



e-borghi travel

Rivista digitale di viaggi,
borghi e turismo slow

Anno 4 Numero 39
Edizione gratuita

SPECIALE TORRI E FORTEZZE

Mandello del Lario,
viaggio nel Medioevo

Neive,
orologio, dimore e Bacco

Civitella del Tronto,
libro di storia

Valsusa,
infinita sorpresa

Toscana,
l'Atlante dei cammini

Borghi del gusto,
roccaforti di sapori

Oltreconfine:
Dubrovnik, Gondar e Giordania

📺 **Speciale video aglio bianco polesano Dop:**
le ricette dello chef

SCOPRI ANTICHE MERAVIGLIE E CAPOLAVORI STAGIONATI.

Goditi un'esperienza all'insegna dello slow mix
emiliano, tra cibo, natura e cultura.

Lo slow mix è un modo unico di vivere la nostra terra, tra le zone di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, di gustare le eccellenze alimentari, di conoscere la nostra storia e di ammirare la varietà di paesaggi che ci circondano. Potrai fare escursioni sulle colline, visitare musei, castelli antichissimi, gustare la tradizione e la sperimentazione emiliana in cucina e soprattutto scoprire il saper fare della nostra gente. Tutto in un'unica terra.
Scopri di più su visitemilia.com

PIACENZA

REGGIO EMILIA

PARMA

EMILIA

La terra dello slow mix

visitemilia.com

SALSOMAGGIORE

salsomaggiore@gazzettadiparma.it

Banda
Flauto, tromba,
clarinetto, sax:
partono i corsi

» Sono aperte le iscrizioni ai corsi di musica organizzati dal complesso bandistico «Città di Salsomaggiore» per flauto, clarinetto, saxofono, tromba e trombone. Per informazioni e iscrizioni: 348 5260774; 339 4992085.

Pattinaggio artistico, pronta la pista al coperto

Nel quartiere Bertanella: è disponibile per le due società salsesi

» Sono terminati i lavori di costruzione della nuova pista coperta per il pattinaggio artistico a rotelle, realizzata nel quartiere della Bertanella nei pressi di via Salvo D'Acquisto. La pista è dunque pronta ad accogliere gli atleti.

L'investimento

Si tratta di un investimento da parte del Comune per circa 400 mila euro. Come spiega il sindaco Filippo Fritelli «inizia una stagione sportiva importante per le nostre due società di pattinaggio, per le tante famiglie e per i tanti atleti salsesi coinvolti. Quella che è stata realizzata è un'opera che ha valore sportivo e sociale di cui andiamo molto fieri ed è l'inizio di un percorso di recupero e valorizzazione sportiva di tutto il centro Bertanella. Il primo passaggio è proprio questo».

«Riteniamo molto funzionale la struttura - aggiunge il sindaco - in linea con le piste di pattinaggio esistenti in

Investimento importante
L'amministrazione comunale ha speso 400mila euro.



Italia. Speriamo possa rappresentare un buon inizio per le nostre squadre di pattinaggio di cui andiamo molto orgogliosi sia per i numerosi atleti sia per i successi ottenuti e che danno lustro alla nostra città». La pista è ad uso esclusivo per il pattinaggio artistico a rotelle e darà quindi risposta alle esigenze di spazi per gli alle-

namenti delle due società di pattinaggio di Salso che hanno tanti iscritti. È stata realizzata una struttura metallica con archi in acciaio, di forma semicircolare, con un doppio telo di copertura.

Apertura estiva

La pista è dotata di teli laterali scorrevoli, quindi apri-

bili con la bella stagione, posti lungo due lati lunghi dell'impianto, con apertura dal centro verso le estremità, ed è dotata di due porte per l'accesso pedonale. Inoltre ha un impianto di riscaldamento con un generatore d'aria calda e con sistema a condensazione.

A.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Hotel Regina

La paura e il «Salotto illuminato»

» Il circolo di lettura «Il Salotto illuminato» organizza oggi alle 17,30 all'hotel Regina l'incontro «La paura come risorsa». Relatori Andrea Giuffredi (istruttore mindfulness) ed Elisabetta Milani (naturopata). Ingresso libero.

Contignaco

La caccia al tesoro nel castello

» Caccia al tesoro per bambini al Castello di Contignaco alla scoperta delle favole antiche, in programma oggi e domani alle 11 e alle 16. L'avventura prosegue tra storia e sapori con visite e degustazione di vini prodotti dall'azienda del castello. Prenotazioni da effettuare contattando castello.contignaco@gmail.com/320.6126424 - 320.6126425.

Festival

«Spiegamelo!», la terza edizione

» Proseguono anche oggi gli appuntamenti con «Spiegamelo! Festival della divulgazione». Tema della terza edizione lo spazio (eventi gratuiti previa prenotazione su www.spiegamelo.it e al 392 859 5888). Questa mattina alle 10 al museo Mumab a San Nicomede l'incontro «C'è uno spazio tra i denti...» con Roberta Angeletti mentre alle 11 con Gaia Spizichino e Margherita Schirmacher «Casa, spazio alla normalità!». Alle 17 al Palacongressi «Libraccio presenta: Aurora Boreale legge Libri Brutti (brutti per gli altri, bellissimi ai nostri occhi): cantante, performer e collezionista di cose diversamente belle, ha iniziato a raccogliere libri dai titoli più impensati o dalle copertine più assurde. Alle 18 incontro con lo speleologo Francesco Sauro e «Perdersi dentro... "Il continente buio"». Alle 21 infine «Dove nascondere un cadavere nel Sistema Solare» con Adrian Fartade.

Televisione Endu Channel, la showgirl accompagnata dal cicloturista salsese Max Bravi

Parchi e Castelli del Ducato, Justine Mattera ha fatto tappa a Scipione per «Discovering»

» La showgirl Justine Mattera, accompagnata dalla guida cicloturistica salsese Max Bravi, ha percorso l'itinerario cicloturistico dei Parchi e dei Castelli del Ducato: l'attrice e triatleta ha fatto tappa nel castello di Scipione, oltre che sulle colline del circuito dei Castelli del Ducato, per registrare una puntata del progetto «Emilia Bike Experience» per la trasmissione Discovering in onda su Endu Channel, canale digitale tematico su ciclismo, triathlon e sport outdoor.



Sotto il maniero Gruppo al castello di Scipione con i proprietari, i rappresentanti dei Castelli del Ducato, Justine Mattera e Max Bravi. A fianco, ancora Mattera con Bravi in piazza Berzieri. (Foto Bocelli).



«Castelli del Ducato - afferma una nota - ringrazia Justine Mattera per la disponibilità, i proprietari del castello di Scipione, René Von

Holstein e la moglie Stefania per l'accoglienza, lo staff dei Parchi del Ducato con Marco Rossi e Barbara Vernizzi, il biker Max Bravi e la troupe

Luca Junior e Luca Carton. Per l'itinerario cicloturistico si ringrazia il Comune di Parma capofila del progetto «Emilia Bike Experience», destinazione turistica Emilia e Apt Emilia Romagna». «Con Justine ci siamo divertiti a percorrere un tratto della Ciclovía del Ducato che attraversa il Parco dello Stirone visitando castelli e cantine. E' stata una bella esperienza» sottolinea Bravi.

M.L.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In onda

È stata registrata una puntata di «Emilia Bike Experience»

BORDO CAMPO

OGGI ORE
20,05 - 22,40 - 01,15

12 TV PARMA
STREAMING LIVE
WWW.12TVPARMA.IT

BORDO CAMPO

IL DOPO-PARTITA DI
Parma-Frosinone





Il direttore di Coldiretti Piacenza Roberto Gallizioli con alcune rappresentanti di Coldiretti Donne Impresa, tra cui la responsabile nazionale Chiara Bortolas, a destra piacentini che hanno partecipato alla seconda giornata



«Carne in laboratorio, latte senza mucche orrori alimentari che ci impoveriscono»

Al villaggio Coldiretti continua la protesta. Gallizioli: «Il cibo sintetico cancella l'identità di un Paese». L'allevatrice Meroni: scelte illogiche

Claudia Molinari

PIACENZA

● Insetti a tavola; carne in provetta, polvere di latte per produrre formaggi e un'etichetta il famoso nutriscore - che "criminalizza" i prodotti tipici della nostra tradizione. Non è un incubo, ma una prospettiva purtroppo molto realistica. Una frontiera di veri orrori alimentari, alla quale Coldiretti ha cerca-

to di ribellarsi proponendo al Villaggio contadino di Milano (Parco Sempione, ingresso viale Gadio, lato acquario) - che si è aperto venerdì e che continuerà anche oggi, domenica 2 ottobre - una mostra dedicata alle follie alimentari. La tre giorni di Coldiretti ha visto una straordinaria partecipazione di agricoltori piacentini - 500 in tre giorni - ieri in ben 200 soci di Coldiretti Piacenza, guidati dal direttore Roberto Gallizioli, hanno par-

tecipato alla giornata e al convegno che ha visto la prima uscita pubblica dopo la vittoria delle elezioni della presidente di Fratelli d'Italia, Giorgia Meloni. Durante la giornata il gruppo piacentino ha potuto anche prendere visione dell'esposizione degli orrori a tavola, allestita da Coldiretti, con l'obiettivo di far comprendere direttamente al pubblico il tenore del problema: «Sentir parlare di latte e carne prodotti in laboratorio è

contro la logica, va a danneggiare profondamente la conservazione dei nostri territori e delle tradizioni e rischia di impoverirci ancora di più dal punto di vista della sovranità alimentare. Inoltre trovo che sia anche quanto di più lontano si possa fare per la nostra salute». Ad affermarlo è l'allevatrice Clara Meroni, che conduce con la sua famiglia l'azienda "Isabella" con circa 170 capi in mungitura a Sarmato e che fa parte del coordinamento del gruppo provinciale di Coldiretti Donne Impresa. Tra le priorità di Coldiretti, anche quella di contrastare la prospettiva dell'etichetta nutriscore e a semaforo, per ora rimandata: «Eti-

chettature fuorvianti, discriminatorie ed incomplete - ha tuonato in proposito, il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini -, che finiscono per escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali, che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali». Tra le azioni concrete attivate proprio dal Villaggio, una petizione mondiale finalizzata a fermare lo sbarco a tavola del cibo sintetico: tra le firme raccolte anche quella di Giorgia Meloni. «Con la carne in provetta - afferma il direttore di Coldiretti Piacenza Roberto Gallizioli - si cancella l'identità popolare di una intera nazione, dobbiamo evidenziare

come dietro l'alibi della tutela ambientale si nascondano speculazioni che portano al cibo sintetico». Oggi, domenica, nella giornata conclusiva del Villaggio, partiranno altri tre pullman di soci di Coldiretti Piacenza. Tra loro un gruppo di Coldiretti Giovani Impresa guidato dal delegato Davide Minardi, allevatore di Cortemaggiore: «Questa manifestazione è importante per far conoscere i primati della nostra agricoltura e porre l'accento sulle gravi problematiche che si trova ad affrontare, non solo l'esplosione dei costi, ma anche l'arrivo del cibo sintetico a colpire il lavoro e i sacrifici delle nostre stalle».

Mi Piace Crea, a Pc Expo in mostra oggetti unici

Un mondo di hobbisti, artigiani e artisti. Ieri anche gli stand di Destinazione Emilia

PIACENZA

● Si è alzato ieri a Piacenza Expo il sipario sul mondo della creatività hand-made grazie a Mi Piace Crea, prima edizione di un'originale rassegna organizzata con il sostegno della Camera di Commercio di Piacenza e del Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile. Un mondo fatto di hobbisti, artigiani e professionisti ma anche di artisti che grazie alla loro manualità, al loro patrimonio di conoscenze e di creatività sanno di dare forma e vita, rigorosamente a mano, a oggetti unici, affascinanti e irripetibili utilizzando carta, legno, cuoio, ceramica, tessuti, filati e materiali riciclati. Dare forma e vita a nuove creazioni, ma anche restaurare e rinnovare oggetti segnati dal tempo per riconvertirli a nuovi utilizzi. Una fiera animata da oltre ottanta espositori e disegnata su una superficie di 6.000 metri quadrati, inaugurata ieri mattina alla presenza dell'amministratore Unico di Piacenza Expo, Giuseppe Cavalli, del direttore Sergio Copelli, del commissario della Camera di Commercio, Filippo Cella, della presidente del Comitato per la promozione dell'imprenditoria-



Creazioni originali in mostra a Piacenza Expo

lità femminile Federica Bussandri, degli assessori comunali Cristian Fiazza (Cultura), Nicoletta Corvi (Servizi sociali) e Simone Fornasari (Commercio) e della neo presidente della Provincia, Monica Patelli. «Mi Piace Crea - commenta Cavalli - è un nuovo tassello che Piacen-

za Expo ha inserito nel mosaico del proprio calendario fieristico, una rassegna espositiva originale interamente progettata e organizzata dalla nostra struttura operativa con il contributo della Camera di Commercio. Il primo bilancio, ovviamente ancora provvisorio, è altamente positivo visto il numero dei visitatori che già dalla mattinata hanno voluto vivere questa fiera creativa che ha beneficiato anche degli stand di Destinazione Turistica Emilia, presente a Piacenza Expo per promuovere il territorio della nostra Food Valley». Mi Piace Crea, che oltre ai tanti stand espositivi offre anche la possibilità di seguire numerosi corsi e workshop, rimarrà aperta anche domani dalle 9.30 alle 18.

9.30

l'orario di apertura di oggi, seconda e ultima giornata per visitare la fiera che ha più di 80 espositori



Il taglio del nastro della mostra Mi Piace Crea

M.P.B. di F.lli Buzzetti

HÖRMANN
PARTNER UFFICIALE

PORTONI SEZIONALI
PORTONI SEZIONALI LATERALI
SERRANDE AVVOLGIBILI - BASCULANTI
PORTE D'INGRESSO - AUTOMAZIONI

0523 612840 - 348 2653031
Via Stefano Merli, 7 - Piacenza
www.portonigaragepiacenza.it

Provincia Traversetolo Montechiarugolo Val d'Enza

Neviano Scoperta una targa in memoria di Bruno Sassi, ideatore e artefice

Cinquant'anni di natura, arte, cultura, bellezza e sport: festa al Monte Fuso

» **Neviano** Con il ricordo del lungo cammino percorso grazie alla «visione lungimirante» di chi lo aveva immaginato e con uno sguardo deciso sulle opportunità future, sono stati celebrati ieri i 50 anni del centro faunistico del Monte Fuso, istituito dalla Provincia nel 1972.

Una giornata organizzata da provincia di Parma, Parchi del Ducato, comune di Neviano, cooperativa Fuso.com, con il patrocinio della regione Emilia Romagna e di Visitemilia. Folta la partecipazione e sentito il momento di ringraziamento verso tutti coloro che in questi anni hanno dedicato al centro il loro impegno, in particolare a Bruno Sassi, veterinario e amministratore, ideatore e artefice della sua realizzazione, alla cui memoria è stata scoperta una targa alla presenza delle figlie Raffaella e Donatella.

«Cinquant'anni di natura, arte, bellezza, cultura, sport, di una scuola a cielo aperto dove si impara perché si osserva, si guarda, si fa. Un orgoglio per il nostro comune e non solo», ha spiegato il sindaco di Neviano Raffaella Devincenzi all'apertura del-



Dal 1972
Il centro faunistico fu istituito dalla Provincia.

la giornata che ha visto la partecipazione di autorità civili e militari, tra le quali il comandante dei carabinieri forestali Pier Luigi Fedele.

«Non è un semplice celebrare, è trarre un insegnamento da chi 50 anni fa ha avuto una visione lungimirante - ha evidenziato il presidente della provincia Andrea Massari -. Speriamo di essere all'altezza dei nostri predecessori».

«50 anni di condivisione di un progetto che ha fatto scuola, un approccio che ab-

biamo esportato anche in altri luoghi. Una realtà vincente che va custodita nel futuro», ha detto Agostino Maggiali, presidente Parchi del Ducato, mentre l'assessore regionale Barbara Lori ha sottolineato il valore di «un'esperienza che va raccontata, fatta conoscere, una perfetta convivenza tra area protetta e chi opera sul territorio».

La giornata è proseguita con il racconto di questi 50 anni, «di un luogo resiliente che c'è nonostante la sinuosità della sua storia», ha ri-

«Grazie»
Sentito il ringraziamento verso tutti coloro che in questi anni hanno dedicato al centro il loro impegno, in particolare a Bruno Sassi, veterinario e amministratore.

cordato Adriano Cappellini, dirigente scolastico e socio di Fuso.com, a cui sono seguiti gli interventi di Gabriele Annoni, Enrico Pisi, Giovanni Bosi, Gianluca Rivieri e Giampiero Lupatelli.

Nel pomeriggio poi il confronto sul futuro attraverso le parole dei tecnici, che hanno parlato di valorizzazione strategica, educazione ambientale, di sentieristica e ciclo-escursionismo e sviluppo dell'Appennino.

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Traversetolo
Al «Brozzi»
corso fotografico
in 6 incontri

» Il circolo fotografico «Renato Brozzi» rinnova l'appuntamento con il corso fotografico di base. Articolato in sei incontri, l'iniziativa è rivolta a tutti e tutte coloro che vogliono avvicinarsi al mondo della fotografia con intento amatoriale e con la curiosità di apprendere le basilari tecniche di ripresa, di approfondire la conoscenza dell'attrezzatura fotografica e della cultura dell'immagine. Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 17 ottobre. Per iscrizioni, info e costi: corso@cfbrozzi.it. Per ulteriori informazioni: Andrea Ferrari 348.4926754; Cesare Petrolini 347.4355410. Durante gli incontri, che inizieranno martedì 18 ottobre nella sala consiliare in Corte Agresti, verranno trattati argomenti quali ad esempio la macchina fotografica e i suoi accessori; la luce e l'esposizione; la composizione fotografica e la lettura di una immagine. Saranno anche proposte uscite pratiche in esterni e in interni seguiti dai tutor del circolo.

BORGO FOOD

**Gran Fiera
di Borgo San Donnino
6/7/8/9 Ottobre 2022
Fidenza**

Mara Maionchi Fabio Caressa I Masa vs Cantoni Jumbo Story Dj Set

15 concerti live e
la scuola di skate

Vanitas Market
e il Luna Park

L'anolino De.Co.
il grande food emiliano
e le degustazioni

A Riva la Machina

QUI TUTTO IL
PROGRAMMA



SCOPRI DI PIÙ



BORGO BIOHABITAT



CASA CREMONINI
Tel. 0524.83377
iat.fidenza@terrediverdi.it



fidenza al centro • #borgofood • www.fidenzaborgofood.it

La Gazzetta dello Sport

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

Link: <https://www.gazzetta.it/montagna/02-10-2022/escursioni-sull-appennino-emiliano-tre-itinerari-semplici-per-tutti.shtml>

2 Ottobre 2022



Quote modeste e foreste coloratissime. È il momento giusto per scoprire le vallate appenniniche dal Piacentino al possente Monte Cusna

Vallate e vette emiliane offrono in questa stagione la possibilità di **escursioni molto gratificanti a quote non troppo elevate**. Salvo eventi eccezionali, quindi, il pericolo neve non è ancora in agguato e, prima di raggiungere cime e crinali, si può godere dello spettacolo dei coloratissimi boschi di faggi e di castagni. Dalla provincia di Piacenza a quelle di Parma e Reggio Emilia ecco tre idee per camminate alla portata di (quasi) tutti. Info: www.visitemilia.com



Foto Misha Cattabiani

SULLA VETTA DEL MONTE CUSNA

Con i suoi 2.121 metri di altezza **il Monte Cusna è la vetta più elevata dell'Appennino Reggiano**. Lo si può conquistare senza eccessive difficoltà partendo da Monteorsaro sul versante nordorientale della montagna. Dal Rifugio Monteorsaro (1.278 m) si segue la strada sterrata che sale comodamente fino al Passo della Cisa (1.547 m), da non confondere con il più famoso e omonimo valico che separa la Val di Taro della Lunigiana. Sul colle, sovrastato dal Monte Cisa e dal Monte Prampa, convergono **diverse strade provenienti dai vari versanti**. Una sola, però, continua in salita ed è contrassegnata dai segnavia 623. Si continua a prendere quota senza tratti ripidi seguendo la via che un tempo era utilizzata dai pastori per portare le greggi ai pascoli estivi. Dove finiscono i faggi lo sguardo si posa proprio sul Monte Cusna (a sinistra della via). Da questo punto si raggiunge la vetta in poco più di un'ora. Ritorno per la stessa via di salita. Distanza: 9,8 km, dislivello: 860 m, tempo di percorrenza (a/r) 5 ore.



Foto Misha Cattabiani

LA VALLE TRIBOLATA

All'estremo lembo della provincia di Piacenza, la Valle Tribolata colpisce con i suoi **scenari lunari caratterizzati da guglie e pinnacoli di roccia** ed enormi massi disseminati ai piedi delle pareti. Ci

si mette in cammino da Passo di Crociglia, a monte di Selva di Ferriere seguendo il sentiero 107 che scende nel bosco fino alla località denominata **Pietre Sorelle**. Qui si devia a sinistra , si passa accanto a una roccia a forma di balena e ci si addentra di nuovo nel bosco per salire al Passo del Bocco. Ora si segue il segnavia 103. Superato il Monte Bocco, lungo il crinale di confine tra Piacenza e Genova, si raggiunge la Valle Tribolata. Una serie di ripidi tornanti scende alla base della Ciapa Liscia, dalla cui parete rocciosa scaturiscono diversi zampilli di acqua fresca. Attraversato il pianoro, si costeggia il roccione rossastro della Rocca Marsa e, su sfasciumi, si guadagna il crinale. Dove ci si immette sul **sentiero 001 che torna al Passo del Crociglia**. Distanza: 11 km, dislivello: 440 m, tempo di percorrenza 3.45 ore.



Foto Daniela Tansini

NEL PARCO DEI CENTO LAGHI

[Il Parco dei Cento Laghi](#), in provincia di Parma consente di effettuare escursioni di relativo impegno ma altamente spettacolari. Sono ben tre, per esempio, gli specchi d'acqua che si incontrano percorrendo il sentiero 707 dalla località Prato Spilla: **il Lago Ballano, il Lago Verde e il Lago Martini**. La prima parte dell'escursione si sviluppa su una comoda carrareccia, quindi, oltrepassata la Capanna Cagnin (non custodita) si procede lungo sentiero senza difficoltà fino al Lago Martini. Interessanti, lungo il percorso, sono le torbiere e alcuni nuclei relitti di abete bianco e abete rosso autoctoni oggetto di particolare tutela. Dal Lago Martini si torna al punto di partenza con il sentiero 705. Distanza: 10 km, dislivello: 450 m, tempo di percorrenza 3.30 ore.

PANSA & TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

L’PANSA &... EVENTI / EMILIA FOOD EXPERIENCE

Tipicità, razdore e vecchie osterie, Pietro e Victoria al Falco di Rivalta un cooking show per Food Network



I protagonisti della serata al Falco di Rivalta e (a lato) Victoria Blamey e Pietro Pezzani al lavoro in cucina

Il poeta francese René Char ci ricorda che “non è lo stomaco che reclama la zuppa calda, è il cuore”. Parte con questa meravigliosa chiosa la gloriosa serata di cibo, vino buono, musica e convivialità cui ho avuto il privilegio di partecipare alla **Locanda del Falco di Rivalta**. Assaggiando la nostra Food Valley, con le sue eccellenze, che il 18 ottobre (grazie a una produzione della piacentina **Guia Cuminetti**) saranno protagoniste su **Food Network**, canale 33 del gruppo Warner Bros. Discovery. Con un “Virgilio” d’eccezione, **Andrea Petri**, eletto God of Food dal New York Times, accompagnato da chef affermati e giornalisti enogastronomici, alla scoperta della ricca dispensa del nostro territorio, tra razdore, caseifici, antiche osterie e tanto altro. Si chiama **Emilia Food Experience**, tele-road-trip in tre episodi (dedicati rispettivamente a Piacenza, Parma, Reggio Emilia) e al “Falco” se n’è assaggiata una ghiotta porzione grazie al giovane e vulcanico staff di **Sabrina Piazza**, con lo chef **Pietro Pezzani** affiancato dalla collega cilena **Victoria Blamey** (star del Gotham Bar & Grill di New York) come protagonisti della puntata piacentina di Emilia Food Experience. **Andrea Corsini**, assessore regionale al Turismo e commercio ha ricordato che in un territorio che da Piacenza a Rimini vanta quaranta prodotti tra DOP e IGP la nostra piccola realtà, dalle sponde del Po fino all’Ap-



L’esibizione di Maddalena Scagnelli e Franco Guglielmetti e uno dei piatti presentati durante la cena



pennino «si inserisce con eccellenze assolute che devono essere fatte conoscere attraverso un sinergico gioco di squadra». Dopo una grassa amuse-bouche a base di salumi e affini (peccaminosamente impagabili i chicharrones -

chips di cotenna di maiale frita - con la pistè ad grass), i due chef hanno mandato in scena sei portate con altrettante interpretazioni di prodotti e piatti del territorio. Partendo dal “brodo caldo di terza con funghi” contaminato da stuzzicanti note agrumate e speziate, per proseguire con la classica zucca berrettina piacentina servita con cipolle al Bbq (barbecue) e peperoncino di Aleppo. Nelle anime e nei calici dei commensali, sapientemente rabboccati dall’oste-sommelier **Marco Beltrametti**, lo scoppiettante Metodo Classico “Pinè” di **Podere Paganini** (felice unione tra Ortrugo, Malvasia, Moscato, Trebbiano e Sauvignon nata in Valtrebbia) e poi la sontuosa annata 2018 di quel prodigo dorato che è la Malvasia Sorriso di Cielo de’ **La Tosa**. Step successivi: un’ortodossa e gradevole versione dei “pisarei e fasò” con scodellino a latere di un allegro Gutturmo frizzante della cantina **La Margherita** di Vernasca; e una commovente “faraona con polenta di mais corvino”. E qui l’abbinamento enologico ha vissuto una pagina eroica con la vermiglia energia di un matusalem di **Don Dante** 2015 di Tenuta Borri (Travo). Il vigneron **Andrea Pradelli** ha sposato da anni la colti-

vazione dell’**Ervi** (vitigno ottenuto negli anni ’70 dal “guru” della Cattolica, **Mario Fregoni**, incrociando Barbera e Croatina) trasformandolo in uno strutturato prodigio di armonia ed equilibrio intitolato al compianto arciprete di Pillori. A chiudere un insolito e voluttuoso dessert a base di “ricotta di capra, prugna e miele di flora montana” e una golosa rilettura della “sbrisolona” (by **Yurika Koeda**) accompagnati dal Vino del Volta de’ **La Stoppa**. Tra una portata e l’altra l’emozionante conforto della voce del violino di **Maddalena Scagnelli** con il puntuale accompagnamento di **Franco Guglielmetti** alla fisarmonica. Una serata davvero interessante, che ha preso spunto dallo sforzo di Visit Emilia, con in prima fila il direttore **Pierangelo Romers** per promuovere un turismo regionale che ha nell’enogastronomia un vero asso nella manica. Piacenza è in pole position: vini che anno dopo anno migliorano la loro qualità, salumi pregiati apprezzati anche fuori dai nostri confini, formaggi di antica saggezza casearia, una miriade di vecchie e nuove osterie disseminate sul territorio, aziende e botteghe artigiane. **gielle**

PANSA & ... GUIDE

Chiere e Lolly’s le top-pizze per il Gambero

Ci sono due portacolori di Piacenza nell’edizione 2023 della guida **Pizzeria d’Italia del Gambero Rosso** con quasi 700 insegne segnalate nel Bel Paese, corredate da un’appendice delle migliori pizzerie italiane

nel mondo, più di 50, selezionate da Top Italian Restaurants. la pubblicazione che quest’anno ha tagliato il traguardo dei dieci anni ed è stata presentata al Palacongressi della Mostra d’Oltremare di Napoli, dove sono saliti sul palco tutti i più grandi maestri pizzaioli della Penisola da Nord a Sud in occasione della premiazione. Sul podio della Guida 2023 ci sono 96 pizzerie al piatto e 12 pizzerie al taglio. In dieci anni lo scenario è totalmente cambiato. Pizza e alta ristorazione, per esempio, sono ormai una “coppia di fatto” che si completa a vicenda. Con 84 punti (70 per la pizza + 7 per il servizio e 7 per l’ambiente) c’è **Chiere**, la gustosa creazione di **Stefano Chierigato** in via da Pordenone (dietro la vecchia caserma dei pompieri) che propone scelte gourmand con ingredienti di alta qualità, molti



La guida Pizzerie d’Italia 2023 di Gambero Rosso; Stefano Chierigato e Lorenzo Groppi al lavoro



dei quali legati al territorio. La guida sottolinea la grande preparazione di Stefano con la laurea a Polenzo e gli studi con Enzo Marinato. Viene segnalata la pizza con pomodoro piacentino, mozzarella, tonno mediterraneo lavorato in casa, cipolla rossa di Cannara, cipolla rossa in confettura, origano siciliano e olio extravergine d’oliva. Ottiene 81 punti (66 per la pizza, 7 per il servizio e 9 per l’ambiente) **“Lolly’s Pizza & Focaccioni”** presso il mercato coperto di via Alberici, recente invenzione di **Massimo Groppi**, il Lolly, vocata per lo più all’asporto ma con alcuni tavoloni per il consumo diretto sul posto. “Coloratissimo e molto pop con dettagli curati e vintage sia all’interno che nel piacevole decor” evidenzia la guida, sottolineando anche il topping che “racconta il meglio del territorio” e anche in questo caso la grande preparazione per quanto riguarda le lievitazioni. **gielle**

PANSA & ... RICONOSCIMENTI / FOSCA VEZZULLI

Super-esperta internazionale del caffè tra le venti Donne del Cibo italiane di Cook



Fosca Vezzulli, al centro, tra altre due premiate, l’hôteliere Valentina De Santis e (a destra) la chef Chiara Pavan FOTO COURTESY CORRIERE DELLA SERA

Cuoche, influencer, manager, scrittrici, studiose. Sono le **Donne del cibo 2022**, selezionate dalla redazione di **Cook (Corriere della Sera)** tra le protagoniste del mondo food in Italia che negli ultimi dodici mesi si sono particolarmente distinte. Per il loro impegno, la loro creatività, per essere riuscite a innovare il proprio settore, aver avuto visione e coraggio imprenditoriale. Diventando, per tante altre, modelli di successo professionale che promuove sempre, allo stesso tempo, il valore dell’inclusione. Tra le protagoniste a **Women in food 2022**, il summit delle donne del cibo, che si è tenuto ad Asti proprio in questi giorni ci sono Alessandra Augello, pastry chef, food blogger, food designer e fotografa; Valentina De Santis, migliore hoteliere dell’anno 2022; Tracy Eboigbodin, vincitrice di Masterchef Italia 11; Rosa Fanti, manager e imprenditrice agricola di Vistamare; Francesca Fariello e Chiara Ratti, chef e social media manager; Francesca Giovannini, food blogger; Angela Haizhen Lei, ristoratrice; Giovanna Hoang, food blogger e food writer; Valentina Leporati, panificatrice e pasticceria; Aurora Mazzucchelli, chef “Casa Mazzucchelli” e “Mollica”; Alessandra Mion, imprenditrice e conduttrice tv (Frau Knam); Wilma Oliverio, amministratore delegato, di Eaterment Company, azienda di food consulting fondata con il marito Alessandro Borghese; Chiara Pavan, chef di “Venissa”; Noemi Pizzighella, produttrice di vino; Valentina Raffaelli, Chef “Follonico”; Carlotta Santolini, biologa marina e imprenditrice; Sara Scarsella, chef “Sintesi”; Daniela Senatore, fondatrice di Biancamore; Gaia Trussardi, imprenditrice e socia di Marcel Boum. Ma c’è soprattutto una giovane piacentina che fa un mestiere affascinante e insolito: **Fosca Vezzulli**, 27 anni, ricercatrice e sommelier del caffè. Laureata in Scienze e tecnologie alimentari alla Cattolica di Piacenza e oggi dottoranda in Agrisystem, ha già acquisito due importantissime certificazio-

ni che la fanno entrare di diritto nel novero delle massime esperte nazionali per quanto riguarda il caffè. La prima rilasciata nel 2019 dal Coffee Quality Institute come Q-Arabica graders (sono una quarantina in Italia e 6 mila in tutto il mondo), cioè gli assaggiatori ufficiali di caffè; la seconda come processing level professional in Italia (solo 400 nel mondo), cioè i professionisti che valutano i processi di coltivazione del caffè. Come è nata questa passione? «Da una visita alla Musetti mentre studiavo Tecnologie Alimentari in Cattolica e da un successivo stage - spiega lei stessa - il mondo del caffè mi ha subito appassionato sia per quanto riguarda la filiera e la materia prima, che per gli aspetti legati alla produzione».

E poi? «Mi sono specializzata ottenendo le due certificazioni e nel frattempo sono tornata in Cattolica dove a novembre concluderò il Dottorato. Nel frattempo ho ottenuto incarichi di consulenza presso privati e in particolare in una grossa azienda piemontese. Oltre a questo, faccio spesso il giudice in gare di caffetteria».

Meglio il caffè della Moka o l’Espresso? «Non c’è una risposta univoca. Sono due metodi di estrazione diversa, se si procede correttamente entrambi possono dare un ottimo caffè. Poi ci sono discorsi legati alla materia prima: alcune tostature sono meglio per la Moka altre per l’Espresso. E’ sempre questione di qualità».

Partiamo dalla Moka, ci sveli i segreti per preparare un caffè perfetto? «Fondamentale è la pulizia dell’attrezzatura, dopo ogni uso la caffettiera va smontata e lavata accuratamente anche in lavastoviglie, escludendo la garanzia. Un luogo comune da cancellare è che la tazzina è più buono se si lascia del caffè nella Moka. In realtà è come se si lasciasse della carne su una padella, si crea solo irrancidimento con conseguenze facilmente immaginabili sulla successiva bisticca».

E poi? Come si deve procedere? «L’ideale è mettere acqua calda nella base della Moka e scaldarla, poi aggiungere l’imbutino con il caffè, dieci grammi per ogni 100 grammi d’acqua, evitare la parte superiore del contenitore e accendere a fuoco medio alto. In pochi minuti il caffè sarà pronto, non bisogna lasciare che gorgogli o faccia schiuma, perché più il caffè sta sul fuoco e più tende a bruciare. Inoltre, per sfatare un altro luogo comune, non è necessario servirlo a temperature ustionanti, anzi, la temperatura troppo alta non consente una buona percezione degli aromi».

E nell’Espresso che cosa fa la differenza? «A parità di miscela, la pulizia e la manutenzione delle attrezzature, ma anche la conservazione del caffè perché se il prodotto in chicchi resta per ore nella “campana” prima di essere macinato è evidente che attraverso il contatto con l’aria perderà parte della propria qualità. L’ideale sarebbe la macinatura per singola tazzina da confezioni sigillate».

E le capsule? «Certamente sono una soluzione meno sostenibile se non altro per il packaging, inoltre si tratta comunque di caffè già macinato e quindi torniamo al discorso fatto prima».

In Italia si beve ancora il caffè migliore del mondo? «In realtà ce la raccontiamo tra noi ma non è così, il fatto è che siamo abituati “storicamente” a un certo gusto e consideriamo quello come optimum assoluto, ma sono tanti i Paesi in cui si beve un buon caffè. Va detto che in effetti sull’Espresso possiamo vantare una primogenitura avendo inventato la macchinetta e lì siamo molto bravi».

Alcuni baristi puntano sulla qualità degli “specialty coffee”. Che ne dice? «Che fanno benissimo perché sono l’evoluzione qualitativamente più apprezzabile del caffè ma anche dal punto di vista etico e della sostenibilità rappresentano il top». **gielle**



GLI SPAGHI

piacere frizzante

Il Poggiarello

Dai spago alla vita

ilpoggiarellovinci.it



Miscellanea

**Mostra
Milano,
retrospettiva
di Max Ernst**

» «Puoi bere le immagini con i tuoi occhi» diceva Max Ernst (1891-1976), pittore, scultore, poeta e teorico dell'arte tedesco, poi naturalizzato americano e francese che Milano celebra con una mostra a Palazzo Reale. Una frase che rappresenta la sua visione dell'arte, che tutti potranno ammirare da oggi al 26 febbraio, grazie a oltre 400 opere esposte

Prodotti tipici, rezdore e osterie La Food Valley su «Food Network»

Serie in tre puntate in onda il 18 ottobre sui «tesori» di Parma, Reggio e Piacenza

» La Food Valley emiliana, tra piatti della tradizione e prodotti tipici, vista con gli occhi di chef stellati stranieri e giornalisti internazionali specializzati in food, accompagnati da un «Virgilio» d'eccezione: Andrea Petrini, deus ex machina della ristorazione mondiale.

È Emilia Food Experience, serie in tre puntate da 30 minuti (una per ogni «capitale» della Food Valley: Parma, e Piacenza) in onda, in successione, martedì 18 ottobre, dalle 22, su «Food Network», canale 33 del gruppo Warner Bros. Discovery.

Un viaggio nei sapori più autentici dell'Emilia, tra caseifici, cantine vinicole, acetaie, prosciuttifici e salumifici, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Food Valley, dal Culatello di Zibello all'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma e ai Salumi piacentini, passando per Malvasia, Gutturino e le altre gemme enologiche emiliane. E non potevano mancare, in questo racconto, le osterie e i ristoranti, custodi delle ricette della tradizione tramandate da secoli, di generazione in generazione, e di un modo di vivere il cibo slow che in Emilia è ancora la regola.

Spazio poi anche alle rezdore e alla loro arte della pasta sfoglia. In ogni episodio si assisterà alla preparazione di una pasta tipica realizzata da sapienti mani: cappelletti nel Reggiano, tortelli di erbette nel Parmense e tortelli con la coda nel Piacentino.

Sapori autentici al palato, paesaggi autentici alla vista: ad accompagnare Petrini e i suoi ospiti, ecco poi i suggestivi paesaggi emiliani, dalle rive del Po ai borghi di Bobbio e Castell'Arquato, passando per la Val Trebbia e gli affascinanti castelli di Matilde di Canossa.

La presentazione è andata in scena all'Antica Locanda del Falco, nel borgo del Castello di Rivalta: lo chef Pietro Carlo Pezzani e Victoria Blamey hanno dato il meglio di sé, proponendo agli ospiti brodo caldo di terza con funghi; zucca con cipolle al bbq e peperoncino di Aleppo; pisarei e faso; faraona con polenta di mais corvino; ricotta di capra, prugna, miele di flora montana e una sbrisolona, ma fatta con le nocciole (quest'ultima preparata da Yurika Koeda).

Applausi agli chef e a tutta la brigata.

«Il cibo è sempre più motivazione di viaggio - sottolinea l'assessore-

Visit Emilia

Da sinistra, Cristiano Casa, Andrea Corsini, Victoria Blamey, Orazio Zanardi Landi, Sabrina Piazza, Pietro Pezzani e Andrea Corsini. Qui sotto, la brigata di cucina dell'Antica Locanda del Falco al lavoro.



Rete Food & Wine Workshop degli operatori turistici

La serie in tre puntate «Emilia Food Experience» è stata presentata anche a Piacenza Expo da Andrea Petrini, eletto Good of Food dal «New York Times», Victoria Blamey, chef newyorkese di fama internazionale, Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia, dal direttore Pierangelo Romersì, e da Andrea Corsini, assessore regionale al Turismo dell'Emilia Romagna. All'incontro hanno partecipato diversi produttori e operatori turistici della Rete Food & Wine di Visit Emilia, che mostreranno durante le puntate le eccellenze enogastronomiche della Food Valley. La presentazione si è svolta nell'ambito del primo workshop degli operatori turistici della Rete Food & Wine, con esposizioni e gustosi assaggi delle bontà emiliane. Dopo il taglio del nastro, i partecipanti hanno visitato gli stand allestiti da 40 espositori, 6 Consorzi Dop e dalle Strade dei sapori di Emilia. Ad incontrare gli espositori anche altri 50 operatori, 50 amministratori e 16 tour operator provenienti da vari Paesi del mondo. Un'occasione importante per gli operatori turistici di Visit Emilia per conoscersi meglio, in modo da mettere in campo nuovi progetti e proposte condivise, rinforzando la rete. E saranno proprio loro al centro del viaggio che andrà in onda su «Food Network»

re regionale al Turismo Andrea Corsini - e la nostra Regione, con la sua Food Valley, vanta un'offerta unica di grande richiamo internazionale. Un'offerta che è arricchita dalla passione nel fare le cose «come una volta», da luoghi suggestivi tra natura, storia e cultura, e da un'innata ospitalità. Emilia Food Experience racconterà tutto questo agli spettatori-gourmand di «Food Network», con dei protagonisti eccezionali. Un'ottima vetrina per la nostra Food Valley e i suoi tanti volti».

«I sapori autentici di Emilia rappresentano il 30% del totale valore economico italiano di prodotti food Dop/Igp - dichiara Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia - un patrimonio straordinario di cui siamo orgogliosi e che abbiamo il dovere di far conoscere a livello nazionale e internazionale, per promuovere i territori di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. La nostra Food Valley è ricca di eccellenze gastronomiche, ma anche e soprattutto di persone che ogni giorno, alacremente, lavorano con passione nel solco di una tradizione unica, dal valore storico, enogastronomico e umano, inestimabile. Attraverso questa nuova serie tv, voluta insieme alla Regione Emilia-Romagna, abbiamo voluto raccontare tutto questo attraverso le sensibilità di alcuni dei più grandi professionisti del mondo dell'enogastronomia».

Nella prima «puntata» di Emilia Food Experience, dedicata al territorio reggiano, Andrea Petrini in compagnia dello chef argentino Mauro Colagrecò (ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin) e della giornalista francese Deborah Pham (fondatrice e direttrice della rivista online «Mint Magazine»), visiterà il caseificio Scalabrini di Bibbiano e la tenuta Venturini Baldini a Roncole, per poi sedersi alla tavola dell'Osteria del Viandante di Rubiera.

Episodio parmense tra Culatelli e Prosciutto di Parma: Petrini farà visita, assieme allo chef scozzese Isaac McHale (The Clove Club di Londra, 2 stelle Michelin) e della giornalista irlandese Anna Hart («Gourmet Traveller Australia») all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense e al prosciuttificio Casa Graziano di Tizzano, per concludere l'esperienza alla trattoria Ai Due Platani di Coloretto.

Saranno invece la chef cilena americana Victoria Blamey (rinomata chef newyorkese) e il giornalista statunitense Nicholas Gill («New Yorker») gli ospiti della puntata dedicata a Piacenza, con tappe alla tenuta vinicola Borri di Travo e al salumificio Giordano di Carpaneto Piacentino. A rappresentare la tipica cucina del territorio, ecco i piatti del ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone.

Emilia Food Experience è prodotto dalla concessionaria del gruppo Warner Bros. Discovery, da Addictive Ideas ed è realizzato da Apt servizi Emilia-Romagna in collaborazione con Visit Emilia.

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

Anno XIII - N° 46 Edizione Autunno 2022



AUTUNNO 2022



DALLA SVIZZERA UN BIGLIETTO DI "PRIMA CLASSE" PER L'EMILIA

IMPORTANTI TOUR OPERATOR SVIZZERI HANNO PARTECIPATO AL FAM TRIP ORGANIZZATO DA VISIT EMILIA, ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI DI PARMA E REGGIO EMILIA, TRA BUONA CUCINA, CULTURA E NATURA

Redazione HBM

Fonte e info:

ELLA UFFICIO
STAMPA E
DIGITAL PR

Visit Emilia apre sempre di più i suoi orizzonti verso il panorama internazionale e si rivolge al mercato Svizzero con un vasto progetto di comunicazione, ideato per cogliere le grandi opportunità di turismo che può offrire la recente istituzione del collegamento ferroviario Zurigo-Bologna, con fermate a Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Nell'ambito del progetto, dopo il media tour organizzato ad agosto, per far conoscere i tre territori emiliani

ai giornalisti elvetici, nei giorni scorsi è stata la volta di 15 Tour Operator svizzeri che sono andati alla scoperta di Parma e Reggio Emilia, in un tour all'insegna dei punti forti della Terra dello Slow Mix: cultura, enogastronomia e natura.

Il fam trip è cominciato nel primo pomeriggio con un caffè a Parma, nell'elegante Gran Caffè del Teatro Regio con vista sul foyer di uno dei più importanti teatri d'Opera italiani, per proseguire con una visita guidata tra le piazze e i monumenti del centro storico della città ducale, con sosta al Complesso monumentale del-

la Pilotta. Nel pomeriggio i giornalisti si sono cimentati con Ilaria Bertinelli in un divertente corso di cucina, ospitato presso I love my House, in cui hanno potuto imparare i segreti dei piatti della tradizione locale, dai tortelli d'erbetta fino alla sbrisolona, che hanno degustato una volta pronti, insieme a salumi e formaggi tipici e con un commensale d'eccezione: il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa. Il giorno seguente la comitiva ha raggiunto il territorio reggiano per una visita alla Latteria La Grande a Castelnovo di Sotto, per vedere come nasce il famoso Parmigiano-Reggiano. In seguito spostamento a Boretto, per inforcare le biciclette e lanciarsi in un bike tour panoramico guidato, lungo i paesi storici che sorgono lungo il Po come Boretto, Gualtieri e Guastalla. A bordo di una piccola imbarcazione hanno fatto poi un tour sul Grande Fiume con lo staff di River Passion, e raggiunto una spiaggia per una sosta golosa a base del tipico Erbazzone reggiano, Parmigiano Reggiano, pane e salumi. Sono stati infine riaccompagnati a Reggio Emilia.

«L'Emilia è un caleidoscopio di esperienze – ha commentato Cristiano Casa – sempre diverse, sempre uniche, capaci di esaudire i desideri di buongustai, amanti dell'ar-

te, della storia e della natura. Suddivise per 3 province, che sono vicinissime nei km ma soprattutto nelle tradizioni e nella voglia di far bene (forse scritta nel nostro DNA), e accomunate dal senso dell'autenticità. Questa nuova tratta ferroviaria ci avvicina alla Svizzera, Paese che può offrirci grandissime opportunità turistiche e a cui vogliamo rivolgerci con un attento piano di comunicazione e promozione per far crescere Visit Emilia come destinazione completa, capace di raggiungere più target all'unisono».

Per informazioni:
Visit Emilia
E-mail: info@visit-emilia.com
Sito web: www.visitemilia.com



Parma

12 Tv Parma Il viaggio della nuova trasmissione «Castelli» parte domani da Fontanellato

Le magiche fortezze di casa nostra raccontate da chi le conosce davvero

Nuovo format «Castelli», oltre ai castelli della nostra provincia, farà scoprire anche quelli del Reggiano e del Piacentino.

» Parte da Fontanellato il viaggio proposto da 12 Tv Parma, in collaborazione con Visit Emilia, alla scoperta di rocche e fortezze delle province di Parma, Reggio e Piacenza. Si intitola «Castelli» il nuovo format in onda da domani sera alle 21. A cura di Alberto Dallatana e con realizzazione video di Walter Perotti, «Castelli» porterà gli spettatori a scoprire (o riscoprire) la storia, l'architettura, l'arte, ma anche leggende e aneddoti legati a castelli che hanno segnato il territorio, in puntate di circa mezz'ora l'una.

Non sarà la voce di un narratore esterno a raccontare tutto ciò, ma lo faranno direttamente quelle persone che, a vario titolo, «vivono» il castello oggetto della puntata: siano discendenti di nobili famiglie, guide turistiche, storici, giornalisti o esperti. Per Fontanellato, ad esempio, saranno il sindaco Luigi Spinazzi e Ambra Raimondi, guida che da anni conduce i turisti all'interno delle sale della Rocca Sanvitale e anche nel suo caratteristico giardino pensile, e che in una delle torri circolari ospita l'unica camera ottica in funzione in



Italia, all'interno della quale un sistema di specchi riflette l'immagine della piazza antistante su uno schermo.

Ma la Rocca Sanvitale, che si erge al centro del borgo con il suo fossato colmo d'acqua, è celebre anche perché contiene una perla assoluta dell'arte italiana, la saletta dipinta dal Parmigianino nel 1523, con il mito di Diana e Atteone, commissionata dai coniugi Galeazzo Sanvitale e Paola Gonzaga. Fra i tanti gioielli della Rocca c'è anche il teatrino dei nipotini di Maria Luigia, con le marionette recentemente restaurate dopo un attento lavoro di artigiani specializzati.



«Castelli» è dunque un approfondimento culturale pensato per veicolare un turismo attratto da arte, storia e bellezza, che possa dare spunti e informazioni anche su altri siti di particolare interesse a pochi chilometri dal castello preso in esame.

A Fontanellato, immancabilmente, è il caso del Santuario, ma anche del Labirinto della Masone.

Le voci narranti

A raccontare saranno discendenti di nobili famiglie, guide turistiche ed esperti.

Senza dimenticare una piccola ma gustosa parentesi sulle eccellenze enogastronomiche del territorio, per invogliare i visitatori ad un'esperienza di turismo che permetta di non tralasciare alcuna occasione.

Un format che nelle prossime settimane andrà in onda anche su «Telereggio» e sulla piacentina «Telelibertà», in un'ottica di sinergia fra le reti tv dell'Emilia occidentale e che proporrà poi la scoperta di castelli più o meno noti: da Tabiano, con il suo incantevole borgo e la sua vitalità, a Bianello (nel comune di Quattro Castella), che tanta importanza ebbe al tempo di Matilde di Canossa.

E poi Rivalta sul Trebbia, dove tutt'ora vive il conte Orazio Zanardi Landi, discendente della famiglia che da secoli e secoli possiede il maniero e lo ha riempito di opere d'arte e oggetti ricchi di storia e ancora Castell'Arquato, dove la Rocca Viscontea svetta maestosa al culmine di uno dei borghi medievali meglio conservati del Nord Italia.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Verdi Off «Notte all'opera» per i baby melomani

» Verdi off, gli appuntamenti di oggi. Ancora aperte l'installazione «Sulla punta della lingua» dalle 10 alle 21 in piazzale Picelli e la mostra Viva Verdi! dalle 15 alle 18 in borgo del Correggio 9/b (mattina su prenotazione). Secret Verdi a Palazzo dei Ministeri dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18. Prenotazione obbligatoria: www.teatroregioparma.it.

Alle 13 dai Fornici del Teatro Regio il Cucù verdiano: le più celebri arie interpretate dai solisti del conservatorio Boito. W Verdi agli Orti Sociali Cinghio Sud - Quartiere Montanara alle 16, una lettura a voce alta della cronaca musicale di Antonio Gramsci da parte dei volontari della Biblioteca Sociale Montanara. Next for Verdi, piazza della Pace - Monumento a Verdi alle 17 un viaggio tra arie e sinfonie d'opera attraverso il concerto del quintetto di ottoni de La Toscanini Next. Geronimo Stilton sarà il protagonista di Una notte all'opera per i bambini dai 7 ai 10 anni. Biglietto 30 euro, prenotazioni: verdi@teatroregioparma.it.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SCOPRILA IN SHOWROOM L' 8 E IL 9 OTTOBRE



Gamma Honda Civic e:HEV Full Hybrid: consumi ciclo combinato da 4,7 a 5 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂ ciclo combinato da 108 a 114 g/km (WLTP). I dati, ricavati tramite test di laboratorio condotti ai sensi delle normative UE, sono forniti esclusivamente per finalità di confronto e potrebbero non riflettere le reali condizioni di utilizzo. *Esempio di offerta per Honda Civic Elegance: prezzo di listino 34.200 € (IVA e messa su strada inclusa, IPT e PFU esclusa) - Sconto Hybrid Bonus Honda 3.300 € offerto dalla rete delle Concessionarie Honda in caso di permuta o rottamazione = prezzo promozionale 30.900 €. Offerta valida fino al 31.10.2022.

Nuova
CIVIC
e:HEV Full Hybrid
Autoricaricabile
Da **30.900 €**

con 3.300 € di Hybrid
Bonus Honda
in caso di permuta o
rottamazione*.
Offerta promo gratuita fino a 8
anni di Garanzia Estesa.

FRANCOREGGIANI

Parma - Via S. Leonardo, 189/a - Tel. 0521 272621 - francoreggiani.it

Parma

Evento d'autunno La magione di Carignano

Giornate Fai: un tour nella grande bellezza di Villa Malenchini

Sabato e domenica porte aperte ai visitatori

Le ville storiche

Non si può comprendere la bellezza della «petite capitale» senza conoscere le antiche ville intorno alla città.

» Sabato e domenica tornano le «Giornate Fai d'Autunno», il grande evento autunnale di piazza che il Fai dedica al patrimonio culturale e paesaggistico del nostro Paese.

Anche in questa edizione - l'undicesima - i giovani volontari della Fondazione metteranno a disposizione la loro energia e il loro entusiasmo per aprire al pubblico 700 luoghi speciali in 350 città d'Italia, selezionati perché meritevoli di essere conosciuti e valorizzati e molti dei quali solitamente inaccessibili, dove verranno proposte visite che permetteranno ai partecipanti di cogliere lo splendore delle città in cui viviamo e dei territori che ci circondano.

Tra i numerosi luoghi aperti spicca Villa Malenchini. Non si può comprendere

la bellezza e la maestosità di Parma come petite capitale senza conoscere le antiche ville intorno alla città.

Il professor Carlo Mambrini dell'Università di Parma ha attentamente rilevato il legame tra la villa e la reggia di Colorno: «L'aspetto tardobarocco della fastosa villa di Carignano [...] risale alla trasformazione durante il primo Settecento di un preesistente casino cinquecentesco (ne restano alcuni affreschi del Baglione), cui si aggiunsero due ali. A promuovere i lavori era stato Giuseppe Cervi (1663- 1748), scienziato illustre, Protomedico di Castiglia e poi conte per desiderio della regina di Spagna Elisabetta Farnese; acquistata la tenuta grazie ai proventi della sua fortunata carriera, il medico volle prendere a modello la villa

Cuore pulsante

Da secoli Villa Malenchini rappresenta il centro della comunità, anche per il grande parco.



extraurbana dei duchi di Parma a Colorno, trasformata negli stessi anni in una vera e propria reggia: lo dimostra l'elegante sala centrale a doppia altezza con ballatoi e logge aperte al livello superiore, secondo lo stesso schema impiegato da Ferdinando Bibiena nella sala Grande della villa ducale. Anche per il giardino il prototipo farneciano potrebbe aver influenzato l'anonimo progettista, sempre che si possa considerare di questa prima fase l'impianto riportato dalla più antica planimetria nota del complesso, quella pur schematica del catasto napoleonico. Dietro alla villa e ai rustici laterali compaiono un hortus conclusus quadrato con esedre gradonate al centro dei lati, e poi, in asse con la villa, una lunga parcella: probabilmente un'infila visiva verso le colline, forse incorniciata, allora come oggi, da un duplice filare di pioppi cipressini, elemento

paesistico storico tipico della pianura padana, peraltro già canonizzato proprio a Colorno lungo i viali a patte d'oise oltre il giardino (1711-13).

Nell'800 divenne proprietario della villa Camillo Ziletti-Dal Verme (1805-1876), creato conte da Maria Luigia nel 1836. Nel 1876 villa e tenuta passarono al figlio conte Camillo (1830-1896) che alienò la tenuta di Carignano intorno al 1878, acquistando la villa di Mamiano (poi Magnani).

Subentrarono come proprietarie varie famiglie, la villa fu venduta infine al conte Edilio Raggio, che la donò, quale regalo di nozze, alla figlia, Fortunata, sposatasi al Marchese Luigi Malenchini, discendente da un'antica famiglia originaria di Val Malenco, passata in Toscana nella prima metà del secolo XVII.

Un membro della famiglia, Vincenzo (1813-1881) costituì l'anima del Risorgimento italiano in Toscana, aiutò la

preparazione dei Mille di Garibaldi; venne nominato infine Senatore e Marchese da Re Umberto I. Fu la Contessa Fortuny-Raggio, moglie di Luigi Malenchini, ad assegnare la villa al figlio Piero, quale dono di nozze con Raimonda dei Baroni Ferrari-Pelati.

L'apertura nelle Giornate Fai è una pregiata occasione per riportare l'attenzione sulle ville del Parmense, con l'obiettivo di un più ampio e strutturato percorso di conoscenza e di valorizzazione sistemica.

Per la località di Carignano, villa Malenchini rappresenta da secoli, il cuore pulsante del borgo, il centro della comunità, non solo per le vicende dell'azienda agricola, ma anche per il grande parco, oggi curato proprio dai cittadini del luogo.

La delegazione Fai di Parma ringrazia per la splendida collaborazione l'associazione Amici del parco della villa ed è lieta di far diventare Carignano, nelle giornate del 15 e 16 ottobre, una importante meta del «gran tour» della grande bellezza italiana.

Per l'apertura di sabato e domenica, gli orari saranno 9,30-13 e 14,30-18. Turni di visita ogni 15 minuti. Prenotazione sul sito <https://faiprenotazioni.fondoambiente.it/evento/villa-malenchini-43474>.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Storia e natura Per festeggiare la Giornata degli amici dei musei

Nel cuore verde della Pilotta

Aperti il giardino della Cavallerizza e il cortile del Guazzatoio

» Basta aprire un cancello o un portone per essere inondati da una sensazione di pura meraviglia.

La varietà di piante, di verde, di arte in quei metri quadrati in piena città sono, a tutti gli effetti, una sorpresa. Si tratta di veri e propri «giardini d'arte»: il giardino della Cavallerizza e il cortile del Guazzatoio, nel Complesso monumentale della Pilotta.

Due spazi di natura e di storia che ieri, in occasione della prima Giornata Europea degli Amici dei Musei e la diciannovesima giornata nazionale promossa dalla Fidam «Giardini in arte», so-

no stati eccezionalmente aperti.

In particolare, al mattino i visitatori sono stati accolti nel Giardino della Cavallerizza (l'antico maneggio coperto dei cavalli) oggi sede dell'Associazione Amici della Pilotta. Una quindicina di volontari - preparatissimi - dell'associazione hanno guidato cittadini e turisti («molti portoghesi e spagnoli») alla scoperta dei segreti e delle bellezze artistiche di questo luogo, raccontandone la storia. Tanti i gruppi di visitatori già dai primi minuti di apertura: «È una meraviglia - dicono Luisa Gandolfi e l'amica Patrizia -. Siamo venute al mer-

cato, abbiamo visto il cancello aperto e siamo entrate: direi che è stata un'ottima scelta». Lungo il prato c'è anche qualche sedia, per fermarsi e prendersi il tempo di osservare la facciata del tribunale di Petiot recentemente restaurata, i marmi, la natura, preziosi reperti archeologici (ad impreziosire il tutto, una piacevole temperatura).

Nel pomeriggio, invece, apertura straordinaria per il Cortile del Guazzatoio, anche qui gli Amici della Pilotta ne hanno illustrato la storia: da ingresso delle carrozze e «guazzatoio» dei cavalli in epoca ducale, a quartiere militare nella seconda metà dell'Ottocento.

Gradita sorpresa

Duecento visitatori sono arrivati al mattino e circa quattrocento nel pomeriggio.



«Pezzo forte» è la bellissima vasca per i cavalli circondata da tigli e due grandi aiuole, che percorrono due lati del cortile stesso. Dal lato opposto all'ingresso si aprono le scuderie ducali, oggi sede di mostre temporanee, dove sono ancora visibili i più di ottanta abbeveratoi per i cavalli scavati nel marmo.

È stato possibile accedere anche alle antiche scuderie ducali e all'auditorium del Voltoni, da poco riqualificato

dall'associazione, dove sono state proiettate foto storiche del cortile. Una giornata all'insegna della natura e dell'arte: «Siamo davvero molto soddisfatti ed entusiasti - ha fatto sapere Maria Chiara Barilla, dell'Associazione amici della Pilotta -. Solo nel pomeriggio abbiamo registrato circa 400 visitatori e al mattino circa duecento: è stato un successo».

Anna Pinazzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli «amici» ciceroni

A spiegare la storia dei giardini d'arte gli Amici della Pilotta.

12 Tv Parma, tante novità in arrivo: dal tour dei castelli agli chef ai fornelli



Cristiano Casa

Il presidente di VisitEmilia spiega l'idea: far conoscere meglio le nostre perle.

» Un viaggio tra i castelli di Parma, Reggio e Piacenza, per scoprire o riscoprire fortezze e manieri ricchi di storia, arte e anche leggende. È il nuovo format, intitolato «Castelli», che debutta stasera alle 21 su 12 Tv Parma con una prima puntata dedicata alla Rocca Sanvitale di Fontanellato. Una serie di sei puntate, con due castelli per ciascuna provincia, promossa da Visit Emilia. «L'idea che sta alla base di questo progetto - spiega Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia - è quella di

far conoscere sempre di più il territorio dell'Emilia a chi lo vive. I primi turisti di un territorio sono infatti gli stessi cittadini che vivono in quei luoghi. Con «Castelli» abbiamo pensato di focalizzarci e far conoscere meglio alcune di queste fortezze che sono ricchissime di storia e di spunti. E poi non dobbiamo dimenticare che i nostri cittadini sono i primi ambasciatori dell'Emilia e delle sue bellezze. Conoscerle meglio aiuta a promuoverle sempre più».

A raccontare direttamente i

castelli presi in esame saranno quelle persone che, a vario titolo, lo vivono e lo conoscono. Tutte le puntate saranno via via rese disponibili anche sul sito www.12tvparma.it.

Ma le novità di 12 Tv Parma non finiscono qui. Domani debutta infatti la nuova edizione di «Cuochi ai fornelli». Si tratta una nuova versione del format dedicato agli chef del nostro territorio già in programmazione da diversi mesi, prima di ogni edizione del Tg di 12 Tv Parma, con ben 100 diverse ri-



cette. Oltre a queste Valentina Vincetti (brillante conduttrice di format come il Cannoncino supremo e La più buona di Parma, dedicato alla torta fritta), prima di iniziare la preparazione, ci «servirà... una breve entrée» per conoscere meglio lo chef ospite della puntata.

Questo per quel che riguarda la tv. A Radio Parma invece continua «Good Morning Parma». In onda da una settimana, è

Mauro Coruzzi ad animare la mattinata del palinsesto dalle 8 alle 10. «Good Morning Parma» è un contenitore fatto di musica e parole, ma anche di servizio: dalle informazioni sul traffico alle previsioni meteo, dai fatti del giorno alle interviste su temi d'attualità con personaggi locali e nazionali, e senza dimenticare curiosità, costume e spettacolo.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GUSTO | RICETTE

W La pasta

Maurizio Bufi
Il Fagiano (Gardone Riviera)



Chi è
Maurizio Bufi è il nuovo executive chef del ristorante Il Fagiano presso il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera. È stato executive chef a Villa Giulia dove con la sua cucina ha conquistato nel 2017 una stella Michelin.

Cartellata di luccio, patata, capperi, olive



W la pasta che alla versatilità che la contraddistingue unisce un certo gusto per i giochi di imitazione, ma senza perdere di centralità e sempre facendo da ponte tra luoghi lontani. Merito della cucina d'autore di Maurizio Bufi, executive chef del Ristorante Il Fagiano del Grand Hotel Fasano, hotel 5 stelle Lusso situato a Gardone Riviera (BS), che ha ripensato un dessert tradizionale della cucina italiana in versione salata, approdando così alla Cartellata di luccio, patata affumicata, capperi, olive, che è inserita nel menù «Tonalità», il percorso di degustazione più «estremo» dello chef. «L'impasto classico - ha spiegato Bufi - l'ho sostituito con una pasta fresca a cui, attraverso l'uso di una rotella dentellata, riesco a dare la forma del dolce fritto. In abbinamento, in questo mio "signature", aggiungo il luccio, pesce di lago locale, il limone del Garda candito, l'oliva taggiasca disidratata, i capperi di Gargnano della sponda bresciana del lago e infine delle foglie di capperi in salamoia e una spuma di patata affumicata». Il piatto ha l'obiettivo di unire le due regioni alle quali lo chef Bufi è maggiormente legato: la Puglia, dov'è nato, e la Lombardia, che lo ha adottato nel mondo del lavoro, ormai da diversi anni. Cartellata di luccio, patata affumicata, capperi, olive (la cui ricetta è stata sintetizzata per ragioni di spazio) è un inno ai sapori mediterranei, che, strano ma vero, accomunano due aree agli antipodi, ma simili per alcuni aspetti climatici.

Errica Tamani

Il cuoco della settimana

Victoria Blamey
Locanda del Falco (Rivalta PC)



Chi è
Victoria Blamey ha frequentato la Scuola Internazionale di Studi Culinari a Santiago. Dall'anno scorso è lo chef dell'Antica Locanda del Falco di Rivalta.

Zucca con cipolle al BBQ e peperoncino



«**L**a cucina non unisce solo chi si siede a tavola: anche chi cucina ha un'unica lingua che è quella del condividere il sapere». Pietro Carlo Pezzati, chef della Locanda del Falco di Rivalta, ha avuto la conferma di questo pensiero anche pochi giorni fa quando il ristorante ha ospitato la chef cilena Victoria Blamey in vista della cena organizzata per registrare la puntata piacentina di Emilia Food Experience, la serie in onda martedì 18 ottobre alle 22 su Food Network che farà tappa anche all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, ai Due Platani di Coreto e all'Osteria del Viandante di Rubiera. «Victoria è arrivata da noi mercoledì sera e per preparare il menù di venerdì sera abbiamo impiegato dai sei agli otto minuti: abbiamo trovato subito un'intesa straordinaria - rivela Pezzati con un sorriso -. Rappresentare la cucina emiliana con la verdura non è facile perché questa è una terra di carni e formaggi, ma entrambi volevamo proporre anche un piatto vegetariano. Avevamo un bancale di zucche, abbiamo guardato cos'avevamo in dispensa e abbiamo scelto i "colori" ed ecco qua». Nel menù si trovano «chicche» provenienti dalle diverse esperienze in cucina dei due chef. «Qui Victoria ha imparato a fare i Pisarei: si era messa a guardare Sabrina, io sono uscito un attimo e quando sono tornato le ho trovate che cucinavano e chiacchieravano come rezzdore di vecchia scuola nonostante una non parli inglese e l'altra non parli italiano».

Chiara De Carli

Ingredienti per 4 persone

- | | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| per il luccio mantecato: | d'oliva |
| • 200 g polpa di luccio | • 1 foglia di alloro |
| • 30 g cipolla bianca | • scorza grattugiata di mezzo limone |
| • 20 g scalogno | • 2 rametti di timo |
| • 1 spicchio d'aglio | • 2 rametti di rosmarino |
| • 200 ml panna vegetale | • sale e pepe bianco q.b. |
| • 50 g olio extra vergine | |

Preparazione: Cuocere sottovuoto a 58°C per 4 ore il filetto di luccio con alloro, aglio, timo e rosmarino. Estrarre il luccio, tenendo da parte il liquido di cottura. Pulire il luccio, eliminando tutte le lische da tenere da parte. In una pentola in acciaio, mettere l'olio, la cipolla e lo scalogno tritato. Fare imbiondire. Aggiungere la polpa di luccio. Stufare per qualche minuto, poi unire il liquido di cottura e la panna vegetale. Cuocere fino a quando si è ben disfatto. Far raffreddare. Trasferire il luccio in una planetaria e mantecare versando a filo l'olio evo. Terminare con sale, pepe e scorza di limone. Tenere da parte. Spuma di patata affumicata: lessare 200 g di patate in acqua e sale. Tagliarle a pezzi. Affumicare i trucioli di ulivo (q.b.) per 20 minuti. Frullare in un robot da cucina per 3 minuti alla massima potenza le patate affumicate con 200 g di latte vegetale di riso caldo e frullare. Regolare di sale e pepe. Trasferire in un sifone inserendo la prima carica. Lasciare riposare la spuma. Appena prima del servizio, inserire la seconda carica. Conservare il sifone durante il servizio a bagnomaria. Cartellate: in un'impastatrice, impastare 150 g di farina 00, 50 g di semola rimacinata, 2 tuorli e 1 uovo fino a ottenere un composto omogeneo e non troppo umido. Stendere la pasta a macchina. Ritagliare delle strisce alte 2 cm e lunghe 25 cm. Pizzicare le estremità e formare un cerchio perfetto. Tenere in frigo. Cuocere le cartellate in acqua e sale. Porre la spuma di patate sul fondo del piatto, adagiare sopra la cartellata, riempiendo gli spazi interni con il luccio mantecato, alternando con foglie di capperi in salamoia, olive disidratate, polvere di capperi e limone candito.

Ingredienti per due porzione

- | | |
|--|--|
| • Zucca Violina: due fette | • olio extravergine di oliva, sale, pepe, erbe aromatiche |
| • 150g circa di zucca Berettina piacentina | • Per decorare: peperoncino di Aleppo, riso soffiato, misticanza di erbe balsamiche, wasabi, senape rossa, senape Osaka, olio di semi di zucca e aceto di zucca |
| • Due cipolle | |
| • 5 peperoni gialli | |
| • 40g peperone crusco | |
| • Aceto bianco al dragoncello | |
| • Aceto bianco all'habanero | |

Preparazione: Pulire e tagliare a fette molto sottili la zucca violina (calcolando due fette per piatto) e sbollentare in aceto bianco al dragoncello. Scolare e tenere in caldo. Pulire la zucca berettina e tagliare a tocchetti (cinque per piatto). Insaporire con olio extravergine di oliva, sale, pepe ed erbe aromatiche. Arrostiti in forno aggiungendo acqua quando necessario. Avvolgere le cipolle in un cartoccio lasciando la buccia e cuocere al barbecue. Poi mettere in un colino e pressare, raccogliendo la parte liquida in un pentolino. Far ridurre a fuoco bassissimo. Arrostiti i peperoni in forno, pelare e privare dei semi. Unire al peperone crusco e frullare per ottenere una purea. Insaporire con sale e aceto di habanero. Laccare i tocchetti di zucca berettina con la riduzione di cipolla calda. Affiancare le fettine di zucca violina. A copertura e decorazione aggiungere peperoncino di Aleppo, riso soffiato, misticanza di erbe balsamiche, wasabi, senape rossa, senape Osaka. Condire con un filo d'olio di semi di zucca e aceto di zucca. Affiancare la purea di peperone crusco. Per preparare l'aceto di dragoncello, lasciare 5 o 6 rametti in infusione nelle bottiglie di aceto di vino bianco per circa tre settimane. Per l'aceto di zucca, prendere un pezzo di zucca violina cruda, passare all'estrattore, aggiungere al succo il 10% di alcool e una madre di aceto. Imbottigliare e lasciare almeno tre settimane in fermentazione.

A tavola dalla Peppa

Ecco la cheesecake di lamponi
Addio all'estate e benvenuto autunno: è il dolce ideale per il passaggio

Che ne dite di salutare l'autunno con questo dolce che racchiude tutta la bontà dei lamponi? Mi ha passato la ricetta Assunta di Noceto; l'ho già citata altre volte nelle mie ricette perché merita, ama cucinare e dalla foto del dolce dimostra anche l'estro nella decorazione. Potete cambiare tipo di frutta: è comunque una bontà!



Ingredienti

- Per la base:
- gr 200 biscotti secchi
 - gr 100 burro
- Per il ripieno:
- gr 250 mascarpone
 - 2 vasetti di yogurt bianco
 - 3 cucchiaini di zucchero
 - 2 cestini di lamponi
 - gr 8 gelatina in fogli
 - 2 cucchiaini di latte

Preparazione

Sciogliamo a bagnomaria 1 hg di burro, frulliamo i biscotti, mescoliamo insieme e formiamo la base in una teglia di cm 24 con sotto la carta forno. In una ciotola mescoliamo il mascarpone, lo zucchero e lo yogurt; mettiamo la gelatina in acqua fredda, dopo pochi minuti la strizziamo bene e la sciogliamo in un tegamino con il latte e la incorporiamo al mascarpone. Versiamo metà della crema sulla base di biscotti e mettiamo in freezer a rassodare. Nella metà di crema rimasta incorporiamo i lamponi frullati e riponiamo in frigorifero. Quando è rassodata, con i rebbi della forchetta andiamo avanti e indietro per i due versi formando la decorazione. Guarniamo a piacimento. Nella foto si tratta di piccoli spumini che si trovano nei supermercati.



Con questa «ottobrata» si possono ancora gustare dolci freschi alla frutta



15 Ottobre 2022

Vacanze dove e quando



15 Ottobre 2022 Emilia



Durante la trasmissione radiofonica
"Vacanze Dove e Quando",
andata in onda alle ore 12:00 e condotta da
Renzo Vatti, è stata intervistato
il vicesindaco di Parma Lorenzo Lavagetto
per Visit Emilia.

Per riascoltare la puntata:
www.radiotoscana.it/vacanze-dove-e-quando

Parma

Presentazione

«Una mia idea di cucina gastrofluviale»

Massimo Spigaroli Il libro dei libri dello chef «paisan»

La terra, la famiglia, i primi passi, il successo e gli amici: un volume pieno di storie (e ricette)

I relatori in San Paolo
Nella foto in basso, da sinistra, Luigi Franchi, Massimo Spigaroli, Michele Guerra e Cristiano Casa.

» Le tagliatelle erano le montagne, i tortelli i carri armati: pieni e ben stagni, per reggere l'urto degli anolini, fanti appiedati in grado di scatenare attacchi anfibi. Le truppe scelte della sua Bassa, Massimo Spigaroli imparò a conoscerle fin da piccolo. «All'età dell'asilo mi sedevano accanto al tagliere. "Metti in riga i soldatini" mi dicevano». Poi, avrebbe scoperto l'arma suprema, il culatello. Arma di attrazione d'élite, inventata da almeno cinque secoli, senza che nessuno sapesse davvero maneggiarla. Serviva un giovane chef-agricoltore-norcino (e futuro sindaco) visionario e capace nel marketing, per farne un uso strategico e costruttivo, per un territorio che all'ingresso riportava la scritta «zona depressa». Quanti November Porc sono trascorsi da allora, quanti danarosi americani e giapponesi sono venuti a Polesine-Zibello a respirare i profumi che fanno del re dei salumi (e salume da re: Carlo docet) un imperatore? Sperando che ci sia la nebbia, ma pronti ad accontentarsi di struggenti tramonti.

Gastrofluviale. Spigaroli è così legato alla tradizione da fondare un neologismo che la esalti, arricchita dalle necessarie commistioni. «Una mia idea di cucina gastrofluviale» si legge sulla copertina del libro scritto con Luigi Franchi, con prefazione di Alain Ducasse, ma il titolo è «Massimo Spigaroli», già solo per le dimensioni dei caratteri. Qui il signore dell'Antica corte pallavicina e presidente del Consorzio del culatello racconta sé e il proprio mondo. È il suo libro dei libri, come scrive nell'intro-

duzione-ringraziamento a mamma Enrica e papà Piren: «per tutto quello che avete fatto e per tutto quello che mi avete insegnato».

La presentazione è doppia. Del volume e della sede nella quale se ne parla, in San Paolo. «Diventerà - annuncia il sindaco Michele Guerra - un grande spazio innovativo sui temi dell'alimentare. Un buon auspicio presentare qui un libro innanzitutto splendido». Scorrono sullo sfondo le immagini delle sue pagine: dalle mura restaurate della rocca dei Pallavicino alla

La ricetta di una vita
Qui a fianco, Massimo Spigaroli chef, norcino agricoltore e sindaco.



Le battaglie per il disciplinare del culatello
E i tortelli come carri armati con gli anolini soldati



squadra di famiglia, agli orti, ai vigneti, ai campi. Franchi ha definito Spigaroli «cuoco "paisan"», e lui stesso si sente «uno chef innamorato dell'agricoltura». Con le scarpe macchiate di fango nutrimento per l'intelligenza. Del resto, «coltivare» e «cultura» hanno la stessa radice, sottolinea Guerra. Ne tennero conto a Roma, designando Parma capitale della cultura (con Spigaroli nel comitato promotore) 2020.

Cultura enogastronomica madre di flussi turistici ricorda Cristiano Casa. «Nel nostro territorio la motivazione di viaggio è prima di tutto il cibo - esordisce il presidente di Visit Emilia -. Un culatello, un prosciutto, una forma di Parmigiano sono monumenti da valorizzare. E lui, Massimo, è l'artista». L'affabulatore in grado di convincere senza parole. «Il riconoscimento nel 2015 di città creativa della gastronomia Unesco? - prosegue Casa -. Lo conquistammo prendendoli per la gola, con la cena cucinata a Parigi. Ricordo gli

sguardi, mentre Massimo preparava il culatello».

È sempre lì che si torna, al salume supremo: più che da pagine patinate il volume sembra composto da sue preziosissime fette, dalle quali in controluce emergono la storia di famiglia e le visite di Robert De Niro, George Clooney e Gerard Depardieu, tra gli altri. L'ex assessore regionale all'Agricoltura Guido Tampieri lo definisce «un libro da mangiare». E non tanto (o non solo) perché sia ricco di nuove ricette. Spigaroli ai suoi occhi è «la reincarnazione di Bertoldo: scarpe grosse e cervello fino». Ricorda, l'ex assessore, Tony Blair con Romano Prodi al Diana di Bologna. L'allora premier inglese ordinò culatello. «Gli portarono della mortadella. Massimo lo seppa e inviò due culatelli a Downing Street».

Eclettico Spigaroli. Inventore del consorzio del Culatello. Emotivo. «Nelle registrazioni delle mie interviste - racconta Franchi - spesso lo si sente piangere». Capace di trasmettere ai compaesani l'amore per il territorio. «Infatti ha raccolto l'87 per cento dei voti». Ca-



A Parigi li prese per la gola per il riconoscimento gastronomico a Parma dell'Unesco

pace di contagiare tutti con la passione per la gastronomia. «Ricordo i racconti delle sue avventure culinarie in giro per il mondo - conferma la nipote Benedetta -. Per questo nel mio piccolo ho deciso di dare il mio contributo all'Antica corte».

Perseverante Spigaroli. «Mia mamma Enrica - spiega lui - mi diceva che davanti a un ostacolo ci si ferma solo per trovare il modo di superarlo». La sera iniziale della lunga campagna per il disciplinare del culatello alle 21 la sala era deserta. «Ma alle 21,30 c'erano 40 persone». Ognuna con un'idea diversa. Ci volle tempo, ma alla fine il disciplinare passò, dopo un'arringa di Spigaroli di fronte alla commissione formata da 18 associazioni del territorio. Fu appassionato al punto da commuoversi ancora oggi. La stessa emozione che lo prende a parlare della sua terra sposata al Po e alla nebbia. Non più zona depressa. «Ora sembra baciata dalla fortuna, con tantissimi visitatori stranieri da tutto il mondo». Ricorda il bisnonno norcino personale di Giuseppe Verdi, Spigaroli, il traghettino, il Cavallino bianco. Signore, con la sua famiglia, della rocca che gli antenati devono sempre aver guardato con soggezione. Sindaco vulcanico che vuole ridare un senso di appartenenza al territorio alle giovani generazioni. «Il progetto sui piccoli borghi è arrivato tra i primi dieci in Italia su migliaia. Quando c'è il cuore e ci credi, le cose le fai». La ricetta è semplice, difficile è trovare gli ingredienti.

Roberto Longoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PARMA EUROPA
CON PIETRO A. FERRAGUTI

QUESTA SERA
ALLE 21.00

12 TV PARMA
STREAMING LIVE E ON-DEMAND
WWW.12TVPARMA.IT

PARMA EUROPA

IN QUESTA PUNTATA
CARO ENERGIA, COME USCIRNE

in collaborazione con:

COOP MULTISERVICE

gianni castaldi

LA GIOVANE

TERRE DUCALI

Lo Strolchino, quello originale.

CAP SERVICE

CAVOZZA ambiente

MA

LocaTop

Eccellenze **reggiane** viste con gli occhi di chef internazionali

Questa sera su Food Network

Reggio Emilia La Food Valley emiliana, tra piatti della tradizione e prodotti tipici, vista con gli occhi di chef stellati stranieri e giornalisti internazionali specializzati in food, accompagnati da un "Virgilio" d'eccezione: Andrea Petrini, deus ex machina della ristorazione mondiale.

È Emilia Food Experience, serie in tre puntate da 30 minuti (una per ogni "capitale" della Food Valley: Reggio Emilia,

l'assessore regionale al Turismo Andrea Corsini - e la nostra regione, con la sua Food Valley, vanta un'offerta unica. Un'offerta che è arricchita dalla passione nel fare le cose "come una volta", da luoghi suggestivi tra natura, storia e cultura, e da un'innata ospitalità. Emilia Food Experience racconterà tutto questo agli spettatori-gourmand di Food Network, con dei protagonisti eccezionali». Nella prima "puntata" di Emilia Food Experience, dedicata al territorio reggiano, Andrea Petrini in compagnia dello chef argentino Mauro Colagregio (Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin) e della giornalista francese Deborah Pham (fondatrice e direttrice della rivista onli-

ne Mint Magazine), visiterà il Caseificio Scalabrini di Bibbiano e la Tenuta Venturini Baldini a Roncolo, per poi sedersi all'Osteria del Viandante di Rubiera.

Episodio parmense tra Culatelli e Prosciutto di Parma: Petrini farà visita, assieme allo chef scozzese Isaac McHale (The Clove Club di Londra, 2 stelle Michelin) e della giornalista irlandese Anna Hart (Gourmet Traveller Australia) all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense e al Prosciuttificio Casa Graziano di Tizzano Val Parma, per concludere l'esperienza alla Trattoria Ai Due Platani di Coloreto. Saranno la chef cilena americana Victoria Blamey (rinomata Chef newyorkese) e il giornalista statunitense Nicholas Gill (New Yorker) gli ospiti della puntata dedicata a Piacenza, con tappe alla Tenuta Vinicola Borri di Travo e al Salumificio Giordano di Carpaneto Piacentino. A rappresentare la tipica cucina del territorio, i piatti del Ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone.

●



Non può mancare una tappa alla scoperta del Parmigiano Reggiano e dei suoi segreti

Parma e Piacenza) in onda, in successione, da questa sera (ore 22) su Food Network canale 33 del Gruppo Warner Bros. Discovery. Un viaggio nei sapori più autentici dell'Emilia, tra caseifici, cantine vinicole, acetaie, prosciuttifici e salumifici, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Food Valley, dal Culatello di Zibello all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma e ai Salumi Piacentini, passando per Malvasia, Gutturmo e le altre gemme enologiche emiliane. E non potevano mancare le osterie e i ristoranti, custodi delle ricette della tradizione. Spazio poi anche alle rezdore. In ogni episodio si assisterà alla preparazione di una pasta tipica realizzata da sapienti mani: cappelletti nel Reggiano, tortelli di erbe nel Parmense e tortelli con la coda nel Piacentino. «Il cibo è sempre più motivazione di viaggio - sottolinea

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Miscellanea

A Riccione
«Tessere di sogni»
alla Biennale
di mosaico

» La settima Biennale di mosaico contemporaneo di Ravenna incontra la città di Riccione e promuove la mostra «Tessere sogni» di Luca Barberini. La rassegna, a cura di Sara Andruccioli e Paolo Trioschi, verrà inaugurata venerdì 21 ottobre nello spazio pubblico di Villa Franceschi e sarà visitabile fino a domenica 8 gennaio, con ingresso libero.

Tra castelli e cantine

Visit Emilia ha presentato al Ttg di Rimini le proposte di turismo esperienziale sulle strade dei vini e dei sapori

Castelli incantati e cantine ospitali. In Emilia, la Terra dello Slow Mix, si può vivere un concentrato di esperienze originali e coinvolgenti, tra cultura, natura ed enogastronomia. In occasione del TTG di Rimini, Visit Emilia - che promuove il turismo e gli operatori turistici del territorio di area vasta di Parma, Piacenza e Reggio Emilia riuniti nelle Reti Food & Wine, Cultura & Castelli e Terme & Outdoor - ha presentato le sue proposte più innovative ed esperienziali con l'obiettivo di attrarre nuovi visitatori nella Food Valley italiana.

Emilia Wine Experience unisce 20 comuni e 30 partner - che abbracciano 5 Strade dei Vini e dei Sapori, con capofila la Strada dei vini dei Colli piacentini -, di un ampio territorio nel racconto e la promozione condivisa delle eccellenze enologiche emiliane e della creazione di un brand territoriale distintivo. «Un territorio unito intorno a due contesti turistici importanti, distintivi e di grande attrazione: i castelli e il vino - ha spiegato il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa -. Un percorso di identità territoriale che segue le 5 Strade dei Vini e Sapori di Emilia delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, costruendo nuovi itinerari enogastronomici e culturali, che si intersecano tra loro, all'insegna dello slow mix emiliano, un concetto che rende esclusiva l'esperienza di viaggio in Emilia».

Fantastica Emilia è l'iniziativa del circuito dei 38 Castelli del Ducato con capofila il Comune di Piacenza che ogni fine settimana, fino alla fine del 2023, propone una miriade di esperienze all'interno dei meravigliosi castelli, fortezze, rocche, borghi storici di tutta l'Emilia,



Cristiano Casa «Qui ogni possibilità di vacanza è unica ed eclettica»

» «Un territorio unito intorno a due contesti turistici importanti, distintivi e di grande attrazione: i castelli e il vino», spiega Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia. «Un percorso - prosegue - di identità territoriale che segue le 5 Strade dei Vini e Sapori di Emilia delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, costruendo nuovi itinerari enogastronomici e culturali, che si intersecano tra loro, all'insegna dello slow mix emiliano, un concetto che rende esclusiva l'esperienza di viaggio in Emilia. L'Emilia è la Terra dello Slow Mix perché qui ogni possibilità di vacanza è unica ed eclettica, provando le tante iniziative proposte dagli operatori delle reti Food & Wine, Cultura & Castelli e Terme & Outdoor, i quali ogni giorno coinvolgono i visitatori nei luoghi di produzione delle eccellenze della Food Valley, tra le storie di castelli e meraviglie d'arte di borghi e città, dall'Appennino Tosco Emiliano al fiume Po da scoprire da punti di vista sempre diversi e mai banali. L'enogastronomia emiliana è un patrimonio straordinario che ci contraddistingue, anche a livello internazionale. I nostri prodotti rappresentano il 30% del totale valore economico italiano di prodotti food DOP/IGP, frutto del lavoro di persone che ogni giorno portano avanti con passione una tradizione unica, dal valore storico, enogastronomico e umano, inestimabile».

tra coinvolgenti visite narrative con personaggi in costume d'epoca, storie di paura e di coraggio, giochi, enigmi, crittografia medievale, x-scape castle, visite notturne a lume di candela. «Ogni weekend si può partecipare ad una miriade di esperienze castle di grande fascino, eventi esperienziali all'interno di rocche, fortezze, manieri, borghi storici e luoghi d'arte della nostra rete turistica culturale - ha sottolineato l'assessore allo sviluppo e commercio del Comune di Piacenza Simone Fornasari - In tutto sono 560 le iniziative proposte ad oggi e raccontate in 300 news sul website www.castellidelducato.it la piattaforma che abbiamo scelto per posizionare il progetto Fantastica Emilia, sito che ha già superato quest'anno 1.516.00 visualizzazioni ed è in crescita di un +19% sul 2019 (riferimento 1 gennaio - 10 ottobre 2019 comparato allo stesso periodo



Visit Emilia

Dall'alto:
Cristiano Casa,
Roberta Garibaldi,
Simone Fornasari e
Pierangelo Romersì.

nel 2022) con e su www.eventie-milia.it ulteriore portale spin off di proprietà dei Castelli del Ducato che è cresciuto addirittura del 200%».

«Immaginario e immaginifico si coniugano perfettamente alla realtà di manieri integri e ben conservati - ha aggiunto Orazio Zanardi Landi, presidente del circuito dei Castelli del Ducato - all'autenticità e alla storia dei Castelli del Ducato da Piacenza a Parma fino a Reggio Emilia: la forza dei Castelli del Ducato dal 1999? Dal nostro punto di vista i Castelli del Ducato sono una "marca d'area" con roccaforti tutte visitabili, spesso arredate e affrescate, vicine tra loro in itinerari tematici per una giornata o due di castello in castello, con a disposizione 16 alloggi tra antiche mura in storiche dimore e relais di charme con 400 posti letto complessivi».

L'enogastronomia è il cuore del turismo esperienziale, e l'Emilia con la Food Valley è al centro di questa tendenza, come evidenziato anche da Roberta Garibaldi, AD Enit ed esperta di turismo enogastronomico: «L'Italia vanta un forte appeal sul mercato turistico anche grazie all'enogastronomia, ai suoi prodotti, ai paesaggi, alle culture, ai valori che racchiude e veicola. Oggi valorizzare questo patrimonio nelle sue sinergie con le risorse di una destinazione è divenuto una necessità: la quasi totalità dei turisti italiani (92% al 2021) e stranieri (95% al 2020) partecipa ad esperienze a tema cibo, vino, birra, manifestando un forte desiderio di conoscere questo patrimonio e di viverlo a 360 gradi». Visit Emilia, con il direttore Pierangelo Romersì è stato anche tra i protagonisti dell'evento "Turismo Culturale. Progetti e proposte 2023" ideato da Finestre sull'Arte per il TTG con esperti e rappresentanti delle principali destinazioni europee.

Le esperienze nei castelli e cantine del territorio sono promosse anche dallo Iat di Fidenza Village, partner di Visit Emilia, che ogni anno accoglie milioni di persone offrendo ospitalità 5 stelle ed eventi legati all'arte, alla moda e alle eccellenze della Food Valley.

Personaggi Christian Cavazzoli, fisarmonica, e Monica Delmonte, cantante Chris & Mony Band, musica nel cuore

» Christian Cavazzoli (fisarmonica) e Monica Delmonte (cantante), entrambi provenienti da orchestre di lungo corso, hanno dato vita un lustro fa alla Chris & Mony Band, una formazione in grado di soddisfare ogni genere di uditorio, anche il più diffidente nei giudizi verso il nuovo che avanza.

Christian, già solista ne Il Giardino del Liscio, vanta collaborazioni con importanti orchestre come Barbara Lucchi e Massimo Venturi, Emma Cammarone e Castellina, ed è autore di noti brani spesso proposti in programmi di emittenti locali, oltre alla presenza di alcuni suoi video su Youtube. Esecutore puntuale e brillante, rispetta ogni partitura disdegnando quegli inutili svolazzi, che servono solo a snaturare il motivo originale.

La Delmonte, in possesso di una voce che può adattarsi a diverse incisività canore, ha il merito di selezionare accuratamente i brani da interpretare, fornendo ad essi originalità



Artisti di lungo corso Christian Cavazzoli e Monica Delmonte: un repertorio evergreen.

e bellezza esecutiva. Ci tiene a precisare che ha iniziato ad apprezzare il cosiddetto liscio con orchestre parmigiane, e che è rimasta con loro fino alla nascita di Chris & Mony Band.

Quando è nato il desiderio di dare vita ad una nuova formazione?

«Dal desiderio di offrire un'immagine più moderna e fresca rispetto alla tradizionale orchestra di liscio del passato, con un repertorio più agile e veloce per adattarsi ai gusti di un pubblico sempre più attento ed esigente, che sempre più "spazia" anche in ambiti musicali non di stretta appartenenza al mondo del liscio».

Con quale entusiasmo avete dato vita a questo nuovo progetto?

«Con la musica sempre nel cuore e tanto amore prima di tutto ed in tutto. Siamo consapevoli che senza passione non si va da nessuna parte quindi, sul palco e non solo non

devono mai mancare tanta energia, solarità ed allegria e tanto sano divertimento da condividere con tutti, frequentatori di locali da ballo, feste di paese e piazze, circoli sociali e spettacoli per appassionati ascoltatori».

Con che repertorio affrontate il pubblico di quelle occasioni?

«La nostra musica è prettamente live, si suona e si canta dal vivo proponendo un repertorio che va dal liscio classico al folclore, unitamente ai tanti richiedi moderni e balli di gruppo, musica Anni 60-70-80, e tutto il repertorio "revival" di brani singoli e medley tutti da ballare ed ascoltare».

In quali contesti e località la band ottiene successo e favorevoli consensi?

«Sicuramente nelle varie manifestazioni che si svolgono nelle province di Reggio Emilia, Modena e Parma, e in qualche altro luogo dell'Emilia Romagna, contesti dove la nostra musica incontra i gusti del pubblico per brio, orecchiabilità, ma soprattutto genuinità esecutiva».

Roberto Ghirardi

Valtidone e Valtrebbia



Sarmato, torneo di cucina
Oggi è l'ultimo giorno per iscriversi al torneo di cucina "Chef casalingo" promosso dal Centro sociale anziani (tel. 3939080554)

Ciclovie emiliane unite, castelli aperti buon vino da raccontare lungo le strade

Tre progetti presentati dalla squadra Piacenza, Parma, Reggio Emilia al prestigioso Ttg di Rimini. Al centro: dolce mix di turismo

Elisa Malacalza
elisa.malacalza@liberta.it

● Piacciono i castelli e i loro leggendari fantasmi, piacciono le cantine ospitali dove bere un bicchiere di vino su un ballone di fieno e piace muoversi in bici, per imparare a guardarsi attorno e scoprire che sapore abbia l'aria buona di collina sulla faccia. A Rimini, alla 59esima edizione del Ttg Travel Experience, la principale e storica fiera del turismo in Italia, Visit Emilia ha messo al centro il valore dell'esperienza, declinata in bici, vino e antichi manieri. Gli esperti lo chiamano cioè "turismo esperienziale", che vuol dire non solo guardare un monumento, una piazza, un vigneto, ma viver-

Visit Emilia allarga lo sguardo e unisce comuni e partner

Palazzo Gotico in piazza Cavalli sarà presto visitabile

lo, creandosi anche percorsi individuali, alla ricerca di quella visuale "solo nostra" che possa lasciare a bocca aperta e far parlare di sé fuori dai circuiti tradizionali e più rigidi. Piacenza, Parma e Reggio Emilia hanno fatto squadra a Rimini con un pacchetto di progetti nella Destinazione Emilia, qui chiamata terra dello slow mix.

1. In bicicletta
Primo: il progetto cofinanziato da Visit Emilia capace di coinvolgere un partenariato di 12 enti locali, con capofila il Comune di Parma, le tre Province compresa quindi la nostra, 10 prodotti di turismo bike (ricordiamo lo spot promozionale con Justine Mattera sulle colline di Travo) e oltre 100 operatori privati. «Abbiamo mappato e messo insieme le ciclovie di Emilia e creato un sistema di operatori che promuoviamo alle fiere, all'estero e su tutti i canali di comunicazione», sottolinea il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa, accanto all'assessore regionale al turismo dell'Emilia-Romagna Andrea Corsini e al presidente dell'Apt Servizi Davide Cassani.



Da sinistra Romersi, Fornasari, Garibaldi, Casa alla fiera di Rimini

Nuove interessanti proposte sul turismo culturale sono state poi presentate dal direttore di Visit Emilia Pierangelo Romersi nell'ambito dell'evento organizzato da Finestre sull'Arte con i rappresentanti di alcuni dei più importanti enti di promozione turistica europei, fra cui Francesco Tapinassi (direttore di Toscana Promozione) e Giovanna Sai-

naghi (direttrice Italia per Visit Flanders). «Sulla chiave della qualità della vita emiliana raccontiamo lo slow mix di esperienze culturali, enogastronomiche, legate al fuori porta e alla natura, in posti che racchiudono percorsi tra borghi e città», spiega Romersi, citando la mostra di Klimt a Piacenza come esempio di turismo culturale vincente e annun-

ciando come il Palazzo Gotico di piazza Cavalli sarà presto visitabile.

2. La strada dei vini
Presenti a Rimini anche l'assessore allo sviluppo e commercio del Comune di Piacenza Simone Fornasari e Roberta Garibaldi, Ad Enit ed esperta di turismo enogastronomico, per declinare a visitatori e operatori altri due progetti: Emilia Wine Experience unisce 20 comuni e 30 partner - che abbracciano 5 Strade dei Vini e dei Sapori, con capofila la Strada dei vini dei Colli piacentini - di un ampio territorio nel racconto delle eccellenze enologiche emiliane.

3. Alla scoperta dei castelli
«Fantastica Emilia è invece l'iniziativa del circuito dei 38 Castelli del Ducato con capofila il Comune di Piacenza che ogni fine settimana, fino alla fine del 2023, propone eventi all'interno dei castelli, fortezze, rocche, borghi storici di tutta l'Emilia e a Fidenza Village, tra visite narrative con personaggi in costume d'epoca, giochi, enigmi, crittografia medievale, x-scape castle, visite notturne», spiega Fornasari. «In tutto sono 560 le iniziative proposte ad oggi e raccontate in 300 notizie sul sito www.castellidelducato.it, che ha già superato 1.516.00 visualizzazioni ed è in crescita di un +19% sul 2019, mentre www.eventiemilia.it è cresciuto addirittura del 200%».

I manieri da roccaforti a benessere 38 nel circuito



Colline e vigneti piacentini

Il presidente Zanardi Landi: «Il segreto dal 1999 è quello di aver creato una marca d'area»

● Anche i castelli non sono più solo castelli da studiare sui libri di storia. Lo ha spiegato a Rimini Orazio Zanardi Landi, presidente del circuito dei 38 Castelli del Ducato: «La nostra forza dal 1999 è quella di essere "marca d'area" con roccaforti tutte visitabili, spesso arredate e affrescate, vicine tra loro in itinerari tematici per una giornata o due di castello in castello, con a disposizione 16 alloggi tra antiche mura in storiche dimore e relais di charme con 400 posti letto complessivi per chi sceglie la nostra terra per un fine settimana o una vacanza. Si offrono servizi integrati nel grande Itinerario cicloturistico Parchi e Castelli del Ducato, che comprende anche Spa in alcuni manieri e pensa anche al benessere in mezzo alla natura con escursioni, yoga, in collaborazione con ristoranti, locande, bistrot. Gli eventi sono per tutti i gusti e tutte le "tasche" in chiave fantasy». **_elma**

San Nicolò, sul progetto Erasmus volano le parole e i sogni dei libri

Al Comprensivo Gandhi provata l'esperienza di inventare storie con diversi materiali

SAN NICOLÒ

● «Spiccare il volo sulle ali della fantasia e trovare nella lettura il vero senso della libertà». Sintetizza così l'ultima iniziativa dell'Erasmus la dirigente dell'Istituto comprensivo "Gandhi", Elena Camminati. «E' stata una bellissima esperienza di laboratorio svolta nell'atelier della scuola primaria in via Serena a San Nicolò. Il Gandhi ospita in questi giorni "Colorin Colorado" una compagnia spagnola di animazione culturale e didattica». Il progetto si chiama "Narradore, creatore de un Mundo dedicado al libro". Gli alunni delle scuole primarie e secondarie

È stata ospitata la compagnia spagnola "Colorin Colorado"

Nei prossimi mesi alcuni docenti andranno in Finlandia



Un momento del laboratorio con gli alunni delle scuole primarie e secondarie del Comprensivo "Gandhi"

hanno partecipato attivamente alle narrazioni sulle origini del libro dall'antichità ad oggi. Si sono immersi in modo fantastico e creativo attraverso immagini, parole e materiali nell'invenzione di storie. La manipolazione e l'accostamento dei più diversi materiali riciclati (plastica, stoffe, carta, cartone) hanno portato i bambini e i ragazzi a esprimersi rielaborando e cercando i soggetti delle narrazioni apprese. Continua Camminati: «Il can-

to e la musica da una parte, l'inglese e lo spagnolo come lingue veicolari dall'altra, hanno costituito la trama su cui si è tessuta l'esperienza didattica». L'attività fa parte del programma Erasmus: l'Istituto Gandhi ha ottenuto l'accreditamento per il periodo 2021-27 che permetterà la mobilità di personale e alunni nei e dai Paesi aderenti come Spagna, Finlandia, Estonia e altri. Per l'attività di Job shadowing nei prossimi mesi alcuni docenti dell'istituto si recheran-

no in Finlandia per condividere, conoscere e apprendere metodologie innovative e scambiare esperienze professionali nell'ambito della scuola secondaria di primo grado. Il Gandhi comprende le scuole di Rottofreno con la frazione San Nicolò dove funziona la sede, di Calendasco e Gragnano. Con l'Erasmus in genere viaggiano all'estero i ragazzini delle medie. Con questo tipo d'iniziativa, si possono invece coinvolgere anche bambini più piccoli. **_AZ**

A Ziano il libro di Bavagnoli su Valtidone e Valluretta

L'autore domani all'ex cinema Smeraldo con l'opera che racconta il periodo medievale

ZIANO

● Domani l'ex cinema Smeraldo di Ziano ospita la presentazione di un libro dedicato alla Valtidone e in particolare alla sua storia. Pierluigi Bavagnoli illustrerà il suo libro dal titolo "Il Medioevo in Valtidone e Valluretta". Insieme a lui sarà ospite alle 21 Giorgio Eremo. L'opera che è frutto di una grande passione che Bavagnoli, classe 1966, originario di Piacenza, ha sempre coltivato per la Valtidone e per la sua storia. Il libro oggetto dell'incontro a ingresso libero aperto a tutti, è in sostanza una guida storica che conduce il lettore alla conoscenza della Valtidone e della Valluretta al tempo dei castelli. Si parla delle devastazioni portate dagli Svevi e delle battaglie con la vicina, e da sempre rivale, Pavia. Nel libro l'autore passa in rassegna le casate e le varie famiglie che in quegli anni dominarono le sorti delle due vallate, ma si sofferma anche sulla famiglie considerate meno influenti per poi passare in rassegna la storia e le vicende dei borghi fortificati, dei castelli, delle torri e delle chiese. **_mm**

A Pianello la preistoria del territorio piacentino

Sabato in teatro una giornata di studi sulla Valtidone nell'antichità

PIANELLO

● Sabato il teatro di Pianello ospita una giornata di studi sulla Valtidone nell'antichità. Si parlerà cioè di tutte le recenti scoperte relative alla preistoria e alla protostoria con riferimento al territorio piacentino. La giornata aprirà alle 10.30 con i saluti istituzionali a cui faranno seguito diversi interventi di esperti della materia. Davide Delpiano parlerà di Neandertal e Sapiens con riferimento al popolamento umano nel Piacentino. Maria Maffi, Paola Mazzieri e Giulia Rebonato parleranno invece della frequentazione di Neolitico Medio nelle Valli Tidone e Luretta. Giulia Berruto interverrà su tecnologia e scambi nello prima età del ferro. A seguire Silvia Fogliazza e Roberta Macellari parleranno di Valtidone quale terra di frontiera nel primo millennio. Lorenzo Zamboni dell'interazione culturale tra Piacentino e Italia settentrionale tra età del ferro e romanizzazione. A seguire Annamaria Carini spiegherà cosa sono le armille latene in vetro dal Piacentino. Chiuderà la giornata di studi la direttrice del museo archeologico della Valtidone, Gloria Bolzoni. **_MM**

Dai musei ai siti Unesco Una regione in vetrina

A Bologna la prima edizione della Borsa del turismo Cities Emilia-Romagna Operatori del settore da tutto il mondo alla scoperta dei gioielli delle città

di **Marco Principini**
BOLOGNA

L'offerta di arte e cultura della regione Emilia-Romagna - con in prima fila le sue Città d'arte insignite di tanti riconoscimenti Unesco, i teatri, musei, palazzi storici e tanto altro - sta sfilando sotto gli occhi di 40 buyer da tutta Europa e Usa. E' in corso infatti a Bologna la prima Borsa del turismo 'Cities Emilia-Romagna', che ha preso il via il 26 ottobre e che si concluderà oggi, dedicata appunto alla commercializzazione dei prodotti turistici identitari delle Città d'arte emiliano romagnole e all'ampio patrimonio culturale regionale.

La manifestazione è frutto della collaborazione tra gli enti organizzatori di Buy Emilia-Romagna, la Borsa regionale del turismo, vetrina internazionale per il turismo regionale, e della Borsa del turismo delle 100 città d'arte, il più consolidato evento italiano di promocommercializzazione internazionale del turismo d'arte e cultura. «In poche regioni come la nostra si respira un tale concentrato di bellezza, arte, cultura, slow life e alta qualità di vita - sottolinea l'assessore regionale al Turismo Andrea Corsini - che oggi giorno rappresenta un valore aggiunto unico, dal potenziale ancora non completamente espresso sul mercato mondiale della vacanza. Benvenuta alla nuova Borsa, che forte dell'esperienza di due storiche manifestazioni dedicate alla promocommercializzazione della nostra migliore offerta di turismo, saprà essere una strate-

Marco Pasi - perché nasce dalla collaborazione delle due associazioni che condividono il know how di due eventi storici della promozione del prodotto turistico, dando vita ad un evento originale e specializzato».

A Bologna a Palazzo Re Enzo i tour operator di provenienza europea (Italia, Benelux, Francia, Germania, Svizzera, Gran Bretagna, Lettonia, Penisola Iberica, Repubblica Ceca, Scandinavia e Slovenia) - cui si aggiunge una delegazione Usa - hanno incontrato 50 seller turistici regionali (tra Club di Prodotto, agenzie di incoming, società d'area, consorzi e gruppi di hotel). Sul tavolo delle contrattazioni, le proposte regionali del turismo dell'heritage: città, borghi, castelli, dimore d'epoca, monumenti patrimonio Unesco, enogastronomia, festival, eventi e itinerari culturali. Organizzati anche 5 educational tour per i buyer ester. Visite quindi in tutta la regione. Cities Emilia-Romagna è promosso da Apt Servizi Emilia-Romagna, insieme alle 3 Destinazioni Turistiche Territorio Turistico Bologna-Modena, Visit Romagna e Visit Emilia e alle Associazioni Confcommercio Emilia-Romagna e Confesercenti Emilia-Romagna, con l'organizzazione di Iniziative Turistiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sotto la lente

A Bologna i tour operator di provenienza europea - cui si aggiunge una delegazione Usa - hanno incontrato 50 seller turistici



Ravenna: il mausoleo di Galla Placidia è patrimonio Unesco dal 1996

gica vetrina per l'Emilia Romagna più affascinante, nel segno di un crescente ritorno in regione del turismo internazionale». «Si tratta di un'iniziativa molto significativa - dichiarano i due direttori di Confcommercio Emilia Romagna Pietro Fantini, e di Confesercenti Emilia Romagna



VIAGGI e VACANZE

pagina a cura di **Stefano Passaquindici**
stefano.passaquindici@ilgiornale.it

arrivi & partenze

AUTUNNO SUL GARDA

Le vestigia dei padri:
ville e castelli sul lago



Cristina Morisi

■ La sponda lombarda del lago di Garda non offre solo prestigiosi vigneti e oliveti. Il suo clima mite è ideale per una vacanza in questa stagione in cui scoprire itinerari d'arte e storia sempre affascinanti, come quello dei resti della civiltà dell'Antica Roma qui presenti. Desenzano, infatti, vanta le rovine di una Villa Romana del IV secolo d.C. con splendidi mosaici in diversi stili perfettamente conservati, e altri cimeli nell'attiguo piccolo museo.

A Sirmione, poi, si trovano le Grotte di Catullo, mura ed archi di un'imponente villa di epoca augustea estesa su tutta la punta del promontorio. Il tempo però non si è fermato in questo luogo, perché iniziative anche notturne esaltano in modo sempre nuovo la sua bellezza.

Il paese, a simpatica vocazione turistica, conserva molteplici luoghi d'interesse, ma il più celebre è la Rocca Scaligera. Edificata nel XIV secolo a scopo difensivo sotto gli Scala, signori di Verona, si distingue per la sua pietra chiara e la darsena interna. Dai suoi camminamenti, che si innalzano tra le torri, le mura merlate e il porticciolo, si ammira il panorama sulla sterminata distesa del lago.

Per il soggiorno, il moderno e raffinato Grand Hotel Terme, cinque stelle, a poche...bracciate dalla Rocca, offre diversi pacchetti in convenzione con le vicine Aquaria Thermal SPA, insieme a tour personalizzati per scoprire i dintorni.

Per maggiori informazioni e prenotazioni: www.museiombardia.cultura.gov.it; www.gardatours.com; www.termedisirmione.com/it/hotel-ristoranti/hotel/grand-hotel-terme; www.visitgarda.com.

MASAI MARA

I Masai sono pastori seminomadi riconoscibili dal tipico shuka, la coperta a quadri dai colori sgargianti. Le donne invece portano tuniche blu, rosse o nere. Il colore indica il loro status. Fiero popolo di guerrieri ancora oggi i Masai vengono ingaggiati per lavori di guardiania e sicurezza



KENYA: ECOTURISMO NEL CUORE DEL CONTINENTE NERO

Alla scoperta del Masai Mara tra leoni e giraffe

È il parco più famoso al mondo. Si trova nella Rift Valley. Regno dei Big Five e dei Masai

Anna Maria Catano

■ Sono i figli della savana, gli orgogliosi guerrieri Masai. Tradizionalmente tribù semi nomadi che si spostano con le mandrie alla ricerca di pascoli verdi sugli altipiani al confine tra Kenya e Tanzania. In una vasta area tra il Kilimangiaro a sud, il lago Vittoria a ovest e il lago Naivasha a nord. I Masai indossano il tipico shuka, la coperta a quadri dai colori sgargianti. Ma soprattutto si riconoscono quando sorridono: è loro abitudine infatti rimuovere i canini da latte in giovane età sia per motivi ancestrali sia per poter meglio succhiare sangue e latte di cui si nutrivano quasi esclusivamente fino a pochi decenni fa. La visita ad un villaggio è sempre interessante, anche se ormai la maggior parte della popolazione vive altrove. Le capanne sono

costruite con sterco, fango e arbusti di olivo, tradizione vuole che i turisti vengano accolti con danze e salti. Chi salta più in alto sceglie la ragazza più bella. Le donne non portano lo shuka ma tuniche variopinte, blu, rosse o nere. Il colore indica lo status, il loro posto in società. Gli animali - bovini, capre, zebù e pecore - rappresentano la ricchezza, personale e collettiva, segno di prestigio e merce di scambio con le altre tribù.

Nel Masai Mara l'ecosafari è una formula di turismo responsabile. La caccia è solo fotografica, soprattutto alla ricerca del leone: che sia il vero re della savana lo si intuisce subito dall'incendere pigro, dal largo sbadiglio con cui saluta le jeep cariche di curiosi. Ormai sazio lascia i resti della sua ultima preda a leonesse e cuccioli che ne sbranano gli ultimi bradelli. Il maschio riposa fino alla not-

te successiva quando il suo potente ruggito si sentirà nuovamente per chilometri e chilometri.

Il Masai Mara, 1.510 km quadrati di territorio vergine, si trova all'interno della Great Rift Valley. Spazi infiniti dove pascolano a migliaia giraffe, zebre, gnu, gazzelle, impala. Questo parco africano, forse il più famoso al mondo, è anche il regno dei Big Five: leoni, rinoceronti, elefanti, ippopotami e bufali. Al suo interno le conservancy sono aree protette il cui scopo è fermare il degrado dell'ecosistema: ospitano campi tendati e lodge. Il Porini Lion Camp (una decina di tende), gestito direttamente dalla comunità Masai, propone un'esperienza spartana ma autentica: i proventi servono a far studiare i ragazzi più meritevoli del vicino villaggio.

Un'emozione indimenticabile poi

è il sorvolare la savana in mongolfiera alle prime luci dell'alba: la vista è a perdita d'occhio fino al Serengeti, in Tanzania. Gli animali non riconoscono i confini imposti dall'uomo bianco nell'Ottocento coloniale: seguono i pascoli e le «colline verdi» descritte da Ernest Hemingway al suo primo safari proprio qui, appena sotto l'Equatore. Così come le grandi migrazioni degli gnu lungo il fiume Mara. Altri panorami, quasi alpini, si godono al lago Naivasha, salendo a duemila metri. Il punto panoramico più bello, arrivando da Nairobi, è il The Great Rift Valley View Point, 2.500m d'altezza. La vegetazione d'alta quota ben si sposa con le grandi piante tropicali. Un mix interessante anche perché il Kenya, grazie a questo straordinario microclima, è tra i primi produttori di rose al mondo. E vanta l'incredibile cifra di 6,4 miliardi di fiori recisi all'anno. L'1% del pil keniano, un'industria che dà lavoro a 100mila africani. Il lago Naivasha ospita famiglie di ippopotami e centinaia di coloratissimi volatili. A Crescent Island si può finalmente passeggiare tra zebre e giraffe senza pericolo. Mentre a Nairobi, capitale in tumultuosa crescita, merita una visita la fattoria museo appartenuta alla scrittrice danese Karen Blixen, autrice de «La mia Africa» e resa immortale dall'omonimo film con Meryl Streep e Robert Redford.

Info: www.magicalkenya.com.

in vetrina

SOSTA AUTUNNALE

Alle Terme Merano per ritrovare equilibrio

Barbara Silbe

■ L'arrivo della stagione fredda non impedisce di prendersi una pausa dalla quotidianità: programmate una sosta alle Terme Merano, accessibili tutto l'anno, con 15 piscine interne riscaldate e i trattamenti benessere esclusivi. Questo avveniristico mondo acquatico con grandi vetrate rivolte alle montagne offre il relax della vasca idromassaggio, l'area sauna, la sala della neve, le pool suite esclusive con bagno di vapore privato e prodotti cosmetici inclusi, per chiudere la giornata al raffinato bistro. Informazioni: www.termemerano.it.



last minute

PARMA, PIACENZA E REGGIO EMILIA

«Il tempo dei Chiostri» un itinerario affascinante

Maria Gobbi

■ Un itinerario alla scoperta dei luoghi di meditazione e d'arte nel cuore spirituale dell'Emilia. Con Visit Emilia un itinerario tra i più affascinanti chiostri di abbazie, chiese, complessi monastici e borghi del territorio di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Spazi segreti, ma aperti, per scoprire gioielli architettonici: dal chiostro della Certosa di Parma - il cui nome ispirò Stendhal per il suo romanzo - a quello dell'Abbazia di Chiaravalle della Colomba di Alseno (PC) sulla Via Francigena fino ai Chiostri di San Pietro di Reggio Emilia. Info: www.visit-emilia.com.



HÔTELLERIE

Lusso e stelle Michelin al Four Seasons di Firenze

Camilla Rocca

■ Questo hotel è un vero parco divertimenti per gli appassionati di storia e lusso: tra il Palazzo della Gherardesca del XV secolo e La Villa, del XVI secolo, dove si trovano affreschi d'epoca e suites «storiche», che recuperano gli arredi e lo stile Cinquecentesco, si estende il parco privato più grande della città, quasi cinque ettari. E questo urban resort nel centro storico contiene un altro gioiello, il ristorante Palagio, 1 stella Michelin, guidato dallo chef Paolo Lavezzini, è meta gastronomica di molti ospiti anche internazionali. Info: www.fourseasons.com/it/florence.



Parma



Mostra Goya e Grosz parlano (anche) di noi

Giovedì visite guidate per gli abbonati

Nuovo appuntamento per gli abbonati di Gazzetta di Parma, cartaceo e digitale, con l'arte. Giovedì prossimo, 3 novembre, coordinati da Sabrina Schianchi responsabile marketing del quotidiano, potranno visitare la mostra «Goya - Grosz Il sonno della ragione», a Palazzo Pigorini. A guidarli un cicerone d'eccezione, Didi Bozzini, curatore con Ralph Jentsch dell'esposizione. Promossa dal Comune di Parma, a ingresso gratuito, la mostra che ha già visto la presenza di circa tremila persone dall'apertura, il 23 settembre scorso, si snoda sui due piani del palazzo in un itinerario quanto mai coinvolgente in cui i Caprichos di Francisco Goya (1746 - 1828) dialogano con i disegni e i dipinti di George Grosz, (1893 - 1953) due tra i più grandi disegnatori di tutti i tempi. Le loro opere, accomunate dalla satira sociale dirompente, l'impegno politico, il rilievo morale e l'estrema innovazione formale, rivelano la straordinaria abilità di due artisti separati da 150 anni di storia ma capaci di svelare profonde verità



Palazzo Pigorini Da sinistra Ralph Jentsch e Didi Bozzini, curatori della mostra. A fianco, una delle opere di George Grosz esposte: «Self-Portrait with Bird of Prey and Rat», 1940.

con pochi tratti d'inchiostro o pennellate di colore, nonché l'estrema attualità della loro poetica ma entrambi decidono di indagare la realtà del loro tempo: Grosz è uno degli epigoni più evidenti del maestro spagnolo, anche per essere stato considerato a lungo, come Goya, un caricaturista. L'idea della mostra nasce nel 2019 e oggi risulta quanto mai attuale. «L'attualità ha proiettato una luce diversa su ciascuna delle opere esposte e

sulla mostra nel suo insieme - affermano i due curatori - perché tutti i vizi e le perversioni dipinte da Goya e Grosz non sono di certo scomparsi, ma avvelenano ancora e sempre i giorni nostri. Le incisioni di Goya e i dipinti di Grosz non ci parlano di una storia antica, ma di quella che stiamo vivendo quotidianamente». Goya e Grosz sono artisti profondamente coinvolti nella realtà del loro tempo, con po-



sizioni politiche cui si accompagnano pratiche estetiche innovatrici. Tre i turni in programma per gli abbonati, alle 15, alle 15,30 e alle 16. Per aderire occorre mandare un'email a eventi@gazzettadiparma.it indicando nome e cognome dell'abbonato e di un eventuale accompagnatore. Solo chi riceverà una mail di conferma potrà partecipare.

s.pr.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alle 21,45 su 12 Tv Parma «B-Wild»: tour sull'Appennino tra storia e natura



Talk show naturalistico

Ogni settimana alla scoperta della biodiversità nel nostro territorio.



» E' da non perdere l'appuntamento di questa sera alle 21,45 su 12 Tv Parma con «B-Wild», il talk show natura-

listico realizzato in collaborazione con Parchi del Ducato che ogni settimana porta i telespettatori alla scoperta della biodiversità del nostro territorio.

Dopo la prima tappa della settimana scorsa, da Torrechiera al passo di Fragno, le telecamere guidate da Gianmaria Pacchiani torneranno lungo la via Longobarda per arrivare fino alla Maestà di Graiana.

Accompagnati dal tecnico naturalista Emanuele Fior, ospite fisso della trasmissione, la giornalista Chiara De Carli e Fabio Ghirardi, membro del direttivo di Footprint, racconteranno non solo le particolarità naturalistiche di questo percorso, che solca l'appennino e arriva fino in Toscana e rivalorizzato recentemente grazie all'intervento di Parchi del Ducato e Cai, ma anche per conoscere le storie degli uomini che su quei monti hanno combattuto nell'ultima Guerra e che ancora oggi vengono ricordati nella cappella del Monte Montagnana. Il programma è visibile sul canale 16 del digitale terrestre, sul canale 5016 del bouquet Sky o diretta streaming e on-demand su www.12tvparma.it.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

12 Tv Parma Questa sera alle 21 prosegue il tour tra gli antichi manieri

Tra i tesori del castello di Rivalta

La splendida fortezza da sette secoli appartiene alla famiglia Landi

» Da sette secoli appartiene alla famiglia Landi, che ancora oggi lo abita e l'ha aperto al pubblico.

Il castello di Rivalta Trebbia, a pochi chilometri da Piacenza, è uno scrigno di tesori, tutti da scoprire nella quarta puntata di «Castelli», in onda stasera alle 21 su 12 Tv Parma. Dall'antico mastio alla più recente torre circolare, simbolo della fortezza-residenza dei Landi, dall'incantevole borgo medievale alla veduta sul Trebbia e la piana che fu teatro della celebre battaglia nella quale i cartaginesi di Annibale in-



Cristiano Casa
Presidente di VisitEmilia.



flissero una severa sconfitta all'esercito romano: il fascino del castello di Rivalta però non si esaurisce in ciò che si vede da fuori.

All'interno sono custodite, nella sala delle armi, alcune bandiere che sventolarono su navi cristiane nella famosissima battaglia di Lepanto del 1571, ma anche i più antichi reperti delle popolazioni dell'Amazzonia portati in Europa.

Il format approfondisce alcune delle più importanti fortezze delle province di Parma, Reggio e Piacenza. È realizzato da 12 Tv Parma in

collaborazione con Visit Emilia, di cui è presidente l'ex assessore al turismo del Comune Cristiano Casa.

«Abbiamo voluto valorizzare il patrimonio storico e culturale di tre province che sono molto simili come territorio - spiega Casa - proponendo così spunti di interesse per un turismo che non sia solo quello di chi proviene dalle province stesse, ma anche da quelle limitrofe o da più lontano. In tutta l'Emilia abbiamo più di cinquanta castelli, un patrimonio importante e molto apprezzato da chi lo visita. È importante far conoscere all'esterno queste opportunità». Il turismo, in Emilia, sta tornando ai livelli pre-pandemia: «Si prevedeva che sarebbe accaduto nel 2023 - prosegue Casa - invece dovrebbe succedere già entro la fine di quest'anno, se-

condo i dati che abbiamo. Un fatto estremamente positivo». Visit Emilia che sta lavorando molto anche all'estero per promuovere il nostro territorio, «ad esempio con la Svizzera. Per prima cosa facciamo conoscere l'Emilia a chi non sa quante cose si possono fare o visitare. E chi viene a toccare con mano apprezza sempre».

In costante crescita anche i turisti stranieri che scelgono di alloggiare proprio nei borghi dei manieri emiliani. È il caso di Tabiano (protagonista di una delle prossime puntate) e della stessa Rivalta. A raccontare la storia del castello, nella puntata di stasera sarà, fra gli altri, il conte Orazio Zanardi Landi, che lo abita e ovviamente ne conosce ogni angolo.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

B-WILD
CON FABIO GHIRARDI
CHIARA DE CARLI - EMANUELE FIOR

**QUESTA SERA
ORE 21.45**

12 TV PARMA
STREAMING LIVE E ON-DEMAND
WWW.12TVPARMA.IT



30 Ottobre 2022



**STASERA ALLE 21 LA QUARTA PUNTATA DI
"CASTELLI" DEDICATA A RIVALTA TREBBIA**

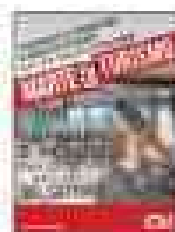
Durante il TG Parma, andato in onda alle ore 19.30, è stato dedicato un servizio alla puntata di "Castelli" realizzata in collaborazione con Visit Emilia.

Per rivedere il video (durata 2'10''):

<https://www.12tvparma.it/puntata/tg-parma-edizione-del-30-10-2022-ore-1930/stasera-alle-21-la-quarta-puntata-di-castelli-dedicata-a-rivalta-trebbia/>



www.guidaviaggi.it



Ecoluxury, il laboratorio per l'evoluzione del settore

Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore. Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.



Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Il nuovo spazio
Il nuovo spazio, intitolato a un grande nome del settore, è un laboratorio per l'evoluzione del settore.

Emilia esperienziale tra castelli e cantine

Visit Emilia promuove il turismo e gli operatori turistici del territorio di Parma, Piacenza e Reggio Emilia riuniti nelle Reti Food & Wine, Cultura & Castelli e Terme & Outdoor. Per attrarre nuovi visitatori nella Food Valley italiana gioca la carta del turismo esperienziale, con le nuove proposte Emilia Wine Experience e Fantastica Emilia.

Lo slow mix emiliano

Guardando nel dettaglio le due proposte, Emilia Wine Experience unisce 20 comuni e 30 partner, che abbracciano 5 Strade dei Vini e dei Sapori, con capofila la Strada

dei vini dei Colli piacentini.

“Un territorio unito intorno a due contesti turistici importanti, distintivi e di grande attrazione: i castelli e il vino – spiega il presidente di Visit Emilia, Cristiano Casa –. Un percorso di identità territoriale che segue le 5 Strade dei Vini e Sapori di Emilia delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, costruendo nuovi itinerari enogastronomici e culturali, che si intersecano tra loro, all'insegna dello slow mix emiliano, un concetto che rende esclusiva l'esperienza di viaggio in Emilia”.

Fantastica Emilia, invece, è l'iniziativa legata al circuito

dei 38 Castelli del Ducato con capofila il Comune di Piacenza che ogni fine settimana propone esperienze all'interno di castelli, fortezze, rocche, borghi storici di tutta l'Emilia, tra visite narrative con personaggi in costume d'epoca, giochi, enigmi, crittografia medioevale, x-scape castle, visite notturne. *“Ogni weekend si può partecipare ad una miriade di experience castle, eventi esperienziali all'interno di rocche, fortezze, manieri, borghi storici e luoghi d'arte della nostra rete turi-*

stica culturale – spiega l'assessore allo sviluppo e commercio del Comune di

Piacenza, Simone Fornasari

-. In tutto sono 560 le iniziative proposte ad oggi e raccontate su www.castellidelducato.it la piattaforma che abbiamo scelto per posizionare il progetto Fantastica Emilia”. Dal canto loro i Castelli del Ducato sono una “marca d'area con roccaforti tutte visitabili, vicine tra loro in itinerari tematici per una giornata o due di castello in castello – racconta Orazio Zanardi Landi, presidente del circuito dei Castelli del Ducato -, con a disposizione 16 alloggi tra antiche mura in storiche dimore e relais di charme con 400 posti letto complessivi.

S.V.



Parma

