17:30 20:00 21:30
POLITEAMA MULTISALA **17:30 21:00**
MODERNO (Castel S. Giovanni) **21:00**
CAPITOL (Fiorenzuola d'Arda) **21:00**

AVATAR 2 - LA VIA DELL'ACQUA 3D
di James Cameron con Kate Winslet, Zoe Saldana, Sam Worthington
UCI CINEMAS PIACENZA **16:30 17:00 18:00 20:30 21:00 22:00**

IL GATTO CON GLI STIVALI 2 - L'ULTIMO DESIDERIO
di Joel Crawford, Januel Mercado
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza)
16:40 19:15

IL GRANDE GIORNO
di Massimo Venier con Aldo Baglio, Giovanni Storti, Giacomo Poretti
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza)
15:20 17:40 20:00 21:40 22:30
POLITEAMA MULTISALA (Piacenza)
17:00 19:00 21:00
MODERNO (Castel S. Giovanni)
21:00

LE OTTO MONTAGNE
di Felix Van Groeningen, Charlotte Vandermeersch con Luca Marinelli, Alessandro Borghi, Filippo Timi
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza)
19:00 22:00
POLITEAMA MULTISALA (Piacenza)
18:00 21:00

MASQUERADE [2022]
di Nicolas Bedos con Marine Vacth, Isabelle Adjani, Pierre Niney
NUOVO JOLLY 2 (Piacenza)
21:00

THE FABELMANS
di Steven Spielberg con Michelle Williams, Seth Rogen, Paul Dano
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza)
19:10 22:15
LE GRAZIE (Bobbio)
21:15
CORSO MULTISALA (Piacenza)
21:00

WHITNEY: UNA VOCE DIVENTATA LEGGENDA
di Kasi Lemmons con Naomi Ackie, Stanley Tucci, Ashton Sanders
UCI CINEMAS PIACENZA (Piacenza)
16:15 19:20 22:20



#Focus on

Essenza di un'isola

Speciale Fashion Issue 2016

Speciale 20 anni

Run4me

Speciale Festival di Cannes 2016

Il sito del Corriere della Sera conta 8.743.740 utenti unici al mese

Link: <https://www.iodonna.it/lifestyle/viaggi/2022/12/30/la-rivincita-dei-luoghi-abbandonati-borghi-e-castelli-da-visitare-nel-2023/>

30 Dicembre 2022

La rivincita dei luoghi abbandonati, borghi e castelli da visitare nel 2023

Spazi rurali in preda allo spopolamento, castelli in pericolo di crollo, terreni industrializzati sottratti dalle mafie alla natura, paesi distrutti dal terremoto: sono tanti i luoghi abbandonati che tornano a vivere. Diventano luoghi di una speciale accoglienza turistica, ma anche posti in cui abitare

Non solo la grande, sfacciata bellezza di Roma, Venezia e Firenze: in Italia c'è anche una bellezza piccola, tanto inafferrabile che rischia di sparire davanti agli occhi. Letteralmente. È il Belpaese minore dei borghi, dei piccoli centri diffusi su tutta la Penisola, dei luoghi speciali da riscoprire. Se tanti sono noti e hanno una capacità conclamata di attrarre viaggiatori, curiosi e golosi, per molti il turismo è una scommessa tutta da giocare.



La rivincita dei luoghi abbandonati, borghi e castelli da riscoprire

GUARDA LE FOTO

La rivincita dei luoghi abbandonati, borghi e castelli da riscoprire

Ci sono i borghi famosi, da San Gimignano a Ravello, capaci di attirare torpedoni di turisti, ma sono tante le perle incastonate nell'entroterra siciliano o piemontese, o arroccate nel centro Italia, note a pochi o ancora tutte da scoprire, per le quali la lotta contro lo spopolamento è un'emergenza. In nessun caso rilanciare un borgo è facile, in molti casi la sfida è quasi un azzardo, alla portata solo di chi sappia guardare lontano: amministratori locali, imprenditori, uomini e donne innamorati del loro paese, o del paese che li ha scelti per tornare a vivere. Ecco una carrellata di alcune di queste incredibili realtà.

4. Il Museo del Mare Antico sui terreni confiscati alla mafia

Nella vasta area agricola confiscata alla mafia all'interno del Parco dello Stirone e del Piacenziano, da anni hanno luogo campi di lavoro e di volontariato dell'associazione Libera. Hanno sede un centro di recupero per animali selvatici e il MuMAB – Museo del Mare Antico e della Biodiversità. Uno speciale museo, a poca distanza dalla splendida città termale di Salsomaggiore Terme (PR), nel cuore di [Visit Emilia](#). Ci sono fossili e reperti che contano oltre 7 milioni di anni, canyon scavati dal torrente Stirone, coralli, conchiglie, denti di squalo, resti di balenottere.





Link: <https://www.elledecor.com/it/viaggi/g42347105/luoghi-abbandonati-e-rinati-nel-2022/>

30 Dicembre 2022

LA RIVINCITA DEI LUOGHI ABBANDONATI: RECAP DI CASTELLI, RELAIS E MUSEI (RI)NATI NEL 2022

La seconda vita di borghi spopolati, fortezze diroccate e terreni confiscati alla malavita oggi mete di turismo sostenibile



Da luoghi abbandonati a luoghi rinati: facile dirlo, difficile farlo. Ma quest'anno, a placare le voci più squillanti dell'acceso dibattito sulle strutture nostrane dismesse, ci sono borghi, castelli e relais risorti per darsi a una seconda vita, a un futuro (ancora da scrivere). Così, il paesaggio italiano si riappropria di nuove perle viventi scommettendo sul valore economico ed emozionale della loro Storia. Simboli di un riscatto, i cinque luoghi che seguono sono spazi rurali che fanno a pugni con lo spopolamento, castelli sfuggiti dallo sgretolamento delle loro stesse pietre, terreni, oggi, industrializzati e strappati alle mani della mafia e, infine, paesi distrutti da

terremoti, rinati grazie ad interventi condivisi di rigenerazione. Scopriamoli insieme.

4

IL MUSEO DEL MARE ANTICO DELL'EMILIA SUI TERRENI CONFISCATI ALLA MAFIA



Andiamo a Salsomaggiore Terme. Qui, nel cuore dello Stivale e dell'Emilia Romagna, c'è il Museo del Mare Antico dell'Emilia nato su una manciata di terreni che, oggi, stanno vivendo una seconda vita. Questa vasta area geografica, infatti, è stata confiscata alla mafia. Così, il Parco dello Stirone del Piacenzano ospita un centro di recupero per animali selvatici - il **MuMAB (Museo del Mare Antico e della Biodiversità)** - con una sezione geopaleontologica allestita nell'edificio principale del podere e una sezione naturalistica ospitata nell'ex-stalla della casa colonica. Fra fossili e reperti risalenti a 7 milioni di anni fa, l'intero spazio è un punto sensibile alla Natura, un luogo di storia e turismo.