

APRILE - MAGGIO 2021

Turismo
ENOGASTRONOMICO
di qualità

€5,00 BIMESTRALE #19

Viaggiare *con* gusto **sano**

CASTELLI IN FRIULI

La storia si mette in viaggio

E INOLTRE

➤ LIVORNO, VENTICQUATTRO ORE DI MARE, STORIA E GASTRONOMIA

➤ A PASSEGGIO TRA I BORCHI DELLE LANGHE

➤ IL FASCINO DELLE ODLI IN VAL DI RUTES

➤ PRELIBATEZZE ALIMENTARI NELLE COLLINE TRA PARMA E PIACENZA

➤ GAVI, IL TERRITORIO CHE NON TI ASPETTI

➤ TUTTE LE STRADE PORTANO IN ALTO ADIGE

➤ PERUGIA, CITTÀ-MUSEO A CIELO APERTO (ANCHE GOURMET)

➤ RILASSARSI NELLA CAMPAGNA TOSCANA

➤ ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO IGP

➤ CANTINE E AZIENDE VINICOLE DI LANA E DINTORNI



Prima pubblicazione: 01-05-2021



LUNASIA EDIZIONI



PER LE COLLINE TRA PARMA E PIACENZA

Ci sono luoghi che sembrano in grado di ispirare i cambiamenti radicali degli individui, come l'intuizione di uno scorcio caratteristico o la percezione di un'aria diversa

Col cambio dello stile di vita, il controesodo dalle città alle campagne è da anni una realtà.

Tuttavia il periodo storico ha accresciuto le potenzialità degli Appennini tra Parma e Piacenza, perché qui si vive in un contesto di isolamento ma in presenza di servizi essenziali e vicinanza alle grandi città del Nord. Terre speciali dove il viaggio è un'armonia di persone e luoghi. Altrettanto esclusivi i punti dove trascorrere la notte, i castelli che impreziosiscono questa fetta di Emilia Romagna. A mezz'ora da Parma, l'Appennino è già terra di silenzi e di pievi isolate. Come Santa Maria Assunta a Sasso, frazione di Neviano degli Arduini, dal fascino romanico. L'arrivo al Parco del Monte Fuso invita invece a scoprire le tracce di una natura con protagonisti ghiri, volpi e tassi: un paradiso per chi viaggia con bambini. Nello stesso Parco un apposito recinto è dedicato alla biodiversità parmense, che ha protagonista la pecora Cornigliese. È proprio grazie a questa razza che Elisa Marchesin ha cambiato vita. "Il mio impiego era in una società di revisione contabile internazionale. Il desiderio di una vita quieta mi ha spinto a ritirarmi su queste colline per allevare la Cornigliese, dall'ottima carne ma anche dalla preziosa lana". Da questa lana biodiversa nascono plaid e capi d'abbigliamento tinti anche con piante e radici. Una strada di 50 km, che i motociclisti apprezzano e sa appassionare i ciclisti ben preparati, porta a Casarola di Monchio delle Corti, un pugno di case celate nei boschi di castagno. Erano i luoghi delle vacanze di un giovane Bernardo Bertolucci raccontati ne "La teleferica", il suo primo cortometraggio del 1956. Ma è anche la contrada dove trascorrevano l'estate Elena Siffredi. Una volta laureata in Scienze forestali ha capito che la serenità di Casarola non

si poteva barattare con nulla. "Mi trovo in perfetta armonia con me stessa", afferma convinta davanti a vasetti di confetture, salse e sciroppi preparati con erbe e frutta spontanee. Qui ci si può prendere del tempo per visitare il Parco dei Cento laghi in mountain bike, grazie a 8 percorsi ad anello, oppure programmare escursioni intorno al Lago Ballano. In alternativa si può continuare il viaggio verso il villaggio di Tre Rii, non distante da Corniglio. Tra aria buona e consuetudini contadine Filippo Valla, un tempo enologo, ha dato vita a una personale idea di biodiversità: raccoglie mele dagli alberi inselvaticiti sulla dorsale tra la Val Parma e la Val Baganza, tra i 500 e i 1.100 metri. "Ho ripreso l'abitudine che i contadini avevano sino agli Anni Cinquanta di produrre sidro. Sostituiva il vino e veniva chiamato 'l ven ed pom'. La notte si trascorre a Castello di Scipione, di proprietà dei discendenti di Uberto Pallavicino, che nel Duecento fece la fortuna della casata grazie al commercio di sale. Dal loggiato, lo sguardo si perde sul Parco fluviale dello Stirone e sulle colline. Quelle dell'Alta Val Taro profumano di funghi. È questa infatti l'area dove nasce l'unico fungo tutelato dall'Europa, il Porcino di Borgotaro IGP. Carla Riccoboni, del negozio di alimentari Berzolla di Albareto, sa riconoscere tutte le varietà e indicare per ciascuna il migliore uso. Chi ama facili passeggiate e la fotografia segue i sentieri intorno al torrente Gotra, fin dove il suo corso si trasforma in suggestive cascatelle. Vicino si incontrano Simone Andrei e Giulia Rubertelli. Da Parma hanno fatto fagotto verso la montagna per allevare alpaca e lavorarne la lana. Erba e fieno servono alle vacche di razza Cabannina e trasformano il loro latte in formaggi freschi.



Vale la pena fare una camminata a Borgo Val di Taro, il centro dell'alta valle. Il profumo di funghi e farina di castagne fa indugiare lungo Via Nazionale e accresce lo sfarzo dei palazzi. La sosta dolce si fa alla Pasticceria Steckli con l'amor, il dolce d'origine engadinese preparato al momento con due cialde che racchiudono il cuore di crema di burro. Poi si riprende la strada dei boschi insieme a Marco Biasotti, alla ricerca degli alberi adatti per essere trasformati in preziose penne stilografiche. Al rientro si può scegliere di rinfrancarsi al birrifico Turris con le bionde di Chiara Tarana o, a Bedonia, con quelle di Fabio Brigati del Birrifico Nettuno, prodotte con acque di sorgente. Alta sul torrente Ceno, la frazione Masanti è diventata invece luogo d'elezione di Federica Squeri che, con il diploma di farmacia in tasca, ha scelto di "dare valore alle bacche selvatiche". Così nascono i suoi infusi alcolici e il più celebre è il Bargnolino, dal frutto di pruno spino. Le facciate color pastello che danno sulla via principale di Bedonia fanno presagire la vicinanza alla Liguria. Grazie alla presenza del seminario vescovile

è considerato il paese colto della valle: imperdibili la pinacoteca e, con il cielo sgombro, il planetario. Bisogna però cogliere l'occasione di prenotare uno dei tavoli del Cielo di Strela, l'agriturismo di Mario Marini. "Ho voluto seguire la mia passione per la cucina e il desiderio di assecondare la natura: ho lasciato la città e realizzato la casa secondo i principi della bioarchitettura". Dal belvedere, se la sera è quella giusta, le stelle si toccano con un dito. Il vicino Castello di Compiano, arroccato sopra un silenzioso villaggio, è l'ideale per il riposo. L'indomani si può chiedere al personale di farsi guidare nei saloni per conoscere la storia dell'ultima abitante del castello, la marchesa Lina Raimondi Gambarotta o, clima permettendo, concedersi una nuotata nella piscina. In primavera dal castello ci si dirige verso Passo Colla e, tramite un facile sentiero con lo zaino in spalla, si arriva ai 1.490 metri del Monte Pelpi, tra orchidee e narcisi. Sulla vetta il premio di una vista mozzafiato sugli Appennini. Il Passo dello Zovallo, che porta invece a Ferriere, nel Piacentino, lo conquistano i ciclisti più



DOVE DORMIRE

**CASTELLO
DI SCIPIONE
DEI MARCHESI
PALLAVICINO**

Si dorme nella suite Azzurra, che occupa la torre di guardia.

Indirizzo: Borgo di Scipione Castello 61 Salsomaggiore Terme (PR)

Sito web:
castellodiscipione.it

**CASTELLO
DI COMPIANO**

Le camere portano i nomi delle antiche famiglie nobiliari: principesca è la Grimaldi.

Indirizzo: Via Marco Rossi Sidoli 15 - Compiano (PR)

Sito web:
castellodicompiano.com

**CASTELLO
DI RIVALTA**

All'interno del borgo, dove dominano natura e silenzio.

Indirizzo: Località Rivalta Gazzola (PC)

Sito web:
castellodirivalta.it

ROCCA D'OLGISIO

Delle cinque camere, quella con pietre a vista offre la vista migliore.

Indirizzo: Località Cà di Là - Pianello Val Tidone (PC)

Sito web: roccadolgisio.it



DOVE MANGIARE

**RISTORANTE
DA RITA**

Da provare gli anolini con ripieno di stracotto di manzo.

Indirizzo: Via Borgo di Mezzo 1 - Monchio delle Corti (PR)

Sito web: albergodarita.it

**AGRITURISMO IL
CIELO DI STRELA**

L'ospitalità passa attraverso la riscoperta della tradizione, a partire dai salumi.

Indirizzo: Località Costalta 62 - Compiano (PR)

Sito web: ilcielodistrela.it

**RISTORANTE
AGNELLO**

Bortellina con salumi prima dei tortelli al burro fuso.

Indirizzo: Piazza Cristoforo Colombo 70 Bettola (PC)

Tel: 0523917760

**TRATTORIA
CACCIATORI**

D'obbligo la torta di patate. A seguire, cannelloni ai funghi.

Indirizzo: Località Mareto 47 - Farini (PC)

Tel: 0523915131

preparati. Lungo la discesa si scoprono le storie di vita che stanno ripopolando i dintorni. Come quella di Francesco Chinosi che a 21 anni, nel 2009, ha deciso di riprendere la coltivazione dei campi incolti ricevuti in eredità. "I terreni friabili e le escursioni termiche di Predalbora mi aiutano a coltivare le patate, che sono il simbolo del territorio. Mi sono inventato anche le chips di montagna". Ma servono soprattutto per preparare il piatto locale: la torta di patate, una sfoglia ripiena di una purea ricca di formaggio, che si assaggia alla Trattoria Cacciatori di Mareto.

Il letto del fiume Nure è ampio e si percorre in automobile sino alla monumentale Piazza di Bettola, dove Germana Buzzetti, del Ristorante Agnello, svela i migliori abbinamenti (dai salumi alle confetture) per la specialità del luogo: la burtleina, una cialda di acqua, sale e farina. Vanno provate, nello specifico, le confetture di Sara Bernocchi, in Contrada Buzzetti, a 10 minuti di tornanti. "Per decenni non ci ha vissuto nessuno, ma quando sono arrivata da Lodi ho liberato melocotogni e pruni da rovi e vitalba e iniziato a produrre composte. Preparo anche minestre liofilizzate con le verdure che crescono grazie alla fertile terra rossa".

Se non è troppo tardi, si prosegue per la frazione Calenzano e in un'ora e mezza un facile sentiero tra cerri e antichi mulini tocca le cascate del torrente Perino, dove acqua e natura sono prorompenti. Verso nord, strade secondarie che disegnano la cresta dei colli guadagnano gli ulivi di Gianpaolo Bononi a Perossi di Gropparello, milanese trapiantato sulle colline piacentine con l'attrazione verso le missioni impossibili, come quella di far crescere ulivi quassù. "Vivo una favola: le oltre 500 piante di ulivo mi danno l'olio come avveniva 800 anni fa, e nelle giornate terse vedo il Bernina".

Chi viaggia con figli al seguito continua a sognare tra gnomi e maghi nel Parco delle Fiabe del Castello di

**INFO**

- visitemilia.com
- stradadeicollipiacentini.it
- accademiacucinapiacentina.com

Gropparello o di Grazzano Visconti. Da questo borgo, che fa l'occhiolino al Medioevo, una pista ciclabile attraversa vigne e colline e sfiora una delle più antiche cantine piacentine ancora in attività, Romagnoli, fondata nel 1897. "Le siepi, i poggi e un laghetto ricreano un ambiente simile ai clos francesi", spiega il giovane Alessandro Perini che la guida. "Ogni annata scommettiamo su uve che raccontano di aromi diversi per emozioni diverse".

E se il vino deve suscitare suggestioni, è meraviglia dinanzi alla Malvasia di Candia aromatica, 2014, che cede incenso al naso. Si è invece rapiti da stupore alla vista delle cataste di vino del Castello di Momeliano, quando Carla Asti spalanca la cantina traboccante del Mommeliano reso celebre dall'opera di Giuseppe Giacosa "Una partita a scacchi". "Vorremmo che questa zona godesse dell'apprezzamento che ha meritato nei secoli", dice con lo sguardo aperto verso la pianura, mentre la brezza della sera sale incontro alle vigne. Il Castello di Rivalta e il suo borgo di casupole, tra querce, tassi e sequoie, si presta bene per trascorrere la notte. Si può prenotare una visita guidata per apprezzare meglio l'esposizione di 104 vedute ottiche in legno e seta del Settecento.

Anche la vicina Val Tidone fa da quinta alla riscoperta del valore della terra. Lo ha fatto Alessia Consolini, che organizza percorsi di turismo equestre accompagnando i viaggiatori dal suo maneggio A.C. Ranch alla scoperta dei luoghi dei suoi avi. A Marzonago, alle voci dei





SHOPPING

AZIENDA AGRICOLA PEZZAROSSA

Lana e abbigliamento di lana di pecora Cornigliese.

Indirizzo: Strada Case Barbieri 4 Neviano degli Arduini (PR)

Sito web: lanabiodiversa.wordpress.com

LA GIUSTRELA

Elena Siffredi raccoglie erbe e frutti nei boschi. Ne fa salse e confetture.

Indirizzo: Via del Mulino 5 Monchio delle Corti (PR)

Sito web: lajustrela.it

AZIENDA AGRICOLA TRE RII

Produzione di sidro da meli inselvatichiti.

Indirizzo: Località Tre Rii 30 Corniglio (PR)

Sito web: agricolatrerii.it

BAR STECKLI

Crema a base di burro in cialda: nasce l'amor.

Indirizzo: Via Nazionale 79 Borgo Val di Taro (PR)

Sito web: steckli.it

LIUTERIA GIORGIO GILIOTTI

Le tecniche di produzioni sono le stesse della grande tradizione liutaia italiana.

Indirizzo: Località Belforte 138 Borgo Val di Taro (PR)

Tel: 3470662116

TURRIS BIRRIFICIO AGRICOLO

Da non perdere la Regina del Bosco, con castagne essiccate nel metato di famiglia.

Indirizzo: Via Primo Brindani 3 Borgo Val di Taro (PR)

Sito web: turrisbirra.it

MARCO BIASOTTI

Il legno dell'Appennino diventa penne lavorate a mano.

Indirizzo: Via Campo Fortuna 5 Borgo Val di Taro (PR)

Tel: 3313716135

ALIMENTARI BERZOLLA

Funghi essiccati dell'Alta Val Taro.

Indirizzo: Via della Repubblica 23 Albareto (PR)

Tel: 0525999442

AZIENDA AGRICOLA AMAMAJA

Formaggi con latte bovino e abbigliamento dalla lana dei propri alpaca.

Indirizzo: Località San Quirico 29 Albareto (PR)

Tel: 3463973482

BIRRIFICIO AGRICOLO NETTUNO

La passione brassicola di Fabio Brigati fa nascere bionde dal gusto intenso.

Indirizzo: Località Cavrignaga 88 Bedonia (PR)

Tel: 3386429425

AZIENDA AGRICOLA BIOFLORA

Grappe aromatizzate e liquori. Da provare Spinton, di mela cotogna.

Indirizzo: Località Masanti di Sopra - Bedonia (PR)

Tel: 3668338522

AZIENDA AGRICOLA BONONI

458: l'altitudine dell'uliveto è il nome dell'olio cru.

Indirizzo: Località Perossi 20 Gropparello (PC)

Sito web: bononi.net

LURETTA S.R.L.

La Principessa di Carla Asti, lo spumante, riposa nelle cantine del castello.

Indirizzo: Castello di Momeliano Gazzola (PC)

Sito web: luretta.com

IL BERCELLO DI MARIA BERSANI

Qui si distillano erbe officinali e due varietà di lavanda.

Indirizzo: Località Cassimoreno Ferriere (PC)

Tel: 3887341000

AGRIWOODS

Sara Bernocchi trasforma frutta e verdure dei propri appezzamenti, a oltre 700 metri.

Indirizzo: Località Buzzetti 9 Bettola (PC)

Sito web: agrivoods.it

AZIENDA AGRICOLA GARILLI

Allevamento di suini e bovini, con macello e spaccio in paese.

Indirizzo: Località Russi Farini (PC)

Tel: 3398859758

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO CHINOSI

Verdure di stagione, ma soprattutto le celeberrime patate di montagna.

Indirizzo: Località Predalbora di Groppallo - Farini (PC)

Sito web: agricolachinosi.it

CANTINA ROMAGNOLI

La verve di Alessandro Perini si somma agli oltre 160 anni di storia.

Indirizzo: Via Genova 20 Vigolzone (PC)

Sito web: cantineromagnoli.it

TENUTA COLOMBAROLA

Il paesaggio e la collocazione la premiano anche come luogo per eventi. Spumanti e Shiraz.

Indirizzo: SP 412 Alta Val Tidone (PC)

Sito web: tenutacolombarola.com

BOSCHI DEL DUCATO

Miele e zafferano per ripopolare una contrada abbandonata.

Indirizzo: Località Marzonago di Pecorara 5 Alta Val Tidone (PC)

Sito web: boschidelducato.com

TERRANTICA

Farine naturalmente biologiche da frumenti d'un tempo.

Indirizzo: Località Case Fracchioni 20 - Alta Val Tidone (PC)

Sito web: terrantica.business.site

A.C. RANCH

Maneggio e allevamento di bovini da carne. Ma anche formaggi freschi.

Indirizzo: Località Cà dell'Ora Alta Val Tidone (PC)

Sito web: alecranch.wixsite.com

SALUMI GROSSETTI

I salumi piacentini DOP: salame, coppa, pancetta.

Indirizzo: Via del Santuario 48 Alta Val Tidone (PC)

Sito web: salumigrossetti.it

AZIENDA VINICOLA FRATELLI PIACENTINI

Una storia vecchia di due secoli. Etichette che celebrano le costellazioni.

Indirizzo: Via Strada Vecchia 9B Ziano Piacentino (PC)

Sito web: fratellipiacentini.it



*“Il Castello
di Compiano,
arroccato sopra un
silenzioso villaggio,
è l'ideale per il
riposo”*

pochi abitanti si è aggiunta quella di Alessandro Braga e il ronzo delle sue api, che producono miele di erba medica e tarassaco. “Qui esiste ancora il senso della comunità”, spiega mostrando con orgoglio gli stigmi di zafferano dell'ultima raccolta.

La Val Tidone è terra d'elezione di vino e salumi. Del Consorzio che mette insieme i tre salumi piacentini con la DOP, coppa, salame e pancetta, Antonio Grossetti a Strà ne è il presidente. “Raccolgono continuo plauso nella salumeria italiana e anche la pancetta è diventata un prodotto elitario, come un buon vino”.

Per apprezzare questa unione di piacere si devono fare provviste nella cantina dei fratelli Piacentini, dove Sara e Manuel, con il fondatore Valentino, sfoderano tradizionali Malvasia, Ortrugo e Gutturino, oppure salire al salone delle feste della Tenuta Colombarola, che profuma di mosto e di robusto Shiraz. Da qui la valle si rivela modellata da prati, campi coltivati, boschetti e vigneti, punteggiata di cascine isolate e piccoli villaggi. Come quello che Stefano Giusivi ha eletto a dimora.

“Lavoravo in progetti di sviluppo in Africa, ma quando ho rivisto questi angoli verdi dove i nonni avevano vissuto non ho resistito alla tentazione di creare una fattoria per la coltivazione di cereali e la produzione di biscotti, bandendo qualsiasi prodotto di sintesi”.

È così che Case Fracchioni si è convertita da deserto a oasi di pace e lavoro. Tempo di percorrere alcuni su e giù per assicurarsi una stanza nella Rocca d'Olgisio, in cui sentirsi trascinati a una lunga sosta tra queste valli. Almeno sino al prossimo viaggio.



Reggio

In viaggio con **VisitEmilia**

A sud del Po scorrono fiumi di vino Dop

Da Piacenza a Reggio, le pianure e le colline offrono una grande varietà di rossi e bianchi; un'altra bandiera della Food Valley

Se nella Bassa il flusso perpetuo è quello del leggendario Po, tra le colline di Piacenza, Parma e Reggio a scorrere sono fiumi di vino Dop.

In un territorio relativamente contenuto ma ricchissimo di spunti enogastronomici come quello di Visit Emilia (www.visitemilia.com), non si contano le cantine che lavorano infaticabilmente su vitigni nettamente distinti per caratteristiche organolettiche e storiche ma capaci, allo stesso tempo, di tenere alta la bandiera dell'unicità di un angolo di Food Valley, orgogliosamente impegnata a diffondere un gusto tipico che, a partire dalla bottiglia e dal calice, racconta del luogo di produzione, del suo spirito e della sua tensione all'eccellenza.

Colli Piacentini Dop

Svariate fonti letterarie riportano indizi della presenza di vitigni sul territorio dei colli piacentini già in epoca etrusca e romana. Un'esperienza così radicata ha dato vita a un'area vitivinicola estremamente rinomata ed estesa per 5.000 ettari di terre-

no, compresi tra i 150 e i 450 metri. I vini prodotti in Val Tidone, in Val D'Arda, in Val Trebbia e in Val Nure sono in totale ben 16 Doc, raggruppabili in 3 Dop principali: Ortrugo, Gutturmo e Colli Piacentini. Quest'ultima denominazione, "Colli Piacentini" poi, fa capo ai vini bianchi come Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno; e ai vini rossi: Barbera, Bonarda, Novello, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon. Eccellenze riconosciute a livello mondiale, sono tutelati e promossi dal Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini. Quasi un quarto della produzione dell'area è dedicata al Gutturmo DOP, rosso ottenuto da un mix di uve Barbera e Bonarda, che con le rispettive personalità incidono sull'identità di un vino caratterizzato da buona struttura, colore intenso e gusto secco e vinoso, tanto nella versione frizzante che in quella ferma.

Colli di Parma Dop

Bisogna tornare all'epoca napoleonica per individuare l'origine della vocazione vitivinicola dell'area collinare tra i torrenti Enza e Stirone, dove i funzionari della corte di Maria Luigia innestarono i vitigni da cui tutto è cominciato: a un'altitudine compresa tra i 200 e gli 800 metri, i terreni si dimostrarono adatti a



Lambrusco, gnocco fritto e salumi: un evergreen per tutti gli emiliani

inaugurare una produzione che oggi ha tra i propri simboli i comuni di Langhirano, Felino e Sala Baganza.

Nella denominazione Colli di Parma Dop è compresa un'ampia varietà di vitigni, come il Malvasia di Candia aromatica, il Sauvignon blanc, la Barbera e la Bonarda avvicendata con la Croatina - che derivano da quegli insediamenti storici - ai quali si sono aggiunti nel corso del tempo ulteriori vitigni capaci di ambientarsi perfettamente, diventando un tutt'uno con i terreni di coltivazione. In questa particolare fascia oriunda, rientrano Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Merlot,

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e del Lambrusco (varietà Maestri).

Da questi vitigni derivano i vini Dop Colli di Parma. I rossi: Bonarda (da secco a dolce), i vini fermi Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e il Lambrusco frizzante (con almeno l'85% di varietà Lambrusco Maestri). I bianchi: Malvasia (secco o dolce, fermo, frizzante e spumante), i vini secchi nelle tipologie fermo, frizzante e spumante Pinot Bianco, Sauvignon e Chardonnay e infine, il Pinot grigio (tipologie fermo e frizzante).

Per i cultori delle imprese enologiche e delle gesta dei cavalieri del mosto e del grappolo, è con-

sigliatissima una visita al Museo cantina dei Colli di Parma della Rocca di Sala Baganza.

Dop Reggio Emilia

Non si può parlare di Reggio senza sentire nel palato il gusto inconfondibile di un vino deciso come il Lambrusco: rosso rubino frizzante dalla spuma vivace ed evanescente e dal profumo fragrante, fruttato e floreale, il Lambrusco Reggiano Dop racconta una storia contadina che evoca sudore tra le vigne e consumo riservato alla famiglia, segreto custodito e passione emiliana capace di produrre varietà di Lambrusco come Salamino, Maestri, Oliva, Sorbara, Marani, Grasparossa e Montericco.

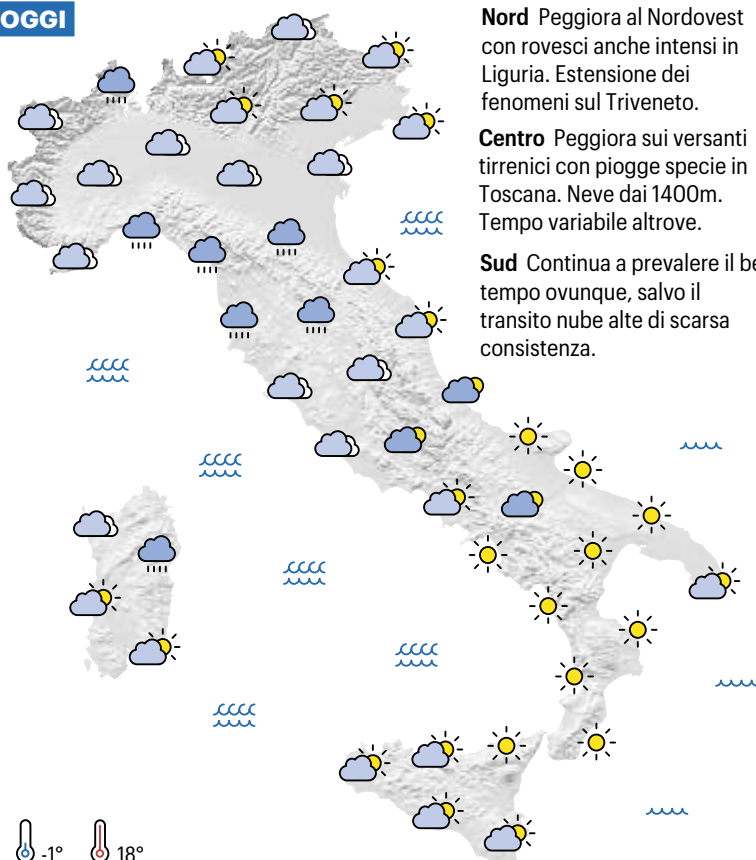
Uniti al Lambrusco dalla forza contentiva e dal piacere tattile del tappo da spumante, il Marzemino, la Malvasia e la Spergola, sono i tre bianchi dei Colli di Scandiano e Canossa Dop: se il primo è stato adottato dai reggiani dopo un viaggio da Venezia, passando per il Trentino, scendendo nella pianura padana, il secondo grazie al nome Malvasia di Candia riporta alla mente lussureggianti scenari mediterranei.

La Spergola ha infine una storia di resistenza all'oblio che la dice lunga sul carattere di un'uva a bacca bianca perfetta per sofisticate vinificazioni, ostinatamente aggrappata a un territorio che non ha potuto o voluto dimenticarla.

NON SOLO LAMBRUSCO

Alla Dop più rinomata si affiancano nel nostro territorio i bianchi Marzemino, Malvasia e Spergola

OGGI



Il Sole

Sorge Tramonta Luce complessiva
6:42 19:52 13:10 ore

La Luna

Luna nuova Primo Quarto Luna Piena Ultimo Quarto
12/4 20/4 27/4 3/5

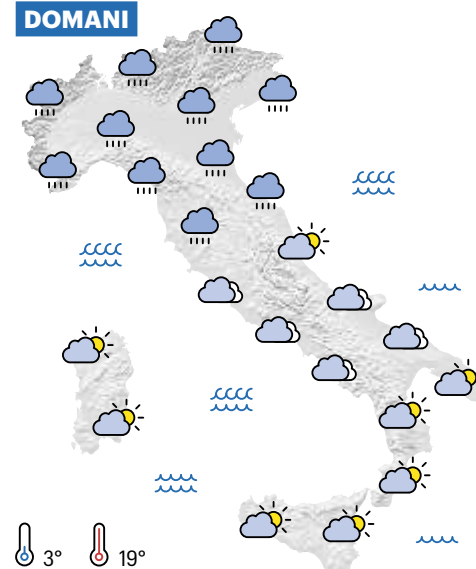
Almanacco

Dall'inizio del 2021 sono passati 100 giorni
Alla fine del 2021 rimangono 265 giorni

Il Santo

Ezechiele
è stato uno dei profeti maggiori e l'autore dell'omonimo Libro.

DOMANI



Nord Maltempo su tutte le regioni con piogge diffuse, intense sulla Liguria. Abbondanti nevicate sulle Alpi sopra i 1300mt.

Centro Cielo coperto con rovesci sulla Toscana, piogge anche sull'Umbria, pioviggini sull'entroterra marchigiano, asciutto altrove.

Sud Tempo discreto, nubi passeggiare e qualche piovasco possibile solo tra Molise e Campania, specie al mattino.

TEMPERATURE

Città	Oggi		Domani	
	Min	Max	Min	Max
Ancona	6	16	10	13
Aosta	6	9	6	9
Bari	4	18	6	19
Bologna	4	15	10	13
Cagliari	13	16	14	17
Campobasso	5	14	7	15
Catanzaro	2	14	8	13
Firenze	6	14	10	14
Genova	10	13	12	12
L'Aquila	2	14	5	13
Milano	6	14	9	11
Napoli	6	17	11	17
Palermo	9	18	10	19
Perugia	2	14	8	13
Potenza	-1	14	3	17
Prato	6	13	10	14
Roma	5	16	10	16
Torino	7	11	8	11
Trento	5	16	9	11
Trieste	7	14	10	13
Venezia	7	15	10	12



Relax
Esplorazioni
Zambaldùn

GAZZETTA DI REGGIO

VENERDÌ 30 APRILE 2021

ACURADI
CHIARA
CABASSA

spettacoli.re@gazzettadireggio.it



Metti una lunga giornata fuori porta

Dagli assaggi di Parmigiano Reggiano alla visita del teatro "Giuseppe Verdi" di Busseto all'Antica Corte Pallavicina

Pervivere appieno una giornata nell'essenza dell'Emilia bisogna alzarsi presto, perché soltanto guardando in faccia il sole che dà la sveglia alle campagne della Food Valley, nel cuore di **Visit Emilia (www.visitemilia.com)**, si può entrare nel cuore della produzione del Parmigiano Reggiano. Alle 7.30, il caseificio Parma2064 di Fidenza (Pr) apre le proprie porte e scosta idealmente il sipario sull'universo in febbrile movimento del processo che porta alla creazione del formaggio italiano più amato al mondo. Le atmosfere vaporose del luogo in cui ogni anno vengono alla luce oltre 30mila forme contrassegnate dal marchio della cooperativa avvolgono ogni fase di una visita guidata negli ambienti di lavorazione casearia che si insi-

nua nei corridoi scavati dal tempo tra le imponenti pareti scaffalate dedicate alla stagionatura, per giungere al magazzino e terminare con una degustazione di 12, 24 e oltre 40 mesi. Andando verso nord, la sosta alla casa natale di Giuseppe Verdi nella frazione Roncole Verdi, con deviazione altrettanto imprescindibile alla dimora-museo dedicata a Giovannino Guareschi, è il preludio alla dimensione lirica - ma non solo - di Busseto. La statua del grande compositore emiliano presidia la piazza centrale e detta il tempo di una visita sinfonica che comincia da Casa Barezzi, oggi museo verdiano ma un tempo dimora dell'imprenditore che scoprì il talento del futuro genero, ospitandone la prima esibizione pubblica. Percorrere le sue stanze ricche di cime-

li, lettere autografe, ritratti, documenti e memorabilia è come penetrare in una storia scritta sul pentagramma, che non può che proseguire nel delizioso Teatro Giuseppe Verdi, vero salotto cittadino ricavato nella Rocca (già Castello dei Pallavicino), di fondazione duecentesca. Il Palazzo del Monte di Pietà o le architetture religiose come la Collegiata di San Bartolomeo o la Chiesa di Santa Maria degli Angeli sembrano intervalli tra gli atti di un'opera che termina con il classico gran finale, qui incarnato dal Museo Nazionale Giuseppe Verdi e dal Museo Renata Tebaldi, entrambi allestiti negli spazi della straordinaria Villa Pallavicino, tra le più splendide residenze nobiliari del Parmense. Giunti a questo punto, è la fame a spingere le ruote verso

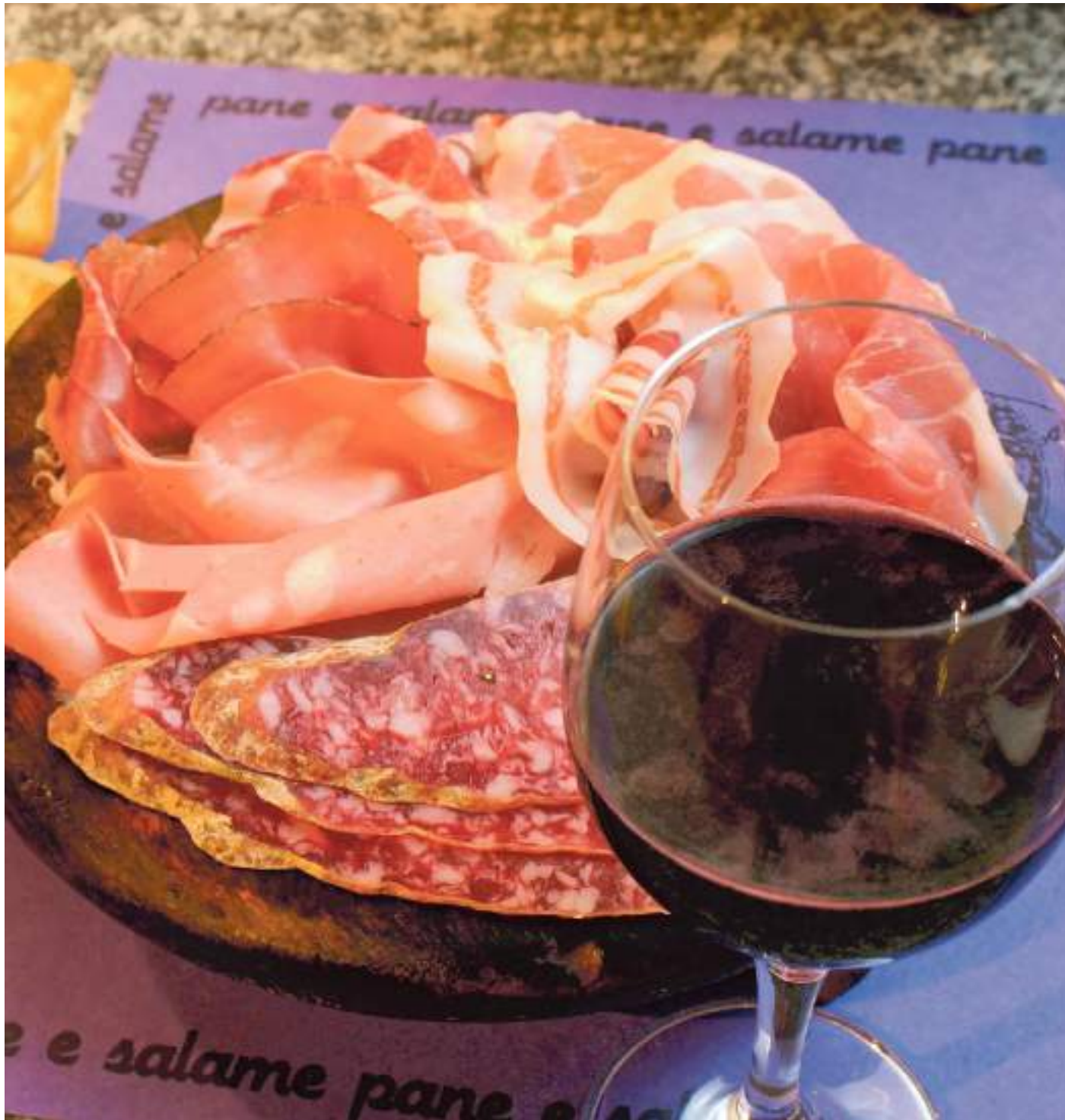
Polesine Parmense (Pr), regno del gusto dei fratelli Luciano e Massimo Spigaroli, signori incontrastati dell'Antica Corte Pallavicina. Qui, dove lo sciabordio delle acque del Po sembra accordarsi alla musica dei capolavori verdiani, è possibile immergersi nell'aria autentica dell'Hosteria del Maiale, luogo di recupero di una straordinaria tradizione culinaria. La tappa nei sapori si completa abbinando ai salumi e alle antiche ricette che hanno fatto grande la Bassa una visita guidata al Museo del Culatello e del Masalén, percorso concretissimo e virtuale tra i protagonisti alla base della nascita di un simbolo del territorio, figlio della nebbia. Una terra che incoraggia a godere dei piaceri della vita trova nelle Terme di Salsomaggiore e Tabiano un tempio del benesse-

**Immaneabile
una sosta al museo
del Culatello
e del Masalén**

**A Salsomaggiore Terme
nel tempio
del benessere
e della salute**

**E poi una passeggiata
sui sentieri
delle dolci colline
di Tabiano**

re che vale una sosta e una visita approfondita. Solo mettendo da parte la fretta è infatti possibile andare oltre l'immagine da brochure per dedicare tempo alla scoperta dei Castelli del Sale - disseminati tra Tabiano, Cotignaco e Scipione e così denominati in virtù dell'originaria funzione di difesa delle preziose saline - alla contemplazione della monumentale struttura liberty del Palazzo delle Terme di Berziera, al tuffo tra i fossili e i resti oceanici raccolti al MUMAB - Museo del Mare Antico e della Biodiversità o ancora alle passeggiate sui sentieri delle dolci colline di Tabiano al confine con il Parco dello Stirone e Piacenziano, per poi concludere la giornata con un aperitivo in uno degli eleganti caffè storici di Salsomaggiore Terme. —



Pranzo con specialità nostrane compreso un buon bicchiere di rosso; a destra, in alto le bottiglie uscite dallo stabilimento di Campegine delle Cantine Riunite; le colline di Ziano nel Piacentino; un vigneto in terra parmense

Fiumi di vino Dop nella Food Valley

Dal Lambrusco alla Spergola made in Reggio alla Malvasia e i Pinot parmensi senza dimenticare il Gutturnio piacentino

Se nella Bassa il flusso perpetuo è quello del leggendario Po, tra le colline di Parma, Piacenza e Reggio Emilia a scorrere sono fiumi di vino Dop. In un territorio relativamente contenuto ma ricchissimo di spunti enogastronomici come quello di [Visit Emilia \(www.visitemilia.com\)](http://www.visitemilia.com), non si contano le cantine che lavorano infatti abilmente su vitigni distinti per caratteristiche organolettiche e storiche ma capaci di tenere alta la bandiera dell'unicità di un angolo di Food Valley orgogliosamente impegnata a diffondere un gusto tipico.

REGGIO EMILIA

Non si può parlare di Reggio Emilia senza sentire nel palato il gusto di un vino deciso come il Lambrusco: rosso rubino friz-

zante dalla spuma vivace e dal profumo fragrante, fruttato e floreale, il Lambrusco Reggiano Dop racconta una storia contadina che evoca sudore tra le vigne e consumo riservato alla famiglia, segreto custodito e passione emiliana capace di produrre varietà di Lambrusco come Salamino, Maestri, Oliva, Sorbara, Marani, Grasperossa e Monterico. Uniti al Lambrusco dalla forza contentiva e dal piacere del tappo da spumante, il Marzemino, la Malvasia e la Spergola, sono i tre bianchi dei Colli di Scandiano e Canossa Dop: se il primo è stato adottato dai reggiani dopo un viaggio da Venezia, passando per il Trentino, scendendo nella pianura padana, il secondo grazie al nome Malvasia di Candia riporta alla mente lussureggianti sce-

nari. La Spergola ha infine una storia di resistenza all'oblio che la dice lunga sul carattere di un'uva a bacca bianca perfetta per sofisticate vinificazioni.

PARMA

Bisogna tornare all'epoca napoleonica per individuare l'origine della vocazione vitivinicola dell'area collinare tra i torrenti Enza e Stirone, dove i funzionari della corte di Maria Luigia innestarono i vitigni da cui tutto è cominciato: a un'altitudine compresa tra i 200 e gli 800 metri, i terreni si dimostrarono adatti a inaugurare una produzione che oggi ha tra i propri simboli i comuni di Langhirano, Felino e Sala Baganza. Nella denominazione Colli di Parma Dop è compresa un'ampia varietà di vitigni, come il Malvasia di Candia aro-

matica, il Sauvignon blanc, la Barbera e la Bonarda avvicinata con la Croatina ai quali si sono aggiunti nel corso del tempo ulteriori vitigni capaci di ambientarsi perfettamente. In questa particolare fascia oriunda, rientrano Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e il Lambrusco frizzante (con almeno l'85% di varietà Lambrusco Maestri). I bianchi: Malvasia (secco o dolce, fermo, frizzante e spumante), i vini secchi nelle tipologie fermo, frizzante e spumante Pinot Bianco, Sauvignon e Char-

donnaye infine, il Pinot grigio.

PIACENZA

Svariate fonti letterarie riportano indizi della presenza di vitigni sul territorio dei colli piacentini già in epoca etrusca e romana. Un'esperienza così radicata ha dato vita a un'area vitivinicola estremamente rinnovata ed estesa per 5.000 ettari di terreno tra i 150 e i 450 metri. I vini prodotti in Val Tidone, in Val D'Arda, in Val Trebbia e in Val Nure sono 16 Doc, raggruppabili in 3 Dop principali: Ortrugo, Gutturnio e Colli Piacentini. Quest'ultima denominazione, "Colli Piacentini" fa capo ai vini bianchi come Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno; e ai vini

rossi: Barbera, Bonarda, Novello, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon. Rossi o bianchi, frizzanti, fermi o da meditazione: il ricco paniere dei vini piacentini Doc si presta a innumerevoli abbinamenti. Un quarto della produzione dell'area è dedicata al Gutturnio Dop, rosso ottenuto da un mix di uve Barbera e Bonarda che incidono sull'identità di un vino caratterizzato da colore intenso e gusto secco. Sono sentori di agrumi, frutta, fiori, note erbacee, miele e spezie a costituire il corredo aromatico della varietà Malvasia di Candia, che dà vita al Colli Piacentini Dop Malvasia. Tra i simboli della tenacia di questi luoghi, va ricordato l'Ortrugo-Colli Piacentini Dop, figlio dell'omonimo vitigno autoctono. —

Arte e cultura

Dietro le facciate, la magia dei chiostri

Tre percorsi nelle province emiliane per scoprire alcuni luoghi magici caratterizzati dalla stessa matrice architettonica

A volte, si può andare oltre l'evidenza di una facciata strabiliante per scoprire i gioielli più intimi. Adottando questa filosofia, è possibile approcciarsi ad abbazie, chiese, complessi monastici e borghi di cui il territorio compreso tra le province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia è ricchissimo, iniziando dai chiostri. Cuore di strutture dall'ingegnosa progettazione che offrono allo stesso tempo nutrimento per occhi distratti dagli infiniti tic del paesaggio urbano, sono spazi segreti ma aperti a chiunque intenda la spiritualità in senso neutro, come momento intimo e personale, e a quanti, molto semplicemente, vogliono passeggiare con lo sguardo e con i piedi in gioielli architettonici che hanno ospitato nei secoli autentiche maratone dialettiche e meditative. **Visit Emilia** (www.visitemilia.com) propone di seguito una ristretta ma essenziale selezione dei più affascinanti chiostri in campionario.

Parma. Assieme alla Cattedrale di Parma, il Monastero di San Giovanni Evangelista è uno scri-

gno di arte e di storia che non conserva solamente la splendida cupola affrescata dal Correggio e la Storica Spezieria. Tra i segreti meglio custoditi dalle possenti mura del complesso benedettino risalente al X secolo, ci sono ben tre chiostri, un'autentica oasi di pace nel centro storico della città, accessibili sulla destra dell'uscita della chiesa. Per una gita fuori porta, sempre alla ricerca dei chiostri più suggestivi, si può raggiungere, la Badia di Santa Maria della Neve, fondata da Pier Maria Rossi a Torrechiara nel 1471 attorno alla preesistente chiesa dedicata alla Madonna della Neve.

Piacenza. I 700 anni dalla morte di Dante forniscono lo spunto per una visita all'Abbazia di Chiaravalle della Colomba, inserita nei due Itinerari Culturali del Consiglio d'Europa "Via Francigena" e "Route Européenne des Abbayes Cisterciennes" e fondata all'incirca nel 1136 nei pressi di Alseno dallo stesso San Bernardo, che del Sommo Poeta fu l'ultima guida in Paradiso. L'integrità mantenuta dal trecentesco chiostro quadrato che costituisce il cuore della struttura permette di apprezzarne la qualità architettonica, decorativa e mistico-simbolica tipica del medioevo e soprattutto l'affascinante armonia delle parti. In questo itinerario alla



Una delle stanze affrescate e recuperate nei Chiostri di San Pietro

ricerca dei luoghi del raccoglimento, una menzione meritano poi i chiostri della Chiesa di San Sisto a Piacenza. Addentrandosi in Val Trebbia merita poi una visita il complesso dell'Abbazia di San Colombano a Bobbio, no-

ta soprattutto come fonte d'ispirazione per "Il nome della Rosa".

Reggio Emilia. C'è la mano inconfondibile di Giulio Romano in quel meraviglioso esempio di complesso monumentale del Ri-

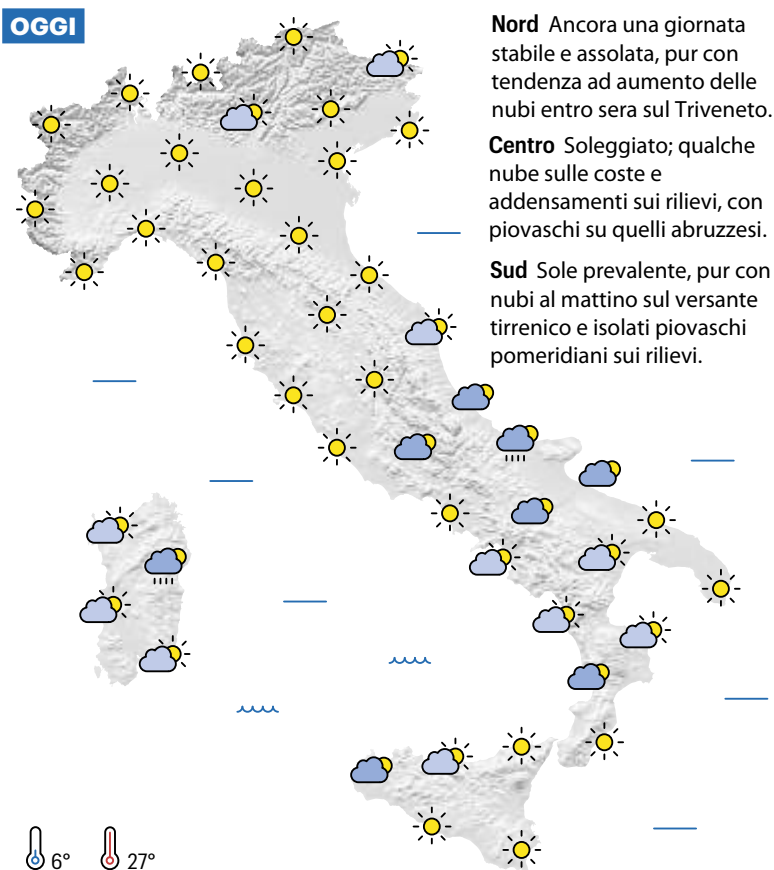
nascimento che sono i Chiostri di San Pietro. Nel cuore dell'antico monastero, colpiscono per la complessità progettuale e l'eterogeneità del disegno. Dei due chiostri, recentemente magistralmente restaurati, attorno ai quali si articola la struttura, il più piccolo - forse ideato da Alessio Tramello - è un trionfo di volte a botte e cupolette angolari, bifore, timpani e lesene scanalate. Le colonnine binate in marmo rosso e bianco del Clemente e le decorazioni murarie del Moresino completano il colpo d'occhio di questa oasi di pace che favorisce un senso di estrema lontananza dall'incombente caos cittadino.

Tra i più antichi luoghi di devozione della città, il convento di San Domenico venne costruito tra il 1233 e il 1236 sull'onda dell'entusiasmo suscitato nella popolazione dalla predicazione di fra Giacomino da Reggio. Adibito già nel tempo a caserma, poi a Deposito Stalloni, e a istituto per l'incremento ippico dell'esercito, il complesso cela nel proprio ventre due chiostri che conservano nel loro aspetto l'aura di una storia originalissima. L'ala sud dei chiostri è oggi adibita a spazio espositivo, mentre il primo piano è sede dell'Istituto Musicale A. Peri, le cui note rendono ancora più suggestiva l'atmosfera che accoglie chi entra nel chiostro.

LA FIRMA

Inconfondibile la mano di Giulio Romano nei Chiostri di San Pietro

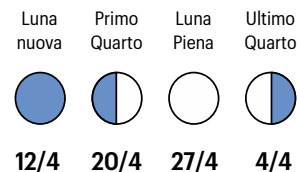
OGGI



Il Sole

Sorge 6:57 Tramonta 19:42 Luce complessiva 12:45 ore

La Luna



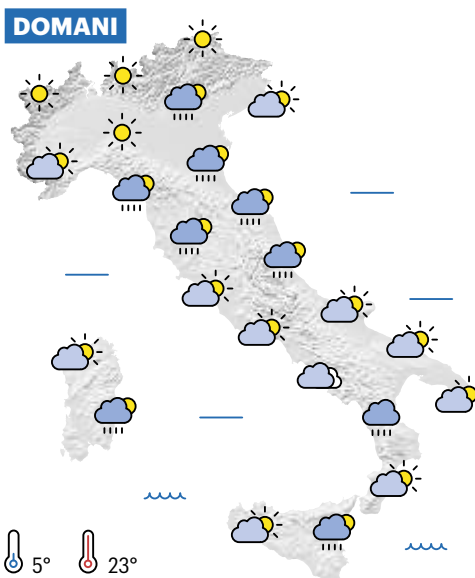
Almanacco

Dall'inizio del 2021 sono passati 92 giorni Alla fine del 2021 rimangono 273 giorni

Il Santo

Abbondio di Como
vescovo cattolico di origine bizantina, la tradizione riporta come nativo di Tessalonica.

DOMANI



Nord Tempo in prevalenza soleggiato o poco nuvoloso su tutte le regioni, salvo nubi e nevischio sui confini alpini.

Centro Instabile con rovesci su Sardegna, Adriatico, Umbria e basso Lazio, nevosi dagli 800m sull'Appennino, ma in attenuazione serale.

Sud Instabile con piogge e temporali più frequenti su Tirreno, Lucania e Sicilia; neve dai 900m. Meglio sul Salento.

TEMPERATURE

Città	Oggi		Domani	
	Min	Max	Min	Max
Ancona	12	22	11	17
Aosta	9	24	8	21
Bari	10	23	11	22
Bologna	9	26	8	19
Cagliari	14	20	13	20
Campobasso	7	20	6	19
Catanzaro	11	20	13	22
Firenze	6	23	7	23
Genova	12	16	12	17
L'Aquila	9	20	6	19
Milano	10	26	9	21
Napoli	12	17	11	17
Palermo	12	20	14	20
Perugia	6	22	6	20
Potenza	6	19	5	17
Prato	6	23	7	22
Roma	10	22	10	17
Torino	10	25	8	22
Trento	10	27	10	22
Trieste	11	19	8	17
Venezia	11	19	11	17

CON IL NASO ALL'INSÙ



Veronetta ci sono l'Università, il Giardino Giusti (www.giardinogiusti.com), uno scrigno verde rinascimentale, il Teatro Romano, del I secolo a.C., ai piedi del Colle San Pietro. Mentre sulla cima del colle sorge Castel San Pietro, da cui si vede uno dei panorami più belli in assoluto dell'intera città. Al posto di soggiornare in centro, merita spostarsi di una quindicina di chilometri per raggiungere un indirizzo speciale. È il Byblos Art Hotel Villa Amistà di Corrubio di Negarine, all'inizio della Valpolicella. In una villa del Cinquecento con ventimila mq di parco trova spazio questo cinque stelle lusso vocato all'arte. 150 opere di artisti del calibro di Anish Kapoor e Arnaldo Pomodoro (appartenenti alla collezione della famiglia Facchini, creatrice del brand di moda Byblos e proprietaria della struttura) sfilano dalla reception ai saloni, al ristorante Amistà, fresco di stella Michelin, sotto gli occhi degli ospiti incantati. Info: Verona Tourist Office www.visitverona.it; Byblos Art Hotel Villa Amistà, una notte per due persone, colazione inclusa, da 240 euro; www.byblosarthotel.com.

pinto. Stesso contrasto si ritrova nel concept del Perbellini Pop Up. Lo chef scaligero, due stelle Michelin, quest'estate darà vita a tre mesi di menù e drink ogni giorno diversi. L'esperimento per ora non prevede replica, ma mai dire mai.

Tappa d'obbligo, anche in notturna, all'Arena, prima di dirigersi al di là dell'Adige. Se in genere le acque del fiume segnano per i visitatori il confine della «Verona da vedere», vale invece la pena spingersi oltre e scoprire l'antico quar-

tiere di Veronetta. Denominato così in senso dispregiativo dai francesi per indicare la parte che toccò ai nemici austriaci nella spartizione della città al tempo dell'occupazione napoleonica, si raggiunge percorrendo il Ponte Pietra, il Ponte Nuovo o il Ponte Navi.

Non appena si mette piede nella rive gauche veronese, ci si trova in un frizzante dedalo di strade strette, vicoli e piazzette, con palazzi del Settecento dalle facciate vissute dove convivano artisti e artigiani tra cortili e botteghe. E poi a

last
minute

MAGICA SARDEGNA

L'Oscar del Turismo
all'Arbatax Park Resort

■ Secondo i World Travel Awards, gli Oscar del Turismo, il miglior Eco Resort del mondo si trova in Sardegna. L'Arbatax Park Resort, nel cuore dell'Ogliastra, è stato votato prima struttura ricettiva sostenibile del settore turistico. L'Arbatax, che comprende sei hotel, ville e un'area per roulotte, sorge all'interno di una spettacolare riserva naturalistica di 60 ettari che ospita animali e piante rare. Dall'utilizzo di energie alternative al recupero delle acque piovane tutto è pensato nel rispetto dell'ambiente. Ultima novità: 10 ettari trasformati in orti biologici. Info: www.arbataxpark.com.

COLLEZIONI DA GUINNESS

Il Museo Fisogni in mostra
alla Triennale di Milano

■ Con oltre 5mila pezzi in esposizione, il Museo Fisogni di Tradate (www.museo-fisogni.org) custodisce la più grande collezione al mondo inerente le stazioni di servizio. Insignita del Guinness World Record, raccoglie pompe di benzina, compressori, grafiche, targhe e gadget d'epoca che, mentre sfilano nelle belle sale del museo varesotto, raccontano l'evoluzione del settore dal 1892 al 1990. Il best of dell'interessante e curiosa collezione è in mostra alla Triennale di Milano ad aprile (date su triennale.org) in occasione di un evento organizzato dal Circuito Lombardo Musei Design, da non perdere.

PARMA, PIACENZA E REGGIO EMILIA

L'arte dell'Emilia
a due passi dal cielo

■ 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 nelle più belle chiese di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Con Visit Emilia si possono ammirare, ad esempio, dall'arte del Correggio nelle tre cupole di Parma, all'opera di Guercino nella cupola della Cattedrale di Piacenza, fino alla cupola di Lionello Spada nel Tempio della Beata Vergine della Ghiara di Reggio Emilia. Info: www.visitemilia.com.

MONTALCINO DA VIVERE

Le tante meraviglie
di Castello Banfi

■ Un microcosmo circondato dai vigneti. È Castello Banfi, luogo ricco di suggestioni con l'Hotel Il Borgo, Relais & Châteaux, l'Enoteca, i ristoranti Sala dei Grappoli (1 stella Michelin) e La Taverna, la Balsameria, il Museo del Vetro, che ospita una rara collezione di bottiglie romane, e le cantine, scrigno del luogo. Il nuovo tour con pranzo include la visita della cantina e della balsameria, l'aperitivo e il pranzo con menù degustazione (3 portate e 3 vini, 85 euro). Tra le novità, anche il pacchetto «Smart Working tra i Vigneti della Val d'Orcia» di 4 notti, diverse facility. Info: www.banfi.it.

Un dono prezioso
per la festa più grande

RACCONTI
di PASQUAUn pensiero speciale
per i tuoi auguri

Una piacevole sorpresa, un modo poetico di fare gli auguri per la Festa che ravviva la speranza e porta una promessa di rinascita in ogni gemma di primavera.



Da sinistra, l'Abbazia di Chiaravalle della Colomba (Piacenza); la Badia di Santa Maria della Neve (Parma); il Chiostro piccolo di San Pietro (Reggio Emilia); in alto, l'imponenza del Chiostro grande di San Pietro

Nei chiostri tra arte e spiritualità

Itinerario di **Visit Emilia** attraverso gioielli architettonici che hanno ospitato nei secoli maratone dialettiche e meditative

A volte, si può andare oltre l'evidenza di una facciata strabiliante per scoprire i gioielli più intimi e da quelli partire per poi tornare in superficie e lasciarsi incantare dalla meraviglia che investe lo sguardo. Adottando questa filosofia, è possibile approcciarsi ad abbazie, chiese, complessi monastici e borghi di cui il territorio compreso tra le province di Reggio Emilia, Parma e Piacenza è ricchissimo, iniziando dai chiostri. Cuore di strutture dall'ingegnosa progettazione che offrono allo stesso tempo nutrimento per occhi distratti dagli infiniti tic del paesaggio urbano, sono spazi segreti ma aperti a chiunque intenda la spiritualità in senso neutro, come momento intimo e personale, e a quanti,

molto semplicemente, vogliamo passeggiare con lo sguardo e con i piedi in gioielli architettonici che hanno ospitato nei secoli autentiche maratone dialettiche e meditative. Visit Emilia (www.visitemilia.com) propone di seguito una ristretta ma essenziale selezione dei più affascinanti chiostri in campionario.

REGGIO EMILIA

C'è la mano inconfondibile di Giulio Romano in quel meraviglioso esempio di complesso monumentale del Rinascimento che sono i Chiostri di San Pietro, nel centro storico di Reggio Emilia. Nel cuore dell'antico monastero, colpiscono per la complessità progettuale e l'eterogeneità del disegno. Dei due chiostri, recentemente magistralmente re-

staurati, attorno ai quali si articola la struttura, il più piccolo - forse ideato da Alessio Tramello - è un trionfo di volte a botte e cupolette angolari, bifore, timpani e lesene scanalate. Le colonnine binate in marmo rosso e bianco del Clemente e le decorazioni murarie del Moresino completano il colpo d'occhio di questa oasi di pace. Alla sua raffinatezza da miniatra emiliana, si contrappone armoniosamente l'imponenza scultorea tardo manierista del chiostro grande. La cifra stilistica di Giulio Romano permea un ambiente perimettrato popolato da colonne ioniche alternate da aperture archivoltate a bugnato, finestre timpanate e nicchie con statue secentesche di santi dell'ordine benedettino. Tra i più antichi luoghi di devozione della città, il

convento di San Domenico venne costruito tra il 1233 e il 1236 sull'onda dell'entusiasmo suscitato nella popolazione dalla predicazione di fra Giacomino da Reggio. Adibito già nel tempo a caserma, poi a Deposito Stalloni, e a istituto per l'incremento ippico dell'esercito, il complesso cela due chiostri che conservano nel loro aspetto l'aura di una storia originalissima. Sul più grande, edificato nel corso del XVI secolo, si affacciavano le celle dei frati, mentre nel chiostro piccolo, dominato dalla fiancata dell'antica chiesa dominicana, il passato si incontra col contemporaneo della scultura "Less Than" di Robert Morris. Nel passaggio fra il primo e il secondo cortile, due lunette lasciano intuire la presenza di dipinti a fresco seicenteschi raffi-

guranti “Cristo e una santa Domenicana” e “la Madonna con alcune Domenicane”.

PARMA

Assieme alla cattedrale di Parma, il monastero di San Giovanni Evangelista è uno scrigno di arte e di storia che non conserva solamente la splendida cupola affrescata dal Correggio e la Storica Spezieria. Tra i segreti meglio custoditi dalle possenti mura del complesso benedettino risalente al X secolo, ci sono ben tre chiostri, un'autentica oasi di pace nel centro storico della città, accessibili sulla destra dell'uscita della chiesa. Per una gita fuori porta si può raggiungere la Badia di Santa Maria della Neve, fondata da Pier Maria Rossi a Torrechiara nel 1471 attorno alla preesistente chie-

sa dedicata alla Madonna della Neve.

PLACENZA

1700 anni dalla morte di Dante forniscono lo spunto per una visita all'Abbazia di Chiaravalle della Colomba, inserita nei due itinerari culturali del Consiglio d'Europa "Via Francigena" e "Route Européenne des Abbayes Cisterciennes" e fondata all'incirca nel 1136 nei pressi di Alseno dallo stesso San Bernardo, che del Sommo Poeta fu l'ultima guida in Paradiso. L'integrità mantenuta dal trecentesco chiostro quadrato che costituisce il cuore della struttura permette di apprezzarne la qualità architettonica, decorativa e mistico-simbolica tipica del medioevo. —

Reggio

In viaggio con **VisitEmilia**

Addio città, vado a vivere sull'Appennino

Le storie di Angela (artista palermitana) e di Arianna (architetto bergamasco). Una ha aperto un B&B a Cereggio, l'altra un rifugio a Ligonchio

C'è chi ha lasciato la città ed un rassicurante ufficio per trasferirsi in una casa nel bosco, tra animali e campi da coltivare. L'Emilia è ricca delle storie delle persone che hanno avuto il coraggio e l'intraprendenza di cambiare vita. Persone che hanno trovato tra gli scenari naturali delle province di Parma, Piacenza e Reggio, i luoghi ideali per reinventarsi, seguendo ideali e talenti. Volti, sorrisi e competenze che oggi rendono preziosa la Rete Food & Wine di Visit Emilia. In provincia di Reggio si segnalano alcune storie.

Come quella di Angela e Marco. Angela Viola è un'artista palermitana, Marco Vianello viaggia tra l'Italia e l'Olanda per lavoro. Si sono conosciuti a Milano nel 2015 ed insieme hanno deciso di cambiare vita, allontanandosi dalla città. Durante un giro in moto sull'Appennino reggiano hanno trovato un casolare in vendita e nel giro di un anno si sono trasferiti. «Pensavamo di creare un B&B, ma anche un luogo in cui realizzare uno studio di artista. Il casolare risale al 1882.

IL DESTINO

«Partiti da Milano per fare un giro in moto nel Reggiano, ci siamo imbattuti nella casa dei nostri sogni»

Un tempo era la locanda del paese. Non sapendolo abbiamo ereditato una storia», racconta Angela, svelando le origini di quella che oggi è La Bottega 13 B&B del piccolo borgo di Cereggio, a Ventasso, da cui ammirare la Pietra di Bismantova.

Un b&b che è anche una residenza d'artista. «Vogliamo far fluire l'arte contemporanea in casa nostra. Ospitiamo artisti in occasione di eventi oppure li invitiamo a vivere con noi per un po' di tempo, così entrano in contatto con gli ospiti e sviluppano progetti, ispirati dalla natura che ci circonda. Molti lasciano le loro opere nella casa, ma anche sul territorio», spiega Angela Viola, che guarda soddisfatta alle sue montagne, dove accoglie suggestioni da tutto il mondo. Gli artisti arrivano, infatti, da ogni angolo del pianeta e fanno esperienza dei luoghi dell'Appennino reggiano, partecipano ai corsi di pittura all'aria aperta, o diventano protagonisti del festival Venti Contemporanei organizzato da Angela o magari della rassegna Altretre, che li vede impegnati nel creare opere che si integrano nel territorio emiliano. Per informazioni: <https://www.visitemilia.com/organizza-la-tua-visita/la-bottega-13-b-and-b/>

Arianna Ceccardi è nata a Bergamo e fino a quattro anni fa era sempre vissuta lì. Lavorava come architetto libero profes-



Angela e Marco nel loro B&B e un primo piano di Arianna

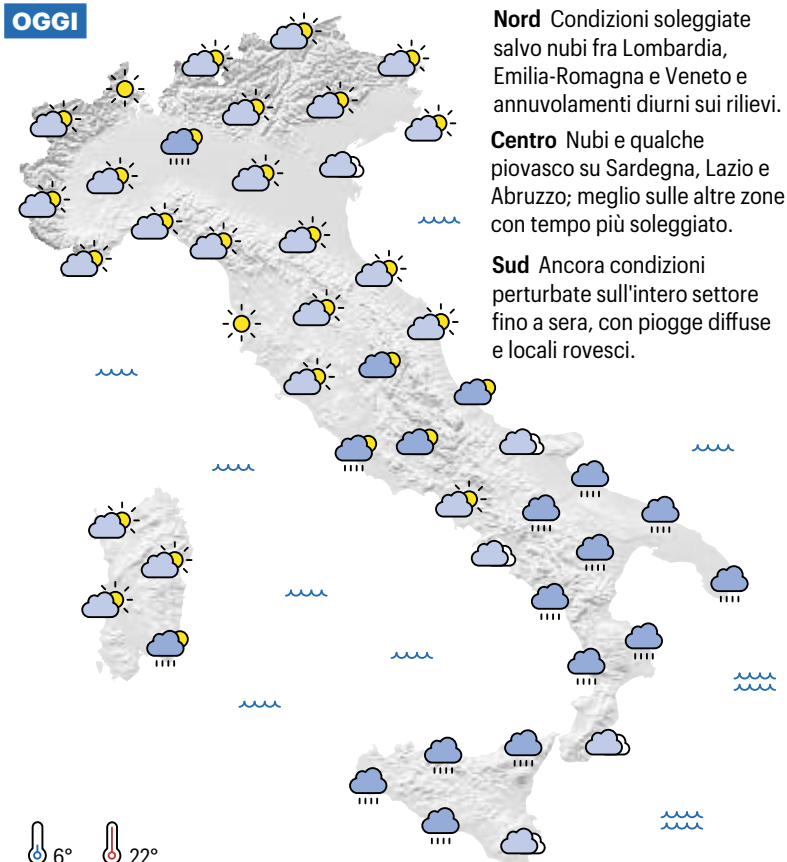
sionista quando ha deciso di tornare nei luoghi in cui trascorreva i fine settimana con la famiglia, per prendere le redini del Rifugio Carpe Diem di Ligonchio, a 1579 metri di altitudine tra i paesaggi del Monte Cavalbianco. Negli anni 2000, i geni-

tori hanno investito in un'azienda agricola che alleva vacche chianine nella zona ed hanno acquistato il rifugio, dandolo in gestione. Poi, nel 2017, è arrivata Arianna: «Ho lasciato tutto e mi sono rimessa in gioco - racconta -. Nonostante le tante difficol-

tà, sicuramente la qualità della vita è migliorata, grazie al contatto con la natura». Nel rifugio, che comprende un albergo, un bar e un ristorante, come 50 anni fa, Arianna ospita la gente che scappa dal caos urbano per immergersi nelle bellezze naturalistiche dell'Appennino e partecipare a trekking tra le cime. I visitatori restano piacevolmente colpiti anche dai piatti tipici della cucina emiliana e toscana, preparati con prodotti locali e dell'azienda agricola familiare, e carni di chianina allevate con metodo bio.

Dopo 4 anni, anche Manuel, il marito di Arianna, che inizialmente la raggiungeva nei fine settimana, si è trasferito. Il prossimo progetto è quello di creare una fattoria didattica. «Quassù si viaggia alla scoperta di nuove culture, alla ricerca delle vecchie tradizioni, degli antichi tracciati che tornano a vivere con gli occhi di chi li frequenta oggi - dice Arianna -. Da quassù il profumo del mare si sente e nei giorni sereni si vedono le Alpi schiacciare la pianura. Nonostante la vastità degli spazi che ti circondano si ha l'impressione di arrivare ovunque e in un attimo, di essere parte di una estesa realtà culturale, ma quando ti volti e guardi giù è lì che senti di essere fortemente "connesso" con l'Appennino Reggiano». Info: www.visitemilia.com/organizza-la-tua-visita/albergo-ristorante-bar-carpe-diem/

OGGI



Il Sole

Sorge Tramonta Luce complessiva
6:20 20:08 13:48 ore

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
11/5	19/5	27/4	3/5

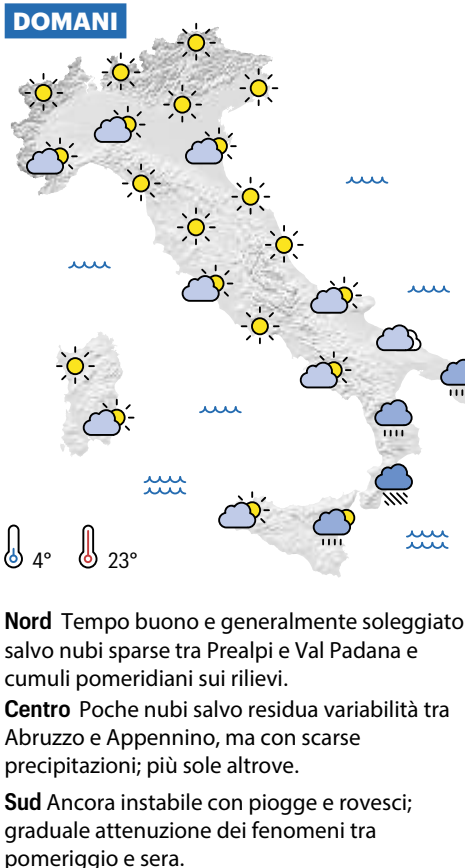
Almanacco

Dall'inizio del 2021 sono passati **113 giorni** Alla fine del 2021 rimangono **252 giorni**

Il Santo

Adalberto di Praga
Fu ucciso mentre tentava di convertire le tribù baltiche della Prussia al Cristianesimo.

DOMANI



TEMPERATURE

Città	Oggi		Domani	
	Min	Max	Min	Max
Ancona	8	17	9	17
Aosta	6	19	9	20
Bari	13	14	10	15
Bologna	6	20	6	22
Cagliari	13	17	13	19
Campobasso	8	10	5	15
Catanzaro	10	14	9	14
Firenze	8	22	8	23
Genova	11	18	12	18
L'Aquila	6	14	7	18
Milano	8	20	9	21
Napoli	13	15	12	21
Palermo	14	17	13	17
Perugia	6	18	6	19
Potenza	7	10	4	11
Prato	8	22	8	23
Roma	12	20	8	23
Torino	6	20	9	21
Trento	7	20	7	20
Trieste	9	17	10	17
Venezia	9	17	9	17

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

Anno XII - N° 42 Edizione PRIMAVERA 2021 (Aprile - Maggio)

SUITE
TRAVEL

LA MISSION DI
AUTENTICO
HOTELS

IL SENIOR
LIVING DI
RESTART
SOLUTIONS

COME FARE
DELLA VACANZA
UN CAPOLAVORO



VISIT EMILIA IN CABINA DI REGIA

TRE NUOVI NOMI E UN'IMPORTANTE CONFERMA NELL'ORGANO STRATEGICO DI DESTINAZIONE TURISTICA EMILIA PER IL MANDATO 2021/2023

Redazione HBM

Fonte info:

UFFICIO STAMPA
ELLA DIGITAL

Si è svolta la Cabina di Regia dell'ente Destinazione Turistica Emilia, che ha sostanzialmente visto confermare la composizione di un organo fondamentale sul piano della concertazione

pubblico-privato delle linee strategiche e programmatiche per lo sviluppo delle attività di promo-commercializzazione. Presieduta dal presidente dell'Ente Cristiano Casa e formata da 16 membri effettivi in rappresentanza delle Associazioni di categoria maggiormente rappresentative delle province di Parma, Piacenza

e Reggio Emilia che rimarranno in carica per il mandato 2021/2023, la Cabina di Regia ha accolto tre nuovi componenti - Samuele Bortolotto di Legacoop Confcooperative, Fabrizio Samuelli di Confesercenti PC e Giulia Bacci di Confcommercio RE - che vanno ad aggiungersi ai nomi già precedentemente indicati per le suddette associazioni delle tre province coinvolte, oltre a CNA e APT Servizi. In particolare, è di grande importanza il rinnovo della fiducia a Stefano Cantoni, di Confesercenti Parma, come coordinatore della Cabina di Regia di Visit Emilia, già nello scorso triennio in questo ruolo grazie alla sua esperienza nel settore -. «Ci aspettano mesi molto incerti e ho perciò accettato volentieri di proseguire in questo percorso con Destinazione Emilia, che avrà un ruolo strategico, insieme ad Apt Regionale e alle imprese, nel gestire il rilancio e la presenza dei nostri prodotti sul mercato turistico dopo i disastri della pandemia», ha detto Cantoni. «La collaborazione tra pubblico e privato è indispensabile per una promo-commercializzazione efficace: sarà quindi fondamentale continuare nella condivisione dei progetti. Colgo l'occasione per ringraziare il Presidente Cristiano Casa e tutto il CdA per il lavoro svolto in questi mesi difficili e alla Cabina di Regia per la conferma della fiducia».

Alla Cabina di Regia inoltre, sono invitate in modo permanente, anche se senza diritto di voto, i rappresentanti dei principali Enti, Associazioni e Consorzi che sul territorio si occupano di promozione turistica e territoriale, in modo che sia effettivamente un luogo in cui tutto il settore della promozione si confronta.

Va ricordato che la Cabina di Regia si esprime con parere sulla proposta del Programma Annuale delle Attività Turistiche predisposte dal CdA. Inoltre viene sentita per il piano di comunicazione dell'Ente, la realizzazione delle Reti di prodotto turistiche ed anche per individuare l'entità delle quote di adesione dei soggetti privati (Tour operator) aderenti a Visit Emilia. Per il 2021 queste quote sono state azzerate proprio per dare un segnale al settore, provato dalle continue chiusure.

In un periodo di rilancio e rinascita come quello che si prospetta e ci si augura, il nuovo organico si prepara dunque ad affrontare nei prossimi tre anni sfide impegnative ma estremamente avvincenti. Non ultima, quella di trasformare una vocazione al food nel presupposto per l'affermazione di una Destinazione per il turismo enogastronomico: un ambizioso traguardo che, per essere raggiunto, non potrà che contare su un lavoro di squadra di tutto il territorio.

Per informazioni:
Visit Emilia
info@visitemilia.com
visitemilia.com

