

RITORNO ALLE ORIGINI

## A CASA DAI NONNI PER PRODURRE SIDRO

Filippo Valla è un enologo e ha collaborato con diverse cantine di prestigio. È tornato ad abitare nelle case dei nonni a Corniglio nella piccola frazione di Tre Rii, tra aria buona e

consuetudini contadine. Qui ha dato vita a una personale idea di biodiversità e di coltura non intensiva. Infatti tra i boschi che un tempo erano prati e campi coltivati raccoglie mele dagli alberi inselvaticiti sulla dorsale tra la Val Parma e la Val Baganza, tra i 500 e i 1100 metri. Ne produce sidro, una bevanda a basso grado alcolico il cui consumo, fino agli anni



Filippo Valla, enologo, è tornato nella casa dei nonni a Corniglio nella frazione di Tre Rii: raccoglie mele dagli alberi inselvaticiti e produce sidro

Cinquanta, era diffuso in zona e sostituiva il vino. Infatti l'uva non poteva maturare a questa altitudine e lo chiamavano 'l ven ed pom. In pochi anni le bottiglie di Filippo Valla sono diventate l'icona di un'oasi di pace dove ci si può ancora sedere sotto un albero e contemplare il panorama (maggiori informazioni sul sito [s visitemilia.com](https://www.visitemilia.com)).

UN TERRITORIO MAGICO TRA EMILIA ROMAGNA E LIGURIA  
IDEALE PER UN RADICALE CAMBIAMENTO DI PROSPETTIVE

# IN COLLINA SI RICOMINCIA DACCAPPO



di **Riccardo Lagorio**

**Ci sono luoghi** che sembrano in grado di ispirare i cambiamenti radicali degli individui. L'intuizione di un'aria diversa, un'eredità improvvisa di terre in stato d'abbandono. Il cambio dello stile di vita, il contrososodo dalle città alle campagne, è da anni una realtà. Tuttavia questo periodo storico ha ancora di più accresciuto le potenzialità della montagna parmense perché qui si vive in un contesto di isolamento, ma in presenza di servizi essenziali.

**Inventarsi una professione** a 40 anni non è facile: passare dall'ufficio in città ai declivi dell'alto Appennino sembrerebbe irrealizzabile. Eppure il lavoro di Mario Marini è oggi nei campi, tra le arnie, nella stalla e nella cucina dell'agriturismo Cielo di Strela, nell'omonima frazione di Compiano. La sua scelta è stata assecondare la natura e rispettarne i limiti, aiutandola nella produzione dei frutti e delle carni. Ma soprattutto trasformare la passione per la cucina in mestiere. Così i 14 maiali allevati all'anno si trasformano in salumi secondo metodi e tradizioni d'un tempo dove la stagionatura naturale incrocia la pazienza e il freddo dell'inverno. Il lavoro in un paio di vigne permette di servire Lambrusco ai tavoli.

**È una scelta di vita** ancora più radicale quella di Elena Piva, originaria di Comacchio, e Nicola Cazzaniga, di Lavagna, non distante da Genova. Lei con in tasca una laurea in filosofia, lui in ingegneria ambientale lavoravano in giro per l'Italia per conto di un'associazione di educazione ambientale. Poi, dopo un'esperienza nelle Marche, hanno trasformato il fienile che era dei nonni di lui in una piccola fattoria con due stanze e quattro posti letto per i turisti dove si coltiva, si alleva e si trasforma per autoconsumo. Nella frazione di Tornolo Santa Maria del Taro la Caprasanta è diventata una realtà amata da chi fa trekking su queste montagne e ricalca la dimensione familiare del passato, quando la custodia e la cura del territorio erano una questione spontanea e naturale. Nell'assoluta, sobria, felicità della coppia.

**A questi paesaggi incantati** arrivano anche dalla Svizzera. Ex turisti, Iris Wittwer e Gianluca Thorimber hanno fondato l'azienda agricola Casa Lanzarotti, ristrutturando e riportando allo splendore un'antica costruzione in pietra nel comune di Albareto. Offrono ospitalità ai viaggiatori che vogliono trovare rifugio mangiando sano e leggendo davanti al camino dopo avere percorso zaino in spalla i sentieri dell'Appennino: a tavola li attendono carni, salumi, frutta e verdura. Tutti rigorosamente bio e ottenuti in azienda.

**La montagna è** il contesto ideale per chi vuole migliorare la qualità della vita, lontano dalla tensione e dove la natura è generosa e benefica. Elena Siffredi frequentava l'Alta Val Parma da bambina. Una volta laureata in Scienze forestali ha capito che il suo futuro sarebbe stato a Casarola, quattro baite nel territorio di Monchio delle Corti. Tanto che erbe e frutta spontanee raccolte all'interno del Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma vengono trasformate in confetture, sciroppi e tisane secondo gli equilibri e i ritmi atavici della natura. La sua azienda agricola, La Giustrela, lucertola nella lingua del borgo, è l'immagine della montagna che resiste.



Nella foto a sinistra, sotto il titolo, Mario Marini dell'agriturismo Cielo di Strela, frazione di Compiano: i 14 maiali allevati all'anno si trasformano in salumi secondo tradizione e a tavola si serve il lambrusco delle vigne.

In questa colonna, dall'alto, Elena Siffredi, laureata in Scienze forestali, ha capito che il suo futuro sarebbe stato a Casarola, dove era stata da bambina; Iris Wittwer e Gianluca Thorimber hanno fondato

la Casa Lanzarotti ad Albareto; infine Elena Piva, laurea in filosofia, e Nicola Cazzaniga, ingegnere ambientale, hanno trasformato il fienile in una accogliente fattoria a Tornolo Santa Maria del Taro

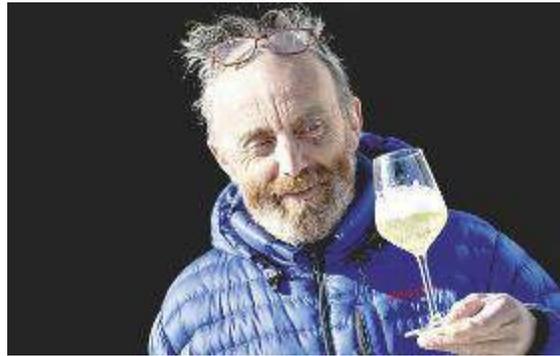


RITORNO ALLE ORIGINI

## A CASA DAI NONNI PER PRODURRE SIDRO

Filippo Valla è un enologo e ha collaborato con diverse cantine di prestigio. È tornato ad abitare nelle case dei nonni a Corniglio nella piccola frazione di Tre Rii, tra aria buona e

consuetudini contadine. Qui ha dato vita a una personale idea di biodiversità e di coltura non intensiva. Infatti tra i boschi che un tempo erano prati e campi coltivati raccoglie mele dagli alberi inselvaticiti sulla dorsale tra la Val Parma e la Val Baganza, tra i 500 e i 1100 metri. Ne produce sidro, una bevanda a basso grado alcolico il cui consumo, fino agli anni



Filippo Valla, enologo, è tornato nella casa dei nonni a Corniglio nella frazione di Tre Rii: raccoglie mele dagli alberi inselvaticiti e produce sidro

Cinquanta, era diffuso in zona e sostituiva il vino. Infatti l'uva non poteva maturare a questa altitudine e lo chiamavano 'l ven ed pom. In pochi anni le bottiglie di Filippo Valla sono diventate l'icona di un'oasi di pace dove ci si può ancora sedere sotto un albero e contemplare il panorama (maggiori informazioni sul sito [s.visitemilia.com](https://www.visitemilia.com)).

UN TERRITORIO MAGICO TRA EMILIA ROMAGNA E LIGURIA  
IDEALE PER UN RADICALE CAMBIAMENTO DI PROSPETTIVE

# IN COLLINA SI RICOMINCIA DACCAPPO



di **Riccardo Lagorio**

**Ci sono luoghi** che sembrano in grado di ispirare i cambiamenti radicali degli individui. L'intuizione di un'aria diversa, un'eredità improvvisa di terre in stato d'abbandono. Il cambio dello stile di vita, il contrososodo dalle città alle campagne, è da anni una realtà. Tuttavia questo periodo storico ha ancora di più accresciuto le potenzialità della montagna parmense perché qui si vive in un contesto di isolamento, ma in presenza di servizi essenziali.

**Inventarsi una professione** a 40 anni non è facile: passare dall'ufficio in città ai declivi dell'alto Appennino sembrerebbe irrealizzabile. Eppure il lavoro di Mario Marini è oggi nei campi, tra le arnie, nella stalla e nella cucina dell'agriturismo Cielo di Strela, nell'omonima frazione di Compiano. La sua scelta è stata assecondare la natura e rispettarne i limiti, aiutandola nella produzione dei frutti e delle carni. Ma soprattutto trasformare la passione per la cucina in mestiere. Così i 14 maiali allevati all'anno si trasformano in salumi secondo metodi e tradizioni d'un tempo dove la stagionatura naturale incrocia la pazienza e il freddo dell'inverno. Il lavoro in un paio di vigne permette di servire Lambrusco ai tavoli.

**È una scelta di vita** ancora più radicale quella di Elena Piva, originaria di Comacchio, e Nicola Cazzaniga, di Lavagna, non distante da Genova. Lei con in tasca una laurea in filosofia, lui in ingegneria ambientale lavoravano in giro per l'Italia per conto di un'associazione di educazione ambientale. Poi, dopo un'esperienza nelle Marche, hanno trasformato il fienile che era dei nonni di lui in una piccola fattoria con due stanze e quattro posti letto per i turisti dove si coltiva, si alleva e si trasforma per autoconsumo. Nella frazione di Tornolo Santa Maria del Taro la Caprasanta è diventata una realtà amata da chi fa trekking su queste montagne e ricalca la dimensione familiare del passato, quando la custodia e la cura del territorio erano una questione spontanea e naturale. Nell'assoluta, sobria, felicità della coppia.

**A questi paesaggi incantati** arrivano anche dalla Svizzera. Ex turisti, Iris Wittwer e Gianluca Thorimber hanno fondato l'azienda agricola Casa Lanzarotti, ristrutturando e riportando allo splendore un'antica costruzione in pietra nel comune di Albareto. Offrono ospitalità ai viaggiatori che vogliono trovare rifugio mangiando sano e leggendo davanti al camino dopo avere percorso zaino in spalla i sentieri dell'Appennino: a tavola li attendono carni, salumi, frutta e verdura. Tutti rigorosamente bio e ottenuti in azienda.

**La montagna è** il contesto ideale per chi vuole migliorare la qualità della vita, lontano dalla tensione e dove la natura è generosa e benefica. Elena Siffredi frequentava l'Alta Val Parma da bambina. Una volta laureata in Scienze forestali ha capito che il suo futuro sarebbe stato a Casarola, quattro baite nel territorio di Monchio delle Corti. Tanto che erbe e frutta spontanee raccolte all'interno del Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma vengono trasformate in confetture, sciroppi e tisane secondo gli equilibri e i ritmi atavici della natura. La sua azienda agricola, La Giustrela, lucertola nella lingua del borgo, è l'immagine della montagna che resiste.



Nella foto a sinistra, sotto il titolo, Mario Marini dell'agriturismo Cielo di Strela, frazione di Compiano: i 14 maiali allevati all'anno si trasformano in salumi secondo tradizione e a tavola si serve il lambrusco delle vigne.

In questa colonna, dall'alto, Elena Siffredi, laureata in Scienze forestali, ha capito che il suo futuro sarebbe stato a Casarola, dove era stata da bambina; Iris Wittwer e Gianluca Thorimber hanno fondato

la Casa Lanzarotti ad Albareto; infine Elena Piva, laurea in filosofia, e Nicola Cazzaniga, ingegnere ambientale, hanno trasformato il fienile in una accogliente fattoria a Tornolo Santa Maria del Taro



RITORNO ALLE ORIGINI

## A CASA DAI NONNI PER PRODURRE SIDRO

Filippo Valla è un enologo e ha collaborato con diverse cantine di prestigio. È tornato ad abitare nelle case dei nonni a Corniglio nella piccola frazione di Tre Rii, tra aria buona e

consuetudini contadine. Qui ha dato vita a una personale idea di biodiversità e di coltura non intensiva. Infatti tra i boschi che un tempo erano prati e campi coltivati raccoglie mele dagli alberi inselvaticiti sulla dorsale tra la Val Parma e la Val Baganza, tra i 500 e i 1100 metri. Ne produce sidro, una bevanda a basso grado alcolico il cui consumo, fino agli anni



Filippo Valla, enologo, è tornato nella casa dei nonni a Corniglio nella frazione di Tre Rii: raccoglie mele dagli alberi inselvaticiti e produce sidro

Cinquanta, era diffuso in zona e sostituiva il vino. Infatti l'uva non poteva maturare a questa altitudine e lo chiamavano 'l ven ed pom. In pochi anni le bottiglie di Filippo Valla sono diventate l'icona di un'oasi di pace dove ci si può ancora sedere sotto un albero e contemplare il panorama (maggiori informazioni sul sito [s visitemilia.com](https://www.visitemilia.com)).

UN TERRITORIO MAGICO TRA EMILIA ROMAGNA E LIGURIA  
IDEALE PER UN RADICALE CAMBIAMENTO DI PROSPETTIVE

# IN COLLINA SI RICOMINCIA DACCAPPO



di **Riccardo Lagorio**

**Ci sono luoghi** che sembrano in grado di ispirare i cambiamenti radicali degli individui. L'intuizione di un'aria diversa, un'eredità improvvisa di terre in stato d'abbandono. Il cambio dello stile di vita, il contrososodo dalle città alle campagne, è da anni una realtà. Tuttavia questo periodo storico ha ancora di più accresciuto le potenzialità della montagna parmense perché qui si vive in un contesto di isolamento, ma in presenza di servizi essenziali.

**Inventarsi una professione** a 40 anni non è facile: passare dall'ufficio in città ai declivi dell'alto Appennino sembrerebbe irrealizzabile. Eppure il lavoro di Mario Marini è oggi nei campi, tra le arnie, nella stalla e nella cucina dell'agriturismo Cielo di Strela, nell'omonima frazione di Compiano. La sua scelta è stata assecondare la natura e rispettarne i limiti, aiutandola nella produzione dei frutti e delle carni. Ma soprattutto trasformare la passione per la cucina in mestiere. Così i 14 maiali allevati all'anno si trasformano in salumi secondo metodi e tradizioni d'un tempo dove la stagionatura naturale incrocia la pazienza e il freddo dell'inverno. Il lavoro in un paio di vigne permette di servire Lambrusco ai tavoli.

**È una scelta di vita** ancora più radicale quella di Elena Piva, originaria di Comacchio, e Nicola Cazzaniga, di Lavagna, non distante da Genova. Lei con in tasca una laurea in filosofia, lui in ingegneria ambientale lavoravano in giro per l'Italia per conto di un'associazione di educazione ambientale. Poi, dopo un'esperienza nelle Marche, hanno trasformato il fienile che era dei nonni di lui in una piccola fattoria con due stanze e quattro posti letto per i turisti dove si coltiva, si alleva e si trasforma per autoconsumo. Nella frazione di Tornolo Santa Maria del Taro la Caprasanta è diventata una realtà amata da chi fa trekking su queste montagne e ricalca la dimensione familiare del passato, quando la custodia e la cura del territorio erano una questione spontanea e naturale. Nell'assoluta, sobria, felicità della coppia.

**A questi paesaggi incantati** arrivano anche dalla Svizzera. Ex turisti, Iris Wittwer e Gianluca Thorimber hanno fondato l'azienda agricola Casa Lanzarotti, ristrutturando e riportando allo splendore un'antica costruzione in pietra nel comune di Albareto. Offrono ospitalità ai viaggiatori che vogliono trovare rifugio mangiando sano e leggendo davanti al camino dopo avere percorso zaino in spalla i sentieri dell'Appennino: a tavola li attendono carni, salumi, frutta e verdura. Tutti rigorosamente bio e ottenuti in azienda.

**La montagna** è il contesto ideale per chi vuole migliorare la qualità della vita, lontano dalla tensione e dove la natura è generosa e benefica. Elena Siffredi frequentava l'Alta Val Parma da bambina. Una volta laureata in Scienze forestali ha capito che il suo futuro sarebbe stato a Casarola, quattro baite nel territorio di Monchio delle Corti. Tanto che erbe e frutta spontanee raccolte all'interno del Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma vengono trasformate in confetture, sciroppi e tisane secondo gli equilibri e i ritmi atavici della natura. La sua azienda agricola, La Giustrela, lucertola nella lingua del borgo, è l'immagine della montagna che resiste.



Nella foto a sinistra, sotto il titolo, Mario Marini dell'agriturismo Cielo di Strela, frazione di Compiano: i 14 maiali allevati all'anno si trasformano in salumi secondo tradizione e a tavola si serve il lambrusco delle vigne.

In questa colonna, dall'alto, Elena Siffredi, laureata in Scienze forestali, ha capito che il suo futuro sarebbe stato a Casarola, dove era stata da bambina; Iris Wittwer e Gianluca Thorimber hanno fondato

la Casa Lanzarotti ad Albareto; infine Elena Piva, laurea in filosofia, e Nicola Cazzaniga, ingegnere ambientale, hanno trasformato il fienile in una accogliente fattoria a Tornolo Santa Maria del Taro



# Erasmus, esperienze nel settore turistico per oltre 100 studenti

Attività formativa in vari Paesi europei con un progetto **VisitEmilia**  
A Piacenza coinvolti giovani del Romagnosi e del Raineri-Marcora

## PIACENZA

● Sarà un nuovo anno ricco di opportunità per oltre 100 studenti degli istituti superiori delle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia che nel 2021 vivranno un'esperienza formativa in Europa, grazie al progetto Erasmus+ di Visit Emilia (www.visitemilia.com).

I ragazzi delle classi quarte e quinte, 84 alunni e 36 neo diplomati degli Istituti secondari di II grado a indirizzo turistico, parteciperanno a tirocini professionalizzanti in vari Paesi europei per sviluppare nuove competenze nel campo della promozione turistica.

Le scuole piacentine coinvolte sono l'IIS G. D. Romagnosi (Tecnico dei servizi turistici) e l'Istituto Statale di Istruzione Superiore Agraria e Alberghiera "G. Raineri" - "G. Marcora" (Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera - opzione Servizi per l'accoglienza turistica).

Le mobilità avranno una durata di 35 giorni (da svolgersi tra giugno e settembre 2021) per quanto riguarda gli studenti di quarta e di 92 giorni (settembre-dicembre 2021) per i giovani neo-diplomati.

Il progetto Erasmus+ "VisitEmilia.com" (VET to Improve Sustainable Inclusive Tourism in Emilia) ha ricevuto un finanziamento di circa 440mila euro, destinato a formare i nuovi professionisti del turismo in un'ottica di sostenibilità, inclusione e internazionalizzazione.

I giovani potranno così fare esperienze all'estero e tornare in Emilia per lavorare sul territorio. Un'area, quella promossa da Visit Emilia, che vanta un'instimabile ricchezza culturale, enoga-

stronomica, naturalistica e che può contare su 142 musei, 51 teatri fra storici e contemporanei, 1 Parco Nazionale Riserva Mab Unesco, 11 Parchi del Ducato, 8 tra aree naturalistiche, oasi e riserve. Inoltre, in questo spicchio d'Italia attraversato da 161 km di Fiume Po, vedono la luce oltre 15 prodotti tipici tradizionali Dop o Igp e si concentrano 266 caseifici di Parmigiano Reggiano, 200 salumifici specializzati nelle diverse produzioni locali, 26 acetate aderenti al Consorzio per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, 147 cantine produttrici di vini Dop, 7 ristoranti stellati, 50 castelli, 4 stazioni termali e oltre 13 borghi certificati dai più prestigiosi riconoscimenti. Un patrimonio turistico - che rappresenta il 13% del Pil - che negli ultimi tre anni (a parte il periodo della pandemia) ha fatto registrare ottimi numeri e che Visit Emilia si impegna a promuovere puntando su unicità e qualità delle proposte, ma anche sulla formazione dei giovani. Il progetto "VisitEmilia.com", approvato dall'Agenzia Nazionale Erasmus+ Inapp, è promosso da Destinazione Turistica Emilia e Fondazione E35 di Reggio Emilia.

# 35

**i giorni per le attività dei ragazzi di quarta da svolgersi tra giugno e settembre 2021**

# 92

**le giornate a disposizione per i giovani neo-diplomati**



Foto di gruppo per giovani studenti coinvolti nei progetti Erasmus



Tra giugno e settembre 2021 le attività in altri Paesi europei con il progetto Erasmus+ di Visit Emilia

# Educazione civica? La imparo online con il corso dell'Isrec

Lezioni gratuite di esperti rivolte a insegnanti, studenti e cittadini divise in tre sessioni

## PIACENZA

● Educazione civica a portata di click. È il senso del poderoso progetto elaborato dall'Isrec di Piacenza per tutte le scuole di ogni ordine e grado e partito già da qualche settimana sul canale YouTube e sul sito dell'Istituto storico. Alla base c'è una richiesta, quella creata dalla legge 92/2019 che di fatto rende obbligatoria l'effettuazione in tutti gli ordini e gradi di scuola di un minimo di 33 ore annuali dedicate al curriculum di Educazione civica: i contenuti di questo insegnamento devono incentrarsi su Costituzione e diritto, sviluppo sostenibile e cittadinanza digitale. La legge prevede dunque un insegnamento curricolare coordinato da un docente della classe, ma trasversale alle materie. Chiaramente si tratta di un impegno gravoso per le scuole, soprattutto in un anno come quello attuale: da qui parte il progetto dell'Isrec che dall'inizio di dicembre sta proponendo a oltre 250 insegnanti iscritti delle interviste ad hoc a



La riunione online nel corso della quale è stato annunciato il corso



**È un'occasione imperdibile per preparare i giovani» (Carla Antonini)**

storici, geopolitici e accademici sui temi della normativa e da domani, martedì, partirà con i webinar coi tutor dell'Istituto e coi rappresentanti delle associazioni del Terzo Settore coinvolte. «Si tratta di una novità assoluta, un'occasione imperdibile per preparare le giovani generazioni ad affrontare i problemi dello

“sviluppo sostenibile” e della “cittadinanza digitale”, consapevoli dell'orizzonte di valori, principi, ordinamenti che la Costituzione ci mette a disposizione in un grande, inesauribile progetto, consegnato alla responsabilità di ognuno di noi» lo definisce con orgoglio la direttrice dell'Isrec Carla Antonini che in

queste settimane non si è certo risparmiata per cercare di dare alle scuole un sostegno all'insegnamento del curriculum di Educazione civica.

«Il corso, gratuito e aperto ai docenti di tutte le materie e di ogni ordine e grado di scuola, è strutturato su un ricco programma di lezioni di esperti che sono liberamente fruibili da studenti, famiglie e cittadini - spiega Antonini - tre sono le sessioni: nella prima sono state proposte diverse interviste dedicate alla formazione storica, culturale e pedagogica per il coinvolgimento di tutte le materie scolastiche. I contributi, visibili anche sul sito dell'Istituto, sono quelli di storici, esperti di geopolitica, accademici come Giovanni De Luna, Marcello Flores, Antonio Brusa, Elda Guerra, Dario Fabbrì e Gherardo Colombo e altri. La seconda sessione, in fase di partenza, prevede fino al 12 marzo dieci webinar che vedranno intervenire anche le associazioni del territorio: i temi saranno quelli della cittadinanza attiva e digitale, dell'economia civile e dello sviluppo sostenibile. Infine la terza sessione prevede che i tutor dell'Istituto propongano e svolgano lezioni, attività, laboratori in remoto o, se sarà possibile, in presenza nelle classi. È uno sforzo ampio, ma fatto con la certezza che per tutti i cittadini, le parole dei costituzionalisti, degli storici, degli esperti di ecologia, arte, economia, telematica e sociologia possano costituire un orientamento».

—Betty Paraboschi

# Il fuoco divora una legnaia fiamme domate dai pompieri



I pompieri a Canneto Sopra

In casa non c'era nessuno all'allarme ai vigili del fuoco è stato lanciato dai vicini

## GAZZOLA

● Paura per una legnaia in fiamme, ieri pomeriggio a Gazzola. In Canneto Sopra sono intervenuti i vigili del fuoco di Piacenza per spegnere un incendio che, per cause ignote, si è improvvisamente sviluppato nel cortile di un'abitazione mentre i proprietari non si trovavano in casa. Il rogo ha interessato la copertura di una legnaia di dieci metri quadrati sorretta a sua volta da travi di legno che è andata completamente distrutta. Fortunatamente l'incendio è stato spento rapidamente. A chiamare i vigili del fuoco sono stati i vicini di casa preoccupati. Per fortuna, nessun danno alle abitazioni vicine o a persone. —Cb