

LA GUIDA PER ZUCCHERINI E CANTINE VINICOLE

# in Viaggio

## Strade del Vino

2021

Fra borghi  
e castelli per  
scoprire  
le migliori  
cantine

**Le Dolci  
dell'Oltrepò**

**Il Conosce  
dell'Alto  
e del Corone**

**Passeggiare  
nel vigneti**

**Giovani  
produttori  
tra il Valle  
e Matera**

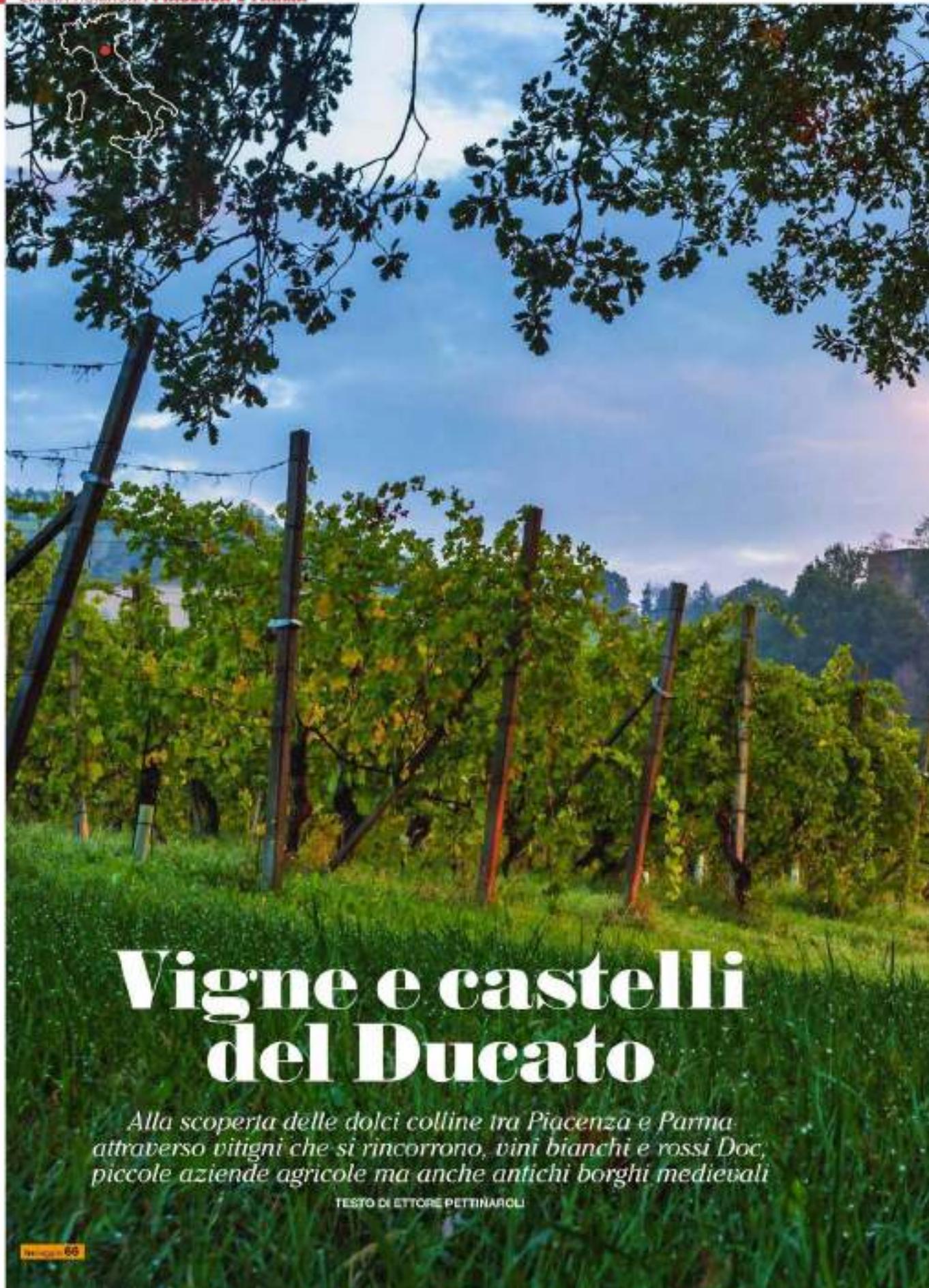
**I borghi  
di Marsala**

**Belle terre  
del Carignano**



EDITORIALE GUSTO GUSTO GUSTO

EMILIA ROMAGNA PIACENZA E PARMA



# Vigne e castelli del Ducato

*Alla scoperta delle dolci colline tra Piacenza e Parma:  
attraverso vitigni che si rincorrono, vini bianchi e rossi Doc,  
piccole aziende agricole ma anche antichi borghi medievali*

TESTO DI ETTORE PETTINAROLI



Nella foto, il Castello di Torrechiara, a Langhirano, svetta su un colle ricamato da vigneti. Costruito nel 1448-60 dal nobile Pier Maria Boschi per l'amante Bianca Pellegrini d'Artuno, domina la vallata del torrente Parma.



**Nella foto.** La Rocca d'Olgio, documentata dal 1037, a Pianello Val Tidone.  
1. La bottiglia delle Cantine Bergamaschi, a Samboseto.  
2. 3. Barbara Pullaro, titolare dell'Azienda Agricola Filario, a Pianello Val Tidone; una selezione dei suoi vini, ottenuti con uve di vigna vecchie di 40 anni.  
4. I vigneti dell'Azienda Agricola Torre Fornello, a Ziano Piacentino.



**G**iovannino Guareschi conferiva parte delle sue uve a una cantina di Busseto e, per meglio caratterizzare le bottiglie ricavate e che poi offriva nella sua trattoria di Roncole

Verdi (oggi trasformata in **Casa Archivio**), disegnava di suo pugno le etichette, in molti casi raffiguranti vignette satiriche come da sua abitudine. Quelle etichette rivivono oggi sulle bottiglie prodotte dalla stessa cantina di allora, le **Cantine Bergamaschi** di Samboseto, che nel 2018, per i 110 anni della nascita dello scrittore, ha dato vita a una speciale collezione Centenario Guareschi. Il giro delle cantine e delle bellezze storico-ambientali delle province di Parma e Piacenza deve partire proprio da qui, in quella Bassa Parmense tanto amata dal papà di Peppone e Don Camillo. Certo, **Busseto** è anche il paese natale di **Giuseppe Verdi** e il tour dei luoghi verdiani – dal Museo Nazionale Giuseppe Verdi, momentaneamente chiuso, alla **Casa Natale** del Maestro a Roncole – è d'obbligo. Ma l'occasione è propizia anche per scoprire il Fortana del Tarò, uno dei cinque vitigni "fossili" dell'Emilia. «Si coltivava già nel XV secolo, era un vitigno assai popolare sebbene proveniente dalla Francia», racconta Luca Bergamaschi. «Fino alla metà del secolo scorso i filari del fortana erano usati per indicare i confini tra le proprietà. Poi li hanno estirpati quasi tutti, ma mio nonno decise che quella tradizione non doveva andare perduta. E pian piano il Fortana del Tarò è tornato a rivestire il ruolo che gli competeva». La visita alle Cantine Bergamaschi comprende un piccolo museo della storia della vinificazione, ma soprattutto consente

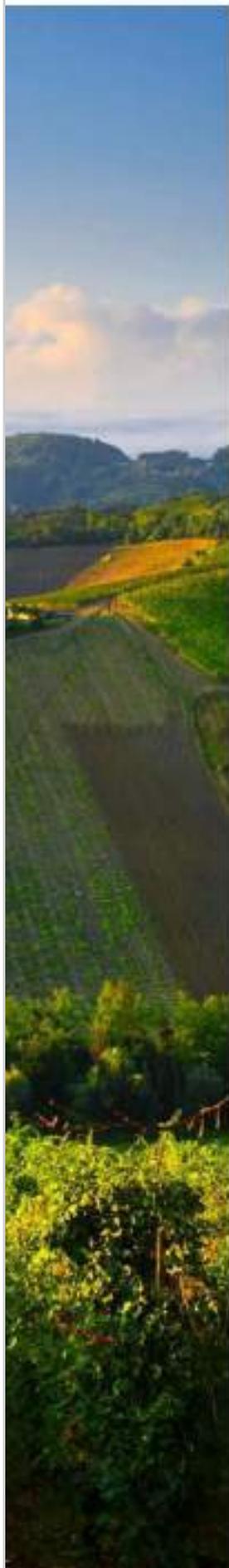
di respirare la filosofia del progetto *Rural*, al quale la cantina partecipa, portato avanti da un gruppo di aziende tra Emilia Romagna, Toscana e Liguria che si battono per la difesa dei prodotti rurali, autentici, genuini coltivando antiche varietà vegetali e allevando razze animali abbandonate da decenni e quasi estinte: i prodotti del loro lavoro appassionato sono in vendita a Parma, al **Rural Market**.

#### Il recupero degli antichi vitigni piacentini

È un'operazione di recupero di vigne antiche anche quella condotta dall'**Azienda Agricola**



**Nella foto.** Le colline nei pressi di Castell'Arquato sono un mosaico di vigni, prati e boschi.  
1. Una scorcio di Castell'Arquato, il borgo medievale arroccato su un colle che domina la Val d'Arda.  
2. S. Alta Cantina Mossi 1005 di Ziano Piacentino, un momento della vendemmia e grappoli di Marzemino Rosso, vitigno rarissimo nato nel Piacentino da una mutazione spontanea e coltivato da tre sole cantine al mondo.



**Filarole**, nella piacentina Val Tidone, le cui piante hanno un'età media di circa 40 anni. Una scelta nata quasi per caso ma portata avanti con determinazione con l'acquisto di filari spesso abbandonati e a rischio di espanto e accompagnata dalla decisione di lasciare alla natura il comando delle operazioni. Dalla preziosa opera di salvaguardia della biodiversità genetica discendono vini diversi da un anno all'altro: «Lasciamo che la vigna dia il suo sapore al vino senza aggiungere nulla. La selezione si fa in cantina dopo la vendemmia, quando eliminiamo tutti gli acini non perfetti», spiega Barbara Pulliero, che con il marito conduce l'azienda. Ne deriva una produzione limitata, circa 3.000 bottiglie all'anno, ma di qualità. L'attenzione viene conquistata dal Fatto coi Piedi (un bianco macerato ottenuto dalla raccolta delle uve di Malvasia aromatica di Candia, Ortrugo e Trebbiano) e dal Santa Pazenza (Croatina in purezza da viti che sfiorano il secolo di vita). La trecentesca **Rocca d'Olgisio** domina questa parte della Val Tidone dal culmine di un'altura. Più a valle si trova **Ziano Piacentino**, il comune più vitato d'Italia: ben il 70% del suo territorio è infatti coperto dai filari dove maturano gli acini che si trasformeranno in Gutturmo e Ortrugo, le Doc più conosciute del Piacentino. Tappa d'obbligo in una cantina di lunga tradizione come **Torre Fornello**, che da un paio di decenni ha anche avviato il progetto *Vigna delle Arti* con installazioni di Land Art, collaborazioni con l'Accademia di Brera e il progetto *Gioielli in Fermento*, che dal 2011 propone un percorso di comunicazione delle sperimentazioni in atto nel mondo del gioiello con



la partecipazione di artisti, crafi contemporanei e designer. Orgogliosa dei suoi oltre 550 anni di attività, la **Cantina Mossi 1558** ama invece raccontarsi attraverso percorsi di degustazione e visite dei filari dove coltiva le varietà tradizionali del territorio, tra cui Barbera e Croatina per i vini rossi, Ortrugo e Malvasia aromatica di Candia per i vini bianchi, oltre alla Malvasia Rosa, un'uva molto rara, coltivata soltanto da tre cantine in tutto il mondo. Al timone di Mossi 1558 c'è Marco Profumo, che è anche presidente del Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini. «Siamo da



1. Il Museo della Vite e del Vino allestito nella cantina La Tosa, a Vigolzone.
  2. S. Antonio Aldini e la moglie Valentina Silva, titolari dell'Azienda Agricola Aldini, a Langhirano, con le figlie; una loro bottiglia di Malvasia Spumante Brut Nature da uve in purezza.
  4. Un grappolo di Malvasia aromatica di Candia nel vigneto Sorio della cantina La Tosa.
  5. I libri contabili di Giuseppe Verdi esposti nella Casa Natale del Maestro a Roncole Verdi.
- Pagina accanto, in alto:** Il Castello Pallavicino di Varano de' Melegari.

sempre vignaioli di qualità; nel 1967 il Gatturnio delle nostre colline è stata una delle prime dieci Doc create in Italia», racconta. «Ma non ci siamo mai fermati e abbiamo fatto dell'innovazione la nostra linea guida. Il Gatturnio e la Malvasia non sono più solo vini frizzanti, per esempio». Profumo sottolinea la dolcezza di un territorio in cui è ancora il ritmo del lavoro dei campi a scandire il tempo e che è in gran parte ancora da scoprire. La Val Trebbia e il borgo di **Castell'Arquato** con la sua **Rocca Viscontea**, costruita nel 1342, poi ultimata da Luchino Visconti nel 1349, sono ben conosciuti, ma non altrettanto si può dire dei tanti manieri e borghi storici disseminati nel territorio. All'enoiviaggiatore Profumo suggerisce di far tappa a **Vigolzone**, con il suo bel castello medievale (non visitabile) e, per rimanere in tema, il notevole Museo della Vite e del Vino allestito presso l'**Azienda Agricola La Tosa**. Dopo aver ammirato il Medioevo perfetto di Castell'Arquato, uno dei Borghi Più Belli d'Italia, si raggiunge **Vigoleno**, intatto borgo fortificato: «Qui si produce l'eccellente Vin Santo di Vigoleno, una delle più piccole Doc italiane con le sue appena 20.000 bottiglie prodotte ogni anno», svela Profumo.

### Tra i colli di Parma

Il matrimonio tra vigneti e castelli si consuma felicemente anche tra i colli della provincia di Parma. È circondato dai filari, per esempio, il magnifico **Castello di Torrechiara**, presso Langhirano, possente e ben conservata struttura quattrocentesca protetta da tre cinte di mura. Ma anche Felino, **Sala Baganza** e **Varano de' Melegari** vantano manieri di grande fascino.

«Proponiamo tour ed eventi che celebrano questa unione certamente molto scenografica e apprezzata», racconta Valentina Silva, titolare col marito Antonio Aldini della minuscola **Azienda Agricola Aldini** nonché consigliere del Consorzio Tutela Vini dei Colli di Parma, «ma che intendono anche far conoscere le peculiarità delle nostre Doc». Il riferimento è in primo luogo alla Malvasia aromatica di Candia, un vitigno approdato qui dall'isola di Creta (chiamata Candia al tempo in cui era dominio dei Veneziani) di cui i vignaioli dei Colli di Parma sono golosi – e unici – coltivatori. Con questo vitigno è iniziata di recente anche la produzione di spumanti che completano la gamma delle Malvasie frizzanti (perfette in compagnia del rinomato prosciutto locale) e ferme della zona. Il brindisi made in Parma continua con altri eccellenti bianchi quali il Sauvignon Blanc e lo Chardonnay Colli di Parma, oppure con rossi quali Barbera o Croatina che, seppure di origine piemontese, hanno trovato qui le condizioni per esprimersi al meglio. In alto i calici, dunque. Castello dopo castello.

di profumo e torosti





## INDIRIZZI

**Casa Archivio  
Giovannino Guareschi  
Busseto (PR)** *Frazione  
Roncole Verdi, Via  
della Processione 160*  
☎ 0524 204222;  
giovanninoguareschi.com  
Orario: 9-12 e 15-17,  
dom. 10-12 e 15-17.  
Ingresso: gratuito.

**Cantine Bergamaschi  
Busseto (PR)** *Località  
Samboseto, Strada Rosa  
100* ☎ 0524 90132;  
fortnadelfaro.it Orario:  
visite e degustazioni  
su prenotazione.  
Prezzi: su richiesta.

**Casa Natale Verdi  
Busseto (PR)** *Frazione  
Roncole Verdi, Via  
della Processione 1*  
☎ 0524 97450 / 92497;  
casanatalevrdi.it Orario:  
9.30-13 e 14.30-18,  
chiuso lun. Ingresso: 5 €.

**Rural Market  
Parma** *Borgo Giacomo  
Tommasini 7/B*  
☎ 0521 237495; rural.it  
Orario: mar-sab,  
9.30-13.30, ven. anche  
16-19.

**Azienda Agricola  
Filarole  
Pianello Val Tidone (PC)**  
Località Foggolo

*Interiore 9 e 348  
2667381; filarole.it* Orario:  
visite e degustazioni  
su prenotazione.  
Prezzi: su richiesta

**Rocca d'Olgisio  
Pianello Val Tidone (PC)**  
Località Rocca d'Olgisio  
☎ 0523 998045 /  
998075; roccadolgisio.it  
Orario: fino al 31/10 solo  
visite guidate sab. alle 15  
e alle 16, dom. 9.30-  
11.30 e 14.30-17.30.  
Ingresso: 10 €.

**Azienda Agricola  
Torre Fornello  
Ziano Piacentino (PC)**  
Località Fornello  
☎ 0523 861001 e 335  
8108710; torrefornello.it  
Orario: shop lun-ven,  
8-12 e 13.30-17.30,  
sab-dom. su  
prenotazione; visite  
e degustazioni  
su prenotazione.  
Prezzi: da 15 €.

**Cantina Mossi 1558  
Ziano Piacentino (PC)**  
Località Albarato 80  
☎ 0523 86201;  
mossi1558.com  
Orario: shop lun-ven,  
9-12 e 13.30-17.30,  
sab. 9-12; visite  
e degustazioni  
su prenotazione.  
Prezzi: da 15 €.

**Rocca Viscontea  
di Castell'Arquato  
Castell'Arquato (PC)**  
Giardini Giovanni Paolo II  
3 ☎ 0523 803215;  
castellarquato.turismo.it  
Orario: fino al 31/10  
mar-dom. 10-13 e 14-18;  
nov-dic. sab-dom. 10-13  
e 14-17, mar-ven. solo  
visite accompagnate  
alle 10.30, 14.30 e 16,  
chiuso lun. Ingresso: 5 €.

**Azienda Agricola  
La Tosa  
Vigolzone (PC)** Località  
La Tosa ☎ 0523 870727;  
latosa.it Orario: shop  
9-12 e 14-18, sab-dom.  
9.30-12 e 15-18,  
visite e degustazioni su  
prenotazione; museo del  
vino su prenotazione.  
Prezzi: visita di cantina  
e museo gratuita;  
degustazioni da 10 €.

**Castello di Torrechiara  
Langhirano (PR)**  
Borgo del Castello  
☎ 0521 355255;  
musei.emiliaromagna.  
beniculturali.it Orario:  
fino al 31/10 9-17,  
sab-dom. 9.30-17.  
Ingresso: 5 €.

**Rocca Sanvitale  
Sala Baganza (PR)**  
Piazza Gramsci 1  
☎ 0521 331342;

*proboscatabaganza.it*  
Orario: fino al 31/10  
mar-dom. 10-13 e 15-18;  
nov-mar. fino alle 17.  
Ingresso: 4 €.

**Castello Pallavicino  
Varano de' Melegari  
(PR)** *Strada della Rocca  
10* ☎ 027 3797252;  
castellociverrano.it  
Orario: visite guidate dom.  
alle 10.30, 11.30, 14.30,  
15.30, 16.30 e 17.30, altri  
giorni su prenotazione.  
Ingresso: 5 €.

**Azienda Agricola  
Antonio Aldini  
Langhirano (PR)** Località  
Mottaletto, Vicolo  
Borghetto 15 ☎ 329  
0224318; antonioaldini.  
weebly.com Orario:  
visite e degustazioni su  
prenotazione.  
Prezzi: da 15 €.



### INFO TURISTICHE Destinazione Turistica Emilia

☎ 0521 931762;  
visitemilia.com  
**lat Piacenza**  
Piacenza Piazza  
Cavigli 10 ☎ 0523 49200;  
visitpiacenza.it  
**lat Parma**  
Parma Piazza Garibaldi  
☎ 0521 218888;  
parmawelcome.it

continua >

79

## EMILIA ROMAGNA PIACENZA E PARMA

### DOVE DORMIRE

da 70 a 110 euro in camera doppia

#### La Locanda del Borgo

Tra le mura del villaggio, ai piedi del castello che domina la valle circostante, un b&b ristrutturato recentemente con 5 camere spaziose e arredate con gusto. Servizio di noleggio e-bike.

**Langhirano (PR)** Località Torrechiana, Strada del Castello 23 ☎ 353 3930407; [locandadelborgho.com](http://locandadelborgho.com)

**Prezzi:** da 110 € con colazione.

#### Hotel Cortaccia San Vitale \*\*\*

In pieno centro, 15 camere e un mini appartamento arredati con elementi di design in armonia con il passato storico dell'edificio. Sala lettura e ricca colazione a buffet.

**Sala Baganza (PR)** Piazza Antonio Gramsci 4 ☎ 0521 1830360; [cortacciasanvitale.it](http://cortacciasanvitale.it)

**Prezzi:** da 90 € con colazione.

#### Dimora del Podestà

Nel cuore dell'antico borgo medievale, a due passi dalla Rocca Viscontea e dalla Collegiata, un palazzo d'epoca ospita questo lussuoso b&b che dispone di 3 camere o altrettanti mini appartamenti di design.

**Castel'Arquato (PC)** Via Storta Castello 3 ☎ 305 299943; [dimoradelpodesta.com](http://dimoradelpodesta.com)

**Prezzi:** da 95 € con colazione.

#### I Due Foscari \*\*\*

A 5 minuti a piedi dal centro, si respira tutta l'atmosfera del melodramma verdiano nell'hotel nato negli anni '60 dalla volontà del tenore Carlo Bergonzi e oggi gestito dal figlio: 20 camere e ottimo ristorante di tradizione.

**Busseto (PR)** Piazza Carlo Bergonzi 15 ☎ 0524 530031; [duefoscarini.it](http://duefoscarini.it)

**Prezzi:** da 90 € con colazione.

#### Civardi Racemus

Immerso tra le colline della Val Tidone, un agriturismo a conduzione familiare con 4 camere (di cui 2 con bagno condiviso), semplici ma confortevoli, coi nomi dei vini prodotti in azienda, e piccola zona benessere.

**Ziano Piacentino (PC)** Località Montecucco 209 ☎ 0523 868112; [civardiracemus.com](http://civardiracemus.com)

**Prezzi:** da 70 € con colazione.

### COSA FARE

Vistare i Musei del Cibo della provincia di Parma, dedicati alle eccellenze del territorio

#### Sua maestà il prosciutto crudo

Nell'ex Foro Bario di Langhirano, nel **Museo del Prosciutto di Parma** (Via Bocchialini 7 ☎ 340 1939057; [prosciuttodiparma.museidelcibo.it](http://prosciuttodiparma.museidelcibo.it) Orario: fino all'8/12 sab.-dom. 10-18, lun.-ven. solo visite guidate su prenotazione.

**Ingresso:** 5 €) si scoprono le origini del prosciutto di Parma Dop, le razze suine, le tecniche di lavorazione, il ruolo del sale.

#### Il re dei formaggi

A Soragna, nell'antico ossaio del Castello Mel-Lupi, il **Museo del Parmigiano Reggiano** (Via Volta 5 ☎ 0521 218889; [parmigianoreggiano.museidelcibo.it](http://parmigianoreggiano.museidelcibo.it) Orario: fino all'8/12 sab.-dom. 10-13 e 14-18, lun.-ven. solo visite guidate su prenotazione. **Ingresso:** 5 €) offre documenti della tradizione storica, macchine e attrezzi per la lavorazione.

### DOVE MANGIARE

da 20 a 80 euro vini esclusi

#### La Palta | Stirlato

In un'ex osteria, Isa Mazzocchi, fresca vincitrice del premio Michelin Chef Donna: 2021 by Véronique Cléquot, propone una cucina creativa che affonda le radici nel territorio. Prenotazione obbligatoria.

**Borghonovo Val Tidone (PD)**

Località Biagna 67 ☎ 0523 862103; [lapalta.it](http://lapalta.it)

**Prezzo medio:** 80 €.

#### La Locanda Mariella | Piatto del territorio

È sperduta tra i colli piacentini ma è quasi un'istituzione: ai tavoli si gusta una cucina classica, ma anche ricette creative che non perdono di vista i prodotti locali.

**Caletano (PR)** Via Fagnolo 29 ☎ 0525 52102; [lineas.it/la-locanda-mariella/](http://lineas.it/la-locanda-mariella/)

**Prezzo medio:** 40 €.

#### Ristorante San Giorgio | Nel castello

La buona cucina di una volta e i vini dei Colli Piacentini in questo ristorante dall'atmosfera raffinata ospitato all'interno delle mura del Castello di Viglieno.

**Vornasco (PC)** Frazione Viglieno, Piazza M. Novembre 2 ☎ 0523 855494;

[castelldiviglieno.com](http://castelldiviglieno.com) **Prezzo medio:** 37 €.

#### All'Ostarello | Familiare

L'offerta di prodotti a km zero è al centro della cucina proposta dallo chef Massimo con un pizzico di modernità e di leggerezza e accompagnata dai vini delle cantine locali. Tra le specialità, la pasta fatta in casa.

**Pianello Val Tidone (PC)** Località Arcello 8 ☎ 0523 997173; [ostarello.it](http://ostarello.it)

**Prezzo medio:** 35 €.

#### Salsamentaria Storica Baratta | Tra

cimeli verdiani

In una bottega antica (fu fondata nel 1873), tra spartiti, strumenti e memorabilia verdiane, musica del Maestro in sottofondo e scaffali pieni di prodotti del territorio, si gustano salumi, formaggi e torte fatte in casa con tazzette di buon vino.

**Busseto (PR)** Via Roma 76

☎ 0524 91066; [salsamentariabaratta.com](http://salsamentariabaratta.com)

**Prezzo medio:** 20 €.

#### Tutti i segreti della pasta

Nella medievale Corte di Giarda, a Collecchio, il **Museo della Pasta** (Strada Giarda 11 ☎ 347 4015157; [pasta.museodelcibo.it](http://pasta.museodelcibo.it) Orario: fino all'8/12 sab.-dom. 10-18, lun.-ven. solo visite guidate su prenotazione. **Ingresso:** 5 €) è un viaggio nella storia della pasta, cibo simbolo italiano, attraverso immagini, documenti, filmati, macchinari e oggetti.



LA PALTA



RISTORANTE SAN GIORGIO



LA LOCANDA DEL BORGO



DIMORA DEL PODESTÀ



CIVARDI RACEMUS

Link: <https://www.grazia.it/stile-di-vita/viaggi/idee-weekend-autunno-2021>

21 Ottobre 2021

## 8 idee per un weekend d'autunno in Italia tra relax, natura e cibo



Venezia o Trieste, ma anche tour in bici e notti in un ex monastero o sotto al cielo stellato: 8 idee per un weekend d'autunno in Italia

La bellezza di **Venezia** senza l'afa estiva e la folla di turisti, un pasticciotto leccese da addentare - rigorosamente caldo - mentre gli occhi all'insù ammirano le **bellezze barocche** della città.

E poi un glamping per dormire sotto alle stelle, un giro su una ciclovia (in ebike) per ammirare lo spettacolo del foliage, sono solo alcune delle idee per un **weekend d'autunno o una mini-vacanza in Italia**.

Altri spunti: sapevate che a **Trieste** c'è la piazza più grande d'Europa? Almeno così dicono i triestini. E **Parma**, nell'area della cosiddetta **Food Valley**, è una destinazione perfetta per gli amanti del cibo. Come l'**Etna** lo è per chi vuole passeggiare su un vulcano. Dormire in un **ex monastero**? Detto fatto, grazie a una collaborazione tra il FAI e Airbnb.

Se avete a disposizione pochi giorni ma vuole tornare a viaggiare, seppur con cautela e senza allontanarvi dalla penisola, **abbiamo selezionato per voi le destinazioni più belle**. Ce n'è per tutti i gusti!



## Parma, tra i Musei del Cibo

Amanti del cibo? Per voi c'è Parma.

A due passi da Bologna, è la meta perfetta per lasciarsi andare a degustazioni e visite in aziende di prodotti tipici locali.

L'area di Parma, infatti, non a caso è detta "*Food Valley*".

Perdetevi, quindi, per i **Musei del Cibo**: quello del prosciutto di Parma, del Parmigiano Reggiano, quello della Pasta, del Pomodoro, del Vino, del Salame di Felino, dl Fungo Porcino di Borgotaro, del Culatello di Zibello.

Oltre alle classiche visite, sono tante le attività da fare (si deve consultare il [sito](#) per rimanere aggiornati sui programmi). Come le **degustazioni**, ovviamente.

(Foto: Musei del Cibo)

# La Gazzetta dello Sport

È il quotidiano più diffuso e più letto,  
con 3,2 milioni di lettori al giorno

Link: <https://www.gazzetta.it/montagna/05-10-2021/giornata-nazionale-camminare-10-ottobre-ecco-itinerari-top-4201621253571.shtml>

5 Ottobre 2021

## Giornata Nazionale del Camminare, ecco gli itinerari alla portata di tutti

*Decine di proposte per escursioni accompagnate alla portata di tutti. La festa del cammino che accade il 10 ottobre organizzata da Federtrek, consente di scoprire itinerari poco noti*



L'Italia si mette in marcia. Non è un semplice auspicio, ma ciò che accadrà domenica **10 ottobre** in occasione della **Giornata nazionale del Camminare organizzata da Federtrek**. La manifestazione, che si svolge ogni anno solitamente durante la seconda domenica di Ottobre, si articola su centinaia d'iniziative in tutto il Paese. Si spazia dal trekking urbano alle escursioni in aree remote o poco frequentate con programmi organizzati localmente da Associazioni, Comuni, Enti pubblici o Aree protette. Nulla vieta, però, di mettersi in marcia anche autonomamente, partecipando così

idealmente alla Giornata del Cammino. Il programma completo degli appuntamenti si può consultare sul sito ufficiale della manifestazione [www.giornatadelcamminare.org](http://www.giornatadelcamminare.org)



*Cascata delle Aquile foto Giovanni Garani, visit Emilia*

### **L'Emilia svela le sue cascate segrete**

Anche l'Emilia ([www.visitemilia.com](http://www.visitemilia.com)) offre una fitta **rete di sentieri** che consentono di scoprire passo dopo passo luoghi di grande fascino. Vale la pena, questa volta, concentrare l'attenzione su alcune cascate poco note. Nel parmense merita la camminata la **Cascata dell'Aquila** - così chiamata per l'antica abitudine dei rapaci di nidificare sulle rocce che la sovrastano - che si getta tra le pietre di una parete scolpita dal tempo. In Val Trebbia (PC) si va alla **Cascata del Carlone**, con la sua fonte di acque salso-bromo-iodiche-solforose ricche di magnesio. Il tuffo del torrente termina in un laghetto d'acqua termale con proprietà termominerali e una fonte salina di acqua salsa. La cascata del Golfarone è la meta di una piacevole passeggiata nella Valle del Secchiello (RE): nascosta in una fitta foresta, è alta 15 metri ed è caratterizzata da pozze d'acqua (non balneabili) color smeraldo scavate nella roccia dalla forza dell'acqua.



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

Link: <https://siviaggia.it/cammini/fotonotizia/10-cammini-piu-belli-italia-autunno/345727/>

10 Ottobre 2021

**I 10 cammini più belli da fare in Italia in autunno**  
10 Ottobre 2021



1 di 10



Il 10 ottobre si celebra la **Giornata Nazionale del Camminare**, nata da un'idea di FederTrek per ridurre l'inquinamento e invitare al viaggio responsabile, e cosa c'è di più bello che "mettersi in cammino" per andare alla **scoperta di paesaggi naturali unici** e fare il pieno di benessere? Dall'Alto Adige, all'Emilia passando per l'Umbria, ecco alcuni percorsi che lasciano senza fiato. (Nella foto Val d'Ega).

## Cascata del Pessola, oasi di quiete

10 Ottobre 2021



Nel Parmense, spicca la **Cascata del Pessola**, nell'omonima selvaggia valle tra i corsi del Taro e del Ceno. Il torrente, che scorre a poca distanza da Castel Corniglio, antico maniero duecentesco, dà vita alla **splendida cascata immersa nella natura**, con laghetti scavati nella roccia dove concedersi una pausa di relax.

## Le affascinanti Cascate Del Lavacchiello

10 Ottobre 2021



Nella meravigliosa cornice del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, alle pendici del Monte Cusna, non lasciano indifferenti le fragorose **Cascate del Lavacchiello** raggiungibili in due ore e mezza lungo il sentiero CAI 635 da Ligonchio. La bellissima serie di cascate è ancora più affascinante durante il periodo dello scioglimento delle nevi.

## La Cascata del Carlone, benefica acqua termale

10 Ottobre 2021



Magnifica è poi la **Cascata del Carlone**, che si ammira nel Piacentino, in Val Trebbia, ed è nota per la sua fonte di **acque salso-bromo-iodiche-solforose** ricche di magnesio. Il tuffo si getta in un **laghetto d'acqua termale** con proprietà termominerali e una fonte salina di acqua salsa.

## Cascate Del Golfarone, piscine smeraldo

10 Ottobre 2021



Infine, nel Reggiano si cela nel fitto del bosco la **Cascata Del Golfarone** della Valle del Secchiello, alta 15 metri, i cui salti hanno, nel corso dei secoli, creato **limpidissime piccole piscine** dalle acque smeraldo (anche se non balneabili). Un'oasi di benessere prima di riprendere il cammino alla volta di musei, castelli e bellezze del territorio.

# La Regione punta su cibo motori e camminate

## RIMINI

Settantatré operatori del turismo emiliano romagnolo e le tre destinazioni turistiche Visit Emilia, Modena-Bologna e Visit Romagna con le loro proposte di vacanza dedicate ai prodotti e alle eccellenze del territorio.

La Regione Emilia-Romagna si presenta al Ttg con proposte che spaziano dal Food alla Motor Valley, dai 18 Cammini per viandanti e pellegrini alle Ciclovie, passando per il wellness termale, lo slow tourism e le attività en plein air.

Il tema dello stand sarà il cineturismo, a cui viale Aldo Moro ha dedicato ad oggi quattro

percorsi (destinati ad aumentare) legati ad altrettanti registi/autori cinematografici emiliano romagnoli: Bernardo Bertolucci, Federico Fellini, Giovannino Guareschi e Pier Paolo Pasolini, di cui nel 2022 si celebrerà il centesimo anniversario della nascita. A questi si aggiungono gli Itinerari cinematografici promossi dalla Cineteca di Bologna.

All'interno dello stand anche una postazione dove ci si potrà scattare un selfie "a bordo" di una Maserati cabrio, fedelmente riprodotta da un pannello fotografico dietro al quale ci si potrà posizionare su due sgabelli, sullo sfondo del nuovo Parco del mare Nord di Rimini.



## Parma

**La storia** Festeggiati dai familiari e dalla scuola

# Elda e Rino, l'emozione di tornare sui banchi del liceo Marconi

La coppia si diplomò allo scientifico nel 1948

«Beh, nelle materie letterarie andavo meglio io». «Ma io ero più forte in matematica. Infatti, poi mi sono iscritto a ingegneria». Ieri mattina in via della Costituente il tempo è tornato magicamente indietro. La scuola e l'associazione «Amici del liceo Marconi», presieduta dalla professoressa Isa Guastalla, già proiettate al 2023 quando l'istituto festeggerà i cento anni, nell'ambito dell'iniziativa «Un diploma ben speso» hanno, infatti, festeggiato due persone molto speciali, la dottoressa Elda Iotti, per tantissimi anni medico, e l'ingegner Rino Pedrazzini. Non solo due ex allievi del liceo scientifico parmigiano che si sono fatti strada nella vita, ma anche una coppia inossidabile.

Entrambi novantunenni, Elda e Rino sono, infatti, marito e moglie. Un amore, il loro, sbocciato proprio tra i banchi del Marconi che, ai loro tempi, ci tengono a sot-

**Medico e ingegnere**  
Dopo la maturità al Marconi Elda Iotti si laureò in medicina, mentre il marito Rino Pedrazzini divenne ingegnere.

tolineare, non si trovava nell'attuale sede, ma nella struttura occupata anche «dall'ex carcere di San Francesco (dove oggi c'è la Casa della musica, ndr)». «Galeotto», dunque, per citare Dante Alighieri, tanto amato dalla signora Elda, fu il Marconi per i due studenti che sostennero l'esame di maturità nel 1948. Lui veniva da Luzzara, in provincia di Reggio Emilia, un centro noto, tra gli altri motivi, per aver dato i natali a Cesare Zavattini. Lei, invece, parmigiana doc, dal quartiere Cittadella. Da allora hanno condiviso tutto. Tranne la classe, dal momento che erano in sezioni diverse.

Ieri mattina hanno ricevuto il «Diploma d'Onore», alla presenza della dirigente scolastica del liceo Gloria Cattani, degli «Amici del Marconi», rappresentati dalla presidente Isa Guastalla e dall'ex docente Viviana Menoni, e da Elisabetta Baruzzo, docente del liceo scientifico.

Ma, soprattutto, ad applaudire i loro cari, c'era la grande famiglia di Elda e Rino. Una coppia che ha saputo trasmettere ai tre figli il valore del sapere. Alessio Pedrazzini è, infatti, medico (come la madre) ed è primario di Ortopedia dell'ospedale Oglio Po di Casalmaggiore, mentre i suoi fratelli, Alberto e Marco, sono rispettivamente ingegnere (come il padre) e insegnante di musica al Conservatorio. «Anche Marco negli studi ha, però, portato avanti la tradizione di famiglia - puntualizza la signora Elda - dal momento che mio padre era musicista».

Assieme ai figli anche i tanti nipoti (Lorenzo, Maria Chiara, Andrea, Alessandro, Cecilia e Francesco), tutti molto orgogliosi dei loro nonni, che spesso li aiutano, con una lucidità e una memoria da fare invidia ai giovani, nello studio, così come fecero sempre con i loro figli. Dividendosi, però, ovviamente, i compiti: Elda



**Lezioni ai nipoti**  
Elda e Rino, entrambi 91enni, aiutano ancora i nipoti nello studio.

nelle materie letterarie e nelle scienze, Rino in matematica e fisica.

Parma e la scuola sono molto cambiate. «Quando ho cominciato il liceo - ricorda Elda - eravamo solo cinque donne». Inoltre, i primi anni al Marconi furono resi ancora più difficili dalla guerra. «Alle 10,30 - racconta Rino - uscivamo a comprare un panino e lo mangiavamo in 15 secondi

per rientrare subito. Nonostante tutto, quelli per noi sono stati anni importantissimi che ci hanno formato». I figli li guardano con una punta di commozione. «Hanno passato tutta la vita insieme e ci hanno dato tanto - commenta Alessio Pedrazzini -. Che grande fortuna è stata avere due genitori come loro».

**Michele Ceparano**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Convegno** Al Regio la «tre giorni» di Confcommercio sulle strategie future

## Cultura, il motore della ripresa

Il viceministro Pichetto Fratin: «E la tecnologia sarà d'aiuto»

**Rilancio del turismo**  
Durante il forum tenuto al Regio sono intervenuti anche i ministri Garavaglia e Franceschini: tema lo sviluppo del settore della cultura.



Si è chiusa ieri la tre giorni del forum Impresa cultura Italia organizzata da Confcommercio al Teatro Regio che ha visto, nell'arco delle tre giornate, la partecipazione del presidente nazionale dell'associazione Sangalli, di alcuni protagonisti della società civile e del mondo della cultura oltre agli interventi dei ministri Garavaglia, Franceschini e del viceministro Pichetto Fratin.

Nella mattinata di ieri hanno preso parte ai lavori coordinati dal direttore del Tg2 Gennaro Sangiuliano come relatori Paolo Fresu, direttore Festival Berchidda Time in jazz, lo chef Davide Olda-

ni, Mattia Agnetti, segretario organizzativo della Fondazione musei civici di Venezia, Francesco Maria Perrotta, presidente ItaliaFestival, Marina Marzotto, partner e direttore Sviluppo e produzione propaganda Italia) e Luigi Ferrari, presidente dell'Istituto studi verdiani.

A chiudere i lavori del primo Forum di Impresa cultura Italia è stato il viceministro dello Sviluppo economico, Gilberto Pichetto Fratin. «Abbiamo uno straordinario patrimonio di di cultura, storia e tradizioni che dobbiamo tornare a valorizzare dopo il lockdown che ci ha lasciato un senso di forte insicurezza». «Però - ha pro-

seguito il viceministro - in questo periodo abbiamo fatto un salto culturale incominciando tutti ad utilizzare al meglio la tecnologia disponibile e proprio sulla tecnologia dobbiamo puntare per rendere sempre più fruibile il nostro patrimonio turistico e culturale». «Servono sostegni finanziari - ha concluso Pichetto Fratin - ma anche riforme che agiscano su strutture e capitale umano, con orientamento e formazione. Dobbiamo migliorare la conoscenza delle ricchezze culturali ed economiche del nostro Paese a partire dalla scuola».

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Premiati al Tte di Rimini**

## Musei del Cibo miglior destinazione turistica italiana per i giornalisti



**Premio**  
Cristiano Casa fra Vittorio Castellani, giornalista, e Sabrina Talarico, presidente del Gist.

Al Ttg Travel Experience di Rimini, il principale appuntamento dedicato al mondo del turismo in Italia, il Gist (Gruppo italiano stampa turistica) ha premiato i vincitori del Gist Travel Food Award 2021.

Dal palco di Arena Italy il presidente del Gist Sabrina Talarico e il presidente della giuria Vittorio Castellani hanno conferito i riconoscimenti a cinque realtà nazionali e internazionali, selezionate tra decine di candidature, con i loro progetti. Come "Miglior destinazione" hanno vinto I Musei del Cibo della provincia di Parma. La motivazione è la presenza fondamentale per capire il rapporto tra il paesaggio, l'uomo che lo abita con le sue tradizioni e con un patrimonio alimentare che lo colloca tra le principali aree di attrazione turistico-gastronomica. Un unicum per Italia e per l'Europa. Ed è con grande soddisfazione che Cristiano Casa - presidente di Visit Emilia [www.visitemilia.com](http://www.visitemilia.com) ha ritirato il premio.

La giuria del Gist Travel Food Award, presieduta da Vittorio Castellani è composta dai giornalisti e soci Gist: Elena Bianco, Marco Epifani, Alessandra Gesuelli, Alberto Lupini, Ada Mascheroni, Marina Moioli, Marina Tagliaferri.

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Montagna riscoperta



## Transumanza dal Crociglia

Il 31 ottobre inizia la transumanza. Le mucche partiranno dal Crociglia, alle 7:30, poi Torrio e Santo Stefano d'Aveto. Gara di balloni di fieno

# L'Oscar va al nostro Appennino podio italiano al preferito dai turisti

**Il premio, consegnato a Rimini, nasce dall'analisi di oltre 15 milioni di tracce digitali. «Questa è la terra dello slow mix»**

**Elisa Malacalza**  
elisa.malacalza@liberta.it

Non è un film, ma è una pellicola in carne, ossa, fiumi, formaggi, ciaspole. Ed è forse per questo che anche il nostro Appennino ha ora un Oscar, la sua statuetta da stringere: è quella del turismo italiano, sezione montagna, assegnata alla sesta edizione del Premio Italia Destinazione Digitale dal gruppo fiorentino The Data Appeal Company, sulla base di un tesoretto di 390mila punti di interesse e 15,7 milioni di tracce digitali raccolte, che sono tante, sì, ma il 28 per cento in meno degli altri anni, causa minori movimenti legati alle restrizioni Covid, nonostante la ripresa del 15 per cento in estate anche legata alla campagna vaccinale. A salire sul podio rappresentando il Piacentino è stata Visit Emilia, ente pubblico istituito dalla Regione per la valorizzazione delle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia, ora di rientro dal Ttg Travel Experience di Rimini (proseguirà fino ad oggi) dove sono stati declinati gli esiti del monitoraggio dei big data precisamente analizzati dall'intelligenza artificiale di Data Appeal.

### Seconda la Lessinia

Il cervellone, in questa edizione del premio rivista e ampliata nei canali e comparti coinvolti, ha dato una lettura inedita del turismo, a partire dallo sguardo di chi visita e vive

quei territori: «L'Emilia, la terra dello slow mix, della "miscela" dolce, eclettica e sorprendente, dove ogni viaggio è un'esperienza unica tra cultura, natura ed enogastronomia, si rende sempre più riconoscibile ed apprezzata nel mercato turistico», sottolinea il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa. «Questo riconoscimento per l'Appennino piacentino ne è la conferma». Il premio è stato ritirato da Andrea Corsini, assessore al turismo della Regione Emilia-Romagna, e dal piacentino Pierangelo Romersi, direttore di Visit Emilia. Seconda classificata, Visit Lessinia e terza Asti Turismo. «Abbiamo ritirato il premio perché come Visit Emilia da due anni lavoriamo ai dati del "sentiment" del territorio, studiando tutto quello che viene postato in rete, sui social, a commento del territorio», spiega Romersi. «Ormai i commenti su Internet sono diventati una modalità abituale di comunicazione, vanno considerati con attenzione. L'Appennino è una perla meno conosciuta di altri territori, una sorpresa piacevole. E nelle estati post pandemiche la nostra montagna ha rivisitato una seconda vita fertile, nella riscoperta del turismo di prossimità. Ora tocca a noi, agli operatori, mantenere e migliorare la qualità». Ma dove batte il cuore di questo "sentiment", che in inglese vuol dire disposizione d'animo? «Pare sia stata soprattutto la Valtrebbia a convincere i turisti, mi è stata citata in



Sopra, la consegna del premio a Visit Emilia; sotto, il monte Crociglia e la cascata del Riglio a Gropparello

particolare Coli», conclude Romersi.

### Tutti i premi

Il premio alla nostra montagna è uno dei nove consegnati: l'Oscar alla regione italiana preferita dai turisti 2021 è andato infatti al Trentino (migliore reputazione online per il secondo anno consecutivo); la regione invece con il più alto Covid Safety Index e che quindi, con le soluzioni e misure adottate, ha fatto sentire i turisti più al sicuro, è risultata la Calabria; al Piemonte il premio di regione con la migliore offerta enogastronomica; alle acque cristalline della Sardegna il premio di Destinazione Balneare (in particolare le spiagge di Baunei-Dorgali);

il lago di Vico, a Caprarola in provincia di Viterbo, è al primo posto tra le destinazioni lacuali; premio Destinazione Aree Interne all'Alta Valmarecchia, in provincia di Rimini. E ancora: premio destinazione culturale ad Assisi, in Umbria; e premio come migliore destinazione ospitale alla Valdorcia, in Toscana.

### I nostri super monti

L'Appennino piacentino alza la sua cresta montana al confine con Parma, Genova, Alessandria, Pavia e comprende sette vallate, oltre ad altre secondarie, in circa quindici Comuni. Il suo unico fiume è il Trebbia; otto invece i torrenti che dai monti scendono verso il Po. Nell'Appennino si trova il paese più alto del-

la provincia, Capanne di Cosola, a 1500 metri, mentre le cime più elevate si trovano in Valnure, con veri e propri giganti maestosi quali il monte Bue e il monte Nero. Numerosi i laghi, vere perle, e i suggestivi calanchi. Ma l'Appennino non è solo botanica, paesaggi, antiche tradizioni (il piffero, la musica, i balli, con epicentro Valborea), cucina d'una volta, cammini che attraversano ad esempio la spettacolare Valtidone tra i vigneti e le antiche orme dei santi. Questa colonna vertebrale del nostro Paese ha incisa in sé la storia millenaria. Basti pensare alla ricchezza fossilifera della Valdarda dove vennero alla luce numerosi fossili, addirittura cetacei. Tutto da film, insomma, tutto da Oscar.

### LA VOCE DA 4 VALLATE



**Paolo Calestani**  
sindaco di Morfasso

«Noi siamo 100 per 100 montani, ogni paese dell'Appennino è speciale. Il Covid ha cambiato molto gite e camminate. Questo è un turismo "nostro", ma ci servono strade più sicure, risorse»



**Giampaolo Fornasari**  
sindaco di Pianello

«Questo premio inaspettato mi rende felice, soprattutto per la nostra gente. A volte noi che viviamo nell'Appennino non ci rendiamo conto di tanta bellezza. Possiamo aspirare a crescere ancora»



**Carlotta Oppizzi**  
sindaca di Ferriere

«Ci sono terre forse più blasonate, ma qui si respira autenticità, un sapore vero. Forse anche per questa riscoperta ci risulta in crescita il turismo non solo estivo ma anche invernale, con le ciaspole»



**Federico Beccia**  
sindaco di Ottone

«Premio meritato. Ora aspettiamo la fibra, per ragionare soprattutto sulle prospettive legate al lavoro, con creazioni di postazioni di smart working ad esempio. Possiamo iniziare a ripensare le valli»



**Sembra convinca più turisti la Valtrebbia, in particolare... Coli» (Pierangelo Romersi)**



**Qui il viaggio è esperienza unica tra cultura e natura» (Cristiano Casa)**

## Coli odora di buone caldarroste la rassegna compie 41 anni

**Domenica messa e premi a chi ha aiutato il territorio Musica di Pinino Libè**

Crocanti fuori e morbide dentro. Si sente già profumo di caldarroste a Coli ed è qui che ci si prepara ad inaugurare la quarantunesima edizione della Rassegna dei prodotti della montagna. Appuntamento domenica in piazza, dove già alle 9 inizierà l'esposizione di prodotti e attrezzature agricole, con la possibilità di acquistare i prodotti della terra coltivati con cura. Don Roberto Isola celebrerà la messa alle ore 10, in chiesa, poi, subito do-



Tutto pronto per domenica

po, il sindaco Renato Torre taglierà il nastro inaugurale della storica sagra, alle 11, e consegnerà alcuni riconoscimenti a chi aiuta il territorio. Le castagne - il territorio di Coli, con i suoi castagneti pregiati, ne

è particolarmente ricco - saranno sul fuoco dalle ore 15, quando il mitico Pinino Libè salirà sul palco per tenerci compagnia con la sua fisarmonica. Per chi volesse fermarsi a pranzo, direttamente in piazza Aldo Moro saranno presenti il food truck di "La Bisia" - con la bortellina - e lo spazio dell'agriturismo "La Torre", che accoglie chi vuole pranzare anche a Gavi. Al vicino Poggiolo, si trovano il bar pizzeria "La Rocca" e il ristorante "Poggiolo". Nella cornice di Fontana, il ristorante "La Pineta". Meglio prenotare. Per accedere alla rassegna, organizzata dal Comune con Alpini e Coldiretti, serve il Green pass. **\_elma**

## ASTE IMMOBILIARI A PIACENZA



a cura dell'Associazione  
**N.A.V.E**

Martedì e venerdì h20 **tele Libertà 98** canale