



Il tratto della Francigena da Sant'Antonio attraversa Borgotrebba per arrivare alla basilica di Santa Maria di Campagna. Qui, i partecipanti hanno trovato il gusto dei sapori piacentini e la meraviglia degli affreschi del Pordenone. FOTO FARAVELLI

Sosta&Gusta inaugura un tratto di Francigena Diciotto pellegrini: «Felici di esserci fermati»

**Piace il mix di camminate, arte e prodotti tipici del territorio
Fiazza: «Iniziativa che vogliamo far crescere nei prossimi mesi»**

Gabriele Faravelli

PIACENZA

● Camminate, prodotti tipici e arte. Tre elementi che messi insieme danno come risultato la promozione turistica ideale per un territorio come Piacenza. Lo ha dimostrato ancora una volta un evento mirato come "So-

sta&Gusta", nuovo progetto che ha preso il via ieri con una mattinata davvero speciale. I protagonisti sono stati loro, i 18 "pellegrini" arrivati da varie parti del nord Italia e non solo, chi da Torino, chi da Cremona, chi addirittura dalla Francia per inaugurare il nuovo tratto urbano della via Francigena che da Sant'Antonio attraversa Borgotrebba,

per arrivare alla Basilica di Santa Maria di Campagna. Una volta arrivati, i partecipanti hanno trovato la calda accoglienza del Consorzio dei Salumi Dop piacentini, in collaborazione con la Banca di Piacenza, che ha offerto loro squisiti panini con la coppa piacentina. «Davvero una bella iniziativa, noi eravamo diretti a Cremona,

ma una volta che abbiamo visto il programma di questo evento abbiamo deciso di fermarci qui e siamo contenti di averlo fatto» ha detto entusiasta una coppia di Torino. Non è finita qui, dopo lo spuntino c'è stata la salita alla cupola della Basilica, per ammirare gli affreschi del Pordenone, iniziativa che mancava da tempo. Ad accompagnarli per tutto il percorso l'assessore alla cultura Christian Fiazza, soddisfatto per la buona riuscita dell'evento: «Sosta&Gusta ci ha permesso di dare il via al nuovo tratto della via Francigena a Pia-

cenza, progetto realizzato con il contributo di Comune e Fondazione di Piacenza e Vigevano per promuovere il nostro territorio. Un'iniziativa che vogliamo far crescere, nei prossimi mesi amplieremo l'offerta con la posa delle nuove palette che indicheranno ai pellegrini dove fermarsi ed entro la fine dell'anno saremo anche sulla rivista semestrale della Via Francigena. Ringraziamo ovviamente il Consorzio per aver fatto assaggiare ai partecipanti, la coppa, il simbolo scelto per la giornata». Dal 28 ottobre riprenderà inol-

tre in pianta stabile la salita alla cupola del Pordenone: «Ci sarà tutte le settimane e sarà in concomitanza con quella in Duomo per vedere gli affreschi del Guercino, ci sarà anche la possibilità di fare un unico biglietto per entrambe». "Sosta&Gusta" terminerà questa sera con il gran finale nel Salone Monumentale di Palazzo Gotico dedicato agli operatori, con aperitivo a base di prodotti tipici di Piacenza, Parma e Reggio Emilia e a seguire la cena di gala che vedrà tra gli chef anche la piacentina Isa Mazzocchi.

Viaggia e assapora workshop a Piacenza

Per la prima volta nella nostra città l'appuntamento internazionale sul turismo slow

● Le eccellenze enogastronomiche piacentine e dell'Emilia Romagna al centro della settima edizione di "Good Italy Workshop", in programma domani: l'appuntamento internazionale che promuove le vacanze del gusto "slow" e del viaggiare a tavola in Italia, è ospitato a Piacenza per la prima volta, organizzato da Apt Servizi Emilia-Romagna in collaborazione anche con Visit Emilia-Terra dello Slow Mix tra Parma, Piacenza, Reggio Emilia-, con il supporto di Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna e il patrocinio del Comune di Piacenza. Gli "itinerari del gusto" verranno presentati negli spazi dell'ex-Chiesa del Carmine della città emiliana, dalle 9.30 alle 16.30, a 55 buyer internazionali specializzati in wine & food tourism, provenienti da 18 Paesi. Dopo i lavori, la visita alle bellezze artistiche Piacenza, per poi concludere la giornata nel cuore della città, nel salone Palazzo Gotico dove si terrà la cena di gala, a cui parteciperà anche l'assessore Regionale al Turismo Andrea Corsini, a cura degli chef stellati di Visit Emilia: Isa Mazzocchi, Massimo Spigaroli e Andrea Incerti Vezzani e la collaborazione dei Consorzi dei pro-

dotti DOP di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. La giornata ha un avuto un'anticipazione ieri, e proseguirà oggi, con eductour che accompagnano i buyer a visitare e gustare l'offerta "food & wine" piacentina, dai Vini dei Colli Piacentini Doc, al Grana Padano Dop, alla Coppa Piacentina Dop, Pancetta Piacentina Dop e Salame di Piacenza Dop, con tappe al Borgo di Vigoleno e a Castell'Arquato. I tour si concluderanno al Castello di Rivalta. «L'Emilia è riconosciuta come Food Valley italiana e punta sul turismo enogastronomico - rileva Cristiano Casa presidente di Visit Emilia -. Questo grande evento collettivo per valorizzare i nostri prodotti di eccellenza e far conoscere i nostri operatori ai buyers internazionali, è una vetrina importante per la Food Valley italiana che a Piacenza potrà mostrarsi pronta ad accogliere i turisti di tutto il mondo». «L'Amministrazione comunale è orgogliosa di ospitare questo evento di grande importanza che per la prima volta si svolge nella nostra città - dichiara Christian Fiazza, assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Piacenza -. Da parte nostra faremo di tutto per la migliore accoglienza con l'auspicio che i partecipanti possano apprezzare le nostre bellezze ed eccellenze culturali, artistiche ed enogastronomiche».

RICERCA PERSONALE

CERCASI GOVERNANTE patentata e convivente per abitazione con giardino, 2 persone autosufficienti. Richieste referenze. TEL. 331.7221265

È ad esclusivo carico dell'inserzionista l'osservanza della legge 9 dicembre 1977 n° 903 riguardante la parità di trattamento tra uomo e donna in materia di lavoro.

AZIENDA PIACENTINA RICERCA CONTABILE (ambosessi) con esperienza.
Inviare curriculum a: rod.rolfo@artigrafichepossenti.com

LOGISTIC S.r.l. ricerca CARPENTIERI MECCANICI E SALDATORI (ambosessi) con esperienza lavorativa, per inserimento a tempo indeterminato nel proprio organico.
Luogo di lavoro presso la ns. sede in San Nicolò a Trebbia, prego chiamare in orario di ufficio al **0523 760145** per fissare un incontro.



CERCA

RIF. 1 - IMPIEGATI/E ADDETTI AL CONTROLLO QUALITÀ

Ci rivolgiamo a candidati/e con formazione tecnica ad indirizzo meccanico ai quali affidare controlli di qualità/conformità dell'accettazione arrivi e del processo produttivo. Si valuta anche primo impiego. Luogo di lavoro: Provincia PIACENZA (PC). Si offre: contratto apprendistato (solo se primo impiego) o a tempo indeterminato e full time.

RIF. 2 - IMPIEGATI/E IN LABORATORIO CHIMICO METALLOGRAFICO

Ci rivolgiamo a candidati/e in possesso di diploma/laurea ad indirizzo chimico metallurgico cui affidare, in seno al laboratorio chimico, l'esecuzione di analisi metallurgiche, la gestione degli impianti di zincatura, lavaggio parti metalliche, e la gestione dell'impianto di produzione di materiale d'attrito per pastiglie freno. Luogo di lavoro: Rottofreno (PC). Si offre: contratto a tempo indeterminato e full time.

RIF. 3 - IMPIEGATI/E IN LABORATORIO PROVE E DI RICERCA E SVILUPPO

Ci rivolgiamo a candidati/e sono in possesso di laurea ad indirizzo meccanico od elettronico e con un'età compresa tra i 23 e 35 anni. Il candidato, avvalendosi di mezzi e procedure interne o del cliente, dovrà pianificare ed eseguire i test, analizzare i dati e redigere la relativa reportistica interfacciandosi con i colleghi del laboratorio. È richiesta una buona conoscenza della lingua inglese e la disponibilità a brevi trasferte. Saranno particolarmente apprezzate buone capacità organizzative, di adattamento a diversi contesti e di gestione delle relazioni. Si valutano anche persone al primo impiego. Luogo di lavoro: Rottofreno (PC). Si offre: contratto a tempo indeterminato e full time.

RIF. 4 - PERSONALE ADDETTO ALLA MANUTENZIONE

Ci rivolgiamo a candidati/e con conoscenze di Meccanica, Oleodinamica e pneumatica. Il candidato, avvalendosi di mezzi e procedure interne, dovrà effettuare manutenzione meccanica del parco macchine. Saranno particolarmente apprezzate buone capacità organizzative, di adattamento a diversi contesti e di gestione delle relazioni. Luogo di lavoro: Rottofreno (PC.) Si offre: contratto a tempo indeterminato e full time.

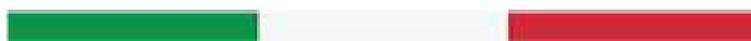
RIF. 5 - TORNITORE

Ci rivolgiamo a candidati/e con conoscenze di Lavorazioni Meccaniche. Il candidato con conoscenze di lettura disegno meccanico dovrà occuparsi delle lavorazioni su Torni. Saranno particolarmente apprezzate buone capacità organizzative, di adattamento a diversi contesti e di gestione delle relazioni. Luogo di lavoro: Rottofreno (PC). Si offre: contratto a tempo indeterminato e full time.

Inviare curriculum a uffpers@lpr.it

Le offerte di lavoro si intendono rivolte ad entrambi i sessi in ottemperanza al D.Lgs. 198/2006

OA il tempio dello sport



3 Ottobre 2023



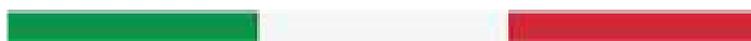
7ª Edizione Good Italy Workshop

Servizio dedicato agli Stati Generali del Turismo
a Piacenza, andato in scena
lunedì 2 ottobre 2023 con Visit Emilia

Per rivedere il video:

<https://www.youtube.com/watch?v=TzERWp7R4gA>

OA il tempio dello sport



3 Ottobre 2023



7ª Edizione Good Italy Workshop

Servizio dedicato agli Stati Generali del Turismo
a Piacenza, andato in scena
lunedì 2 ottobre 2023 con Visit Emilia

Per rivedere il video:

<https://www.youtube.com/watch?v=TzERWp7R4gA>

Pre e post scuola anche all'asilo fondi comunali per tariffe basse

Dopo le primarie il servizio parte alle materne
Per calmierare il costo la giunta stanziava 50mila euro. Deliberati i criteri dell'avviso per i gestori

Gustavo Roccella

PIACENZA

● E' «un concreto bisogno» quello emerso dalla potenziale utenza - le famiglie con figli piccoli - per il servizio di pre e post scuola all'asilo. Bisogna a cui il Comune ha deciso di dare risposta: è in vista un avviso pubblico per «individuare potenziali gestori del servizio», cooperative sociali, soggetti del terzo settore. Sono passaggi della delibera con cui la giunta, da un lato, ha definito i criteri per l'accreditamento dei futuri gestori, dall'altro ha quantificato il contributo che il Comune riconosce loro «al fine di favorire la sostenibilità del servizio per le famiglie», per calmierare cioè le tariffe. Il contributo, «nei limiti delle risorse disponibili per l'intero anno scolastico 2023/24», è di 50mila euro «da ripartirsi per ogni percorso avviato». E le tariffe mensili proposte dal gestore non potranno essere superiori a 45 euro a bambino per il pre scuola e a 160 euro per il post scuola, con sconto di almeno il 10% a favore di chi si iscrive a entrambi. Questo servizio per la scuola dell'infanzia, che si aggiunge a quello riattivato lo scorso anno alle primarie (le elementari) estendendolo per la prima volta agli alunni con grave disabilità certificata, dovrà essere svolto per tutto l'anno 2023/24, in locali resi disponibili dalle direzioni di-

dattiche per almeno 30 minuti dall'avvio delle attività (pre scuola) e almeno due ore dalla conclusione (post scuola). Condizione necessaria è che ci sia un numero minimo di dieci alunni iscritti per ciascun percorso, e il rapporto numerico educatore/bambino non potrà essere superiore a 1/15. Una «utile e concreta risposta ai bisogni di flessibilità delle famiglie» che «sino ad oggi hanno fatto fronte alle necessità organizzandosi autonomamente», ne parla la delibera ricordando che nei mesi scorsi «è stata altresì effettuata presso le direzioni scolastiche una ricognizione delle esigenze relative al servizio di pre e post scuola delle famiglie con bambini frequentanti le scuole dell'infanzia statali (4-5 anni)», da cui sono «emerse sono emerse le dimensioni di un concreto bisogno». In occasione del ritiro di giunta di inizio settembre era stata l'assessorato al Welfare e alle Politiche per l'infanzia, Nicoletta Corvi, a preannunciare che si stava «lavorando all'avvio del servizio di accoglienza pre e post scuola anche nelle scuole dell'infanzia, mettendo in relazione le famiglie che necessitano di tale supporto e i soggetti di Terzo settore a cui richiederemo di accreditarsi rispetto ad alcuni requisiti qualitativi e organizzativi omogenei alle diverse possibili sedi da attivare. A tal fine nello scorso mese di agosto abbiamo chiesto ai dirigenti sco-



In arrivo il servizio di pre e post scuola negli asili comunali

lastici di raccogliere il fabbisogno dei bambini di 4 e 5 anni per avere contezza dei numeri e poterli rappresentare ad associazioni e cooperative sociali che esprimeranno disponibilità ad attivarsi per la gestione». Tra i criteri da inserire nell'avviso di raccolta delle candidature si indica che «il servizio dovrà essere svolto da personale qualificato, che metterà in campo attività di carattere ludico/ricreativo e non di mera assistenza/vigilanza». Il soggetto gestore è obbligato alla «accoglienza di tutti i richiedenti, fino all'esaurimento dei posti disponibili, senza discriminazioni di accesso; disporre e rendere accessibile alle famiglie un progetto di organizzazione del servizio che espliciti le finalità, le attività, l'organizzazione degli spazi, il personale coinvolto; garantire la continuità del servizio e degli operatori anche qualora in corso d'anno si verificasse, in uno o più percorsi, una diminuzione delle iscrizioni al di sotto

del numero minimo previsto per la loro attivazione; assicurare rapporto di collaborazione con il personale docente/ata; garantire una comunicazione efficace con le famiglie; nel caso in cui una candidatura sia proposta da più soggetti in aggregazione per lo svolgimento delle funzioni di gestore, dovrà essere individuato tra essi un capofila che si ponga come interlocutore nei confronti delle famiglie; provvedere al buon uso e alla pulizia dei locali usati». Il contributo complessivamente di 50mila euro viene riconosciuto in misura fissa per ogni percorso attivato, destinato a sostenere parzialmente i costi di avviamento del servizio (es. assicurazioni, acquisto materiali) e in misura variabile, destinato - con la finalità di favorire la continuità del servizio - a sopprimere eventuali ritiri in corso d'anno che determinassero una diminuzione delle adesioni al di sotto della soglia minima di dieci iscrizioni».

Alla media Calvino cambia l'orario ma non c'è il bus «Ragazzi a piedi»

Segnalazioni dalla sede di via Stradella: lezioni al termine alle 14 ma niente pullman

PIACENZA

● La scuola cambia orario e gli alunni rimangono a piedi. Si può riassumere così il disagio segnalato da alcune famiglie della scuola media Italo Calvino in via Stradella a Piacenza. Da quest'anno, infatti, l'istituto ha proposto una nuova organizzazione didattica per due classi prime, la cosiddetta «settimana corta»: gli iscritti non vanno in aula al sabato, ma ogni giorno terminano le lezioni poco dopo le 14.

Nulla di anomalo fin qui, se non fosse che il trasporto pubblico non si è «tarato» su questa novità. Ciò che succede, dunque, lo spiega un papà, Giuliano Baldiati, in rappresentanza di altre famiglie che chiedono alle istituzioni locali di porre rimedio al problema: «Il Comune e Tempi Agenzia hanno previsto

solo un pullman apposito per gli alunni che escono intorno alle 13, e non per quelli che finiscono la mattinata scolastica un'ora dopo. Dalla metà di settembre, quindi, noi genitori dobbiamo riuscire a recarci in via Stradella perché non c'è un bus che soddisfi le loro esigenze orarie».

Viavai di auto

Dalla ripartenza scolastica, quindi, davanti alla scuola media dell'Infrangibile c'è «un viavai di auto di mamme, papà e nonni» aggiunge Baldiati. «Per i nostri figli - sottolinea - l'unica opzione sarebbe quella di raggiungere a piedi la fermata nei



Noi genitori dobbiamo recarci a scuola per riportarli a casa» (un papà)



La Calvino di via Stradella. Nel riquadro, Giuliano Baldiati. FOTO TRENCHI

pressi di via Emilia Pavese». L'amministrazione comunale è al lavoro per risolvere la questione: l'ha comunicato anche alle famiglie che hanno scritto a Palazzo Mercanti per sollecitare una maggiore rapidità. Altre madri hanno inviato un'email alla nostra redazione per rimarcare il disagio vissuto: «Solo all'ultimo i nostri ragazzi delle zone di Borgotrebbe e Sant'Antonio sono stati esclusi dal servizio bus previsto da anni, mettendo così in difficoltà decine di famiglie con l'anno scolastico già iniziato. Eppure, al momento dell'iscrizione, ci era stato garantito che il trasporto pubblico li avrebbe portati a casa in sicurezza alle 14, proprio come i loro coetanei che finiscono le lezioni alle 13. Noi genitori ci siamo trovati in estrema dif-

ficoltà per organizzare in poche ore il ritiro dei bambini a scuola in un orario in cui siamo tutti al lavoro».

In via Boscarelli

Lo stesso disagio viene segnalato anche da una famiglia della scuola media Calvino in via Boscarelli: «Gli alunni che da quest'anno hanno un orario diverso, dal lunedì al venerdì dalle 8.05 alle 14.05 - spiegano le mamme a Libertà e Telelibertà -, non possono contare su alcun servizio di trasporto pubblico per il rientro a casa. I nostri figli escono da scuola e si trovano soli. Si parla sempre di politiche per le famiglie, contro l'abbandono scolastico, di sicurezza e inclusione, ma questa è la realtà».

—Thomas Trenchi

“Good Italy”, vetrina per i tesori d'Italia sceglie l'ex Carmine



Uno scorcio dell'ex Carmine, durante la settima edizione di Good Italy

Il workshop: 120 imprenditori del turismo “slow” si incontrano a Piacenza

PIACENZA

● Oltre 120 imprenditori del turismo hanno dato vita alla settima edizione di Good Italy, iniziativa internazionale che promuove le vacanze dal gusto “slow”. Lunedì mattina, negli spazi del Laboratorio Aperto dell'ex chiesa del Carmine, 70 seller italiani (32 regionali e 38 di Basilicata, Campania, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino, Umbria e Veneto) hanno presentato la propria offerta di “itinerari del gusto” a 55 buyer internazionali specializzati in wine & food tourism provenienti da 18 Paesi (Argentina, Austria, Belgio, Canada, Cina, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Lettonia, Olanda, Norvegia, Polonia, Regno Unito, Spagna, Stati Uniti, Svezia e Svizzera). Good Italy Workshop 2023 è stato promosso da Apt Servizi Emilia-Romagna in collaborazione con le tre Destinazioni Turistiche Regionali, con l'organizzazione tecnica dell'Agenzia Tourist Trend, con il supporto di Regione Emilia-Romagna, Assessorato Regionale al Turismo e all'Agricoltura e Unioncamere Emilia-Romagna e con il Patrocinio del Comune di Piacenza.

«Per la prima volta Good Italy ha scelto Piacenza - ha spiegato l'assessore alla cultura del Comune di Piacenza Christian Fiazza - l'obiettivo è di coinvolgere questi imprenditori turistici per veicolare sempre di più il marchio e il pro-

dotta di Piacenza. Il territorio piacentino sarà il capofila degli “Itinerari del gusto” con iniziative pensate per diffondere i nostri tre Dop, coppa, pancetta e salame sono essenziali per noi, dalla città alla provincia, infatti il tour di Good Italy è appunto pensato per mostrare agli ospiti come vengono realizzati i prodotti, oltre ad altre eccellenze del settore caseario e vinicolo. Solo facendo squadra tra Comune e provincia possiamo essere competitivi, ne è la dimo-



Coinvolgere - dice Fiazza - gli addetti per promuovere il brand del nostro territorio»

zione questo evento che siamo riusciti ad avere qui invece che in territori limitrofi».

I buyer hanno poi concluso la taste experience con un Gala Dinner ospitato nel Salone Monumentale di Palazzo Gotico, a cura dell'Associazione Chef To Chef Emilia-Romagna. Alla degustazione dei principali Prodotti tipici regionali Dop e Igp curata dai Consorzi presenti è seguita la cena preparata da tre rinomati chef stellati del territorio: Isa Mazzocchi del ristorante “La Palta” di Borgonovo, Massimo Spigaroli, patron del ristorante “Antica Corte Pallavicina” di Polesine Parmense e Andrea Incerti Vezzali, patron del ristorante “Locanda Cà Matilde” di Quattro Castella (Reggio Emilia).

—Gabriele Faravelli

AL PALABANCAEVENTI

Tutto esaurito per Cottarelli e le sue chimere dell'economia



Pienone da tutto esaurito per l'economista Carlo Cottarelli che al PalabancaEventi ha presentato il suo ultimo libro, “Chimere - Sogni e fallimenti dell'economia”, dialogando col vicedirettore generale di Arca Fondi SGR, Simone Bini Smaghi. L'iniziativa era di Banca di Piacenza e Arca Fondi SGR, al PalabancaEventi

COMUNICAZIONE E CULTURA

FAMIGLIA CRISTIANA

L'ESPRESSO

**Si apre
il Sinodo**

PRECHIERA,
SILENZIO,
ASCOLTO

**Vivent
60 anni
dopo**

UN SUPERSTITE:
«HO VISTO
MORIRE E
RINASCERE
LONGARONE»

LAMPEDUSA

L'ANGELO DEI MIGRANTI

Incontro con **suor Ausilia** che racconta la sua vita
al fianco delle **famiglie di profughi**

SETTIMO GIORNO WEEKEND

Storia, arte e salumi Dop tra palazzi, chiese e musei

Una passeggiata nel centro storico tra le testimonianze relative all'uso della carne suina dall'Età del bronzo fino all'epoca dei Farnese

di Rosanna Precchia

Arte e buon cibo per il turista sono un connubio irresistibile. E allora Piacenza è una meta perfetta, città dalla stupenda cattedrale, palazzi, musei e patria di varie prelibatezze, con il primato di ben tre salumi Dop: coppa piacentina, pancetta piacentina, salame piacentino. Capolavori alimentari, che hanno una storia antichissima, da scoprire con un tour davvero originale, una camminata guidata dall'architetto Manrico Bissi. Si parte dal Museo Civico, all'interno del Palazzo Farnese, dove si trovano testimonianze dell'importanza che aveva il maiale fin dall'Età del bronzo. Messo in tavola anche dagli etruschi e dai celti, in epoca romana il maiale aveva valore come riserva di cibo ma anche di denaro, tanto che è presente tra i reperti del museo come ciوندolo amuleto, in bronzo, del I-II secolo d.C.

Nell'Alto Medioevo il suino divenne centrale per la produzione alimentare perché le invasioni barbariche e la diminuzione della popolazione avevano determinato l'abbandono del territorio, dominato dal bosco, luogo ideale per l'allevamento allo stato brado. La macellazione, la sua importanza



come rito collettivo, è documentata dalla presenza di due importanti mosaici del XII secolo che la illustrano: nella cripta della chiesa di San Savino e nella cripta abbaziale di San Colombano a Bobbio. Ottenuta la carne, per conservarla si utilizzava, allora come oggi, il sale. E le zone intorno a Piacenza erano ricche di acqua salata (Salsomaggiore, Castell'Arquato) che una volta bollita forniva il sale. Un altro elemento fondamentale che ne incentivò la produzione fu la presenza del porto fluviale.

Un cibo che si può facilmente consu-

mare insieme al pane e formaggio, diventa occasione di incontri conviviali e oggetto di omaggio per conquistare la benevolenza dei personaggi influenti. Una tattica utilizzata da un uomo di gran rilievo nella storia di Piacenza, il cardinale Giulio Alberoni, nato povero, che divenne sacerdote e poi cardinale. Grazie alla sua abilità diplomatica combinò il matri-



Piacenza



Uno scorcio di Palazzo Farnese.
Sotto il Palazzo comunale, detto il Gotico.
A sinistra, una strada del centro
che conduce alla cattedrale. In basso,
salame, coppa, pancetta:
i Dop piacentini.



CONSIGLI UTILI

Come arrivare. In treno da Milano, regionale veloce, circa 55 minuti.

Dove dormire. Grande Albergo Roma, via Cittadella 14, tel. 0523/32.32.01. Centralissimo, il suo fiore all'occhiello è la terrazza al settimo piano, affacciata sulla città.

Cosa visitare. Musei Civici di Palazzo Farnese, piazza Cittadella 29, tel. 0523/49.26.58. Collegio Alberoni, tel. 0523/32.26.35 oppure 349.45.75.709. La domenica pomeriggio oppure su appuntamento. Chiesa Santa Maria di Campagna. Per la salita alla cupola, occorre prenotare, tel. 0523/49.07.28.

Per approfondire. Consorzio di tutela salumi Dop piacentini, tel. 0523/59.12.69 www.welcome.salumiticipiacentini.it Destinazione turistica Emilia www.visitemilia.com Associazione Culturale Archistorica, Camminate guidate dall'architetto Manrico Bissi, info: tel. 331.96.61.615. www.archistorica.it

monio del re di Spagna Filippo V con Elisabetta Farnese, ultima erede del Ducato di Parma e Piacenza (1714), e divenne primo ministro del re. «Altro che monete d'oro e d'argento o preziosi ninnoi. Fette di coppa e di salame», scriveva il cardinale Giulio Alberoni, che dalla Spagna ordinava per Elisabetta e la sua corte casse «di salumi del nostro paese, che a sua maestà piacciono di più degli altri». Tornato a Piacenza, il cardinale Alberoni fondò, tra il 1733 e il 1752, un Collegio ecclesiastico per la formazione dei giovani di umili origini. Il Collegio esiste tuttora ed

è frequentato da seminaristi di tutto il mondo. Tra le opere che custodisce si ammira l'*Ecce Homo* di Antonello da Messina, la *Sacra Famiglia* di Raffaello Sanzio, il *San Pietro in lacrime* di Guido Reni.

Il panino con la coppa piacentina è offerto ai pellegrini che lungo la Via Francigena fanno sosta a Piacenza. Li ospita il Convento di Santa Maria di Campagna. La chiesa ha all'interno gli splendidi affreschi del Pordenone (1483-1539): *Sant'Agostino*, la *Natività* e sulla cupola scene bibliche, che si ammirano da vicino dopo un'emozionante salita. ■



SiViaggia, **sito comune ai portali Libero.it e Virgilio.it**,
conta 6.661.000 utenti unici al mese

Link: <https://siviaggia.it/notizie/fotonotizia/10-itinerari-italia-giornata-nazionale-camminare/416211/>

12 Ottobre 2023

Il Monte Cusna e le altre bellezze dell'Emilia Romagna

12 Ottobre 2023 16:30



Fonte: Ph. Misha Cattabiani

6 di 10



In Emilia Romagna ci sono paesaggi naturali di ogni tipo, tutti da esplorare. Come le ampie vallate verdi attraversate dalla **Via degli Abati**, che conduce da Pavia a Bobbio e, infine, a Pontremoli. O l'imponente **Monte Cusna**, un panorama lunare dove si incrociano molti sentieri di trekking.

Provincia | Collecchio Felino Sala

Turismo Presentata al TTG Travel di Rimini «Emilia golf Experience»
Visit Emilia punta sul golf
 I campi di Sala Baganza e Salsomaggiore attrazione per gli stranieri

» **Rimini** Cinque splendidi campi da golf a 18 buche distesi nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia, in una terra dalla storia millenaria, ricca di cultura, di arte, di musica e di un patrimonio enogastronomico unico. Emilia Golf Experience è la nuova proposta di turismo sportivo e di vacanza di Visit Emilia - la Terra dello slow mix tra Parma, Piacenza, Reggio Emilia - presentata ieri al TTG-Travel Experience 2023 di Rimini, la fiera italiana dedicata ai professionisti mondiali del settore turistico, per promuovere i suoi territori e i prodotti di eccellenza.

Esperienza unica nel suo genere, Emilia Golf Experience offre l'opportunità di immergersi completamente in uno sport affascinante, circondati dalla bellezza naturale e dalla cultura dell'Emilia. In soli 100 chilometri, 5 spettacolari campi da golf incastonati in straordinari paesaggi: il Croara Country Club in provincia di Piacenza, il Golf Salsomaggiore Terme e il Golf del Ducato in provincia di Parma, il Golf Club Matilde di Canossa e San Valentino Golf Club in quella di Reggio Emilia.

Green di altissimo livello tecnico che ospitano gare nazionali ed internazionali, circondati dalla bellezza e

Travel Experience

Da sinistra: Pierangelo Romersi, Margherita Carrara, Luca Musile Tanzi, Deborah Mazzaschi e Cristiano Casa.



tranquillità della natura.

«Il golf è capace di attirare un pubblico internazionale - rivela Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia - mi dà soddisfazione, in particolare, il dato delle presenze degli svizzeri, perché abbiamo lavorato tanto su questo mercato. Sono state registrati finora 37.143 pernottamenti in Emilia di svizzeri tra gennaio e agosto 2023, cioè +27,3% sul 2019 e +13,2% sul 2022.

A novembre avremo a Parma l'assemblea del turismo svizzero: la Srv, l'associazione che mette insieme i tour operator svizzeri. Un modo per far conoscere il nostro territorio a chi poi proporrà i

viaggi nel nostro territorio. E in questo senso pensiamo anche di promuovere il più possibile il treno che collega Zurigo a Piacenza, Parma e Reggio Emilia».

«Ciascuno dei cinque campi è un mix di sfide tecniche, panorami mozzafiato e servizi di qualità - sottolinea Margherita Carrara (Golf del Ducato) - non sono solo luoghi di gioco, ma anche oasi di tranquillità e bellezza, dove ogni buca è un'opportunità per sperimentare la magia del golf, accogliendo golfisti di ogni livello, dai principianti ai giocatori più esperti, offrendo golf clinic e supporto per chi vuole imparare e miglio-

rare».

«Questo progetto rappresenta un passo significativo verso lo sviluppo del turismo nel nostro comune - dichiara il sindaco di Salsomaggiore Terme Luca Musile Tanzi - . Il golf sta guadagnando sempre più appassionati e i campi da golf possono diventare non solo luoghi di sport, ma anche attrazioni turistiche in grado di richiamare visitatori da tutto il mondo. Salsomaggiore Terme è pronta ad abbracciare il futuro, a diversificare la sua offerta turistica e a continuare a crescere come destinazione di eccellenza».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vandalismo
 I ladri fanno irruzione nella sede del Felino: rubate poche monete

» **Felino** Non può certo dormire sonni tranquilli il GS Felino. Infatti, dopo la visita dei ladri nella sede di via Galilei a fine agosto ed il furto di un decespugliatore un paio di settimane fa, nella notte tra mercoledì e giovedì ignoti hanno fatto visita alla sede del sodalizio rossoblù.

Una volta aperta una delle porte di accesso, probabilmente utilizzando un semplice cacciavite, i ladri, ma forse sarebbe meglio parlare al singolare, si è introdotto nell'ampio salone dal quale si accede poi alla sede della società. Nell'ufficio segreteria il malintenzionato ha aperto le ante degli armadi all'interno dei quali sono custoditi documenti e corrispondenza, buttando a terra faldoni e buste, rovistando poi tra i ripiani alla ricerca forse di denaro contante da arraffare. Terminata questa fase, che sicuramente non ha dato l'esito sperato, il ladro è uscito dalla segreteria per spostarsi nel salone dove si trovano due macchine erogatrici di bevande calde e fredde e di merendine. Con il solito cacciavite ha forzato le serrature delle due macchine, appropriandosi di diverse monete. Non è chiaro come mai l'autore della brutata abbia lasciato praticamente intatti i contenitori con la moneta all'interno:



non parliamo di migliaia di euro, ma di un importo comunque interessante per chi era alla ricerca di denaro da utilizzare forse per acquistare una dose di stupefacente. L'amara scoperta è stata fatta da un collaboratore del GS Felino ieri mattina quando ha aperto la porta principale della sede: c'è voluto davvero poco per capire che qualcuno si era introdotto furtivamente nei locali della società sportiva. Sul posto sono arrivate poi i carabinieri del comando stazione di Sala Baganza per raccogliere la denuncia e per fare le verifiche del caso. Il GS Felino, vista la cadenza delle indesiderate visite nella sede, sta valutando l'installazione di sistemi di sicurezza con l'obiettivo di mettere la parola fine ai danneggiamenti purtroppo così frequenti.

Massimo Morelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Noceto Medesano Fornovo

Varano Marchesi Domenica si replica con gastronomia e musica

La Festa della castagna fa il pieno di partecipanti



Varano Marchesi

Tutti a tavola con i prodotti a base di castagna.

» **Medesano** Il clima più estivo che autunnale non ha impedito l'ennesimo successo della «Festa della Castagna», uno dei fiori all'occhiello della Pro Loco di Varano Marchesi. Il primo dei due appuntamenti tradizionali d'autunno in programma, ha raccolto anche in questa edizione una notevole partecipazione. Oltre all'immancabile pranzo, con specialità tipiche di castagne, come le caldaroste, i tortelli di castagne, la pattona, i pattonini, e tanti piatti tradizionali interamente preparati dalle cuoche del paese, diverse iniziative hanno accompagnato la giornata: dal consueto Vespa ra-

duno ApeVespa Castagna, giunto quest'anno alla sua diciottesima edizione, alle visite ai musei e dall'incontro di presentazione dell'associazione Rocha Leone, al ballo con orchestra.

La festa sarà replicata domenica 15 ottobre. Si potrà anche in questo caso pranzare e, nel pomeriggio, danzare con la musica di Giacomo Maini. In mattinata, dalle 9, è prevista l'escursione, «Camminata d'Autunno»: i partecipanti saranno accompagnati nei castagneti che circondano il paese per una camminata guidata dal botanico Daniele Giovanelli. Inoltre, per la prima, si terra anche una

passaggiata in E-Mtb / Mtb che partendo dalla festa raggiungerà, attraverso antichi percorsi, i suggestivi santuari della zona. Sarà possibile visitare il Campo dei Frutti Antichi, un giardino nato nel 2014 e curato dalla Pro Loco, che ad oggi conta oltre 50 varietà antiche di piante maggiori e minori, e saranno aperti e visitabili i due musei di Varano Marchesi: il Museo Storia e Civiltà, dedicato a Mario Pometti, ed il Piccolo Museo della Canapa, dedicato all'utilizzo e alla lavorazione dell'antica fibra.

Do.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve



Noceto Il nocino tra i prodotti a marchio Deco

» Anche il nocino di Noceto, inserito dalla Regione Emilia Romagna come prodotto tradizionale e contrassegnato dal marchio Deco, denominazione comunale di origine, ha partecipato al Gran galà del tortel dols di Colorno che si è tenuto il primo fine settimana di ottobre. Daisy Bizzi, vice sindaco di Noceto, ha dichiarato: «Molto volentieri abbiamo accettato l'invito a essere presenti a questo evento di Colorno portando il nostro Nocino che ha partecipato alla sfida con i migliori liquori del territorio».

Medesano «Mangiar sano... in fattoria» alla San Paolo

» **Medesano** A Santa Lucia si è rinnovato il successo dell'iniziativa del mercato contadino «Mangiar sano a Medesano»... in fattoria. All'azienda San Paolo i tanti visitatori, tra i quali numerosi e famiglie con bambini, hanno passato una giornata all'aria aperta, per conoscere e gustare i prodotti locali, proposti dai diretti produttori, ma anche per partecipare alle iniziative organizzate dalle associazioni di volontariato come lo spazio dedicato al gioco e al divertimento per i più piccoli, con le letture animate, dell'associazione di volontariato «Il Ceralibro» o la camminata da Visiano alla fattoria a cura di Libero Cammino, o, ancora, lo spazio dell'Associazione AVA, della Fondazione Bambini e Autismo, e del Centro Estia, con la proposta di attività nel segno dell'inclusione. «Tutto quanto - ha commentato il sindaco Michele Giovanelli è stato curato in ogni minimo dettaglio, ed è stato un vero successo. Un ringraziamento a tutte le persone che hanno lavorato per l'organizzazione, alle associazioni che hanno partecipato, e alla cittadinanza. Ma soprattutto grazie di cuore alla famiglia Brianti per la consueta straordinaria ospitalità».



Do.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parma

Cicloturismo Presentato il progetto curato da Fiab Bicinsieme

Passeggiando in bicicletta

Nasce Emilia Bike Experience, 3000 chilometri di bellezza

» Parma, Reggio Emilia e Piacenza sono tre città emiliane che coprono un vasto territorio, ricco di esperienze culturali, gastronomiche e naturali. Niente di meglio della bicicletta per esplorarli. È proprio con l'intento di aiutare i cicloturisti, e di accompagnarli all'interno di queste meravigliose terre, che nasce il progetto Emilia Bike Experience, un modo di scoprire l'Emilia, attraverso 100 possibili itinerari e più di 3000 chilometri. «Tutti i percorsi proposti sono su strade a basso traffico, per rendere più sicura e accessibile l'esplorazione dei vari luoghi» ha evidenziato Andrea Mozzarelli, presidente di Fiab Parma, durante la conferenza stampa di presentazione degli itinerari inclusi nella mappa di Emilia Bike Experience, tenutasi nella sala stampa del Comune. «Emilia Bike Experience è un progetto nell'ambito turistico a cui il comune tiene molto. Ben 11 enti locali delle tre province, hanno collaborato all'interno di questo percorso - ha spiegato Alessandro Puglisi, Dirigente del Settore Cultura e Turismo del Comune - Crediamo molto nel cicloturismo, una modalità ecologica di conoscere luoghi e contesti anche diversi tra loro».

La cartina di Emilia Bike Expe-



Municipio

Da sinistra: Ivan Saracca, Andrea Mozzarelli, Gianluca Borghi, Cristiano Casa e Alessandro Puglisi.



rience, fungerà non solo da bussola che indicherà i tragitti, ma anche da strumento che invoglierà il turista, a visitare realtà che ancora non conosce. Una vera e propria promozione della cosiddetta zona dello slowmix,

tra pievi, borghi, castelli, a tutela di chi vuole godersi l'esperienza: «L'idea è di raccontare l'Emilia in tutta la sua totalità, superando gli inutili campanilismi e i meri confini amministrativi. Un turista vuole visitare Vigoleno, così co-

me Salsomaggiore, assaggiarne le prelibatezze e scoprirne la storia, in totale relax» ha sottolineato Cristiano Casa, presidente di VisitEmilia. VisitEmilia è tra gli enti aderenti e finanziatori al Programma Turistico di Promozione Locale 2023, curato da Fiab Parma Bicinsieme e coordinato dal Comune. La nuova mappa verrà distribuita da dicembre, e sarà anche reperibile in formato digitale. Sarà possibile trovare al suo interno tanti possibili itinerari, anche perché la nuova creazione sarà figlia delle varie mappe precedenti, che Fiab ha creato nel corso degli anni, come Parma in bici, Pedalart o il percorso del museo del cibo.

Ivan Saracca, membro del direttivo di Bicinsieme, con delega al Cicloturismo ha per questo parlato di « un'opera di sintesi che farà immergere i cicloturisti in una delle migliori destinazioni che l'Italia può offrire. E ci tengo a dire che sono percorsi davvero adatti a tutti, dai bambini e le famiglie, alle persone più allenate». «Un lavoro prezioso e inedito, che promuoverà un'area vastissima e straordinaria» ha infine concluso Gianluca Borghi, Assessore alla Sostenibilità Ambientale Energetica ed alla Mobilità.

Pietro Ferrari

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Venerdì
Il PD incontra
Alessandra
Moretti

» Il Partito Democratico di Parma organizza l'incontro «Dall'Europa dei vincoli a quella della solidarietà» con l'eurodeputata del Partito Democratico Alessandra Moretti. L'evento si terrà venerdì presso la sede del Circolo PD Oltretorrente in Via Costituente n. 39 e sarà l'occasione per tutti i cittadini che lo vorranno per porre domande e interagire direttamente con l'eurodeputata Alessandra Moretti sulla propria attività all'Europarlamento e, più in generale, sulle istituzioni europee. In particolare, l'evento si concentrerà sulla necessità di rafforzare l'unità e la solidarietà europea, nonché sull'esame di tutti i temi chiave in vista delle elezioni europee della prossima primavera. L'Europa si trova ad affrontare sfide cruciali in questo periodo di profondi cambiamenti e incertezze. L'evento rappresenta un'opportunità per i cittadini di Parma di partecipare alla discussione su come l'Europa possa affrontare tali sfide in modo più efficace e coeso.

Architettura Menzioni per alcuni professionisti e imprese della nostra provincia

Premi Inarch, Parma fra i protagonisti

Riconoscimenti per l'ampliamento della Chiesi e le sale civiche di Borgotaro

» Consegnati i premi Inarch, storico riconoscimento nato nel 1961, per l'Emilia Romagna con significative presenze parmigiane. La rassegna che celebra architetti, committenti e imprese ha presentato gli esiti della selezione svolta per il 2023 promossa insieme ad Ance e Archilovers. Su una decina di premi distribuiti su tutto il territorio regionale Parma si è distinta portandone a casa, in vario modo, ben quattro. Isotta Cortesi, professoressa di Paesaggio dell'Università di Parma, in

Architetti

Maria Pilar Vettori e Simona Melli degli studi Efa e Mc2, autori dei progetti per l'ampliamento della Chiesi delle sale civiche di Borgotaro.



qualità di giurata, ha chiamato sul palco alcune realtà del contesto architettonico della città.

Gli studi Efa e Mc2 hanno raccolto il prestigioso riconoscimento di una menzione per la categoria Premio alle migliori opere di architettura con le realizzazioni di un'ampliamento della sede storica della Chiesi farmaceutici realizzato dall'Impresa Bucci e le sale civiche per il Comune di Borgotaro costruito da ValTaro Edil. Pietro Chierici e Maria Pilar Vettori con alcuni collaboratori hanno raccolto

il riconoscimento per un edificio direzionale realizzato nel quartiere San Leonardo motivato per la «la corrispondenza tra l'articolato disegno di facciata dell'involucro e la trama degli elementi strutturali come rigorosa risposta al tema dell'edificio per uffici». Dario Costi e Simona Melli hanno meritato il premio legato ad un intervento di rigenerazione urbana attraverso l'housing sociale <per aver costruito spazi per la socialità della comunità cittadina attraverso una rinnovata relazione con lo spazio pubblico

circostante che vivifica la qualità del progetto»

Lo speciale Premio internazionale "Bruno Zevi" per la diffusione della cultura architettonica è stato poi assegnato a Fam Magazine ai condirettori Enrico Prandi, docente dell'Università di Parma, e Lamberto Amistadi professore dell'Università di Bologna.

Daniela Allodi ha poi ritirato un Premio ai migliori interventi di riqualificazione del patrimonio edilizio esistente per la realizzazione portata a termine dall'Impresa Allodi a Reggio Emilia nel contesto delle ex Industrie Reggiane.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Regione Emilia-Romagna REGIONE DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

IL MIO FUTURO PASSA ANCHE DAL TUO IMPIANTO

L'ambiente è un patrimonio collettivo. Rispettalo mantenendo in efficienza la tua caldaia:

- registra il tuo impianto nel Catasto Regionale degli Impianti termici CRITER
- fai controllare l'impianto termico dal manutentore
- mantieni la temperatura di casa nei limiti di legge
- regola o fai installare le termovalvole nelle stanze
- informati su come produrre e consumare energia rinnovabile

Chiamata il tuo manutentore di fiducia e scopri di più su calorepulito.it

Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.



AUTUNNO FRA I LAGHI DELL'APPENNINO TOSCO-EMILIANO

di Gloria Ciabattoni

L'Emilia svela tesori naturali unici tra le vette **dell'Appennino Tosco Emiliano**, come i suoi affascinanti laghi glaciali, gemme d'acqua che appaiono incastonati tra paesaggi mozzafiato, regalando passeggiate e trekking emozionanti attraverso una fitta rete di sentieri CAI. Con Visit Emilia – www.visitemilia.com - nel territorio di **Parma, Piacenza e Reggio Emilia**, si vivono esperienze ed itinerari indimenticabili alla scoperta dei più bei laghi emiliani, tra circhi glaciali, torbiere, praterie d'alta quota, foreste, torrenti e spettacolari rocce.



Il Lago Calamone è un gioiello ad oltre 1300 mt di altitudine, ai piedi del **Monte Ventasso**, nella regione di Ventasso Laghi, meta ambita tutto l'anno e raggiungibile seguendo i bellissimi percorsi della rete sentieristica dell'Alto Appennino Reggiano, che si intersecano con l'Alta Via dei Parchi (500 km fra Emilia-Romagna, Toscana e Marche). Nel cuore nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano e nell'area della **Riserva MaB Unesco**, ricca di biodiversità, il lago incanta per la sua bellezza e per l'ambiente montano circostante, che svela rarità botaniche come l'orchidea *Dactylorhiza Praetermissa*, l'unica rilevata in Italia, pittoresche fioriture di piante d'alta quota, come le genziane dai fiori azzurri, crochi e **alberi di varie tipologie**, come i magnifici faggi secolari, querceti e castagneti, abeti banchi, tigli, aceri, fra i quali pascolano liberi i cavalli del **Ventasso**. Tanti sono i rifugi dove mangiare piatti prelibati, in particolare sulle rive del Lago Calamone, il Rifugio Venusta è l'ideale per assaporare piatti tipici godendo di un panorama mozzafiato.



Di origine glaciale è il **lago di Cerreto Laghi**, la **più importante stazione turistica** estiva ed invernale dell'Appennino Reggiano, grazie alla sua posizione facilmente raggiungibile e ai suoi numerosi alberghi noti per la cucina tradizionale. Qui sono **tantissime le escursioni a piedi, in mountain bike e in ebike**, che si possono fare, per scorgere panorami montuosi ed ammirare dall'alto il golfo di La Spezia e l'isola Palmaria. E raggiungere i suggestivi **laghi Scuro, Le Gore e Pranda**. Seguendo strade di montagna, si arriva al **Lago della centrale idroelettrica di Ligonchio**, che spicca nella splendida Valle dell'Ozola. Dalla centrale, con le sue suggestioni liberty, parte **uno dei più affascinanti sentieri escursionistici** (ex Cai 633) che sorge sul tracciato della spettacolare ferrovia Decauville, costruita a partire dal 1915, a servizio della costruzione della Centrale idroelettrica e dei bacini idroelettrici, in direzione Tarlanda - Presa Alta. Bellissimo l'ambiente naturale costellato di laghetti e pozze d'alpeggio come quelli dei **Prati di Sara, il Lago del Caricatore, il Lago del Capriolo** e poi il **Lago della Bargetana**, che si può ammirare nella conca del Monte Prado e offre una vista spettacolare sul Monte Cusna. Da non perdere, in questa zona, i piatti a base di funghi porcini preparati con maestria dai ristoratori locali.





In **Appennino Parmense**, si estende il **Parco dei Cento Laghi**, paradiso per gli amanti del trekking e degli scenari lacustri. Qui, sotto vette maestose, si trovano circa **venti laghi di origine glaciale** che attendono di essere esplorati. Dal **Lago Santo, il più grande dell'Appennino Tosco Emiliano**, al pittoresco Lago del Bicchiere, dalle distese dei Lagoni ai riflessi tranquilli dei Laghi del Sillara, dal Lago Ballano al Lago Verde e altri ancora, l'area protetta offre una varietà di bellezze naturali da ammirare, tra piccoli insediamenti e borghi arroccati, pascoli, boschi e biodiversità floreale, attraversati dal lungo cammino dell'Alta Via dei Parchi. **L'itinerario può partire da Prato Spilla**, fulcro di trekking ed escursioni, per raggiungere il **Lago Ballano e il Lago Verde** attraversando il sentiero CAI e poi salire verso il piccolo **Lago Frasconi**, avvolto da una faggeta davvero fiabesca. Seconda tappa può essere **Monchio delle Corti**, seguendo il **Percorso delle Frazioni**, che si dirama in due direzioni: la blu, dedicata al tema dell'acqua e dell'energia, dove scoprire l'uso delle risorse idriche nelle vallate dei torrenti Cedra ed Enza; la verde, dedicata al tema dell'ambiente, cultura locale e architettura rurale, dove esplorare caratteristici borghi montani e tradizioni autentiche. Meta enogastronomica con possibilità di ospitalità sono i rifugi della zona come ad esempio il **Rifugio Lagdei** situato nella omonima piana a 1250 mt di altitudine, incorniciato da un bosco di faggi e conifere. Da qui partono molti sentieri ed escursioni guidate per trekking a piedi, a cavallo e in mountain bike. La cucina di montagna di Adele e Giuseppina è ciò che ci vuole dopo una giornata in esplorazione, per poi rilassarsi sui prati.





Nell'area dei Colli Piacentini, il Sentiero del Tidone offre un'esperienza unica di trekking, ma anche in bike o a cavallo in 69 Km di percorso. Qui, il torrente Tidone riveste un ruolo centrale, conducendo verso la Diga del Molato, un'imponente e maestosa struttura che ha dato origine al **Lago di Trebecco**. Questo bacino artificiale lungo 2,5 km si inserisce in un paesaggio di straordinaria bellezza. In Alta Val Nure, comprensorio che offre oltre 560 km di sentieri che si immergono in un universo naturalistico unico e collegano i comuni di Ponte dell'Olio, Bettola, Farini e Ferriere, si scorgono bacini lacustri molto suggestivi, tutti di origine glaciale, mete escursionistiche tra le più battute del Piacentino. Un bellissimo sentiero conduce al **Lago Nero**, un'oasi di origine glaciale circondata da una valle verde. Un altro sentiero svela il pittoresco **Lago Moo** e il **Lago Bino**, straordinaria opera della natura, che lo ha diviso in due, decorando in estate la più grande delle porzioni con una meravigliosa pennellata di ninfee gialle.



Sentieri panoramici circondano il **Lago di Mignano**, una diga nata per la produzione di energia idroelettrica a Vernasca, oggi invaso con aree picnic e percorsi per passeggiare, come quello che lo costeggia fino a raggiungere la strada provinciale che da Case Bonini sale fino a Gazzola e Monastero di Morfasso. Mentre si passeggia tra queste splendide acque, il desiderio di gustare i prelibati salumi DOP piacentini e altre specialità locali diventa irresistibile.



Per informazioni: **Visit Emilia** - Sito web: www.visitemilia.com