



Conta **26 milioni 549 mila visitatori unici** al mese

In Home Page:

Link: <https://www.tgcom24.mediaset.it/>



12 Gennaio 2022

https://www.tgcom24.mediaset.it/viaggi/italia/lemilia-delle-meraviglie-in-quattro-siti-unesco_44232481-202202k.shtml

L'Emilia delle meraviglie in quattro siti Unesco

Dall'Appennino Tosco Emiliano al Battistero di Parma, una terra che è patrimonio dell'Umanità

Unesco: le quattro meraviglie dell'Emilia



L'area compresa tra **Parma, Piacenza e Reggio Emilia** vanta luoghi talmente densi di spessore e rilievo, su scala globale, da meritare l'attenzione e la prestigiosa certificazione dell'**UNESCO**, ovvero quell'organizzazione mondiale che stabilisce implicitamente le cose che bisogna vedere (o assaggiare) almeno una volta nella vita. Eccone quattro.

Riserva MaB UNESCO dell'Appennino Tosco Emiliano -Tra il mare che bagna la costa occidentale dell'Italia e le pianure bagnate dal Po, l'Appennino Tosco Emiliano è Riserva MaB (Man and Biosphere) dal 2015. È un luogo dove l'uomo e la natura sembrano fondersi in un'entità unica per dare vita a un complesso mosaico ecologico e culturale, base dell'evoluzione di un paesaggio eterogeneo e prezioso. Una dimensione inafferrabile disseminata di borghi, castelli, chiese e sapori: e l' UNESCO lancia un invito a valorizzare, tutelare e diffondere un equilibrio fragile ma potentissimo, che può essere apprezzato con gli scarponi, le ciaspole, gli sci o la bicicletta. Imperdibile la possente **Pietra di Bismantova**, sull'Appennino Reggiano, tappa obbligata per gli appassionati di arrampicata ed escursioni, che offre dalla cima un panorama unico sulle più importanti vette dell'Appennino Tosco-Emiliano.

La Riserva MaB UNESCO Po Grande - Qualcuno dice che il vero monumento dell'Italia settentrionale è il Po: la Riserva di Biosfera MaB del Po Grande punta un faro su un paesaggio dove boschi e radure, ruscelli e stagni si alternano a suggestivi centri urbani grazie ad argini e sentieri. Un ambiente così articolato può essere esplorato in molteplici modi. Se in sella a una mountain bike o facendo affidamento sulle suole delle scarpe si coglie inevitabilmente l'opportunità di catturare la varietà dei suoni e dei colori del paesaggio, in canoa sembra quasi di sussurrare nell'orecchio del fiume, mentre pescando sulle sue sponde la sensazione è quella di essere parte di una vicenda antica come il mondo. Le escursioni in battello, combinate con itinerari in bicicletta e visite ai musei e ai borghi, offrono un'ulteriore variante su un ventaglio di occasioni di scoperta che spazia da eventi gastronomici come **November Porc** a momenti di approfondimento in cui la riserva diventa un'aula didattica diffusa. Il territorio, si sa, si scopre anche a tavola, e l'Emilia è maestra nel dar vita a prodotti d'eccellenza, come il **Parmigiano Reggiano**, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**, il **Cacio del Po** e i **formaggi DOP Piacentini** - dal celebre **Grana Padano** al **Provolone Val Padana** - oltre ai salumi famosi nel mondo, come i **3 DOP piacentini: Coppa, Pancetta e Salame**.

Parma Città creativa UNESCO per la gastronomia - La proclamazione di Parma quale Città Creativa UNESCO per la gastronomia ha sostanzialmente certificato la vocazione della città nel cuore della **Food Valley** che del cibo ha fatto un'arte e un motivo di vanto, dedicando al gusto itinerari, eventi e musei, in un contesto culturale estremamente ricco, all'ombra degli innumerevoli manieri riuniti sotto l'etichetta dei Castelli del Ducato. Sono solo alcune delle eccellenze che **Il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, il Culatello di Zibello, il Salame di Felino e il Fungo di Borgotaro** hanno partecipato a creare un'autentica leggenda della buona tavola e della qualità, sottolineando il valore del passaggio delle pratiche e dei metodi da una generazione a quella successiva. Mai come in questo caso, è lecito affermare che, per capire davvero una città, bisogna imparare a distinguerne il sapore. E qui il sapore è una trionfale parata che va dalla torta fritta ai tortelli d'erbetta, passando per l'haute cuisine dell'Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana con sede alla Reggia di Colorno – fino alle rispettose rielaborazioni dei ristoranti stellati.

Battistero di Parma - Rimanendo a Parma, non si può non notare come ogni angolo della città offra improvvisi spunti di bellezza sul piano artistico e architettonico. **Il complesso della Pilotta, il Palazzo Ducale e il Teatro Regio** sono parte di uno stupefacente mosaico che ha forse nel **Battistero** la sua tessera più brillante. Oltre a essere uno dei monumenti medievali di maggiore interesse a livello europeo, l'edificio che compone con la Cattedrale e il Palazzo Vescovile la strabiliante coreografia di Piazza Duomo condivide con Stonehenge, il Pantheon di Roma e le piramidi d'Egitto la segnalazione concessa dall'UNESCO ai siti di **massimo valore astronomico** a livello mondiale. Se il famoso ciclo dei mesi è un chiaro riferimento al cosmo, l'orientamento del capolavoro progettato da Benedetto **Antelami** sembra tenere conto della relazione tra la Terra e il cosmo stesso, facendo dell'oggetto architettonico una gigantesca meridiana.

Per maggiori informazioni: www.visitemilia.com

Tra la Pietra e il Po, itinerari Doc

In viaggio tra i luoghi che vantano la certificazione dell'Unesco: dall'Appennino Tosco Emiliano al Grande Fiume

REGGIO EMILIA. In quanto terra dello slow mix, Visit Emilia (www.visitemilia.com) ha da tempo intuito la necessità di raccogliere la propria ricchezza in reti che possano suggerire percorsi esperienziali sui piani altrimenti sovrapposti del benessere, della natura, dell'enogastronomia e della cultura. A un grado ancora superiore, l'area compresa tra Reggio Emilia, Parma e Piacenza vanta però luoghi talmente densi di spessore da meritare l'attenzione e la prestigiosa certificazione dell'Unesco, l'organizzazione che stabilisce implicitamente cosa bisogna fare, vedere o assaggiare almeno una volta nella vita.

L'APPENNINO

Percorso dai venti dell'Europa e dalle correnti del Mediterra-

neo, l'Appennino Tosco Emiliano è Riserva MaB (Man and Biosphere) dall'8 giugno del 2015. Immergersi nei suoi sentieri non è semplicemente camminare ma, al contrario, attraversare almeno due mondi che nelle quattro stagioni cambiano, ribaltano e rigenerano i colori, le emozioni, i profumi e le prospettive. È un luogo fatto di altri luoghi, dove l'uomo e la natura sembrano fondersi in un'entità unica per dare vita a un complesso mosaico ecologico e culturale, base dell'evoluzione di un paesaggio eterogeneo e prezioso, da scoprire sotto il sole dell'estate, tra le esuberanti fioriture della primavera, nell'avvolgente coperta cromatica dell'autunno o nella candida metamorfosi di un inverno che pare cancellare la tracce del passato recente. Im-

perdibile la possente Pietra di Bismantova, sull'Appennino Reggiano, tappa obbligata per gli appassionati di arrampicata ed escursioni, che offre dalla cima un panorama unico sulle più importanti vette dell'Appennino Tosco-Emiliano.

IL GRANDE FIUME

A sentire chi - raccogliendo l'e-

redità delle generazioni precedenti - vive e lavora lungo il suo corso, il vero monumento dell'Italia settentrionale è il Po. Non ci sono dubbi né esitazioni. Nelle tre province di Visit Emilia, il Grande Fiume non è solo un corso d'acqua ma una parte integrante e decisiva dell'esistenza di una popolazione che nel riflesso della sua superficie inquieta rivive e rivede continuamente la propria storia su terre piatte e com-

plicate ma innegabilmente affascinanti. Per sua natura, un ambiente così articolato può essere esplorato in molteplici modi. Se in sella a una mountain bike o facendo affidamento sulle suole delle scarpe si coglie inevitabilmente l'opportunità di catturare la varietà dei suoni e dei colori del paesaggio, in canoa sembra quasi di sussurrare nell'orecchio del fiume, mentre pescando sulle sue sponde la sensazione è quella di essere parte di una vicenda antica come il mondo. Le escursioni in battello, combinate con itinerari in bicicletta e visite ai musei e ai borghi, offrono un'ulteriore variante su un ventaglio di occasioni di scoperta che spazia da eventi gastronomici come November Porc a momenti di approfondimento in cui la riserva diventa

un'aula didattica diffusa.

ATAVOLA

Il territorio, si sa, si scopre anche a tavola, e l'Emilia è maestra nel dar vita a prodotti d'eccellenza, come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, il Cacio del Po e i formaggi Dop Piacentini - dal celebre Grana Padano al Provolone Val Padana - oltre ai salumi famosi nel mondo, come i 3 Dop piacentini: Coppa, Pancetta e Salame. Scorrendo idealmente i piatti e i prodotti che ne costituiscono il lussureggiante patrimonio gastronomico, la sensazione è che, quando nel 2015 Parma è diventata la prima Città Creativa Unesco per la gastronomia in Italia, Parma non

debba essere stata esattamente sconvolta dalla sorpresa. Il

Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, il Culatello di Zibello, il Salame di Felino e il Fungo di Borgotaro sono solo alcune delle eccellenze che hanno partecipato a creare un'autentica leggenda della buona tavola e della qualità. Mai come in questo caso, è lecito affermare che, per capire davvero una città, bisogna imparare a distinguere il sapore. E qui il sapore è una trionfale parata papillare che va dalla torta fritta ai tortelli d'erbetta, passando per l'haute cuisine dell'Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana con sede alla Reggia di Colorno - le rispettose rielaborazioni dei ristoranti stellati e il clima familiare di trattorie, manifestazioni e sagre di uno sterminato programma a tema Food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Sopra, tutta la maestosità della Pietra di Bismantova che offre dalla cima un panorama unico; a destra un magico tramonto sul Po, il porto di Boretto e la lavorazione del Parmigiano Reggiano

ALTA MONTAGNA 23 | Fiume | Mare | Mare | Mare

MONTECARLO MONTECARLO MONTECARLO

Bell'Italia



LA MONTAGNA *Alto Adige* **VAL DI FLERES**

*Una valle da scoprire
nella storia del Brennero*

LA MONTAGNA
**L'ALPE PRABELLO
IN VALMALENCO**

LA MONTAGNA
**ULTIME NOVITÀ
DA POMPEI**

LA MONTAGNA
**MUSEO NAZIONALE
DI SAN VITTORE**

LA MONTAGNA
**LA CHIESA MADRE
DEL BORGO DI NASO**

il weekend
BASILICATA

*Il weekend di Basilicata
a Basilicata, tra il Pollino
e il Melfe, dalla Valle del Melfe*





LOW-COST DI QUALITÀ



MONTICELLI TERME (Parma) RELAX E SALUTE

TERME, CHE PASSIONE!

La stazione termale di Monticelli – sorta negli anni 20 e nota per le acque a elevata concentrazione salina e ricche di bromo – è la meta weekend di gennaio per godere giornate di benessere e relax. Il 4 stelle **Hotel delle Rose Wellness Spa**, attiguo alle terme, propone **due notti** in trattamento di **mezza pensione** (colazione e cena), ingresso alle piscine termali (*foto*) e alla spa al prezzo di **210 € a persona**. Parma si trova a soli 11 km dall'hotel, con la possibilità di organizzare visite alla città. **INFO** visitemilia.com

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



Reggio & dintorni

ITINERARI

La visita contemporanea di Reggio Emilia parte dalla Mediopadana

Sono i ponti e la stazione le due nuove porte della città
Dalla Collezione Maramotti alla street art alle Reggiane

Reggio Emilia è una città dalla forte vocazione contemporanea. Molti degli edifici con un illustre passato sono stati negli ultimi anni oggetto di sapienti interventi di archeologia industriale e ospitano oggi alcune delle più importanti eccellenze del territorio. Ecco quindi la proposta di Visit Emilia per una visita contemporanea di Reggio Emilia.

Le due nuove porte di accesso alla città sono il punto di partenza di questo itinerario contemporaneo. La **Stazione AV Mediopadana**, progettata dall'architetto Santiago Calatrava, sorge a soli 4 km dal centro città, mentre i ponti, chiamati anche **Vele**, con le loro forme sinuose e leggere, presentano dall'autostrada la Reggio Emilia del XXI secolo. I ponti possono essere considerati come il nuovo simbolo di Reggio Emilia: a partire dal Rinascimento, la città ha, secolo dopo secolo, affidato la propria immagine a un monumento nuovo, erigendo prima la Basilica di San Prospero, poi nel '600 la Basilica della Ghiara, nel '700 la Reggia di Rivalta, nell'800 il Teatro Municipale, nel '900 le Officine Meccaniche Reggiane, per terminare, nel 2000, con le nuove porte della città. Seconda tappa: **Street art alle Ex Officine Meccaniche Reggiane**. L'area dominata dal Parco Inno-

vazione, occupa i gli spazi delle ex Officine Meccaniche Reggiane, quarta fabbrica italiana nel '900. Oggi le Reggiane sono considerate il più grande laboratorio di street art d'Europa. Anche se parte dei capannoni sono ancora inagibili, è possibile ammirare grandi murali sul perimetro dell'area, nei riqualificati Capannoni 17, 18 e nel Tecnopolo. A pochi passi si trova il **Centro In-**

ternazionale Loris Malaguzzi, ospitato all'interno degli ex magazzini di stagionatura della Locatelli. Il Centro è nato per portare avanti l'opera e gli studi del pedagogista Loris Malaguzzi. Terza tappa: **Chiostri di San Pietro**. Procedendo su viale IV Novembre si arriva sulla via Emilia e, proseguendo di circa 300 metri, sulla destra è possibile visitare i Chiostri Monumentali di San Pietro, un ex complesso monastico cinquecentesco. Quarta tappa: si parte con un percorso alla scoperta delle opere di **"Invito a..."**, un progetto realizzato tra il 2004 e il 2006, che ha visto quattro protagonisti internazionali - Sol LeWitt, Luciano Fabro, Richard Morris, Eliseo Mattiacci - realizzare opere permanenti per quattro luoghi storici della città. Dai Chiostri di San Domenico alla Biblioteca Panizzi, dall'ex Caserma Zucchi alla Fondazione Nazionale della Danza Aterballetto, creando un nuovo dialogo tra tessuto urbano, arte e contem-

poraneità. Quinta tappa: **La Collezione Maramotti**. Allestita all'interno del primo stabilimento Max Mara, è una raccolta in divenire, composta dalla personale collezione d'arte di Achille Maramotti. In esposizione oltre duecento opere rappresentative delle principali tendenze italiane e internazionali dal 1945 a oggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Reggio & dintorni

ITINERARI

La visita contemporanea di Reggio Emilia parte dalla Mediopadana

Sono i ponti e la stazione le due nuove porte della città
Dalla Collezione Maramotti alla street art alle Reggiane

Reggio Emilia è una città dalla forte vocazione contemporanea. Molti degli edifici con un illustre passato sono stati negli ultimi anni oggetto di sapienti interventi di archeologia industriale e ospitano oggi alcune delle più importanti eccellenze del territorio. Ecco quindi la proposta di Visit Emilia per una visita contemporanea di Reggio Emilia.

Le due nuove porte di accesso alla città sono il punto di partenza di questo itinerario contemporaneo. La **Stazione AV Mediopadana**, progettata dall'architetto Santiago Calatrava, sorge a soli 4 km dal centro città, mentre i ponti, chiamati anche **Vele**, con le loro forme sinuose e leggere, presentano dall'autostrada la Reggio Emilia del XXI secolo. I ponti possono essere considerati come il nuovo simbolo di Reggio Emilia: a partire dal Rinascimento, la città ha, secolo dopo secolo, affidato la propria immagine a un monumento nuovo, erigendo prima la Basilica di San Prospero, poi nel '600 la Basilica della Ghiara, nel '700 la Reggia di Rivalta, nell'800 il Teatro Municipale, nel '900 le Officine Meccaniche Reggiane, per terminare, nel 2000, con le nuove porte della città. Seconda tappa: **Street art alle Ex Officine Meccaniche Reggiane**. L'area dominata dal Parco Inno-

vazione, occupa i gli spazi delle ex Officine Meccaniche Reggiane, quarta fabbrica italiana nel '900. Oggi le Reggiane sono considerate il più grande laboratorio di street art d'Europa. Anche se parte dei capannoni sono ancora inagibili, è possibile ammirare grandi murali sul perimetro dell'area, nei riqualificati Capannoni 17, 18 e nel Tecnopolo. A pochi passi si trova il **Centro In-**

ternazionale Loris Malaguzzi, ospitato all'interno degli ex magazzini di stagionatura della Locatelli. Il Centro è nato per portare avanti l'opera e gli studi del pedagogista Loris Malaguzzi. Terza tappa: **Chiostri di San Pietro**. Procedendo su viale IV Novembre si arriva sulla via Emilia e, proseguendo di circa 300 metri, sulla destra è possibile visitare i Chiostri Monumentali di San Pietro, un ex complesso monastico cinquecentesco. Quarta tappa: si parte con un percorso alla scoperta delle opere di **"Invito a..."**, un progetto realizzato tra il 2004 e il 2006, che ha visto quattro protagonisti internazionali - Sol LeWitt, Luciano Fabro, Richard Morris, Eliseo Mattiacci - realizzare opere permanenti per quattro luoghi storici della città. Dai Chiostri di San Domenico alla Biblioteca Panizzi, dall'ex Caserma Zucchi alla Fondazione Nazionale della Danza Aterballetto, creando un nuovo dialogo tra tessuto urbano, arte e contem-

poraneità. Quinta tappa: **La Collezione Maramotti**. Allestita all'interno del primo stabilimento Max Mara, è una raccolta in divenire, composta dalla personale collezione d'arte di Achille Maramotti. In esposizione oltre duecento opere rappresentative delle principali tendenze italiane e internazionali dal 1945 a oggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Reggio & dintorni

ITINERARI

La visita contemporanea di Reggio Emilia parte dalla Mediopadana

Sono i ponti e la stazione le due nuove porte della città
Dalla Collezione Maramotti alla street art alle Reggiane

Reggio Emilia è una città dalla forte vocazione contemporanea. Molti degli edifici con un illustre passato sono stati negli ultimi anni oggetto di sapienti interventi di archeologia industriale e ospitano oggi alcune delle più importanti eccellenze del territorio. Ecco quindi la proposta di Visit Emilia per una visita contemporanea di Reggio Emilia.

Le due nuove porte di accesso alla città sono il punto di partenza di questo itinerario contemporaneo. La **Stazione AV Mediopadana**, progettata dall'architetto Santiago Calatrava, sorge a soli 4 km dal centro città, mentre i ponti, chiamati anche **Vele**, con le loro forme sinuose e leggere, presentano dall'autostrada la Reggio Emilia del XXI secolo. I ponti possono essere considerati come il nuovo simbolo di Reggio Emilia: a partire dal Rinascimento, la città ha, secolo dopo secolo, affidato la propria immagine a un monumento nuovo, erigendo prima la Basilica di San Prospero, poi nel '600 la Basilica della Ghiara, nel '700 la Reggia di Rivalta, nell'800 il Teatro Municipale, nel '900 le Officine Meccaniche Reggiane, per terminare, nel 2000, con le nuove porte della città. Seconda tappa: **Street art alle Ex Officine Meccaniche Reggiane**. L'area dominata dal Parco Inno-

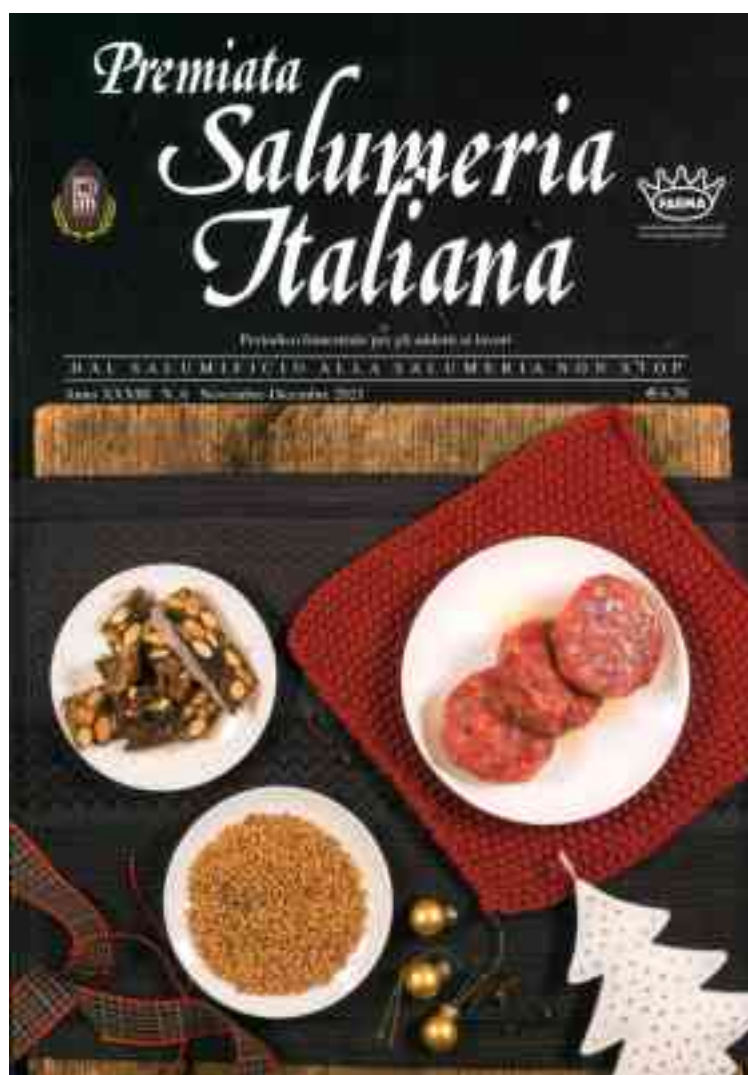
vazione, occupa i gli spazi delle ex Officine Meccaniche Reggiane, quarta fabbrica italiana nel '900. Oggi le Reggiane sono considerate il più grande laboratorio di street art d'Europa. Anche se parte dei capannoni sono ancora inagibili, è possibile ammirare grandi murali sul perimetro dell'area, nei riqualificati Capannoni 17, 18 e nel Tecnopolo. A pochi passi si trova il **Centro In-**

ternazionale Loris Malaguzzi. Quinta tappa: **La Collezione Maramotti**. Allestita all'interno del primo stabilimento Max Mara, è una raccolta in divenire, composta dalla personale collezione d'arte di Achille Maramotti. In esposizione oltre duecento opere rappresentative delle principali tendenze italiane e internazionali dal 1945 a oggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ternazionale Loris Malaguzzi, ospitato all'interno degli ex magazzini di stagionatura della Locatelli. Il Centro è nato per portare avanti l'opera e gli studi del pedagogo Loris Malaguzzi. Terza tappa: **Chiostri di San Pietro**. Procedendo su viale IV Novembre si arriva sulla via Emilia e, proseguendo di circa 300 metri, sulla destra è possibile visitare i Chiostri Monumentali di San Pietro, un ex complesso monastico cinquecentesco. Quarta tappa: si parte con un percorso alla scoperta delle opere di **"Invito a..."**, un progetto realizzato tra il 2004 e il 2006, che ha visto quattro protagonisti internazionali - Sol LeWitt, Luciano Fabro, Richard Morris, Eliseo Mattiacci - realizzare opere permanenti per quattro luoghi storici della città. Dai Chiostri di San Domenico alla Biblioteca Panizzi, dall'ex Caserma Zucchi alla Fondazione Nazionale della Danza Aterballetto, creando un nuovo dialogo tra tessuto urbano, arte e contem-







Natale in Emilia:

in tavola con i grandi classici per celebrare
il ritorno delle feste in famiglia

di Chiara Papotti



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

Il tradizionale albero di Natale di piazza del Nettuno a Bologna, nel cuore della centro storico. La fontana del Nettuno, risalente al 1566, è considerata assieme alle due torri il simbolo della città (photo © ANADEL - stock.adobe.com).



Il Natale si presenta, puntuale come un orologio, a sancire un tacito accordo che concilia età, usanze, situazioni familiari diverse: è la dolcezza di una pausa affettiva, lenta e accogliente, da vivere attorno ad un tavolo di golosità. Dopo due lunghi anni dall'inizio della pandemia da Covid-19, il desiderio di tornare ad assaporare, riuniti ad amici e parenti, il piacere dei giorni di festa è sempre più vivo e imminente. Il nostro viaggio gastronomico, questa volta, è un itinerario circoscritto a **tre capoluoghi emiliani**, che si sono da sempre distinti per ospitalità ed eccellenza in tavola. Percorriamo la **via Emilia** per andare alla ricerca di prodotti tipici, dalla storia secolare. Quest'anno il Natale chiama ancora di più il tradizionale menù delle feste, quello atteso tutto l'anno con lo scopo di rivivere il piacere di stare insieme, assaporando i grandi classici. Non ce ne vogliano Piacenza, Reggio Emilia e Ferrara, anch'esse terre di grande tradizione e produzione d'eccellenza, se per questa volta scegliamo Parma per i salumi, Modena per le carni e Bologna per gli immancabili tortellini. Partiamo!

Parma

Elegantemente adagiata lungo il torrente che porta il medesimo nome, Parma esibisce i gioielli del suo nobile passato, ideali da proporre come antipasti sulle tavole natalizie. Primo fra tutti il **Culatello di Zibello**, il più aristocratico salume della tradizione italiana, prodotto nei comuni più a nord del territorio parmense, raggiunti dal respiro del Po. Si ottiene dalla sezione più bombata della coscia del maiale, privata della cotenna, disossata e sgrassata. Il Disciplinare di produzione prevede un ciclo di lavorazione e stagionatura non inferiore ai 14 mesi. Profumo e sapore restano imbattibili. Per non parlare del **Prosciutto crudo di Parma**, preparato negli storici prosciuttifici di Langhirano, fino ad una altitudine di 900 metri slm, apprezzatissimo per la sua dolcezza e l'intenso profumo.

Per gli amanti del **salame**, invece, quello di **Felino** rimane tra i più ricercati: carni suine selezionate, macinate, speziate e insaccate per lo più in un budello gentile. Morbido e delicato, oltre i 3 mesi di stagionatura il sapore diventa

più marcato, si può avvertire l'aroma pungente del pepe e la componente salina che compensa la dolcezza del grasso. Infine, per preparare un antipasto da ricordare, lo **Strolghino** non può mancare: salume raro e di straordinario ingegno, alla vista sembra una semplice salsiccia, considerato che viene consumato giovane, ma è un salame di altissimo pregio che viene preparato, in quantità contenute, con le rifilature del prosciutto crudo e del culatello.

Modena

Posta tra i fiumi Secchia e Panaro, Modena ospita architetture che rivelano un ricco passato. Città dai richiami romani ed etruschi, nel Cinquecento fu eletta capitale del Ducato estense. In città si respira un clima rilassato: le persone che percorrono in bicicletta o a piedi le strade del centro si scambiano saluti e auguri, come si fa tra amici di vecchia data. Qui l'accoglienza è di casa ed è un piacere passeggiare fino ad arrivare alla salumeria più antica d'Europa, in via Farini: la **Salumeria Giusti**. Il negozio, dove faceva spesa **ROSSINI**, risale al 1598 e si possono trovare due secondi piatti, consumati tipicamente nel periodo natalizio: lo **Zampone** e il **Cotechino**. Così diversi all'apparenza sono fatti, invece, della stessa sostanza: carni di suino macinate grossolanamente, unite alla cotenna di maiale tritata finemente. Il tutto arricchito con pepe, noce moscata, chiodi di garofano e, in alcuni casi, con vino e cannella. Ciò che li distingue è l'involucro, la zampa di maiale, rigorosamente quella anteriore completa di falangi per lo zampone e il budello, naturale o artificiale, per il cotechino. Lessati e serviti nel **Carrello dei bolliti** sono soliti essere accompagnati da una buona mostarda senapata, da uno stufato con fagioli o lenticchie "portafortuna". Modena è, inoltre, sede del **Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale**: sulle tavole dei più tradizionalisti l'**Aceto Balsamico**, invecchiato almeno 12 anni, non manca mai ed impreziosisce le carni per regalare ai commensali un'esperienza sensoriale di intensa meraviglia.

Bologna

Se Parma è ricordata come la capitale farnese e Modena quella estense,



I tradizionali tortellini, fatti con pasta all'uovo e ripieno a base di carne (photo © barbamauro - stock.adobe.com).

Bologna è la capitale dell'Emilia tutta. Le due torri pendenti, degli Asinelli e Garisenda, sono il simbolo della città, insieme alla fontana del Nettuno.

Tradizionalmente riservati ai più importanti giorni di festa, rigorosamente cotti nel brodo di manzo e cappone, i **tortellini** occupano un posto d'onore sulla tavola natalizia emiliana. La delicata sfoglia racchiude e protegge i più autentici sapori, espressione di gusto, capaci di valorizzare, con un pizzico di personalità, la qualità impeccabile delle materie prime e della lavorazione artigianale. Specialità contesa tra Modena e Bologna, i tortellini ricordano nella foggia i *cappelletti*, ma hanno

generalmente una sfoglia più sottile e una minor quantità di ripieno, così da poter reggere una dimensione più contenuta. La leggenda vuole che ad inventarli fu un oste "guercio e bolognese" che trovò ispirazione nell'*ombelico* di una *Venere*.

Alla *Confraternita del Tortellino* va il merito di aver depositato nel 1974, presso la Camera di Commercio del capoluogo, la ricetta ufficiale di questa pasta, preparata con una sfoglia di farina e uova, e ripiena con una farcia di lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella Bologna, uova, Parmigiano Reggiano e noce moscata. Preparare i tortellini, come si faceva una volta,

è un **rito** che ancora oggi scandisce i momenti importanti della vita familiare, nonostante i ritmi frenetici a cui siamo abituati. Sono, tuttavia, sempre meno le *rezdore* che si dedicano alla preparazione della pasta fatta in casa, ma per fortuna la passione per la qualità e l'attaccamento ai sapori della memoria hanno favorito il diffondersi di **laboratori artigianali** che ben rispondono ad una domanda sempre più crescente in termini di qualità.

Se a Natale siete in Emilia, non sognatevi di alzarvi da tavola senza il dolce. Una delle più straordinarie prelibatezze di lunga data è la **Torta Barozzi**, un vero gioiello di pasticceria, dove il gusto tostato del caffè fa da contrappunto alla dolcezza del cioccolato.

I dolci più ricercati sono quelli che, paradossalmente, si contraddistinguono ancora oggi per la loro semplicità. Quelli che coinvolgono pochi ingredienti e celebrano la fantasia e la sapienza, che ci sono state tramandate nel tempo, di generazione in generazione. Ed è dall'incontro dello zucchero col gusto amaro delle mandorle, nell'amalgama con il chiaro d'uovo, che prende forma uno dei dolci più tradizionali delle feste emiliane: gli **amaretti**. Ogni famiglia conserva e tramanda una propria ricetta, in cui possono variare gli ingredienti minori, le dosi e i metodi di preparazione. Anche la **spongata** trova il suo spazio sulla tavola natalizia. Il suo nome deriva probabilmente dal latino *spongia*, spugna, per l'aspetto spugnoso e irregolare della sua superficie. Ne esistono molteplici varianti, quella di Busseto rimane una delle versioni più classiche: un mix di uvetta, cedro, mandorle, pinoli, miele, pangrattato e spezie racchiusi in due forme circolari di pasta frolla povera.

La gente in Emilia potrebbe parlare per ore di cucina. Basta chiedere, e tutti, in questa umida terra dove aleggia quasi perenne una coltre di nebbia, sono pronti a confidare i segreti di famiglia per confezionare la tradizione. Quello su cui si disquisisce sempre invece sono i particolari, le varianti, e davvero ognuno ne ha una diversa da suggerire. Non importa chi ha la meglio, quel che conta è stare insieme a tavola per rendere indimenticabile il pranzo di Natale.

Chiara Papotti

La gente in Emilia potrebbe parlare di cucina per ore. Basta chiedere e tutti, in questa terra **umida** e nebbiosa, sono pronti a confidare i propri **segreti** per confezionare la tradizione. Quello su cui si disquisisce invece sono le **varianti**, ma in tavola c'è sempre spazio per tutte

■ **Prodotti di nicchia a filiera cortissima, cene gourmet in ristoranti stellati, corsi di cucina tipica.** *"Ho gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio"* scriveva OSCAR WILDE e così la pensano tutti i buongustai. Ecco perché è molto facile impacchettare un regalo di Natale gourmet, basta scegliere prodotti di eccellenza ed esperienze gastronomiche fuori dall'ordinario.

Il prezioso culatello

Da tre generazioni la FAMIGLIA SPIGAROLI produce il culatello: il bisnonno Carlo era il mezzadro di GIUSEPPE VERDI, suoi sono i prelibati salumi di cui il maestro parlava nelle sue lettere agli amici. Ancor oggi i Culatelli Spigaroli sono prodotti come la tradizione comanda, con pochissimi ingredienti naturali, la carne dei loro allevamenti di maiali bianchi e neri a km 0 e stagionati nelle cantine più antiche al mondo, ancora attive, risalenti al 1320. Qui riposano lungamente, respirando l'aria unica della Bassa parmense (afosa d'estate e nebbiosa d'inverno) e sono diventati famosi nel mondo, oggetto del desiderio di grandi ristoranti, chef come ALAIN DUCASSE e MASSIMO BOTTURA, e principi, da CARLO D'INGHILTERRA ad ALBERTO DI MONACO. Sul negozio on-line si possono comprare a tranci, a metà o interi e vengono spediti in tutta Italia puliti e sottovuoto, pronti per essere gustati.

www.salumianticacortepallavicina.it/shop



Il Parmigiano Reggiano a filiera cortissima

I *cheese lovers* sanno bene che il Parmigiano Reggiano è il re dei formaggi e non rinunciano mai a godersi qualche saporita scaglia di questa prelibatezza. Il Parmigiano Reggiano Parma2064 nasce nel cuore della FoodValley, col latte delle bovine degli allevamenti a conduzione familiare collocati in un raggio di 10 chilometri dai caseifici della Cooperativa Casearia Agrinascente. Si può anche scegliere tra tanti varianti: dal Parmigiano Reggiano con diverse stagionature (12, 18, 24, 36 e oltre) a quello Halal. Esiste inoltre, un formaggio per vegetariani, il Verdiano, fatto con caglio vegetale da cardo.

www.2064.it

Innamorarsi di Ferrara

Cappellacci, zucca, salama da sugo, la coppia, il pampapato, il vino del bosco Eliceo: le buone forchette non possono tirarsi indietro davanti alle allettanti proposte gastronomiche ferraresi e se poi si può aggiungere una visita alla bellissima città estense, l'immersione nel territorio sarà completa. Visit Ferrara propone l'offerta "2 giorni per innamorarsi di Ferrara", valida tutti i fine settimana, che comprende l'arrivo al sabato, un pernottamento, la visita guidata della città e una cena tipica in ristorante. La domenica colazione in hotel, visita libera della città e degustazione di prodotti tipici in centro storico. Noleggio bici gratuito. Prezzo a partire da 105 euro per persona.

www.visitferrara.eu



Reggio & dintorni

ITINERARI GASTRONOMICI

È tempo di Tortello tour La pasta fresca è servita e i ripieni sono infiniti

Da Reggio a Parma e Piacenza cambiano le tradizioni
ma non il gusto di tuffarsi in un paradiso di sapori

REGGIO EMILIA. Premessa: prima di affrontare questo tour, altamente consigliato da Visit Emilia, è il caso di prepararsi tenendo per un paio di giorni un'alimentazione decisamente ipocalorica. Questo itinerario, infatti, vi porterà a scoprire le magie che reggiani, parmigiani e piacentini riescono a creare con la pasta fresca.

La prima tappa prevede una degustazione di tortelli verdi di **Reggio Emilia** di forma quadrata. Gli ingredienti variano a seconda delle tradizioni familiari e locali, e, mentre la pasta fresca è simile a quella delle vicine Piacenza e Parma, nel ripieno oltre agli spinaci e alla ricotta vengono aggiunti bietole, lardo, aglio, prezzemolo, noce moscata e il Parmigiano Reggiano. La preparazione reggiana prevede il condimento con burro e Parmigiano Reggiano stravecchio e la tradizione prevede che i tortelli verdi vengano preparati per la cena della vigilia di Natale e, a Parma, per la Notte di San Giovanni, il 24 giugno. I reggiani vanno molto fieri anche della ricetta dei cappelletti, che varia a seconda della famiglia e della località, così come le dimensioni che tendono ad aumentare verso la Bassa. Appetitoso e irresistibile, secondo una leggenda - che trae origine dalla "Secchia Rapita" - il cuoco «imitando di Venere il bellico, l'arte di fare il tortellino appre-

se». La seconda tappa del Tortello Tour ci porta a **Parma** per conoscere un piatto che è diventato uno dei simboli più amati del territorio: gli anolini, chiamati anche cappelletti (questione lessicale piuttosto spinosa). Serviti con brodo bollente, la forma è quella di un piccolo sole, con i bordi frastagliati o lisci, mentre il ripieno può essere di due tipi: quello di tradizione "povera", fatto di

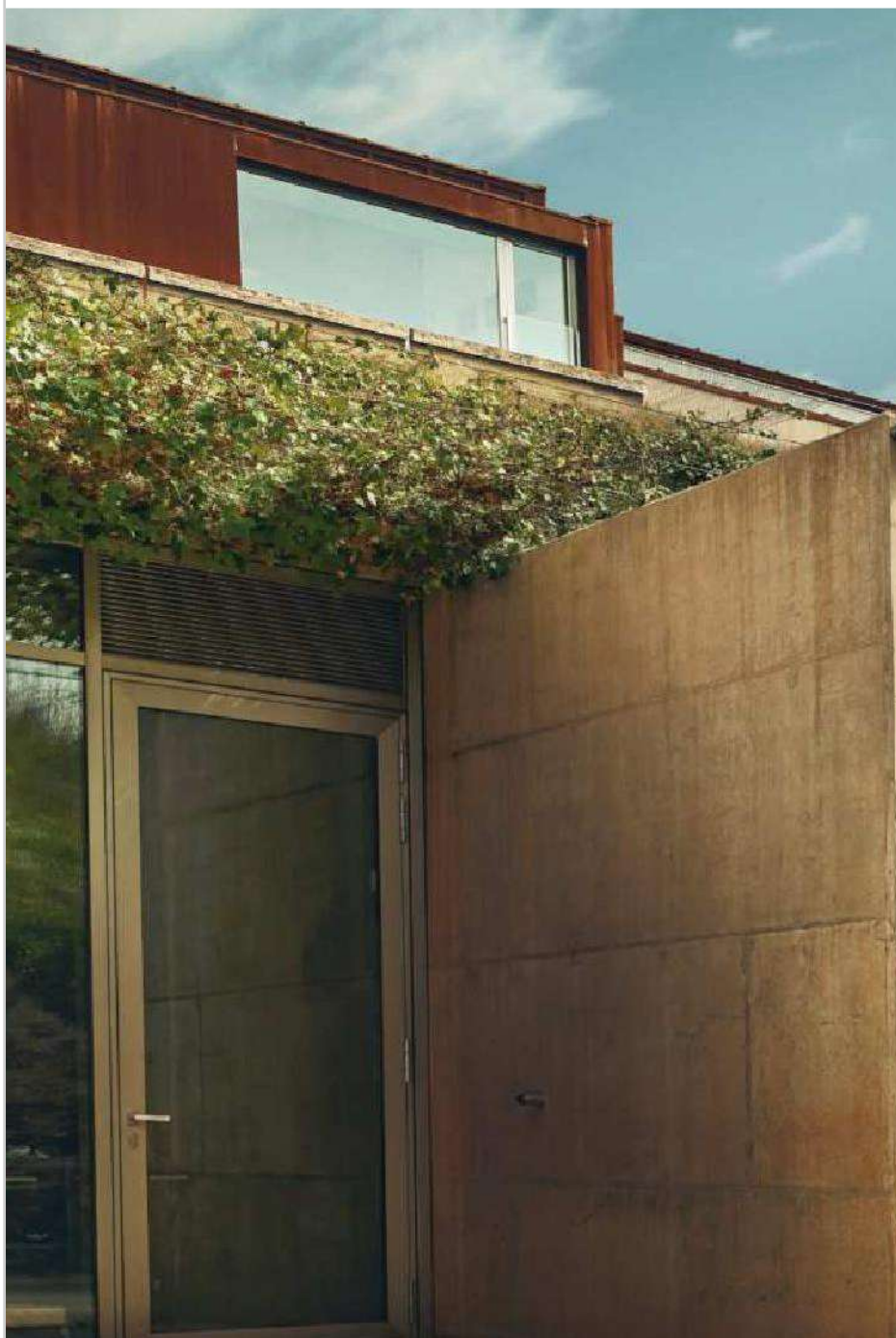
(o erbette) e formaggio grattugiato a imitazione di una caramella o di una treccia. Il sugo è a scelta: di base vengono serviti con burro, grana grattugiato e salvia con a parte una ciotolina da cui attingere sugo ai funghi. Quanto agli anolini (anolini) piacentini si distinguono per l'ingrediente fondamentale del ripieno, lo stracotto di manzo alla piacentina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parmigiano Reggiano e pangrattato scottato nel brodo, e quello di tradizione "ricca", a cui viene aggiunto anche lo stracotto di carne. Quanto ai tortelli che troverete nel Parmense, sempre rettangolari, hanno varie personalità per quanto il ripieno. Dai più famosi alle erbette conditi foghè in tal buter e sughè col formaj (afogati nel burro e asciugati con il formaggio) a quelli di zucca a quelli con le patate, tipici dell'Appennino, dove si condiscono con un sugo di funghi o con il tartufo. In alta Val d'Enza si trova un particolare ripieno di patate e erbette.

Terza tappa **Piacenza**: l'inevitabile incontro è con i tortelli con la coda. La loro origine risale al 1351, quando le cuoche del castello di Vigolzone crearono dei fagottini di pasta ripiena in onore di un ospite molto illustre: Francesco Petrarca. Il nome è un richiamo alla forma di questa pasta che avvolge il ripieno di ricotta, spinaci





Reggio & dintorni

ITINERARI GASTRONOMICI

È tempo di Tortello tour La pasta fresca è servita e i ripieni sono infiniti

Da Reggio a Parma e Piacenza cambiano le tradizioni
ma non il gusto di tuffarsi in un paradiso di sapori

REGGIO EMILIA. Premessa: prima di affrontare questo tour, altamente consigliato da Visit Emilia, è il caso di prepararsi tenendo per un paio di giorni un'alimentazione decisamente ipocalorica. Questo itinerario, infatti, vi porterà a scoprire le magie che reggiani, parmigiani e piacentini riescono a creare con la pasta fresca.

La prima tappa prevede una degustazione di tortelli verdi di **Reggio Emilia** di forma quadrata. Gli ingredienti variano a seconda delle tradizioni familiari e locali, e, mentre la pasta fresca è simile a quella delle vicine Piacenza e Parma, nel ripieno oltre agli spinaci e alla ricotta vengono aggiunti bietole, lardo, aglio, prezzemolo, noce moscata e il Parmigiano Reggiano. La preparazione reggiana prevede il condimento con burro e Parmigiano Reggiano stravecchio e la tradizione prevede che i tortelli verdi vengano preparati per la cena della vigilia di Natale e, a Parma, per la Notte di San Giovanni, il 24 giugno. I reggiani vanno molto fieri anche della ricetta dei cappelletti, che varia a seconda della famiglia e della località, così come le dimensioni che tendono ad aumentare verso la Bassa. Appetitoso e irresistibile, secondo una leggenda - che trae origine dalla "Secchia Rapita" - il cuoco «imitando di Venere il bellico, l'arte di fare il tortellino appre-

se». La seconda tappa del Tortello Tour ci porta a **Parma** per conoscere un piatto che è diventato uno dei simboli più amati del territorio: gli anolini, chiamati anche cappelletti (questione lessicale piuttosto spinosa). Serviti con brodo bollente, la forma è quella di un piccolo sole, con i bordi frastagliati o lisci, mentre il ripieno può essere di due tipi: quello di tradizione "povera", fatto di

mella o di una treccia. Il sugo è a scelta: di base vengono serviti con burro, grana grattugiato e salvia con a parte una ciotolina da cui attingere sugo ai funghi. Quanto agli anvein (anolini) piacentini si distinguono per l'ingrediente fondamentale del ripieno, lo stracotto di manzo alla piacentina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parmigiano Reggiano e pangrattato scottato nel brodo, e quello di tradizione "ricca", a cui viene aggiunto anche lo stracotto di carne. Quanto ai tortelli che troverete nel Parmense, sempre rettangolari, hanno varie personalità per quanto il ripieno. Dai più famosi alle erbe conditi foghè in tal buter e sughè col formaj (affogati nel burro e asciugati con il formaggio) a quelli di zucca a quelli con le patate, tipici dell'Appennino, dove si condiscono con un sugo di funghi o con il tartufo. In alta Val d'Enza si trova un particolare ripieno di patate e erbe.

Terza tappa **Piacenza**: l'inevitabile incontro è con i tortelli con la coda. La loro origine risale al 1351, quando le cuoche del castello di Vigolzone crearono dei fagottini di pasta ripiena in onore di un ospite molto illustre: Francesco Petrarca. Il nome è un richiamo alla forma di questa pasta che avvolge il ripieno di ricotta, spinaci (o erbe) e formaggio grattugiato a imitazione di una cara-





Reggio & dintorni

ITINERARI GASTRONOMICI

È tempo di Tortello tour La pasta fresca è servita e i ripieni sono infiniti

Da Reggio a Parma e Piacenza cambiano le tradizioni
ma non il gusto di tuffarsi in un paradiso di sapori

REGGIO EMILIA. Premessa: prima di affrontare questo tour, altamente consigliato da Visit Emilia, è il caso di prepararsi tenendo per un paio di giorni un'alimentazione decisamente ipocalorica. Questo itinerario, infatti, vi porterà a scoprire le magie che reggiani, parmigiani e piacentini riescono a creare con la pasta fresca.

La prima tappa prevede una degustazione di tortelli verdi di **Reggio Emilia** di forma quadrata. Gli ingredienti variano a seconda delle tradizioni familiari e locali, e, mentre la pasta fresca è simile a quella delle vicine Piacenza e Parma, nel ripieno oltre agli spinaci e alla ricotta vengono aggiunti bietole, lardo, aglio, prezzemolo, noce moscata e il Parmigiano Reggiano. La preparazione reggiana prevede il condimento con burro e Parmigiano Reggiano stravecchio e la tradizione prevede che i tortelli verdi vengano preparati per la cena della vigilia di Natale e, a Parma, per la Notte di San Giovanni, il 24 giugno. I reggiani vanno molto fieri anche della ricetta dei cappelletti, che varia a seconda della famiglia e della località, così come le dimensioni che tendono ad aumentare verso la Bassa. Appetitoso e irresistibile, secondo una leggenda - che trae origine dalla "Secchia Rapita" - il cuoco «imitando di Venere il bellico, l'arte di fare il tortellino apprese».

La seconda tappa del Tortello Tour ci porta a **Parma** per

conoscere un piatto che è diventato uno dei simboli più amati del territorio: gli anolini, chiamati anche cappelletti (questione lessicale piuttosto spinosa). Serviti con brodo bollente, la forma è quella di un piccolo sole, con i bordi frastagliati o lisci, mentre il ripieno può essere di due tipi: quello di tradizione "povera", fatto di

a scelta: di base vengono serviti con burro, grana grattugiato e salvia con a parte una ciotolina da cui attingere sugo ai funghi. Quanto agli anvein (anolini) piacentini si distinguono per l'ingrediente fondamentale del ripieno, lo stracotto di manzo alla piacentina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parmigiano Reggiano e pangrattato scottato nel brodo, e quello di tradizione "ricca", a cui viene aggiunto anche lo stracotto di carne. Quanto ai tortelli che troverete nel Parmense, sempre rettangolari, hanno varie personalità per quanto il ripieno. Dai più famosi alle erbe conditi foghè in tal buter e sughè col formaj (affogati nel burro e asciugati con il formaggio) a quelli di zucca a quelli con le patate, tipici dell'Appennino, dove si condiscono con un sugo di funghi o con il tartufo. In alta Val d'Enza si trova un particolare ripieno di patate e erbe.

Terza tappa **Piacenza**: l'inevitabile incontro è con i tortelli con la coda. La loro origine risale al 1351, quando le cuoche del castello di Vigolzone crearono dei fagottini di pasta ripiena in onore di un ospite molto illustre: Francesco Petrarca. Il nome è un richiamo alla forma di questa pasta che avvolge il ripieno di ricotta, spinaci (o erbe) e formaggio grattugiato a imitazione di una caramella o di una treccia. Il sugo è



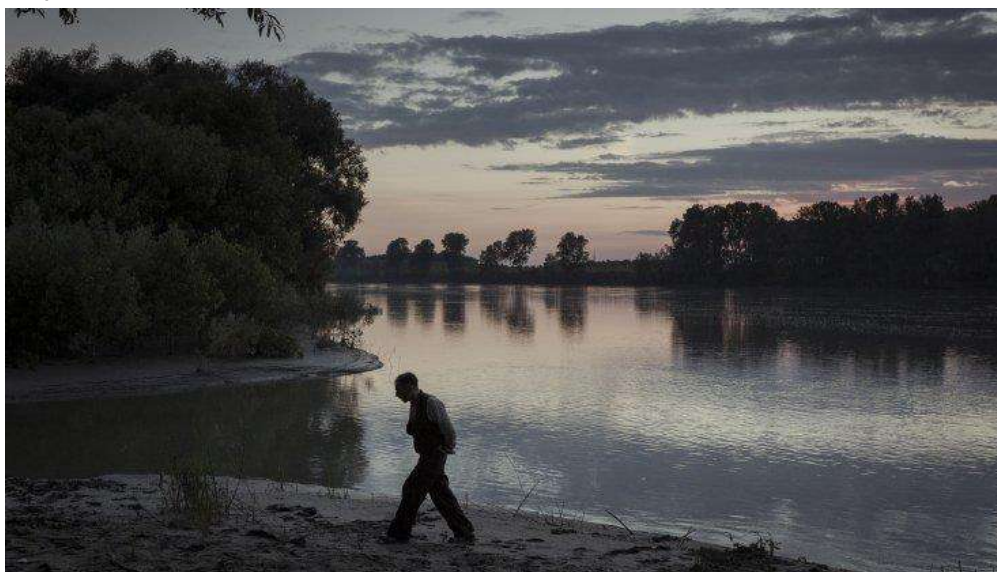


Link:

https://www.repubblica.it/viaggi/2022/01/12/news/emilia_roma_gna_come_in_un_set_cinematografico-333556916/

12 Gennaio 2022

L'EMILIA DA VIVERE COME IN UN SET: DA DON CAMILLO A ELIO GERMANO, DA BERTOLUCCI A AMELIO, GUIDA AGLI ITINERARI PER CINETURISTI



FILM "VOLEVO NASCONDERMI", ELIO GERMANO. FOTO ENRICO DE LUIGI

UN FENOMENO IN CRESCITA, QUELLO DEI VIAGGI ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI-SET DI PRODUZIONI CINEMATOGRAFICHE E TELEVISIVE. DA CORREGGIO A SALSOMAGGIORE, DA BRESCELLO A BOLOGNA, LA REGIONE DI GUARESCHI E BERTOLUCCI NE OFFRE IN ABBONDANZA

«Si chiama movie tourism o, reso in italiano, cineturismo, e si identifica con il desiderio di andare a vedere di persona i luoghi rappresentati dal cinema e dalla televisione». Così si legge nel saggio "Visioni turistiche" di Debora Calomino (Maurfix Editore). "I film diventano la motivazione che spinge le persone a scegliere una determinata località, attratti dalla bellezza dei paesaggi, ma anche dalla possibilità di sentirsi parte di una storia, come se camminare su quelle strade permettesse loro di

entrare in qualche modo nel film", spiega l'autrice. Viaggiare nei luoghi cult dei set cinematografici è un fenomeno che appassiona, perché legato alle esperienze e alle emozioni. E se in questo periodo, gli spostamenti sono più ridotti, si può approfittare delle ore costretti al chiuso a causa della quarantena o dell'isolamento fiduciario per recuperare qualche pellicola che ci porti, con la mente, a spasso per la nostra bella Italia, in attesa di andarci di persona.

O, se si è fortunati, di godere già adesso di questi set a cielo aperto. Tra le regioni maggiormente attrattive per la settima arte un posto di rilievo spetta all'[Emilia](#): ci si muove nell'intreccio narrativo che si snoda tra passato e futuro. Tornando indietro nel tempo, non si può non partire da Brescello, in provincia di Reggio Emilia, le cui strade e piazze sono state scenario delle storie di Don Camillo e Peppone. Qui fu girato in gran parte il film "Don Camillo" del 1952, diretto da Julien Duvivier, con i due storici protagonisti. Oggi il municipio e la Chiesa di Santa Maria Nascente, che conserva in una cappella il crocifisso parlante, sono ancora nella piazza centrale del paese. Invece tanti oggetti di scena, come la moto di Peppone, l'abito d'ordinanza di Don Camillo e le loro biciclette ma anche fotografie scattate durante le riprese, manifesti e ricostruzioni di alcune location, sono nel Museo Peppone e Don Camillo. La locomotiva che tante volte ci ha fatto entrare e uscire dal paese si trova nel parco intitolato a Guareschi, mentre un "sostituto" del carro armato che compare in "Don Camillo e l'On. Peppone" fa bella mostra di sé in Piazza Mingori, dove, qualche mese fa, è stata collocata la statua del soldato russo, legata al film "Il compagno don Camillo". Vicino c'è il "Museo Brescello e Guareschi – Il Territorio e il cinema". Non può mancare una sosta alla casa del sindaco in via Carducci, invece la stazione ferroviaria è alla fine di Viale Venturini.



Salone Moresco, Salsomaggiore. Bertolucci ci ha girato "L'ultimo imperatore"

Si gira sempre nel territorio reggiano, tra sterminati boschi di pioppi e le banchine del fiume Po, con "Volevo Nascondermi", il film sul pittore Antonio Ligabue, interpretato da Elio Germano girato a

Correggio. Con la regia di Giorgio Diritti, il film ha vinto alla Berlinale – Berlin International Film Festival nel 2020 ed è stato proclamato miglior film ai premi David di Donatello 2021, con sette statuette.

I castelli e i borghi storici che circondano Parma non sono sfuggiti agli occhi dei registi e non sfuggiranno ai cineamatori. A Salsomaggiore Terme si possono rivivere alcune scene di “L’Ultimo Imperatore” ambientato nell’elegante salone moresco del Palazzo dei Congressi. La città termale è spesso set cinematografico, come per il recente “Il Signore delle Formiche” di Gianni Amelio.

In regione sono nati veri e propri percorsi a tema, grazie a un lavoro congiunto di Regione Emilia-Romagna, Apt Servizi Emilia Romagna, Emilia-Romagna Film Commission, Fondazione Cineteca di Bologna e Istituto dei Beni Culturali (visibili sul sito [Emilia Romagna.it](http://EmiliaRomagna.it)). Tra questi l’itinerario bolognese, nella città dove Pier Paolo Pasolini nacque ben un secolo fa nel marzo 2022 (ricorrenza che vedrà nel corso dei mesi numerosi eventi dedicati), ripercorre i luoghi in cui il celebre artista ha vissuto e si è formato e quelli che rappresentarono motivi d'ispirazione per la sua poetica e il suo cinema. Dal Liceo Statale Luigi Galvani all’Università in Via Zamboni, alle location dove girò l’Edipo Re, come il Portico dei Servi e Piazza Maggiore; da Via Borgonuovo alla Via Dei Poeti, passando per la Libreria Nanni, la più antica libreria cittadina (erede dell’Antica Stamperia della Colomba trasformata nell’Ottocento in libreria antiquaria) in via dei Musei sotto i portici, dove il regista comprava i libri e che ancora oggi è un richiamo per i turisti. Colpisce la visione prospettica sulle tipiche bancarelle in stile parigino degli anni ‘20, dove si possono trovare volumi usati e d’occasione. Senza dimenticare la biblioteca della Cineteca di Bologna sede del Centro Studi/Archivio Pier Paolo Pasolini, in cui sono conservati i documenti originali relativi alle sue opere cinematografiche: foto di scena, sceneggiature, ritagli stampa, oltre a rari documenti audiovisivi. Ben undici gli itinerari studiati dalla Cineteca di Bologna per esplorare luoghi più o meno noti attraverso gli occhi dei grandi maestri del cinema.

Spostandosi verso il mare, in Romagna, non mancano le location amate dai cineasti, come nel film “Sotto il sole di Riccione” su Netflix. Tra i luoghi da ritrovare c’è lo stabilimento Bagno Cesare 66 dove i protagonisti vivono le loro avventure e l’Aquafan. Ai piedi del faro di Marina di Ravenna, tra i pescherecci e le barche a vela del Porto turistico, si rivivono le scene della serie Netflix “Summertime”. Qui, infatti, Summer, Dario, Sofia e gli altri si riuniscono al tramonto per un aperitivo. Una trasposizione cinematografica non certo lontana dalla realtà: quest’area da sempre è punto di raccolta per quanti, soprattutto in estate, hanno voglia di staccare dalla quotidianità.

Infine, anche la gastronomia domina il cibo. Il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, è divenuto fonte di ispirazione per un film, da poco andato in onda su Rai 1 (presto online sul sito del Consorzio

del Parmigiano). Si chiama “Gli Amigos” ed è stato diretto da Paolo Genovese. Tra i protagonisti ci sono l’attore Stefano Fresi e lo Chef Massimo Bottura, alle prese con una scuola di cucina e con una sfida a base di Parmigiano Reggiano, che diventa un viaggio alla scoperta delle origini e i segreti del famoso formaggio. Per riviverne le atmosfere, basta visitare alcuni dei caseifici in cui nasce questa prelibatezza casearia, senza dimenticare gustosi assaggi.

PANORAMA

Link: <https://www.panorama.it/Viaggi/italia/set-chiamato-italia-cinema>

18 Gennaio 2021



Un set chiamato Italia

Tutti ricordano quel «Marcello, come here» pronunciato da un'incantevole Anita Ekberg nel mezzo della Fontana di Trevi. Fu quella pellicola di **Federico Fellini** a trasformare il nostro Paese in un sogno, un'illusione onirica dove ogni cosa è meravigliosa.

Il cinema è riuscito, per gran parte del Novecento, a rappresentare l'evoluzione del paesaggio italiano attraverso la sua lente. Oggi però i film sono anche strumenti di promozione turistica capaci di contribuire e influenzare il numero di presenze in un determinato territorio. Ne è ben consapevole Regione Veneto che lo scorso settembre, in occasione della 78esima Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia, ha presentato un accordo di collaborazione tra l'Amministrazione regionale e la Veneto Film Commission, dando così vita a un protocollo nato con lo scopo di promuovere le eccellenze paesaggistiche regionali da suggerire come location per set cinematografici o da inserire in produzioni televisive.

Secondo l'assessorato regionale al Turismo, «il cinema è un potente strumento per dare visibilità e fare promozione perché, spesso, una immagine vale più di mille parole. L'accordo di collaborazione siglato con la Veneto Film Commission intende sostenere la nostra politica di sviluppo turistico attirando, nella nostra regione, l'attenzione dei media nazionali oltre a quelli esteri».

Il Veneto è stato “palcoscenico” di numerose pellicole internazionali di successo. Il suo capoluogo, Venezia, ha più volte ospitato l'agente 007, tra un soggiorno all'Hotel Danieli, una visita al Belmond Cipriani e un Vesper Martini allo storico caffè Florian. Ed è sempre l'Hotel Danieli – più precisamente la sua Doge Dandolo Royal Suite con arredi originali del Quattrocento e rubinetteria d'oro – ad aver fatto da sfondo alle avventure di Elise e Frank (rispettivamente interpretati da **Angelina Jolie** e **Johnny Depp**) nel film *The Tourist*. Anche la storia del pilota d'aerei protagonista del *Paziente Inglese* si svolge in Veneto, più precisamente in provincia di Treviso, a Nervesa della Battaglia, dove si trova uno dei campi più belli al mondo e dove si possono rivivere le leggende dei pionieri del volo attraverso una flotta di aerei storici, tra cui proprio il Tiger Moth originale usato per le riprese del film.

Ma l'Italia intera può essere definito «un set cinematografico in continua evoluzione». Lo sa bene l'ente turistico Visit Emilia che invita visitatori da tutto il mondo a scoprire le bellezze del territorio, ammirando quei scorci e quei paesaggi, visitando quelle città e vivendo quelle storie rese celebri dalle telecamere di Bertolucci e altri grandi registi.

Il viaggio di Visit Emilia comincia a Brescello, le cui strade e piazze sono state scenario delle storie di Don Camillo e Peppone. È facile ritrovare qui il mondo piccolo descritto da **Giovannino Guareschi**, immaginare il parroco e il sindaco, i compagni e i fedeli. Il municipio e la Chiesa di Santa Maria Nascente, che conserva in una cappella il crocifisso parlante, sono ancora nella piazza centrale del Paese. È possibile anche visitare la famosa casa del sindaco in via Carducci e fermarsi alla stazione ferroviaria alla fine di viale Venturini. A Brescello sorge poi il Museo Peppone e Don Camillo, dove è possibile ammirare tanti oggetti di scena come la moto di Peppone, l'abito d'ordinanza di Don Camillo e le loro biciclette ma anche fotografie scattate durante le riprese, manifesti e ricostruzioni di alcune location.

È invece ambientato a Campegine, *Il Cammino della speranza* di **Pietro Germi**, mentre è stata Reggio Emilia a ospitare **Federico Fellini** durante le riprese de *La Voce della luna*, con protagonisti **Roberto Benigni** e **Paolo Villaggio**. Correggio, città natale di **Luciano Ligabue**, è stato anche il set per il suo *Radiofreccia*, ed **Elio Germano** ha vestito i panni del pittore **Antonio Ligabue** nella pellicola *Volevo Nascondermi* nel borgo di Gualtieri.

Parma è stata poi lo sfondo di molti lavori cinematografici di **Bernardo Bertolucci** come *Prima della Rivoluzione*, ambientato al Duomo di Parma e in zona Villetta – dove si trova la casa di Cesare in Via Vittime Civili di Guerra – e poi negli interni di Palazzo della Rosa Prati, abitazione di Fabrizio. Il film immortala anche il Parco Ducale e il complesso della Pilotta, location che, con il Duomo, il regista ha riutilizzato per le riprese del film *La Luna*. E come non pensare a **Ugo Tognazzi** che nelle vesti di Primo Spaggiari ne *La tragedia di un uomo ridicolo*, percorre in bicicletta le strade della città, attraversando Via Farini, il ponte Caprazucca e Piazza Garibaldi sotto la pioggia e lasciandosi alle spalle San Giovanni, dove si era celebrato il matrimonio tra Fabrizio e Clelia in *Prima della Rivoluzione*.

Anche i castelli e i borghi che circondano Parma hanno ospitato diversi film. Roncole Verdi è stato teatro delle riprese di *Novecento*, mentre a Salsomaggiore Terme si possono rivivere alcune scene de *L'Ultimo Imperatore*, ambientato nell'elegante salone moresco del Palazzo dei Congressi. C'è poi il Castello di Torrechiara, che ha fatto da cornice a svariate pellicole, tra le quali *Addio fratello crudele* di Giuseppe Patroni Griffi, *I Condottieri – Giovanni delle Bande Nere* di Luis Trenker, *Donne e Soldati* di Antonio Marchi e Luigi Malerba e, recentemente, *Ladyhawke* di Richard Donner.

Pinocchio di Matteo Garrone – candidato per due statuette agli ultimi Oscar – ci fa riscoprire la storia di *Collodi* attraverso alcuni luoghi iconici del Bel Paese. Tra Siena e Arezzo, più precisamente nella lussureggiante Valdichiana, è stato infatti ricreato il borgo di papà Geppetto, mentre la Fata Turchina ci ha portato sino in Puglia, ad Altamura. Ostuni e Fasano sono il «Paese dei Balocchi scelto da Garrone, e infine sono le acque di Polignano a ospitare il terribile Pescane. Solo la scorsa estate, è stata invece Tropea a ospitare una produzione hollywoodiana, quella di *The Marvel*, sequel di *Capitan Marvel* dell'universo di supereroi MCU. L'annuncio era stato dato su Facebook dal sindaco della città Giovanni Macrì. «Sarà emozionante assistere alla proiezione del film che regalerà al mondo intero anche un pezzetto di Tropea, la Città dal Respiro Universale che nei millenni si è distinta per l'attitudine all'incontro, allo scambio e all'accoglienza di popoli e di idee» aveva dichiarato il primo cittadino.

E quest'anno, un'altra Italia, quella disegnata dai Pixar Animation Studios in co-produzione con Walt Disney Picture potrebbe portarsi a casa una candidatura (e perché no una statuette) come miglior pellicola d'animazione. *Luca*, il film diretto da Enrico Casarosa, ricostruisce con precisione e amore la Liguria, tanto amata dal regista. «Ho voluto esaltare il mio mare e farlo vedere al mondo, con tanti dettagli, come la musica di Bennato e la pasta al pesto con i fagiolini e le patate». La storia dei due piccoli mostri marini alla scoperta del mondo degli umani si svolge lungo le scogliere delle Cinque Terre e tra i «carugi» di Portorosso, tra i colori e i sogni di un'indimenticabile estate italiana.



Don Camillo e Peppone

Link: <https://viaggi.corriere.it/itinerari-e-luoghi/cards/castelli-ditalia-50-meraviglie-gita/?img=6>

14 Gennaio 2022

Castelli d'Italia, 50 meraviglie a chilometro zero perfette per una gita

Sono oltre 20.000 le architetture fortificate presenti in Italia. Castelli, torri, città fortificate, forti, roccaforti e cinta murarie che raccontano la storia dei vari territori. Meraviglie del Bel Paese che l'**Istituto Italiano dei Castelli**, (vedi **video**) un'organizzazione culturale senza scopo di lucro, da più di cinquant'anni tutela sia con il censimento e le attività di restauro che con la sensibilizzazione della comunità sul valore di questo immenso patrimonio. Ecco, nella gallery, i cinquanta **castelli** più affascinanti d'Italia. Un concentrato di bellezza a chilometro zero, invidiato in tutto il mondo.



Castello di Torrechiara

Castelli e regge, sapori Dop, tesori d'arte, valli incontaminate, sorgenti termali... Nel cuore emiliano dell'Emilia Romagna, tra le **province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia**, ci sono tutti gli ingredienti per organizzare una vacanza tra **cultura e castelli, food & wine, terme e outdoor**.

Una ricchezza che, quest'anno, parte dalle iniziative nate in occasione di **Emilia 2020+21** per vivere tutto il territorio attorno a **Parma capitale della cultura 2020+21** in un unico viaggio di scoperta, a un passo da casa.

Parma, capitale della cultura e dei sapori

Grande protagonista della scena culturale è **Parma, Capitale della Cultura 2020 + 2021**. Il suo patrimonio artistico già ricchissimo, ora è valorizzato dalle mostre immersive che restituiscono un'esperienza virtuale in 3D, ma molto emozionale e realistica.

Ma la provincia è anche un forziere di antiche epopee grazie ai castelli del [Ducato di Parma e Piacenza](#) che racchiudono storie di cavalieri, fantasmi e nobili. Dai Farnese ai Pallavicino, dai Meli Lupi ai Landi, il territorio è disseminato da questi testimoni di antichi feudi. Una per tutte è la **Reggia di Colorno**, lussuosa residenza dei Duchi di Parma che vanta addirittura 400 sale in un trionfo di stucchi, volte affrescate e fontane. O ancora la **Rocca Sanvitale**, un tempo residenza di caccia dei Farnese e dei Borbone, e la Rocca Meli Lupi di Soragna, meraviglia barocca ricca di affreschi e pitture.

Piacenza, arte fuori e dentro i palazzi

Arte da vivere col naso all'insù, al cospetto di cupole affrescate. Ma anche fuori da chiese e palazzi, sotto lo sguardo dei passanti che attraversano le piazze. Succede nel cuore di Piacenza, **Piazza Cavalli**, ai piedi delle sculture equestre seicentesche realizzate da Francesco Mochi. Qui, fino al 28 febbraio si potrà ammirare l'installazione di 18 cavalli in vetroresina di Mimmo Paladino, in un inedito scambio di sguardi fra passato e presente. È l'opera **Paladino Piacenza** realizzata proprio in occasione di Parma Capitale della Cultura 2020+21.

Reggio Emilia, felice incontro fra antico e moderno

Ricca di saperi e sapori è anche Reggio Emilia, **la città dello storico Tricolore** e degli **avveniristici ponti firmati Calatrava** che dominano la stazione Mediopadana dell'alta velocità. Un biglietto da visita di tutto rispetto, che s'impone allo sguardo già dall'Autostrada del Sole. Ma ciò non deve trarre in inganno. La città, infatti, pur aperta al futuro è un luogo a dimensione umana con le sue piazze e i suoi portici raccolti attorno ai quali pulsa un centro accogliente e familiare.

Con Accorsi la nostra regione sbanca: 9 milioni di contatti sul web

È un successo il lancio del progetto di sinergie turistiche
Nei video la bellezza e il meglio dei nostri luoghi più insoliti

Carlo Gregori

Prosegue la cavalcata promozionale dell'Emilia Romagna come terra di bellezze ed attrazioni da scoprire attraverso i video di Stefano Accorsi. I video postati hanno totalizzato ben 9,2 milioni di visitatori su YouTube e altri canali social ampliando l'attrattività della nostra regione non solo in Italia e all'estero ma anche tra i nostri concittadini. Ieri a Palazzo Re Enzo nel cuore di Bologna si è infatti tenuto un incontro con l'attore e i promotori - Regione Emilia-Romagna, Apt Servizi E-R, Visit Emilia, Cineteca Regionale e alcuni rappresentanti delle istituzioni locali - per fare il punto di questa esperienza innovativa di marketing attraverso raffinati "corti" adattati ai social in vista del docufilm complessivo che presto sarà in lavorazione. Si tratta del progetto "Via Emilia" che, iniziato due anni fa, è arrivato a metà del percorso. E coinvolge decine e decine di destinazioni turistiche anche piccole o poco note e di luoghi dell'eccellenza (termine abusato ma in questo caso adatto) per scoprire ciò che non è ovvio come la Riviera e l'Appennino ma anche i borghi, i paesaggi più insoliti e soprattutto tanta cultura e arte. Gli elenchi sono stati fatti dal presidente della Regione Stefano Bonaccini, da Mattia Sartori, l'ex "sardina" oggi consigliere comunale a Bolo-

gna e delegato proprio al turismo, e soprattutto dall'esperto

Emanuele Burioni, capo dell'Apt Service regionale. E non è una lista da poco: 530 musei, 202 teatri (siamo nella regione con più palcoscenici in Italia), 26 musei del cibo, 58 borghi di alto pregio, 22 terme, 44 prodotti alimentari tipici Dop e Igp, 100 chilometri di portici, 110 chilometri di costa, 9 mila chilometri di strade e sentieri per biciclette, 34 parchi naturali, e 15 siti Unesco. Più la Food Valley e la Motor Valley, tra Modena e Bologna, che si stanno fondendo a livello di promozione turistica. Come ha spiegato Bonaccini, «abbiamo presentato il tutto all'Expo di Dubai e l'interesse è stato notevole. Tanto che stimiamo che grazie a questa operazione negli Emirati avremo presto un 10-15% di presenze in più nel dopo Covid».

Diventa perciò chiaro come i video con Stefano Accorsi - con la sua simpatia, la spontaneità e il suo humor emiliano - creati in tandem con Andrea Delogu siano uno strumento non solo essenziale ma innovativo per presentare in pochi secondi scorci del nostro Appennino, i portici di Modena, il centro storico, i prodotti, e allo stesso modo le emergenze di ogni altra provincia. Perché lo scopo, come ha spiegato, Bonaccini, è «fare sinergia in un territorio vasto come la regione dove, superati i campanili-

smi, ognuno potrà piantare la sua bandierina per fare la differenza restando in sinergia con gli altri». Il ruolo di Accorsi in questi video di grande succes-

so sui social è quindi quello di introdurre il pubblico ai paesaggi, all'arte e ai luoghi di cultura della nostra regione anche unendoli, come nel caso dei percorsi e dei sentieri appenninici, uno dei settori in maggior sviluppo. Video che, con lo spot sui canali tv nazionali durante la pandemia (800 passaggi con grande audience), coinvolgono le capacità e i saperi dei migliori consulenti emiliani: il fotografo Nino Mi-

gliori, il geografo Franco Fari-nelli, la scrittrice Mariangela Gualtieri, il presidente della Cineteca Regionale (questa sì un'eccellenza, unica al mondo) Gian Luca Farinelli, Livia Cervolini di Energica, la prima superbike elettrica emiliana, e il sistema Data Valley che sta nascendo nel Tecnopolo bolognese dentro la ex Manifattura, un progetto avveniristico di portata mondiale che occuperà 2 mila esperti di dati, a co-



I PROMOTORI DI "VIA EMILIA"
BONACCINI, BURIONI, SARTORI, CASA
E IL SINDACO DI RIMINI SADEGHOLVAAD

La frontiera oggi
sono cinema e teatri:
abbiamo il record
di sale, una Cineteca
unica al mondo
e il Fellini Museum

Bonaccini: «A Dubai
i video con Accorsi
sono piaciuti e ora
si stima che avremo
10-15 mila presenze
in più sul territorio»



minciare dall'elaborazione meteo per 27 Paesi europei.

È grande la soddisfazione per gli obiettivi fino ad ora raggiunti. Spiega Burioni, il superesperto di promozione turistica in regione: «È un progetto che vede coinvolte tutte le destinazioni turistiche in un lavoro sinergico. Non è un progetto solo di ambito regionale ma di tanti territori. E il prossimo anno continueremo a produrre racconti su questi territori

per valorizzare la loro arte e il loro ambiente. Ovviamente l'ambizione è concentrata tutta sul docufilm: Accorsi racconterà la nostra regione. Lo presenteremo in un palcoscenico internazionale nell'ambito di un festival del cinema. Quanto al Datacenter, il turismo ne è coinvolto: i dati elaborati ci permetteranno di interpretare le tendenze e di ottimizzare i piani strategici sul turismo».

Un ruolo centrale spetta alla

Cineteca che ora diventa risorsa turistica, soprattutto dopo l'apertura del Fellini Museum di Rimini. Sono state elencate decine di nomi di celebri registi, attori e sceneggiatori emiliano-romagnoli e film di grande successo da "Don Camillo" al recente "Diabolik". E da marzo, in occasione del centenario della nascita, la Cineteca annuncia numerose iniziative per ricordare Pier Paolo Pasolini.





CRISTIANO CASA

Visit Emilia



Cristiano Casa, assessore al turismo di Parma e presidente di Vist Emilia: «Accorsi è un testimonial perfetto della nostra terra. Anche il suo lavoro con i teatri ha dato un impulso straordinario non solo alla regione ma anche a noi emiliani e romagnoli. Impariamo a vivere il territorio scambiandoci cose e posti. Abbiamo posti straordinari e grazie alla sinergia emergono. È un modo per unire progetti e opportunità».



Progetto "Via Emilia": Accorsi fa il pieno di visualizzazioni

Promozione della Regione oltre 9 milioni di contatti
Per il 2022 altri 10 video dell'attore bolognese

CESENA

Stefano Accorsi testimonial fa il pieno di visualizzazioni.

Nell'agenda 2022 dell'attore emiliano prosegue l'impegno come testimonial dell'Emilia-Romagna nell'ambito del progetto "Via Emilia" avviato due anni fa da Apt Servizi Emilia-Romagna con le destinazioni turistiche regionali e finalizzato a valorizzare le eccellenze della regione.

Sul web raggiunta una "audience" di oltre 9,2 milioni di

contatti: tante sono state le visualizzazioni dei video e dei post di Accorsi in tandem con l'altra testimonial, Andrea Delogu.

Protagoniste, in generale nella campagna di promozione, sono stati il fascino delle città d'arte con i loro monumenti Unesco (ultimo in ordine di tempo, i Portici di Bologna), dagli inimitabili prodotti della Food Valley, Motor Valley e Wellness Valley, ma anche della della cultura (quasi 100 teatri storici e oltre 500 musei), passando per l'alta moda e la natura incontaminata. Il prosieguo del progetto "Via Emilia", presentato ieri a Bologna, prevede nel 2022 dieci nuovi video dell'atto-

re bolognese, che periodicamente dedicherà all'Emilia Romagna un ricco palinsesto di post sui suoi canali social.

Alla presentazione erano presenti, tra gli altri, sia Accorsi, sia il sindaco di Rimini Jamil Sadegholvaad, sia il presidente della Regione, Stefano Bonaccini, che ha detto: «Avevamo davanti a noi la necessità di riuscire a comunicare attraverso nuovi linguaggi i nostri punti di forza. Oggi possiamo dire di aver vinto questa sfida, grazie an-

che al contributo degli straordinari testimonial che ci hanno aiutato a portare l'immagine della nostra Regione ovunque nel mondo».

600
TRA MUSEI
E TEATRI
MESSI
IN EVIDENZA



Da sinistra Emanuele Burioni, Direttore APT Servizi Emilia Romagna, Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia Romagna, Stefano Accorsi, Matteo Santori, Presidente Destinazione Turistica Bologna/Modena, Cristiano Casa, Presidente Visit Emilia, Jamil Sadegholvaad Visit Romagna

