

# sale & pepe

SALEPEPE.IT

MAGGIO 2021 - € 3,90

CALZONCELLI ALLE CIPOLLE

*pag. 35*

**Pasta  
cresciuta**

Farina, acqua e lievito  
per un miracolo  
di tradizione

**Viaggio  
tra i pecorini**

Lungo il Belpaese  
per conoscere il più  
antico tra i formaggi

**Mirto  
e alloro**

Danno carattere  
e profumo a pesce,  
carne e liquori

**L'arte della  
meringa**

Italiana, francese o  
svizzera: tre tecniche  
da sperimentare

Posta italiana spa - Sped. in A.D. - D.L. 30/03/2001 art.1,  
comunicazione 1, 02/01/2002 (Decreto) - Avv. 2/01 - Milano - P.01/02/03/04/05/06/07/08/09/10/11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22/23/24/25/26/27/28/29/30/31/32/33/34/35/36/37/38/39/40/41/42/43/44/45/46/47/48/49/50/51/52/53/54/55/56/57/58/59/60/61/62/63/64/65/66/67/68/69/70/71/72/73/74/75/76/77/78/79/80/81/82/83/84/85/86/87/88/89/90/91/92/93/94/95/96/97/98/99/100/101/102/103/104/105/106/107/108/109/110/111/112/113/114/115/116/117/118/119/120/121/122/123/124/125/126/127/128/129/130/131/132/133/134/135/136/137/138/139/140/141/142/143/144/145/146/147/148/149/150/151/152/153/154/155/156/157/158/159/160/161/162/163/164/165/166/167/168/169/170/171/172/173/174/175/176/177/178/179/180/181/182/183/184/185/186/187/188/189/190/191/192/193/194/195/196/197/198/199/200/201/202/203/204/205/206/207/208/209/210/211/212/213/214/215/216/217/218/219/220/221/222/223/224/225/226/227/228/229/230/231/232/233/234/235/236/237/238/239/240/241/242/243/244/245/246/247/248/249/250/251/252/253/254/255/256/257/258/259/260/261/262/263/264/265/266/267/268/269/270/271/272/273/274/275/276/277/278/279/280/281/282/283/284/285/286/287/288/289/290/291/292/293/294/295/296/297/298/299/300/301/302/303/304/305/306/307/308/309/310/311/312/313/314/315/316/317/318/319/320/321/322/323/324/325/326/327/328/329/330/331/332/333/334/335/336/337/338/339/340/341/342/343/344/345/346/347/348/349/350/351/352/353/354/355/356/357/358/359/360/361/362/363/364/365/366/367/368/369/370/371/372/373/374/375/376/377/378/379/380/381/382/383/384/385/386/387/388/389/390/391/392/393/394/395/396/397/398/399/400/401/402/403/404/405/406/407/408/409/410/411/412/413/414/415/416/417/418/419/420/421/422/423/424/425/426/427/428/429/430/431/432/433/434/435/436/437/438/439/440/441/442/443/444/445/446/447/448/449/450/451/452/453/454/455/456/457/458/459/460/461/462/463/464/465/466/467/468/469/470/471/472/473/474/475/476/477/478/479/480/481/482/483/484/485/486/487/488/489/490/491/492/493/494/495/496/497/498/499/500/501/502/503/504/505/506/507/508/509/510/511/512/513/514/515/516/517/518/519/520/521/522/523/524/525/526/527/528/529/530/531/532/533/534/535/536/537/538/539/540/541/542/543/544/545/546/547/548/549/550/551/552/553/554/555/556/557/558/559/560/561/562/563/564/565/566/567/568/569/570/571/572/573/574/575/576/577/578/579/580/581/582/583/584/585/586/587/588/589/590/591/592/593/594/595/596/597/598/599/600/601/602/603/604/605/606/607/608/609/610/611/612/613/614/615/616/617/618/619/620/621/622/623/624/625/626/627/628/629/630/631/632/633/634/635/636/637/638/639/640/641/642/643/644/645/646/647/648/649/650/651/652/653/654/655/656/657/658/659/660/661/662/663/664/665/666/667/668/669/670/671/672/673/674/675/676/677/678/679/680/681/682/683/684/685/686/687/688/689/690/691/692/693/694/695/696/697/698/699/700/701/702/703/704/705/706/707/708/709/710/711/712/713/714/715/716/717/718/719/720/721/722/723/724/725/726/727/728/729/730/731/732/733/734/735/736/737/738/739/740/741/742/743/744/745/746/747/748/749/750/751/752/753/754/755/756/757/758/759/760/761/762/763/764/765/766/767/768/769/770/771/772/773/774/775/776/777/778/779/780/781/782/783/784/785/786/787/788/789/790/791/792/793/794/795/796/797/798/799/800/801/802/803/804/805/806/807/808/809/810/811/812/813/814/815/816/817/818/819/820/821/822/823/824/825/826/827/828/829/830/831/832/833/834/835/836/837/838/839/840/841/842/843/844/845/846/847/848/849/850/851/852/853/854/855/856/857/858/859/860/861/862/863/864/865/866/867/868/869/870/871/872/873/874/875/876/877/878/879/880/881/882/883/884/885/886/887/888/889/890/891/892/893/894/895/896/897/898/899/900/901/902/903/904/905/906/907/908/909/910/911/912/913/914/915/916/917/918/919/920/921/922/923/924/925/926/927/928/929/930/931/932/933/934/935/936/937/938/939/940/941/942/943/944/945/946/947/948/949/950/951/952/953/954/955/956/957/958/959/960/961/962/963/964/965/966/967/968/969/970/971/972/973/974/975/976/977/978/979/980/981/982/983/984/985/986/987/988/989/990/991/992/993/994/995/996/997/998/999/1000/1001/1002/1003/1004/1005/1006/1007/1008/1009/1010/1011/1012/1013/1014/1015/1016/1017/1018/1019/1020/1021/1022/1023/1024/1025/1026/1027/1028/1029/1030/1031/1032/1033/1034/1035/1036/1037/1038/1039/1040/1041/1042/1043/1044/1045/1046/1047/1048/1049/1050/1051/1052/1053/1054/1055/1056/1057/1058/1059/1060/1061/1062/1063/1064/1065/1066/1067/1068/1069/1070/1071/1072/1073/1074/1075/1076/1077/1078/1079/1080/1081/1082/1083/1084/1085/1086/1087/1088/1089/1090/1091/1092/1093/1094/1095/1096/1097/1098/1099/1100/1101/1102/1103/1104/1105/1106/1107/1108/1109/1110/1111/1112/1113/1114/1115/1116/1117/1118/1119/1120/1121/1122/1123/1124/1125/1126/1127/1128/1129/1130/1131/1132/1133/1134/1135/1136/1137/1138/1139/1140/1141/1142/1143/1144/1145/1146/1147/1148/1149/1150/1151/1152/1153/1154/1155/1156/1157/1158/1159/1160/1161/1162/1163/1164/1165/1166/1167/1168/1169/1170/1171/1172/1173/1174/1175/1176/1177/1178/1179/1180/1181/1182/1183/1184/1185/1186/1187/1188/1189/1190/1191/1192/1193/1194/1195/1196/1197/1198/1199/1200/1201/1202/1203/1204/1205/1206/1207/1208/1209/1210/1211/1212/1213/1214/1215/1216/1217/1218/1219/1220/1221/1222/1223/1224/1225/1226/1227/1228/1229/1230/1231/1232/1233/1234/1235/1236/1237/1238/1239/1240/1241/1242/1243/1244/1245/1246/1247/1248/1249/1250/1251/1252/1253/1254/1255/1256/1257/1258/1259/1260/1261/1262/1263/1264/1265/1266/1267/1268/1269/1270/1271/1272/1273/1274/1275/1276/1277/1278/1279/1280/1281/1282/1283/1284/1285/1286/1287/1288/1289/1290/1291/1292/1293/1294/1295/1296/1297/1298/1299/1300/1301/1302/1303/1304/1305/1306/1307/1308/1309/1310/1311/1312/1313/1314/1315/1316/1317/1318/1319/1320/1321/1322/1323/1324/1325/1326/1327/1328/1329/1330/1331/1332/1333/1334/1335/1336/1337/1338/1339/1340/1341/1342/1343/1344/1345/1346/1347/1348/1349/1350/1351/1352/1353/1354/1355/1356/1357/1358/1359/1360/1361/1362/1363/1364/1365/1366/1367/1368/1369/1370/1371/1372/1373/1374/1375/1376/1377/1378/1379/1380/1381/1382/1383/1384/1385/1386/1387/1388/1389/1390/1391/1392/1393/1394/1395/1396/1397/1398/1399/1400/1401/1402/1403/1404/1405/1406/1407/1408/1409/1410/1411/1412/1413/1414/1415/1416/1417/1418/1419/1420/1421/1422/1423/1424/1425/1426/1427/1428/1429/1430/1431/1432/1433/1434/1435/1436/1437/1438/1439/1440/1441/1442/1443/1444/1445/1446/1447/1448/1449/1450/1451/1452/1453/1454/1455/1456/1457/1458/1459/1460/1461/1462/1463/1464/1465/1466/1467/1468/1469/1470/1471/1472/1473/1474/1475/1476/1477/1478/1479/1480/1481/1482/1483/1484/1485/1486/1487/1488/1489/1490/1491/1492/1493/1494/1495/1496/1497/1498/1499/1500/1501/1502/1503/1504/1505/1506/1507/1508/1509/1510/1511/1512/1513/1514/1515/1516/1517/1518/1519/1520/1521/1522/1523/1524/1525/1526/1527/1528/1529/1530/1531/1532/1533/1534/1535/1536/1537/1538/1539/1540/1541/1542/1543/1544/1545/1546/1547/1548/1549/1550/1551/1552/1553/1554/1555/1556/1557/1558/1559/1560/1561/1562/1563/1564/1565/1566/1567/1568/1569/1570/1571/1572/1573/1574/1575/1576/1577/1578/1579/1580/1581/1582/1583/1584/1585/1586/1587/1588/1589/1590/1591/1592/1593/1594/1595/1596/1597/1598/1599/1600/1601/1602/1603/1604/1605/1606/1607/1608/1609/1610/1611/1612/1613/1614/1615/1616/1617/1618/1619/1620/1621/1622/1623/1624/1625/1626/1627/1628/1629/1630/1631/1632/1633/1634/1635/1636/1637/1638/1639/1640/1641/1642/1643/1644/1645/1646/1647/1648/1649/1650/1651/1652/1653/1654/1655/1656/1657/1658/1659/1660/1661/1662/1663/1664/1665/1666/1667/1668/1669/1670/1671/1672/1673/1674/1675/1676/1677/1678/1679/1680/1681/1682/1683/1684/1685/1686/1687/1688/1689/1690/1691/1692/1693/1694/1695/1696/1697/1698/1699/1700/1701/1702/1703/1704/1705/1706/1707/1708/1709/1710/1711/1712/1713/1714/1715/1716/1717/1718/1719/1720/1721/1722/1723/1724/1725/1726/1727/1728/1729/1730/1731/1732/1733/1734/1735/1736/1737/1738/1739/1740/1741/1742/1743/1744/1745/1746/1747/1748/1749/1750/1751/1752/1753/1754/1755/1756/1757/1758/1759/1760/1761/1762/1763/1764/1765/1766/1767/1768/1769/1770/1771/1772/1773/1774/1775/1776/1777/1778/1779/1780/1781/1782/1783/1784/1785/1786/1787/1788/1789/1790/1791/1792/1793/1794/1795/1796/1797/1798/1799/1800/1801/1802/1803/1804/1805/1806/1807/1808/1809/1810/1811/1812/1813/1814/1815/1816/1817/1818/1819/1820/1821/1822/1823/1824/1825/1826/1827/1828/1829/1830/1831/1832/1833/1834/1835/1836/1837/1838/1839/1840/1841/1842/1843/1844/1845/1846/1847/1848/1849/1850/1851/1852/1853/1854/1855/1856/1857/1858/1859/1860/1861/1862/1863/1864/1865/1866/1867/1868/1869/1870/1871/1872/1873/1874/1875/1876/1877/1878/1879/1880/1881/1882/1883/1884/1885/1886/1887/1888/1889/1890/1891/1892/1893/1894/1895/1896/1897/1898/1899/1900/1901/1902/1903/1904/1905/1906/1907/1908/1909/1910/1911/1912/1913/1914/1915/1916/1917/1918/1919/1920/1921/1922/1923/1924/1925/1926/1927/1928/1929/1930/1931/1932/1933/1934/1935/1936/1937/1938/1939/1940/1941/1942/1943/1944/1945/1946/1947/1948/1949/1950/1951/1952/1953/1954/1955/1956/1957/1958/1959/1960/1961/1962/1963/1964/1965/1966/1967/1968/1969/1970/1971/1972/1973/1974/1975/1976/1977/1978/1979/1980/1981/1982/1983/1984/1985/1986/1987/1988/1989/1990/1991/1992/1993/1994/1995/1996/1997/1998/1999/2000/2001/2002/2003/2004/2005/2006/2007/2008/2009/2010/2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017/2018/2019/2020/2021/2022/2023/2024/2025/2026/2027/2028/2029/2030/2031/2032/2033/2034/2035/2036/2037/2038/2039/2040/2041/2042/2043/2044/2045/2046/2047/2048/2049/2050/2051/2052/2053/2054/2055/2056/2057/2058/2059/2060/2061/2062/2063/2064/2065/2066/2067/2068/2069/2070/2071/2072/2073/2074/2075/2076/2077/2078/2079/2080/2081/2082/2083/2084/2085/2086/2087/2088/2089/2090/2091/2092/2093/2094/2095/2096/2097/2098/2099/2100/2101/2102/2103/2104/2105/2106/2107/2108/2109/2110/2111/2112/2113/2114/2115/2116/2117/2118/2119/2120/2121/2122/2123/2124/2125/2126/2127/2128/2129/2130/2131/2132/2133/2134/2135/2136/2137/2138/2139/2140/2141/2142/2143/2144/2145/2146/2147/2148/2149/2150/2151/2152/2153/2154/2155/2156/2157/2158/2159/2160/2161/2162/2163/2164/2165/2166/2167/2168/2169/2170/2171/2172/2173/2174/2175/2176/2177/2178/2179/2180/2181/2182/2183/2184/2185/2186/2187/2188/2189/2190/2191/2192/2193/2194/2195/2196/2197/2198/2199/2200/2201/2202/2203/2204/2205/2206/2207/2208/2209/2210/2211/2212/2213/2214/2215/2216/2217/2218/2219/2220/2221/2222/2223/2224/2225/2226/2227/2228/2229/2230/2231/2232/2233/2234/2235/2236/2237/2238/2239/2240/2241/2242/2243/2244/2245/2246/2247/2248/2249/2250/2251/2252/2253/2254/2255/2256/2257/2258/2259/2260/2261/2262/2263/2264/2265/2266/2267/2268/2269/2270/2271/2272/2273/2274/2275/2276/2277/2278/2279/2280/2281/2282/2283/2284/2285/2286/2287/2288/2289/2290/2291/2292/2293/2294/2295/2296/2297/2298/2299/2300/2301/2302/2303/2304/2305/2306/2307/2308/2309/2310/2311/2312/2313/2314/2315/2316/2317/2318/2319/2320/2321/2322/2323/2324/2325/2326/2327/2328/2329/2330/2331/2332/2333/2334/2335/2336/2337/2338/2339/2340/2341/2342/2343/2344/2345/2346/2347/2348/2349/2350/2351/2352/2353/2354/2355/2356/2357/2358/2359/2360/2361/2362/2363/2364/2365/2366/2367/2368/2369/2370/2371/2372/2373/2374/2375/2376/2377/2378/2379/2380/2381/2382/2383/2384/2385/2386/2387/2388/2389/2390/2391/2392/2393/2394/2395/2396/2397/2398/2399/2400/2401/2402/2403/2404/2405/2406/2407/2408/2409/2410/2411/2412/2413/2414/2415/2416/2417/2418/2419/2420/2421/2422/2423/2424/2425/2426/2427/2428/2429/2430/2431/2432/2433/2434/2435/2436/2437/2438/2439/2440/2441/2442/2443/2444/2445/2446/2447/2448/2449/2450/2451/2452/2453/2454/2455/2456/2457/2458/2459/2460/2461/2462/2463/2464/2465/2466/2467/2468/2469/2470/2471/2472/2473/2474/2475/2476/2477/2478/2479/2480/2481/2482/2483/2484/2485/2486/2487/2488/2489/2490/2491/2492/2493/2494/2495/2496/2497/2498/2499/2500/2501/2502/2503/2504/2505/2506/2507/2508/2509/2510/2511/2512/2513/2514/2515/2516/2517/2518/2519/2520/2521/2522/2523/2524/2525/2526/2527/2528/2529/2530/2531/2532/2533/2534/2535/2536/2537/2538/2539/2540/2541/2542/2543/2544/2545/2546/2547/2548/2549/2550/2551/2552/2553/2554/2555/2556/2557/2558/2559/

Qui accanto, da sinistra a destra: la ricetta della garmugia lucchese (a pagina 52); un'immagine tratta dal servizio Lunch in verde (a pagina 40) e la pavlova con chantilly alla rosa, more e mirtilli brinati (ricetta a pagina 63)



# Sommario *maggio*

7 Storie di cucina

## **Einaudi, un *buen retiro* e le ricette**

Soggiorni e frequentazioni dello statista italiano in Val d'Aosta. In quelle occasioni cosa mangiava?

10 Tema del mese

## **Formaggi di pecora**

Stessa ricetta ma tante varianti per un prodotto caseario antico che ha capolavori in molte regioni d'Italia

24 Jeunes Restaurateurs

## **Paolo Frosio**

Concreto, preciso e bergamasco usa ingredienti tradizionali per una cucina da fuoriclasse

28 Passioni

## **Pasta cresciuta**

Farina, acqua, lievito, il giusto riposo e un tuffo nell'olio bollente fanno compiere la magia

40 Living

## **Lunch in verde**

In una casa trasparente che riflette la natura, un menu che sottolinea bellezze e bontà della stagione

50 Ricetta gourmet

## **Garmugia lucchese**

Un primo piatto che punta sul gusto delle primizie e pare un inno alla primavera

54 Dolce vita

## **Meringa mon amour**

Una candida delizia in tre versioni: italiana, francese e svizzera, ciascuna con usi differenti

72 Bontà di stagione

## **Mirto e alloro**

Due protagonisti della macchia mediterranea coinvolti nella preparazione di carni, pesci, liquori

80 Enoteca

## **Lambrusco da (ri)scoprire**

Il perlage naturale lo rende gioioso, vocato per la cucina emiliana ma anche di mare, orientale e vegana

88 Luoghi eccellenti

## **Parma e la Food Valley**

Elegante come la sua duchessa Maria Luigia la piccola emiliana diventa, a tavola, una capitale

96 Tappe del gusto

## **Asparagi a Nordest**

Bianchi e carnosissimi sono un fiore all'occhiello dell'agricoltura del Friuli Venezia Giulia

102 Scelti da Sale&Pepe

## **Dolci melodie**

Il baritono Renato Dolcini, oltre alla musica, coltiva la passione per l'alta pasticceria

108 Tecniche

## **Salse all'aglio**

Pungenti e profumatissime sono l'ideale per valorizzare piatti semplici: pesci arrostiti, carni fredde, teglie di verdure

RUBRICHE

38 Made in Italy

## **Limone Costa d'Amalfi**

Conoscere e gustare le eccellenze

68 Utile e dilettevole

## **Portauovo**

Storie di oggetti in cucina

94 Pianeta extravergine

## **Umbria Dop**

Da provare e valorizzare

113 Se il cibo cambia la terra

## **Salviamo l'acqua "nostrana"**

Buone azioni per vivere meglio



LUOGHI ECCELLENTI

# Parma

## E LA FOOD VALLEY

È ELEGANTE COME LA SUA  
DUCHESSA MARIA LUGIA  
LA PICCOLA EMILIANA CHE A  
TAVOLA DIVENTA UNA CAPITALE

a cura di Daniela Fabitta, testi di Enrico Saravalle, foto di  
Francesca Moscheni. Si ringrazia il Ristorante Romani per le  
ricette e la realizzazione dei piatti

Una veduta di  
Piazza del  
Duomo, con  
il Battistero  
ottagonale di  
Antelami  
e, sulla sinistra,  
la cattedrale  
edificata a partire  
dall'XI secolo.

Un passato glorioso, quello di Parma: sede delle raffinate signorie dei Farnese e dei Borbone e petite capitale della Duchessa Maria Luigia, moglie di Napoleone e sovrana del ducato durante l'esilio del marito. Nessuna meraviglia se la città seduce con le loro tracce oltre che come City of gastronomy, con tanto di bollino Unesco a testimoniare la sua vocazione per la buona tavola.

Basta un giro in Piazza Duomo per ammirare l'incontro tra rigori medievali ed eleganze rinascimentali: c'è il duecentesco Battistero dell'Antelami, decorato da sculture e pitture e, poi, il Duomo stesso con l'Assunzione della Vergine, l'affresco del Correggio che trasforma la cupola in un trompe-l'œil in cui si muovono santi e angeli. Le memorabilia si ritrovano nel Palazzo della Pilotta che, ai tempi dei Farnese, era una *dépendance* del Palazzo Ducale e oggi è un contenitore di musei. segue >





Il campanile del palazzo del Governatore, in piazza Garibaldi. A destra, lo chef Fabio Romani affetta il Salame di Felino. In basso, la Prosciutteria di via Farini dove acquistare salumi, formaggi e vini locali.



## GIARDINIERA DI VERDURE

*Riducete 100 g di carote e 50 di sedano a rondelle, 200 g di cavolfiore in cimette, 100 g di peperoni a quadratini, 100 g di cipolle a spicchi, 50 g di taccole e 50 di fagiolini a pezzetti. Lessate ogni verdura per 3 minuti, dalla più chiara alla più scura, in una pentola con 1,2 litri d'acqua, 120 g di zucchero, 4 dl aceto bianco, 4 dl vino bianco secco e 1/2 cucchiaino di sale. Fatele raffreddare in un unico recipiente, versate il liquido di cottura freddo fino a coprirle per metà e olio di semi fino a coprirle del tutto. Riponete in frigo per almeno 24 ore.*



A poca distanza, nella chiesa di Santa Maria della Steccata, si può ammirare l'affresco delle Vergini sagge e delle Vergini stolte, uno dei capolavori del Parmigianino. Melomani e musicofili non hanno che l'imbarazzo della scelta tra la casa natale di Toscanini o uno spettacolo dai palchi del Teatro Regio, voluto proprio dalla saggia Maria Luigia. Santuario del melodramma all'italiana, il Regio è amatissimo dai parmigiani, abituati fin da bambini a canticchiare le arie di Verdi, a seguire il cartellone e a decretare il trionfo (o la caduta) di un cantante. A due passi dalla Pilotta, il Palazzo della Riserva ospita il Museo Lombardi, da considerare una meta fondamentale per chi voglia comprendere fino in fondo lo spirito del periodo d'oro di Parma, vale a dire gli anni di Maria Luigia.

Oggi però Parma è, per tutti, anche la capitale della Food Valley italiana, dove sono nati alcuni tra i prodotti clou del Bel Paese e ogni anno si svolge la fiera Cibus (prossima edizione a inizio settembre), palcoscenico della gastronomia italiana. A pochi chilometri dal Duomo, infatti, ci si mette sulle tracce del Culatello di Zibello, del Prosciutto Crudo (per tutti, è il Parma), del Salame di Felino e del Parmigiano Reggiano, prodotti culto a cui sono state dedicate apposite strade per scoprirne i segreti. Su quella del Culatello (stradadelculatello.it), per esempio, si incontrano sapienti porcini come Massimo Spigaroli, patron della Antica Corte Pallavicina, pronti a decantare pregi e virtù delle cosce di suino che salate, insaccate e imbragate in una complicata legatura, devono stagionare per

almeno un anno nelle umide cantine in prossimità del Po. I cheese fan, invece, possono fermarsi in uno dei tanti caseifici che costellano i dintorni della città per seguire tutte le fasi della produzione del Parmigiano Reggiano Dop, con la possibilità di assaggi di forme a diversa stagionatura (si arriva ai 60 mesi di invecchiamento!) e di acquisti negli spacci aziendali. Anche spingendosi verso l'Appennino il cuore della Food Valley continua a battere: accanto a castelli e pievi corre, infatti, la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli (stradadelprosciutto.it), disseminata di aziende dove maturano i salami (a quello di Felino è stato anche dedicato un Museo) e i prosciutti griffati a fuoco con il marchio della Corona Ducale, nonché di vigneti. Tra le eccellenze enogastronomiche della Provincia vanno infatti ricordati anche i vini dei Colli Parmensi come Lambrusco e Malvasia, pronti ad accompagnare preparazioni come la semplice torta frita, la vecchia di cavallo, i tortelli, gli anolini, la bomba di riso o la Rosa di Parma (filetto di manzo con prosciutto crudo e parmigiano).



Il monumento a Giuseppe Verdi, situato davanti al centro culturale, auditorium, biblioteca e museo multimediale della Casa della musica.



## LUOGHI ECCELLENTI PARMA

### CAPPELLOTTI DI SPALLA COTTA

FACILE  
PER 6 PERSONE  
PREP. 70 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 5 ORE  
730 CAL/PORZIONE

200 g di farina - 2 uova - 50 g di spinaci - parmigiano reggiano - sale  
**per il ripieno** 1 kg di spalla di maiale - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 1 bicchiere di vino bianco secco - 200 g di pangrattato - 400 g di parmigiano reggiano - 1 uovo - sale  
**per la salsa** 20 g di prosciutto crudo - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 1 litro di latte - 1 foglia d'alloro - qualche bacca di ginepro - 1 cucchiaio di passata di pomodoro - 1 patata - olio extravergine d'oliva - pepe

**1** Fate il ripieno. Mondate e tagliate a pezzi sedano, carota e cipolla. Metteteli in una pentola con 2 litri d'acqua in ebollizione, unite la spalla di maiale, il vino, il concentrato e fate cuocere per 4-5 ore. Sgocciolate la carne e macinatela non troppo fine. Unite il pangrattato al liquido rimasto nella pentola (circa 300-400 ml) mescolando per qualche minuto su fiamma dolce. Fate intiepidire il mix di pane e aggiungete la carne, l'uovo, il parmigiano e salate.

**2** Lessate gli spinaci, strizzateli e tritateli. In una ciotola impastate la farina con le uova, unite gli spinaci e, se occorre, poca acqua tiepida. Formate una palla liscia e lasciatela riposare nella pellicola per 30 minuti. Tirate la sfoglia e ricavate 50 quadrati di 4x4 cm. Farciteli con 10 g di ripieno, piegateli a triangolo e sigillate tra loro due angoli ruotandoli intorno a un dito.

**3** Tritate gli ortaggi della salsa con il prosciutto e soffriggete il trito in 2

cucchiai d'olio con alloro, ginepro e pepe. Sbucciate e tagliate a tocchetti la patata cruda e frullatela con 300 ml di latte alla massima velocità. Scaldate il latte rimasto, unitevi gli ingredienti preparati e la passata. Fate addensare, filtrate e frullate.  
**4** Lessate i cappelotti per 5-6 minuti, saltateli con la salsa e spolverizzateli di parmigiano.

### VECCHIA DI CAVALLO

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 15 MINUTI  
COTTURA 30 MINUTI  
220 CAL/PORZIONE

300 g macinato di cavallo - 100 g di peperoni - 100 g di cipolle - 100 g di pomodori "riccio di Parma" - 100 g di patate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

**1** Tagliate i pomodori a cubetti, i peperoni e la cipolla a quadratini di 2x2 cm, le patate a tocchetti.

**2** Rosolate la carne con un filo d'olio a fiamma vivace. In un altro tegame con qualche cucchiaio d'olio soffriggete pomodori, peperoni, cipolle e, quando saranno appena appassiti, unite le patate, la carne, sale, pepe e cuocete ancora per 10 minuti.

### DUCHESSA DI PARMA

FACILE  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 35 MINUTI  
650 CAL/PORZIONE

**per la frolla** 100 g di nocciole fresche, non tostate - 100 g di zucchero a velo - 100 g di farina 00 - 100 g di burro

**per la crema** 2 dl di latte - 80 g di zucchero - 2 tuorli - 20 g di farina - 120 g di cioccolato fondente - 50 g di panna montata - 1 bustina di vaniglia  
**per lo zabaione** 1 dl di Marsala - 2 tuorli - 45 g di zucchero - 10 g di farina  
**per decorare** 10 violette candite - granella di nocciole - zucchero a velo

**1** Con l'impastatrice lavorate il burro morbido con lo zucchero e la farina, unendo le nocciole tritate un po' per volta. Mettete in frigo per 20 minuti poi stendete la frolla a 0,5 cm di spessore e ricavate 3 dischi di 15-18 cm di diametro. Infornateli a 160° per 30 minuti, sfornateli e rifilateli affinché siano identici.

**2** Fate la crema: mettetevi il latte sul fuoco con la bustina di vaniglia e la metà dello zucchero. Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la farina e quando il latte comincia a bollire versatevi il mix, riportate a ebollizione mescolando e spegnete. Sciogliete il cioccolato a scaglie nella crema calda e, quando si sarà raffreddata, amalgamate la panna.  
**3** Fate lo zabaione: scaldate il Marsala con la metà dello zucchero. A parte montate i tuorli con lo zucchero rimasto e unite la farina. Aggiungete il composto al Marsala, mescolate fino a raggiungere l'ebollizione e spegnete.

**4** Sistemate il primo disco su un piano. Con una sac à poche distribuitevi i 3/4 della crema e coprite con il secondo disco. Fate un altro strato di farcia mettendo la crema solo sul bordo (tenetene da parte un po' per guarnire) in modo che trattenga lo zabaione posto al centro. Coprite con il terzo disco, spatolate i fianchi del dolce con un velo della crema che fuoriesce e applicate la granella. Guarnite con lo zucchero a velo, qualche ciuffo della crema rimasta e le violette.



### TACCUINO DI VIAGGIO

#### RISTORANTE ROMANI

VIA DEI RONCHI 2,  
VICOMERO DI TORRILE,  
TEL. 0521 314117  
NEL CUORE DELLA BASSA IL LOCALE CHE HA OSPITATO IL NOSTRO SERVIZIO. IN MENU ANCHE ANOLINI IN BRODO DI TERZA, FILETTO AL BALSAMICO, TORRONCINO IN SALSA DI ZABAIONE.

#### ANGIOL D'OR

VICOLO SCUTELLARI 1,  
TEL. 0521 282632  
CUCINA DI TRADIZIONE CON TOCCHI DI FANTASIA E VISTA SUL DUOMO.

#### LA FILOMA

BORGO XX MARZO  
15, TEL. 0521 206181  
ULTRACENTENARIO, SERVE TORTELLI DI ERBETTE, ROSA DI PARMA E IL CREMOSO CAPRICCIO DELLA DUCHESSA.

#### COCCHI

V.LE GRAMSCI 16,  
TEL. 0521 981990  
NEL MENU SALUMI DI MAIALE NERO, TORTELLI CON TARTUFO, BOLLITI.

#### BANCHINI

VIA OSPIZI CIVILI 8  
CIOCCOLATERIA DAL 1879.

#### RURAL

BORGO G. TOMMASINI 7  
MERCATO DEDICATO A PRODOTTI DI AGRICOLTORI E ALLEVATORI LOCALI.

#### ANTICA CORTE

**PALLAVICINA**  
STRADA DEL PALAZZO  
DUE TORRI 3, POLESINE  
PARMENSE  
È IL REGNO INDISCUSSO  
DEL CULATELLO.

#### AZIENDA AGRICOLA PALAZZO

VIA POZZO 4A,  
CASTELLARO DI SALA  
BAGANZA  
DEGUSTAZIONI DI VINI  
CON VISTA SULLE COLLINE.

#### PARMA COLOR VIOLA

STRADA REPUBBLICA 2/9  
BONBON E CIOCCOLATINI  
ALLA VIOLETTA DI PARMA.

#### I DUE REZDOR

PIAZZA GHIAIA 33  
PASTIFICIO SPECIALIZZATO  
IN TORTELLI E ANOLINI.

#### LA PROSCIUTTERIA

VIA FARINI 9/C  
FILE ORDINATE DI  
PROSCIUTTI, STROLGHINO,  
SALAME DI FELINO.



# TURISMO

Anno 29°  
Maggio 2021

all'aria aperta **295**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

LE CUPOLE E GLI AFFRESCHI  
DI PARMA, PIACENZA  
E REGGIO EMILIA

CASTELLO DI THIENE

I VIAGGI DI TURIT: LA CALABRIA

MONTECUCCO: LA NUOVA  
PROMESSA DEL VINO TOSCANO

all'interno la rivista

gli itinerari  
*Gustosi*

# Sommario

## On the Road Italia

Le cupole e gli affreschi delle più straordinarie chiese di Parma, Piacenza e Reggio Emilia

Primavera in fiore al Castello di Thiene

I Viaggi di Turit: la Calabria Tirrenica

Il piacere di progettare. Mix di proposte.

## News sulla circolazione stradale

## Mostre

## Dagli Enti e Associazioni di Categoria

## Vetrina Camper

## Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

## Le proposte di Anek

## Benessere

## L'opinione di Beppe Tassone

## i Gustosi

Azienda Agricola Petruzzellis, vino e olio nel cuore della Puglia

Misto, mixology e cibarie con aperitivo a domicilio a Roma

Il Montecucco, una nuova eccellenza vinicola della Toscana

Peccati di gola. Mix di proposte.

pag. 8

pag. 8

pag.18

pag.22

pag.30

pag.44

pag.54

pag.59

pag.62

pag.66

pag.72

pag.77

pag.88

pag.93

pag.94

pag.98

pag.102

pag.106



# TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 27° - N. 295

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
di Claudio Domenico D'Orazio  
[editore@turismoitinerante.com](mailto:editore@turismoitinerante.com)

Direzione e Redazione:

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl  
Sede: Strada Vecchia del Pinocchio 31  
60131 Ancona Tel. 335 8790279  
[redazione@turit.it](mailto:redazione@turit.it)

Direttore Responsabile: Maurizio Socci

Direttore:

Salvatore Braccialarghe  
[brasal.turit@gmail.com](mailto:brasal.turit@gmail.com)

Grafica: Michela Zitti [grafica@michelazitti.it](mailto:grafica@michelazitti.it)

Ufficio Abbonamenti: Tel. 335 8790279  
[abbonamenti@turit.it](mailto:abbonamenti@turit.it)

Redazione:

Isotta Bartoletti - [rod1943@virgilio.it](mailto:rod1943@virgilio.it)  
Domenico Carola - [ntcarol@virgilio.it](mailto:ntcarol@virgilio.it)  
Antonio Castello - [a.c.castello47@gmail.com](mailto:a.c.castello47@gmail.com)  
Franca D. Scotti - [scottifranca@gmail.com](mailto:scottifranca@gmail.com)  
Tommaso Fabretti - [tom.fabretti@gmail.com](mailto:tom.fabretti@gmail.com)  
Beppe Tassone - [beppe@sec.cnet.it](mailto:beppe@sec.cnet.it)  
Tania Turnaturi - [taniaturnaturi@gmail.com](mailto:taniaturnaturi@gmail.com)

Collaboratori: Mario Sebastiano Alessi

Rodolfo Bartoletti, Mariella Belloni,  
Daniele Bianco, Irene Braccialarghe,  
Dario Brignole, Cristiano Fabris,  
Antonella Fiorito, Pier Francesco Gasperi,  
Giuseppe Lambertucci,  
Laura Luminista Stolnicu, Carlo Mantovani  
Camillo Musso, Rosanna Ojetti,  
Vincenzo Punzo, Pola Rebis,  
Marisa Saccomandi, Carmen Somma

Turismo Itinerante è a disposizione degli  
aventi diritto con i quali non è stato possibile  
comunicare, nonché per eventuali involontarie  
omissioni o inesattezze nella citazione delle  
fonti delle illustrazioni e dei brani riprodotti.

Foto, CD Rom e manoscritti, anche se non  
utilizzati, non vengono restituiti.

# On the Road



*Camera di San Paolo a Parma, credit Visit Emilia*

# LE CUPOLE E GLI AFFRESCHI DELLE PIÙ STRAORDINARIE CHIESE DI PARMA, PIACENZA E REGGIO EMILIA

A cura di Tommaso Fabretti - [tom.fabretti@gmail.com](mailto:tom.fabretti@gmail.com)

LE CHIESE SONO DA SEMPRE CUSTODI DI ECCEZIONALI OPERE D'ARTE. E SPESSO È PROPRIO GUARDANDO IN ALTO, NELL'IMMENSITÀ DELLE LORO CUPOLE CHE SI SVELANO CAPOLAVORI MERAVIGLIOSI, AFFRESCHI REALIZZATI DA GRANDI ARTISTI DEL PASSATO. QUESTO È IL PERIODO IDEALE PER SCOPRIRE TALI ESPRESSIONI DEL GENIO UMANO RACCHIUSE NELLE PIÙ BELLE CHIESE DI PARMA, PIACENZA E REGGIO EMILIA, GUIDATI DA **VISIT EMILIA**.

## L'ARTE DEL CORREGGIO NELLE TRE CUPOLE DI PARMA

Antonio Allegri, detto il Correggio, lavorò a Parma realizzando tre affreschi indiscussi capolavori della storia dell'arte: la Camera di San Paolo (1519), la cupola di San Giovanni Evangelista (1520-1524) e la cupola della Cattedrale (1524-1530) "... la più bella di tutte, che siensi dipinte prima e dopo..." come sottolineava il Mengs nel Settecento.

La Camera di San Paolo è parte dell'appartamento della Badessa Giovanna da Piacenza. Il soffitto, con volta ad ombrello, fu affrescato da Correggio con uno stile nuovissimo e originale che presuppone la conoscenza del lavoro di Mantegna a Mantova.

Nella cupola della Basilica di San Giovanni Evangelista di Parma, realizzando un bellissimo affresco che mostra Cristo circondato dagli

apostoli. L'anziano Giovanni, protagonista della visione, alla base, è testimonianza dell'abilità dimostrata dal pittore nel gestire le figure in scorcio, qui ben esemplificata nell'architettura di nuvole.

Imponente e tra i simboli più significativi della città Capitale Italiana della Cultura 2020 + 2021 è il Duomo di Parma. Al suo interno, il Correggio raffigura, con un linguaggio nuovo per l'epoca, fatto di prospettive e scorci che segnano il transito tra terra e cielo in un vortice popolato di nuvole e luce, l'Assunzione della Vergine in cielo. Composizione e movimento si fondono in un capolavoro di illusionismo visivo. Correggio organizzò lo spazio dipinto intorno ad una spirale di corpi in volo, mai vista prima, che sembra annullare l'architettura per dare risalto ai personaggi, i quali, in equilibrio, si liberano in aria. Al centro

c'è Cristo che discende dalla luce con una posa plastica per il periodo molto innovativa.

## L'AFFRESCO DEL PARMIGIANINO NELLA BASILICA DI SANTA MARIA DELLA STECCATA DI PARMA

Tre vergini sagge e tre vergini stolte è il grande affresco del Parmigianino, databile al 1531-1539 e conservato nella volta del presbitero della basilica di Santa Maria della Steccata a Parma. L'artista, che aveva lavorato per alcuni anni a Bologna, tornò nella sua città per decorare l'abside maggiore della nuova basilica, costruita nel 1521 per opera di Bernardino Zaccagni e del figlio Giovanni Francesco, con il contributo di Antonio da Sangallo il Giovane nel disegno della cupola. La basilica, la cui pianta centrale a croce greca è ispirata al Bramante,



*Duomo di Parma, interno, foto di Meridiana Immagini, credit Visit Emilia*

è un bellissimo esempio di chiesa del Rinascimento e si trova nella centrale Via Garibaldi di Parma. Il nome proviene dallo steccato di legno che proteggeva il dipinto della Madonna allattante, ora posto sopra l'altare maggiore, molto venerato dai fedeli nell'oratorio che qui si trovava prima della costruzione della chiesa. La cupola, luminosa, è stata decorata da Bernardino Gatti,

che dipinse l'Assunzione di Maria fra una moltitudine di santi e patriarchi, mentre Cristo scende verso di lei. Risalta alla vista il capolavoro di Parmigianino sul grande arcone sopra l'altare maggiore. Sulla destra ha raffigurato le "Vergini sagge" con la lampada accesa e sulla sinistra le "Vergini stolte" con la lampada spenta. Nel catino dell'abside dietro l'altare maggiore, l'affresco

dedicato all'Incoronazione della Vergine venne eseguito tra il 1541 e il 1547 da Michelangelo Anselmi su cartoni di Giulio Romano. È tra le più grandi d'Italia la cupola della Chiesa di Santa Maria del Quartiere di Parma. Una grande cupola affrescata da Pier Antonio Bernabei con il fratello Alessandro e Giovanni Maria Conti della Camera tra il 1626 e il 1629



*Cattedrale di Piacenza, foto di Relazioni Pubbliche, credit Visit Emilia*



*Cattedrale di Piacenza, foto di Relazioni Pubbliche, credit Visit Emilia*

sovrasta la Chiesa di Santa Maria del Quartiere, nel cuore dell'Oltretorrente piacentino. La chiesa, a pianta esagonale e sorretta da archi e pilastri, fu chiamata così perché costruita nei pressi del quartiere di una guarnigione militare. La splendida cupola è per dimensioni una delle più grandi d'Italia e la sua decorazione, il cui gusto richiama il Correggio per la moltitudine di

# On the Road

figure e l'accalcarsi delle pastose nuvole, raffigura il Paradiso con la Trinità, la Madonna, gli apostoli, i profeti e i santi.

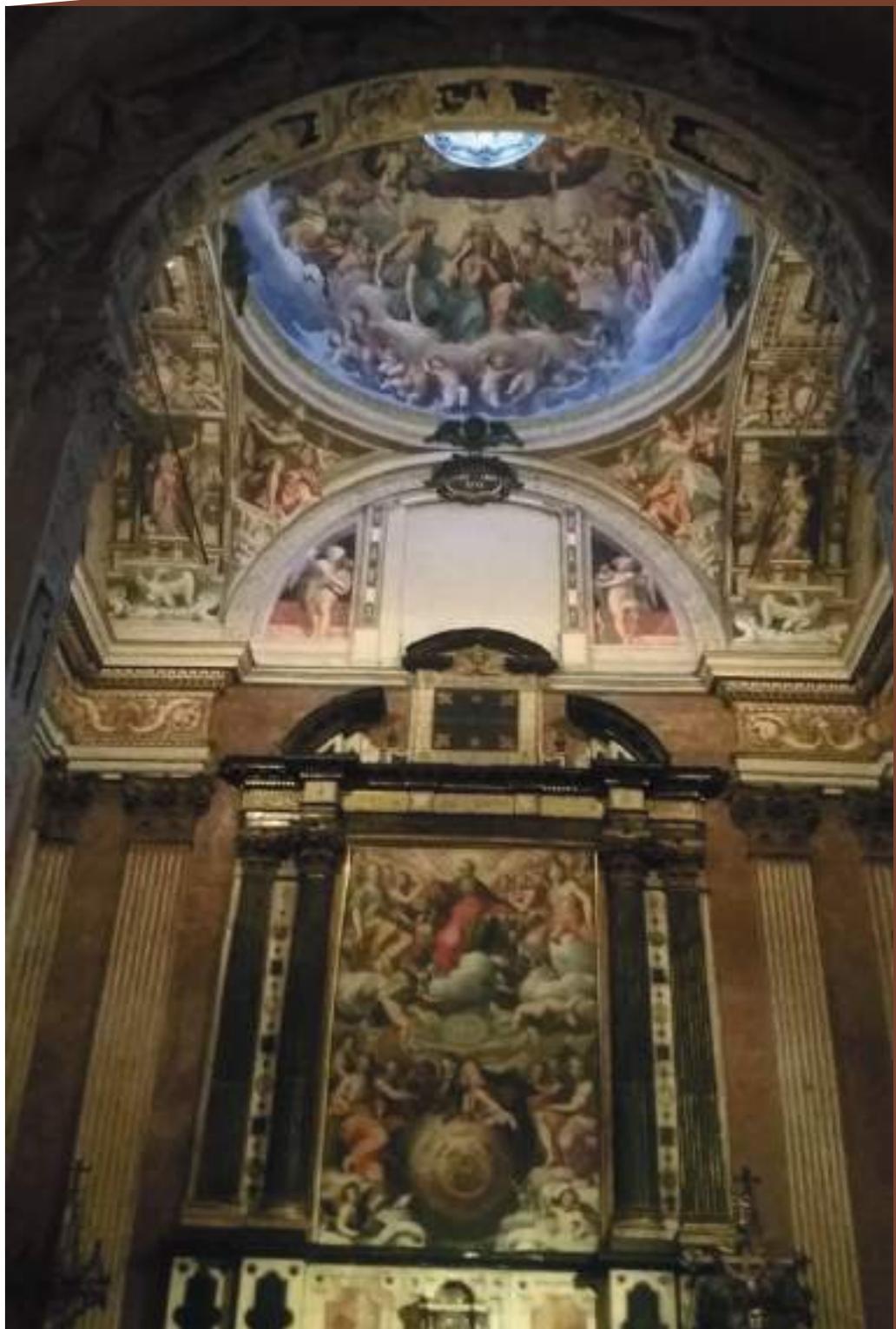
## L'OPERA DI GUERCINO NELLA CUPOLA DELLA CATTEDRALE DI PIACENZA

Lo sguardo resta totalmente affascinato dalla grande cupola ottagonale affrescata dal Guercino (Giovanni Francesco Barbieri, 1591 - 1666) e dal Morazzone (Pier Francesco Mazzucchelli, 1573 - 1626) nella Cattedrale di Piacenza. Qui si delineano le figure dei profeti, sospesi tra le nuvole portando cartigli e con il volto rivolto verso l'alto, verso la divinità. Sono Davide, Isaia, Aggeo, Osea, Zaccaria, Ezechiele, Michea e Geremia, ognuno racchiuso nella propria vela. Inizialmente l'opera fu commissionata nel 1625 al Morazzone, ma l'artista lombardo morì dopo aver terminato le vele di Davide e di Isaia.

L'anno successivo il lavoro fu affidato al Guercino, che realizzò tra il 1626 e il 1627 le altre sei vele e affrescò anche le lunette, in cui si possono osservare quattro episodi dell'infanzia di Gesù - l'annuncio ai pastori, l'adorazione dei pastori, la presentazione al tempio e la fuga in Egitto - e quattro rappresentazioni di sibille, in ideale dialogo con i profeti per il compito simile di predire il futuro.

## LA CUPOLA AFFRESCATA DELLA CHIESA DI SAN FRANCESCO DI PIACENZA

In Piazza Cavalli di Piacenza spicca la Chiesa di San Francesco. Costruita tra il 1278 e il 1363 per volontà del ghibellino Umbertino Landi, è in stile gotico lombardo con facciata in cotto. Presenta in facciata due contrafforti, rosone, cuspide e



*Chiesa di San Francesco a Piacenza, credit Visit Emilia*



Basilica di Santa Maria in Campagna (PC), credit Visit Emilia

guglie, nonché un portale mediano quattrocentesco (più tardi i laterali), e sui fianchi poderosi archi rampanti. Sul lato destro si trova il chiostro, di cui è rimasto solo un porticato.

La chiesa conserva all'interno sepolture di uomini illustri, dipinti, sculture e resti di affreschi del XIV e XV secolo. Da notare la scultura posta nella lunetta del portale, con le Stigmate di San Francesco (1480 circa).

La cupola della cappella dell'Immacolata, con la grandiosa pala, è affrescata da Giovanni Battista Trotti detto "Il Malosso" (1597), per la cui commissione i francescani elaborarono una iconografia originale e curiosa. L'artista qui raffigura l'Assunzione al cielo della Vergine.

#### **IL COMPLESSO CICLO PITTORICO DELLA BASILICA DI SANTA MARIA IN CAMPAGNA DI PIACENZA**

Stupiscono anche gli interni della Basilica di Santa Maria in Campagna impreziosita dal complesso ciclo pittorico della cupola realizzato da Antonio Sacchi detto "Il Pordenone". A lui si deve sulla parete d'ingresso la raffigurazione di Sant'Agostino e le opere della cappella dei Re Magi interamente affrescata dall'artista, come anche la successiva cappella di Santa Caterina.

La bellissima cupola, i cui affreschi sono stati realizzati dal Pordenone e da Bernardino Gatti detto il Soiaro in un periodo compreso tra il 1530 ed il 1543, si erge nel mezzo della croce greca e domina tutta la struttura. Nella lanterna è raffigurato Dio padre sostenuto da una gloria di angeli da cui discendono personaggi e storie della cristianità.

Appena sotto, infatti, si aprono gli otto spicchi e altrettanti costoloni della cupola popolati di profeti e sibille, putti, personaggi dell'Antico



*Basilica di San Prospero (RE), credit Visit Emilia*

Testamento e simboli vari. Subito dopo si può notare il fregio, dove ci sono gli eroi e gli dei dell'antichità classica, poi gli apostoli, come colonne portanti della struttura ed infine il tamburo che illustra alcune scene della vita di Maria.

### **LA CUPOLA DELLA CHIESA DI SAN CRISTOFORO DI PIACENZA AFFRESCATA DA BIBBIENA**

Capolavoro di arte barocca, la Chiesa di San Cristoforo di Piacenza stupisce per la sua cupola, affrescata da Ferdinando Galli Bibbiena (1657-1743).

L'artista seppe trasferire la prospettiva, patrimonio della speculazione matematica e filosofica, nel campo

della prassi della quadratura, disegnando nella cupola finte colonne che la sostengono, dando così una sensazione di spazi più ampi di quello che sono in realtà, una caratteristica peculiare del barocco locale. Considerata una meraviglia del quadraturismo e della pittura illusionistica, la cupola ha una copertura ad ombrello con lanternino superiore con lesene e aperture rettangolari.

La decorazione fa emergere un effetto di grandiosità e di artificio scenografico molto particolare, donando una visione celebrativa e teatrale di grande effetto. Oggi l'edificio ospita anche il Piccolo Museo della Poesia, il primo in Europa.

### **LA CUPOLA DI LIONELLO SPADA NEL TEMPIO DELLA BEATA VERGINE DELLA GHIARA DI REGGIO EMILIA**

Tra i più artistici santuari mariani d'Italia, monumento di fede eretto a seguito di un prodigioso miracolo, il Tempio della Beata Vergine della Ghiara di Reggio Emilia vanta una maestosa decorazione figlia del lavoro di una élite di artisti emiliani della prima metà del Seicento. Il progetto dell'architetto ferrarese Alessandro Balbo fu poi eseguito dal reggiano Francesco Pacchioni, coadiuvato per la costruzione della cupola da Cosimo Pugliani. Affrescata nel 1614 da Lionello Spada, allievo del Carracci, che si ispirò



Cupola della Chiesa di San Giovannino (RE), credit Visit Emilia

alle scritture dell'Antico Testamento ed ebbe modo di mostrare grandi qualità prospettiche, soprattutto nella realizzazione degli angeli, il ciclo decorativo degli affreschi che orna le volte, le cupolette, la cupola e l'abside in ricchissime cornici, decorazioni e stucchi dorati, amplifica e commenta come in una sacra rappresentazione l'immagine della Beata Vergine della Ghiara presentata dal motto "Quem genuit adoravit". È l'esaltazione di Maria, che riassume il mistero dell'alleanza tra Dio e il suo popolo.

È invece opera del Guercino il capolavoro "la Crocifissione di Cristo, con ai piedi la Madonna e i Santi Maria Maddalena, San Giovanni e S. Prospero" che rende la pala dell'Altare della Città il lavoro di maggior impegno dell'artista al suo rientro da Roma.

Per personalizzare la visita è disponibile l'applicazione "Arte e biblica nella Basilica della Ghiara" che dialoga con i codici QR all'interno della basilica, fornendo approfondimenti storici, artistici e teologici dell'opera.

### **IL GIUDIZIO UNIVERSALE NELLA BASILICA DI SAN PROSPERO DI REGGIO EMILIA**

Per ammirare "Il Giudizio Universale" di Camillo Procaccini (1558ca -1629) bisogna varcare la porta della Basilica di San Prospero di Reggio Emilia e rivolgere lo sguardo sul ciclo pittorico del presbiterio e dell'abside. L'artista bolognese raffigura con maestria nella chiesa dedicata al patrono della città (di cui conserva le spoglie) e situata nel cuore del centro storico, il giorno del supremo giudizio di Cristo, collocato nel punto più alto della conca absidale, il quale in modo risoluto, ma carico di umana pietà, invita le anime a salire, circondato



*Basilica di San Prospero (RE), credit Visit Emilia*

da angeli e santi del paradiso. Non mancano gli apostoli Andrea e Pietro e poi disposti secondo precise gerarchie gli evangelisti, i santi protettori della città e altre figure. Poi i risorti, che emergono dalle sepolture rivolti verso il cielo. L'atmosfera cambia nella rappresentazione dei dannati che sprofondano nelle fiamme dell'inferno, tra bagliori accecanti, controluce, vapori, e la grande figura del diavolo. Altre sce-

ne caratterizzano l'opera, come la rappresentazione del Cristo morto nel sepolcro e poi nella volta del presbiterio la creazione di Eva e dell'Apocalisse. A completare il ciclo di affreschi del catino absidale, le due storie bibliche: la caduta di Jetzabel e la resurrezione del figlio della vedova a Naim. L'opera segna la fine del Manierismo a Reggio Emilia e l'arrivo delle innovazioni della pittura dei Caracci.



*Tempio della Beata Vergine della Ghiara (RE), cupola, credit Visit Emilia*

## **NELLA PICCOLA GHIARA DI REGGIO EMILIA, LA CUPOLA ISPIRATA DAL CORREGGIO**

Chiamata la "Piccola Ghiara", la Chiesa di San Giovannino di Reggio Emilia custodisce opere prestigiose e una splendida cupola realizzata dal Sisto Badalocchio, che si ispirò all'Ascensione dipinta dal Correggio nell'Abbazia di San Giovanni Evangelista a Parma. La struttura attuale risale al XVI secolo, anche se le prime notizie della chiesa risalgono al XII secolo. Nei primi anni del Seicento diversi artisti, che poi hanno arricchito di opere la Basilica della Ghiara di Reggio Emilia, affrescarono la Chiesa di San Giovannino rendendola preziosa. La cupola è dotata di quattro finestroni e di statue in terracotta. Gli affreschi realizzati nel 1613 rappresentano un volteggiare di figure e nuvole che guardano verso l'alto, verso il "Ritorno di Cristo". La volta della navata centrale presenta, racchiuse in ardite prospettive illusionistiche del bresciano Tommaso Sandrini, affreschi di Lorenzo Franchi, rappresentanti San Giovanni che scrive l'Apocalisse.



Tempio della Beata Vergine della Ghiara (RE), foto di Alessandro Azzolini, credit Visit Emilia

Per conoscere le strutture convenzionate con la **Tessera Turit** in cui potrete soggiornare godendo di sconti e promozioni speciali

cliccate qua:  
<https://www.turismoitinerante.com/site/elenco-convenzioni-tessera-turit/>

*Ringraziamo per la gentile collaborazione l'Ufficio Stampa di Visit Emilia*

# UN VAN – DUE AMBIENTI

## MALIBU VAN FIRST CLASS – TWO ROOMS



**Pianta unica ed innovativa nella categoria dei Van con concetto dei due ambienti**

- ! Sensazione di spazio aperto
- ! Enorme libertà di movimento
- ! Separazione degli spazi con zona spogliatoio
- ! Letti extra grandi - 203 cm
- ! Armadio alto universale
- ! Due armadi guardaroba
- ! Enormi vani di stivaggio
- ! Due stili disponibili

**malibu**  
 a company of carthago

**Troverete tutto questo e molti altri vantaggi solo nel Malibu best Van in class!**

[www.malibu-vans.com](http://www.malibu-vans.com)

## FIDENZA

fidenza@gazzettadiparma.it

**Servizi**  
Cimiteri, gli orari  
in città  
e nelle frazioni

» Sono entrati in vigore gli orari estivi di visita nel cimitero urbano di via Marconi e anche di quelli frazionali. San Donnino Multiservizi ha informato i cittadini che gli orari estivi resteranno in vigore fino al 31 luglio. I cimiteri resteranno aperti per le visite tutti i giorni dalle 8 alle 18.

**La protesta** I residenti sul piede di guerra: «Dimenticati»

# «Troppi rischi a Chiusa Ferranda: quando sarà pronto il semaforo?»

«Provinciale pericolosa, tragedia sfiorata anche pochi giorni fa»



**Davide Malvisi**  
L'assessore ai Lavori pubblici. L'amministrazione tiene a rassicurare gli abitanti della frazione fidentina: «Gli impegni presi vengono confermati. Il Covid ha fermato molti cantieri».

» I residenti della frazione fidentina di Chiusa Ferranda sollevano ancora una volta la pericolosità della famigerata strada provinciale 12.

Sui social è stato postato lo sfogo di alcuni abitanti che hanno segnalato l'ennesima tragedia sfiorata, pochi giorni fa, quando verso sera una Panda proveniente da Soragna è uscita di strada alla propria destra, abbattendo un segnale indicatore e il segnale a luci al led di rallentamento.

Perché ha dovuto uscire di strada? «Semplice - ha spiegato chi ha sollevato la questione - dalla direzione opposta una macchina uscita dalla più famigerata curva del luogo, ha pensato bene di sorpassare chi aveva davanti, invadendo la corsia opposta. La Panda con la scelta di uscire di strada ha evitato un frontale disastroso. Ovviamente l'auto in senso contrario ha proseguito. Abbiamo potuto documentare visivamente solo i danni a posteriori e raccogliere, dai presenti, la sola versione di chi guidava la Panda. Questo non toglie la ormai storica pericolosità della provinciale 12, specialmente nel tratto che attraversa Chiusa Ferranda».

«Vogliamo ricordare ai nostri amministratori che siamo in attesa dell'installazione di un impianto semaforico, promesso e ripromesso. Siamo inoltre in attesa di sapere quando l'illuminazione della frazione verrà aggiornata alle nuove tecnologie, quando gli amministratori dicono di avere ammodernato a led tutto il territorio comunale. Inoltre chiediamo anche quando verrà rea-



**Cartello abbattuto**  
Una Panda è uscita di strada per evitare un frontale.

lizzata la rotonda fra la provinciale e la strada al ponte dello Stirone, manufatto che annullerebbe completamente la pericolosità della curva in loco. Chiusa Ferranda attende da troppo tempo l'attenzione che merita. Sul nostro territorio è nato il Fidenza Village, lo Shopping Park, la Stef Frozen e altro. Da tutto questo la frazione non ha avuto nulla: tutti i benefit richiesti sono stati dirottati su altro. Chiusa Ferranda e la strada provinciale 12 sopportano il maggior traffico di tutto il territorio, salvo la SS9. Diteci che anche noi siamo cittadini di questo Comune e non un territorio da spremere».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**La replica** L'amministrazione: «Sopralluogo con i tecnici della Provincia»

## «Non abbiamo scordato le promesse»

» L'amministrazione comunale risponde così ai residenti di Chiusa Ferranda. «Gli impegni che ci siamo presi anche per Chiusa Ferranda vengono confermati. Una cosa è utile in premessa: il 2020, anno dell'esplosione covid, ha comportato uno slittamento dei cantieri, perché bloccati per un lungo periodo e perché ci sono stati rinvii delle entrate per finanziarli. Venendo allo specifico delle opere: circa l'impianto semaforico all'interno della frazione, la notizia è molto buona. Esattamente la scorsa settimana c'è stato a Chiusa il sopralluogo dei tecnici della Provincia per avere il loro nulla osta definitivo ad un progetto realizzato e pagato dal Comune. Si sono riprese le attività di competenza del Comune che ha rifinanziato l'opera per la realizzazione del sagrato della chiesa, che sarà l'agorà civica e religiosa della frazione. Per quanto riguarda l'illuminazione a led, è certo che l'avrà anche Chiusa Ferranda e questo avverrà nel 2021. Perché non c'è ancora? Perché gli impianti esistenti non erano della rete comunale (altrimenti sarebbero già stati convertiti) ma di Enel Sole. Proprio perché gli impegni con i cittadini si rispettano,

nel 2020 il Comune ha completato il riscatto di ben 900 punti luce da Enel Sole (non tutti a Chiusa) e quest'anno saranno convertiti. Il prossimo maggio sarà aggiornato il bilancio in tal senso. Questione rotatoria: siamo ben consapevoli della rilevanza che ha la Sp12 e del livello di traffico significativo che porta verso la bassa. Allo stesso modo parliamo di una strada sulla quale la competenza esclusiva è della Provincia». «Si dirà: la Provincia non interverrà mai. Invece la Provincia ha assicurato che aveva due interventi strategici sulle frazioni di Fidenza. Uno nel centro di Santa Margherita, i cui lavori inizieranno a breve. L'altro impegno riguarda proprio l'esecuzione della rotatoria indicata dai cittadini di Chiusa. Significa campo cavallo? No: come è stato fatto a Santa Margherita - dove abbiamo realizzato noi il progetto definitivo consegnandolo alla Provincia -, il Comune si è messo a disposizione per facilitare a quell'ente la realizzazione di un'opera che era e resta di sua esclusiva competenza».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

**Centro anziani**  
Ginnastica e soggiorni: come iscriversi

» Piano piano tutte le attività, drammaticamente sospese per tantissimi mesi, stanno riprendendo la loro natura vitale. Il Centro anziani con sede all'ex Macello, di via Mazzini, ha riaperto i battenti. L'orario di apertura è dalle 14 alle 18, con tavoli all'aperto, nel cavedio interno. Restano vietate le attività all'interno. Sullo stesso spazio è ripreso anche il corso di ginnastica dolce per i soci del sodalizio. Intanto proseguono le iscrizioni per i soggiorni estivi in montagna e al mare: 338-3059618 (Giorgio) e 339-3501384 (Angela). Le attività si svolgeranno secondo il fabbisogno di volontari e in alternativa non verranno effettuate.

**Animali**  
Le shopper per aiutare la colonia felina

» Dopo le mascherine e i gatti soprammobili arrivano le shopper in tela per aiutare i mici delle colonie fidentine. Un'altra idea delle volontarie del gruppo i Mici del Borgo, per cercare di raccogliere fondi per sfamare, curare, sterilizzare i gatti randagi, arrivati in città a quasi quota 200. Le shopper sono in vendita da Dolci sapor di via Cavour, da Vizio Caffè nel quartiere La Bionda e alla profumeria Vaccari, al centro commerciale. Si potranno avere le borse in tela con un'offerta minima di cinque euro.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Progetto** «Turismo lento»: un inedito diario di viaggio con mappa digitale

## Alla scoperta degli angoli segreti: Fidenza Village presenta «Cara Emilia»

» «Turismo lento» per ammirare la bellezza che ci circonda e arricchire le esperienze di emozioni autentiche ed indelebili: è questa la filosofia di viaggio che Fidenza Village abbraccia questa estate, con il progetto «Cara Emilia».

Il Villaggio, in collaborazione con le istituzioni locali, propone 10 itinerari turistici inediti e li racconta attraverso 5 «content creator» e un'originale mappa digitale.

Da sempre orgoglioso promotore del territorio che lo circonda, Fidenza

Village, in qualità di partner ufficiale di Parma 2020+21 e partner di Destinazione Turistica Emilia, ente pubblico che raggruppa le province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, invita i suoi ospiti a ritrovare il piacere del tempo e il gusto di vivere le bellezze dell'Emilia.

Spiega Davide Rampello, direttore artistico di Fidenza Village per Parma 2020+21: «L'idea è proprio quella di sfruttare, in continuità con i progetti già avviati, la grande centralità del proprio posizionamento come vero e proprio «pal-



**Itinerari speciali**

Un'offerta estiva in più per gli ospiti del Fidenza Village.

coscenico» in cui far diventare protagoniste le storie e i racconti d'eccellenza del suo territorio».

Tra le perle nascoste dell'Emilia che compongono i percorsi turistici, fuori dalle rotte tradizionali, per esempio, un tuffo nelle leggende dei cosiddetti «castelli delle donne» tra Parma, Piacenza e Reggio, come la Reggia di Colorno. Un viaggio nel gusto, lì dove nascono i sovrani della Food Valley, il Culatello di Zibello e il Parmigiano Reggiano. O ancora, perdersi tra i bambù del Labirinto di Franco Maria Ricci, il più grande del mondo o davanti al volto della Scagliata attribuita a Leonardo da Vinci, tra le meraviglie di Parma.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA