

# Miscellanea

**Mostra e rassegna  
Cinema: Rimini  
ricorda  
Clara Calamai**

» Rimini celebra Clara Calamai con una mostra, una rassegna di film e una cerimonia dedicate alla diva degli anni Quaranta, quintessenza del divismo autarchico, la prima che mostrò (per meno di un secondo) un seno nudo nel 1941, trasformata da Visconti che la scelse come protagonista di «Osessione», il film-manifesto del Neorealismo.

# Alla scoperta dell'Emilia

## Giornalisti svizzeri in visita a Parma, Piacenza e Reggio Focus sulle eccellenze, tra cultura, natura ed enogastronomia

» Giornalisti svizzeri hanno esplorato le meraviglie dell'Emilia, la terra dello slow mix, protagonisti di un media tour, organizzato da Visit Emilia all'insegna di cultura, natura e enogastronomia del territorio di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, la Food valley italiana.

I giornalisti, che lavorano per testate di settore e molto seguite come «20 Minutes Lifestyle», «Glücks Post», «Automobil Revue», «Coopzeitung» e «Tagblatt der Stadt Zürich», hanno cominciato il loro viaggio guidato da Parma, esplorando il centro storico della città, per poi spostarsi a Colorno, dove, accolti dal presidente di Visit Emilia Cristiano Casa, hanno visitato le cantine di stagionatura del culatello del ristorante Al Vedel. Il giorno successivo sono giunti a Reggio Emilia, per conoscere l'affascinante processo di lavorazione del Parmigiano Reggiano in un caseificio e poi scoprire come si produce l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Nel pomeriggio i giornalisti svizzeri hanno fatto tappa al Labirinto della Masone di Fontanellato, perdendosi tra i percorsi del più grande labirinto di bambù del mondo e ammirando le opere d'arte della collezione di Franco Maria Ricci.

L'ultimo giorno il tour è ricominciato da Busseto, con visita al museo Renata Tebaldi, per poi spostarsi a pranzo a Castell'Arquato, dove i giornalisti hanno incontrato il direttore di Visit Emilia Pierangelo Romersi e hanno potuto osservare le bellezze del borgo medievale. Tappa finale Piacenza e il suo centro storico. «Un'occasione per far sperimentare a professionisti qualificati del mondo del turismo le diverse opportunità che i visitatori dell'Emilia possono vivere ogni giorno - ha commentato Cristiano Casa -, e per far conoscere al pubblico svizzero i vantaggi di una vacanza nel nostro territorio. I giornalisti sono rimasti molto sorpresi e soddisfatti delle esperienze vissute. Un ulteriore tassello che si aggiunge alle azioni di marketing e comunicazione che portiamo avanti con Visit Emilia, la terra dello slow mix».

Il media tour fa parte di un più vasto progetto di comunicazione verso il mercato svizzero, voluto da Visit Emilia in seguito all'istituzione del collegamento ferroviario Zurigo-Bologna, con fermate a Piacenza, Parma e Reggio Emilia.

### Press tour

La delegazione di giornalisti svizzeri, con il presidente di Visit Emilia Cristiano Casa, nella cantina del ristorante Al Vedel, al Labirinto di Franco Maria Ricci e al museo Renata Tebaldi di Busseto.



## Milano «The Art Of Braking», organizzata da Brembo al Mudec Mostra-spettacolo sulla storia del freno

### Tecnologia e innovazione

La mostra è aperta da oggi al 18 settembre.

» Innovazione tecnologica, ricerca nel design e nella performance - dal Compasso d'oro alla Formula 1 -, impegno costante verso la sostenibilità. Tutto questo racconta «The Art Of Braking», la mostra spettacolo organizzata da Brembo e in programma al Mudec di Milano da oggi al 18 settembre con ingresso libero. L'esposizione racconta la storia industriale e i prodotti iconici di Brembo - da oltre sessant'anni leader mondiale nei sistemi frenanti - in un'esperienza multimediale immersiva e coinvolgente idea-

ta e prodotta da Brembo e Balich Wonder Studio. Attraverso installazioni interattive, light design e video, il pubblico sarà condotto alla scoperta di forme, materiali, colori, stile ed evoluzione dei sistemi frenanti, negli elementi caratterizzanti - quali pinza, disco e pastiglie - espressione di alta tecnologia e design, in un viaggio affascinante che parte dall'origine dell'azienda, fino ad arrivare alle sfide del futuro come la sostenibilità e la mobilità elettrica.

All'interno della mostra, storia e prodotti si uniscono in un per-

corso espositivo suddiviso in otto sezioni tematiche - l'origine e la nascita, la corsa, la ricerca, lo stile, il design, il mondo, il futuro - con una serie di installazioni tra passato e futuro.

«Il freno è un elemento essenziale nelle nostre vite», ha affermato Matteo Tiraboschi, presidente esecutivo di Brembo. «Con questo percorso espositivo al Mudec - ha aggiunto - vogliamo estrarlo dalla sua collocazione naturale, quella del veicolo, per mostrarlo a tutti sotto una nuova luce e attraverso i linguaggi dell'arte».

La mostra «The Art Of Braking» rivolge particolare attenzione ai prodotti che hanno portato Brembo a vincere i più prestigiosi premi di design. L'azienda è infatti il primo produttore di componenti ad aver vinto nel 2004 il Compasso d'oro, il più antico e prestigioso premio di design industriale al mondo, con l'impianto frenante in carbonio ceramico per vetture da strada, e nel 2020 con la pinza freno Formula E.

Brembo ha inoltre ricevuto il premio Red Dot Award: Product Design 2019, il più ambito e au-

torevole riconoscimento mondiale di design.

Un freno non è solo uno «strumento di sicurezza, racconta anche una storia più profonda: l'innovazione tecnologica, le forme del design, la maestria nel padroneggiare la materia. È performance, emozione, bellezza», aggiunge Tiraboschi.

La mostra permetterà, attraverso numerose esperienze multimediali, di ritrovarsi al centro di un circuito di Formula 1 o MotoGP, provare l'emozione di una corsa automobilistica e motociclistica grazie a speciali tubi che ricreano l'esperienza sonora di una pista; «entrare» nelle forme dei dischi freno attraverso coni di luce laser.



**400  
METRI**

**La lunghezza** della tavolata da piazza Garibaldi a strada Repubblica in cui trovano posto 1000 commensali, non uno di più, non uno di meno.

**5000  
BICCHIERI**

**Ad ogni vino servito a tavola** il proprio contenitore adatto alla degustazione. Come si confà in un vero ristorante stellato.

**500+800  
LE BOTTIGLIE DI VINO**

**Circa 1300 in totale** Le prime 500 per l'aperitivo, in rappresentanza di oltre 20 cantine, per 50 etichette, dalle province emiliane di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Le altre 800 destinate alla tavola, messe a disposizione dal Consorzio di Tutela del Franciacorta.

**800  
CHILOGRAMMI**

**di frutta e verdura** oltre a 200 piante aromatiche, utilizzati per gli addobbi della tavolata. Nulla poi andrà sprecato: i beni commestibili avanzati sono già destinati all'Emporio solidale, così come gli incassi della serata.

**180  
AL LAVORO**

**Gli chef** di Parma Quality Restaurants e le rispettive brigate in campo per regalare un servizio d'alto rango ai commensali della Cena più stellata dell'anno.

**Protagonisti** Dalla preparazione degli aperitivi all'ombra del Municipio sino ai piatti serviti in tavola sono stati tanti gli chef parmigiani impegnati al fianco degli «stellati» Chicco Cerea ed Enrico Crippa.

## Comune I riconoscimenti consegnati dal sindaco Guerra Chef e sommelier, quei talenti pieni di passione da premiare

» La ritrovata Cena dei mille, dopo due anni di assenza per pandemia, è ripartita con un momento di celebrazione di quella straordinaria catena di talenti e passione che gli chef impegnati nell'allestimento dell'evento rappresentano. Il sindaco di Parma, Michele Guerra, li ha accolti ufficialmente nella sala del consiglio in municipio, pochi minuti prima della grande serata, insieme all'assessore con delega alla Città creativa Unesco, Marco Bosì.

Alla delegazione di Chef to Chef, Parma Quality Restaurants, all'Associazione italiana sommelier Emilia Romagna (delegazione di Parma) e alle brigate capitanate dagli chef stellati Chicco Cerea di Bergamo ed Enrico Crippa di Alba, protagonisti dell'edizione 2022, che hanno realizzato la grande tavola sotto le stelle del Settembre gastronomico di Parma, è stato consegnato un riconoscimento che ha voluto sottolineare la gratitudine per aver collaborato alla riuscita di un evento che racconta come a Parma la tavola sappia essere catalizzatore di cultura, socialità e di un'idea di città.

Hanno partecipato alla premiazione anche il sindaco di Alba, Carlo Bo, Bruno Ceretto delle aziende vitivinicole di Alba, Luciano Spigaroli e Marco Pizzigoni.

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Il grazie del Comune** In alto un momento della premiazione dei protagonisti della cena, sotto la delegazione arrivata da Alba, città creativa della gastronomia Unesco come Parma.

## Presidente di VisitEmilia Casa: «Un evento che mette Parma al centro dell'attenzione»

» Quando lanciò l'idea, almeno cinque anni fa, e in occasione della prima edizione a settembre 2018, poteva solo intuire che visibilità avrebbe dato a Parma. Da ideatore e «allenatore» del mastodontico gioco di squadra messo in atto, da ex assessore al Turismo e Commercio del Comune di Parma, Cristiano Casa, oggi presidente di VisitEmilia, non può che essere soddisfatto del risultato: «Una grande serata, con due dei più grandi grandi chef del mondo. L'abbiamo aspettata tanto, costretti come siamo stati a sospenderla due anni per la pandemia. La Cena dei Mille si conferma un evento di grande partecipazione, basti dire che i biglietti sono stati venduti in 12 giorni (con una coda di prenotati in lista di attesa che non è stato possibile accontentare, ndr)».

Una vetrina senza precedenti per la città, come testimonia l'attenzione riservata in passato all'evento dai mass media nazionali e non solo. Confermata dalle tante testate presenti anche ieri. «Con questo evento Parma si ritrova al centro dell'enogastronomia nazionale e internazionale. Anche quest'anno sono numerosi i giornalisti italiani e stranieri, di testate cartacee e televisive, senza contare i blogger e gli influencer. Non c'è dubbio che il colpo d'occhio sia entusiasmante, emozionante, impareggiabile. Ma quello che conta è che per Parma si tratta di un'occasione di visibilità unica».

Orgoglioso e soddisfatto, l'ex assessore - che non dimentica di sottolineare l'importanza della finalità benefica - chiude con parole di ringraziamento ai veri artefici di questo successo: «Devo ringraziare tutti gli organizzatori. Anche se ho dovuto fare un passo indietro, sono rimasto sempre in contatto con tutti. Un grazie speciale va alla cabina di regia, in particolare a Parma Alimentare e ad Alessandra Foppiano e ai rappresentanti delle filiere coinvolte, alle associazioni private e di categoria che hanno sempre creduto nel progetto. Ovviamente grazie agli chef di Parma Quality Restaurants, a Massimo Spigaroli e Andrea Nizzi, agli chef Chicco Cerea e Enrico Crippa che hanno dimostrato grande disponibilità dando l'ok immediatamente all'invito ogni volta che ci siamo sentiti, a Bruno Ceretto di Alba per l'appoggio che ci ha sempre accordato e per la generosità con cui ha offerto i suoi prodotti, a ChefToChef Emilia-Romagna».

Parma al centro, ma anche spazio per Piacenza e Reggio con i loro prodotti tipici: un'opportunità per un territorio che va oltre i confini provinciali. L'auspicio del presidente di VisitEmilia è uno solo: «Mi auguro davvero che ci si possa rivedere l'anno prossimo».

**k.g.**

# Linkiesta

Il sito conta 165.000 utenti unici al giorno

Link: <https://www.linkiesta.it/2022/09/itinerario-goloso-emilia-romagna-cosa-comprare-vacanza/>

8 Settembre 2022

10 cose

## Non solo piadina

### Itinerario goloso dell'Emilia e della Romagna

Quando l'ultima vacanza in Riviera diventa il pretesto per divagazioni gastronomiche inconsuete, tra brodetti di pesce, gnocchetti di pane e salumi goduriosi. Ma chi l'ha detto che l'estate è finita?



Foto Unsplash

Rimini è la meta delle vacanze di migliaia e migliaia di italiani (e non solo). Con le sue spiagge grandissime, la sua ospitalità proverbiale, la sua infinita offerta di cose buone da mangiare e da bere, dalla colazione ai cocktail da sorseggiare dopo cena guardando le onde. Ma il mare della Riviera Romagnola lo si raggiunge attraversando una regione ben più ampia e ancora più ricca: l'Emilia Romagna ha due volti, anche in cucina. Quello ricco e gioviale dell'[Emilia](#) e quello povero e più essenziale della Romagna. E si compenetrano perfettamente, tanto che le specialità che si possono assaporare in queste terre sono tra le più conosciute e apprezzate del nostro Paese. Ma se tutti conoscono tagliatelle e tortellini, Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, Piadina Romagnola e Lambrusco, esiste un mondo di prodotti meno noti. Chi sceglie di fare le sue vacanze in Emilia Romagna non sceglie necessariamente il mare: può scegliere la cultura e la bellezza di città d'arte come Ravenna o Ferrara, i dolci rilievi degli Appennini o le sponde del Po, può scegliere di esplorare sentieri meno battuti o di divertirsi nelle capitali del turismo. Ovunque troverà prelibatezze da assaporare o piccoli regali gastronomici da portarsi a casa.

---

### **Funghi porcini**

L'Emilia Romagna è bagnata solo dall'Adriatico, vero. Ma un angolo della regione guarda il Tirreno, dall'alto, senza toccarlo. È l'[Alta Valtaro](#), dove le terre di Emilia, Liguria e Toscana si toccano nel verde dei boschi. Re incontrastato della gastronomia qui è il fungo porcino: quello di [Borgotaro](#) è tutelato dal marchio IGP.

Lo si può gustare con i tagliolini o nel risotto, o in abbinamento a un'altra perla della cucina locale, la trota, come in [questo agriturismo](#). E in zona merita un assaggio anche un altro prodotto figlio dei boschi: la birra di castagne [Turris Regina del Bosco](#), preparata con castagne essiccate a fuoco di legna di castagno per 40 giorni, nel tradizionale essiccatoio in sasso a Corchia di Berceto.

---

### **Pisarei**

Tortellini in brodo, certo. Tagliatelle al ragù, ovviamente. Lasagne alla bolognese, non si discute. Ma la cucina emiliana ha anche altri primi piatti, meno blasonati ma non meno gustosi. Tra quelli da scoprire assolutamente ci sono i pisarei e fasò della tradizione contadina piacentina: gnocchetti di pane che devono il nome alla loro forma, quella di piccole bisce. Per prepararli la farina bianca, un tempo preziosa, veniva quasi totalmente sostituita dal pangrattato, più economico. Povero è anche il condimento, fatto di fagioli, lardo ed erbe dell'orto, con l'aggiunta "moderna" del pomodoro. I posti migliori per assaggiarli sono i ristoranti più semplici e all'antica, dove la

---

cucina è quella di una volta e l'ospitalità è sincera: come la [Trattoria da Pirò](#) oppure [A&B Home Restaurant](#).

---

### **Salama da sugo**

Tanti i salumi famosissimi in vetrina nella tradizione della regione, dal cotechino allo zampone. Tra questi merita un posto la salama da sugo ferrarese, un salume antico (la prima menzione risale al XV secolo), profumato di vino e spezie. Lo si assaggia insieme al ricchissimo bollito locale, oppure con il purè, come lo propongono i ristoranti legati ai prodotti del territorio. Tra questi la [Trattoria da Noemi](#) o il ristorante [Cà d' Frara](#). Assaggiatela con il pane locale, la Coppia ferrarese IGP, e assaggiate anche le altre specialità della zona, dall'aglio di Voghera alle anguille di Comacchio. Per scoprire la gastronomia e il territorio di Ferrara, città dal fascino straordinario, potete trovare moltissime indicazioni [qui](#).

---

### **Sale marino di Cervia**

Se siete in vacanza sulla Riviera Romagnola non dimenticatevi di fare una gita alla [Salina di Cervia](#): scoprirete un ambiente affascinante e potrete assaggiare un sale unico. Il colore rosa e il sapore dolce sono caratteristiche del tutto peculiari, frutto dell'ambiente e delle tecniche di lavorazione, e specchio di una grandissima ricchezza di oligoelementi. Regalatevi una [confezione](#), al naturale o aromatizzato.

Oppure assaggiatelo alla [Locanda Acervum](#), dal nome dei cumuli di sale, "acervus" appunto. Qui nella bellezza del paesaggio (i fenicotteri non sono un incontro raro), proverete una cucina fatta con i prodotti al Sale dolce di Cervia.

### **Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone**

A Sogliano al Rubicone, antico borgo sulle colline romagnole, le "fosse" sono del paesaggio e della storia. Scavate sotto l'abitato, hanno forma di fiasco e arrivano a una profondità di oltre tre metri: per secoli sono state utilizzate come depositi per conservare cereali e legumi e, in caso di emergenza, per nascondere le scorte di cibo. E il formaggio chiuso nelle fosse diventava più buono. Così oggi come in passato le forme di cacio sono poste a stagionare nelle fosse (che vengono prima "sanificate" con un fuoco di paglia) chiuse in sacchi di tela: il formaggio viene infossato in agosto e sfossato a novembre. Tutelato dalla DOP, viene prodotto in diverse tipologie (pecorino, misto, vaccino, caprino) e potete acquistarlo direttamente dai produttori, come [Antiche Fosse](#) o [Fossa Venturi](#).

---

### **Brodetto**

Una vacanza in Riviera Romagnola non può trascorrere senza

---

mangiare [piadine](#) e fritto di pesce. Ma non perdetevi il brodetto: un tempo lo preparavano direttamente a bordo dei pescherecci con quei pesci che non andavano venduti al mercato. Oggi lo si gusta nei ristoranti *pieds dans l'eau*. Come la [Teresina a Cesenatico](#), dove lo fanno su ordinazione. Perché – spiegano – per fare il brodetto ci vogliono i pesci giusti, come scorfani, mazzole, pesci ragno.

### **Ravenna Famoso IGP**

Ci sono il Sangiovese e il Lambrusco, bandiere dell'Emilia e della Romagna nel bicchiere. Ci sono tanti vini, dal Gutturnio all'Albana, che sono biglietti da visita del territorio. E ci sono vini di nicchia, conosciuti quasi solo da chi vive in zona. Un esempio è il Ravenna Famoso IGP. Provatelo nella versione proposta da Tenuta Uccellina, il [Rambëla](#), ottenuto dall'uva Famoso, antico vitigno autoctono di Romagna i cui primi cenni storici risalgono alla Tabella del Dazio Comunale di Lugo del 1437: «Rambëla, uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze». È un vino frutto di grande ricerca e sperimentazione, un bianco secco, fresco, floreale e fruttato, da sorseggiare insieme a piatti di mare.

---

### **Aceto Balsamico**

Certo, l'Aceto Balsamico di Modena non è un prodotto “di nicchia”. Ormai lo si trova in qualsiasi supermercato, nei panini dell'autogrill, sulle patatine. Ma, come per tutto, c'è aceto e aceto. [L'Aceto Balsamico del Duca](#) ha nella sua vetrina l'aceto IGP “1891”, ispirato a un'antica ricetta della famiglia Grosoli (il fondatore, Adriano, l'ha ideata a fine Ottocento). La particolarità sta negli ingredienti usati – aceto di vino e mosto cotto – che non sono quelli “standard”: l'aceto di vino è affinato in legno, mentre il mosto cotto ha una densità particolare ed è presente in una percentuale molto alta rispetto alla norma. Il balsamico “1891” viene invecchiato per più di 3 anni in barrique. Il risultato è un aceto balsamico di gran corpo, con profumi importanti e sentori di legno.

### **Spalla cotta**

Di fianco ai più famosi culatelli rischia di passare inosservata, ma la spalla cotta è un prodotto dal profondo legame con il territorio parmense. Tipica di San Secondo, prediletta da Giuseppe Verdi, viene stagionata per circa 70 giorni, poi cotta in abbondante acqua con foglie d'alloro, vino bianco e spezie. Ottima servita calda con la classica torta frita accompagnata dal vino Fortana. Da provare quella della [Salumeria Antica Corte Pallavicina](#).

---

### **Erbazzone**

Chiamato anche Scarpazoun, a Reggio Emilia è la torta salata per eccellenza, preparata con tutto quello che la campagna poteva offrire, dalle verdure

---

dell'orto ai lardelli di maiale. Un tempo si cuoceva l'erbazzone nel forno del pane, nel "sol", un grande stampo rotondo di rame. Ripieno di bietole o spinaci, insaporito con pancetta, lardo o ciccioli, l'erbazzone in montagna si arricchisce con il riso. Imperdibile quello dell'[Agriturismo il Cavazzone](#), stellato quello di [Ca' Matilde](#), un'istituzione quello del [Forno Melli](#).

15 Settembre 2022



**PROMUOVERE IL CICLOTURISMO: ECCO "EMILIA BIKE EXPERIENCE"**

Durante il TG Parma, andato in onda alle ore 12.45, è stato dedicato un servizio alla presentazione del progetto "Emilia Bike Experience" al Salone del Camper di Parma organizzata da Visit Emilia.

Per rivedere il video (durata 1'23''):

<https://www.12tvparma.it/puntata/tg-parma-edizione-del-15-09-2022-ore-1245/promuovere-il-cicloturismo-ecco-emilia-bike-experience/>

## Parma

**La novità** In onda dal lunedì al venerdì dalle 12

# Su Radio Parma ora il pomeriggio è anche «Exxtra»

In regia Alessandra Cadoppi e Stefania Biacchi

## Da lunedì

Dal prossimo 19 settembre decolla su Radio Parma «Exxtra». La trasmissione sarà in onda dal lunedì al venerdì dalle ore 12 alle ore 14.

» Novità in vista su «Radio Parma», ed è una novità da non perdere. Perché la stagione 2022-2023 della prima emittente locale italiana, nata del lontano 1975, è pronta con un più che speciale appuntamento mattutino: da lunedì prossimo 19 settembre decolla «Exxtra». Al timone della trasmissione, che sarà in onda dal lunedì al venerdì, ci saranno Stefania Biacchi e Alessandra Cadoppi. Musica di qualità, interviste, rubriche e collegamenti in diretta.

Il programma entrerà nel palinsesto di «Radio Parma» dalle 12 alle 14. «Exxtra» sarà un radio-show all'insegna di un intrattenimento leggero. Punterà i fari ovviamente sull'attualità e gli argomenti che di volta in volta arricchiranno il programma saranno i più diversi, legati al territorio e non solo. Proprio la varietà dei temi che Stefania e Alessandra proporranno agli ascoltatori permetterà

di intercettare gusti e uriosità di un target decisamente ampio, sia dal punto di vista anagrafico che culturale. Gli ascoltatori saranno invitati a partecipare attivamente, esprimendo la loro opinione via whatsapp (333-9200170) o attraverso i canali social di «Radio Parma».

Dunque una coppia al microfono di «Exxtra» e tutta al femminile. Con l'obiettivo di creare un ritmo coinvolgen-

## Coppia vincente

Nella foto, da sinistra, Alessandra Cadoppi e Stefania Biacchi.



te, con un continuo cambio di prospettive, voci, idee e punti di vista dei conduttori. Il format pensato per «Exxtra» si fonderà sulla capacità di Stefania Biacchi e Alessandra Cadoppi di interpretare con ironia e sarcasmo le principali notizie quotidiane e i trend del momento, anche giocando sulle rispettive peculiarità e differenze d'opinione. E dar vita così ad una sorta di divertente con-

trapposizione, alla quale sono invitati a partecipare i radioascoltatori, che potranno intervenire in diretta (0521-464213) commentando gli argomenti del giorno insieme alle due conduttrici, il tutto sempre e comunque con un taglio arguto e spiritoso.

La musica sarà ovviamente al centro di questo nuovo appuntamento su «Radio Parma» e spazierà ampiamente dalle hit del momen-

to ai successi del passato, facendo da collante tra ospiti, interviste, rubriche e corner specifici giornalieri che scandiranno gli appuntamenti settimanali.

Da lunedì dunque la partenza di «Exxtra»: tutti sintonizzati dalle 12 alle 14. «Fuga dalla noia» non è solo il claim del programma, è soprattutto un invito rivolto a tutti i radioascoltatori, quello cioè di fuggire dalla quotidianità per un paio d'ore al giorno e di farlo tutti insieme.

Da ricordare che da lunedì prossimo torna in onda su «Radio Parma» anche Valentina Tridente con il suo programma «Manie di protagonismo» dalle 18 alle 20. Oltre a lei fanno compagnia anche le voci storiche di «Radio Parma»: quelle di Andrea Gatti (al mattino con «I gatti vostri») e di Simonetta Colli (al pomeriggio con «Newsroom»).

**Pietro A. Ferraguti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Alessandra e Stefania

### «Con noi musica e sorrisi»

» Stefania Biacchi fa parte della famiglia di «Radio Parma» da qualche anno e affianca al lavoro di speaker quello di autrice e presentatrice. «Ho cominciato insieme ad altri ragazzi facendo nascere «Radio Revolution», la web radio universitaria. «Exxtra» vuole essere uno spazio di evasione

quotidiana dalla classica routine, un momento di leggerezza da condividere tutti insieme».

Alessandra Cadoppi sbarca in radio dopo tanta esperienza in tv. «Ho cominciata a conoscerla grazie ad una collaborazione con «Radio 105». La curiosità per la radio è cominciata lì. Con «Exxtra»

**EXXTRA**

vogliamo offrire due ore di spensieratezza ad un pubblico eterogeneo. Io e Stefania? Diverse, certo. Sarà il sale del programma».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**iniziativa** Un unico progetto cicloturistico unisce Parma, Piacenza e Reggio

## Alla scoperta del territorio con «Emilia bike experience»

» Scoprire le bellezze artistiche e paesaggistiche dell'Emilia godendo delle eccellenze enogastronomiche uniche al mondo che questo territorio è in grado di offrire, tutto in sella ad una bicicletta. Oggi si può e l'obiettivo del progetto «Emilia bike experience», presentato alle Fiere nell'ambito del Salone del camper, è di promuovere questa possibilità. Il progetto, cofinanziato da Destinazione turistica Emilia, ha visto la partecipazione di 12 enti locali tra cui il Comune di Parma.

## Iniziativa

Il progetto ha visto la partecipazione di 12 enti locali, fra cui anche il Comune di Parma.

«I dati internazionali ci dicono che il cicloturismo è in grande crescita – sottolinea il vicesindaco Lorenzo Lavagetto – e lo caratterizzano importanti elementi come il benessere fisico e la sostenibilità. Il Comune di Parma ha favorito la collaborazione tra i vari enti: Parchi del ducato, Unione pedemontana parmense, Unione montana dei Comuni dell'Appennino reggiano e 8 Comuni tra le province di Parma, Reggio e Piacenza». Lavagetto ha anche messo in luce come, lavorando insieme e con il coinvol-

gimento di province diverse, si ottengono maggiori benefici sia per i territori che per gli utenti che vi lavorano, oltre che per i turisti.

Era presente anche Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia che ha aggiunto: «Abbiamo coinvolto alberghi e luoghi di ristoro affinché i cicloamatori possano trovare i servizi necessari lungo il percorso. Attraverso il cicloturismo riesci a far vivere quelle che sono le caratteristiche di un territorio: dall'arte alla produzione enogastronomica. Questo percorso – ha ag-



## Fiere

Nella foto, da sinistra: Cristiano Casa, presidente di Visit Emilia, e il vicesindaco Lorenzo Lavagetto.

giunto Casa – ci consente di vivere e di far vivere la nostra cultura a 360 gradi». Pierangelo Romersì, direttore di Destinazione turistica Emilia, ha sottolineato che con questi progetti l'Emilia sta cercando di recuperare il gap rispetto ad altri territori a livello di esperienze turistiche. «Siamo sulla strada giusta», ha osservato.

Hanno poi preso la parola anche Nicola Cesari, sindaco

di Sorbolo Mezzani, Roberta Valla, assessore del Comune di Travo e Massimo Spigaroli, sindaco di Polesine Zibello. Tutti hanno sottolineato il potenziale turistico e di valorizzazione del territorio di questo progetto.

I percorsi attraversabili in bicicletta coprono le tre province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Sarà possibile pedalare dalla Val Trebbia, definita da Hemingway «la valle più bella del mondo», alla Bassa reggiana, dalle cime di Pietra Perduca e Pietra Parcellara al castello di Torrechiera sulle colline parmensi, dal Reggiano al Piacentino, dal Grande fiume fino all'alto Appennino.

**Andrea Grassi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Diocesi** L'evento ha segnato la ripresa delle attività associative

## Azione cattolica, duecento ragazzi per una grande festa di fraternità

## Evento

Prima c'è stato il pellegrinaggio da Castellonchio a Berceto, poi il pomeriggio insieme al seminario di Berceto.

» Una giornata ricca del piacere di ritrovarsi e di stare insieme, di amicizia, di fraternità, di condivisione. Questi gli ingredienti dell'edizione 2022 di Acinfesta, l'appuntamento con cui l'Azione cattolica di Parma dà il via all'anno dopo le vacanze estive e che, come da tradizione inaugurata dopo la pandemia, si è snodata domenica nei giorni scorsi, tra il pellegrinaggio a piedi da

Castellonchio a Berceto e il pomeriggio nel sempre accogliente Seminario di Berceto.

Oltre 200 tra bambini e ragazzi dell'Azione cattolica ragazzi (Acr), ma anche giovanissimi, giovani accompagnati da molti adulti provenienti da tante parrocchie della diocesi di Parma, hanno partecipato alla giornata che segna la ripartenza dell'anno associativo dopo

un'estate caratterizzata da una grande partecipazione ai campi estivi, da sempre il momento più significativo della proposta didattica per i ragazzi dell'Azione cattolica.

La giornata di festa si è conclusa a Berceto con la celebrazione eucaristica presieduta da don Enrico Bellè, assistente diocesano del settore giovani.

Una celebrazione vissuta e partecipata da tutti, dai più



## Comunità

Oltre ai bambini c'erano anche tanti giovani e adulti.

piccoli ai più grandi, «segno – spiegano gli organizzatori – che lo stare insieme associativo non può non fondarsi sulla parola e sull'Eucarestia, presenza del Signore Gesù in mezzo al suo popolo».

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## in breve

### Martedì

Tante torte dolci e salate in beneficenza

» «Sforna per gli altri» è l'iniziativa di beneficenza in programma per martedì alle 19.30 alla Club house Rugby Parma di via Lago Verde 6. Cena a buffet, 25 euro. Tante torte da gustare e acquistare. Prenotazioni: 0521-236758, segreteria@parmapergliatrit.it.

# Prima assoluta per "Mi Piace Crea" spazio alla creatività femminile

A Expo sabato e domenica: cucito, tessitura, scrittura creativa legatoria ecc. Cavalli: «Dopo il Covid ripartiti alla grande»

Filippo Lezoli

## PIACENZA

● Sarà una prima assoluta che si inserisce nell'ampio programma fieristico di Piacenza Expo. Sabato e domenica prossimi - dalle 9,30 alle 18 - esordirà "Mi Piace Crea", la fiera ribattezzata come «un'officina della creatività». Organizzatore dell'appuntamento è Piacenza Expo, con il sostegno del Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile e della Camera di Commercio, che ha ospitato la presentazione dell'evento. Cucito, tessitura, scrittura creativa, ma anche restauro ligneo, legatoria e tanto altro: il focus della fiera è posto sulla creatività artistica "del fatto a mano", hobbistica e artigianale. Nei 6 mila metri quadrati di Piacenza Expo si potranno ammirare tessuti variopinti e accessori indispensabili per la creazione di manufatti, ma saranno numerosissimi anche i laboratori interattivi a cui partecipare (ne sono in programma 70 il sabato e 65 la domenica, la maggior parte gratuiti).

«La mia portaerei economica, come l'ho ribattezzata cinque anni fa - esordisce Giuseppe Cavalli, amministratore unico di Piacenza Expo - sta navigando

molto bene. Siamo ripartiti dopo il Covid e possiamo contare su risultati importanti: il patrimonio netto è di 12 milioni e 800 mila euro. Una cosa, questa, che inorgoglisce». «"Mi Piace Crea" proporrà la creatività femminile - dice ancora Cavalli - e sarà aperta ad aziende del territorio e a privati che vogliono esprimere la loro fantasia».

Il compito di illustrare nei dettagli la nuova arrivata fra le fiere piacentine spetta ad Alessandra Bottani, che dell'evento è la responsabile organizzativa. «Chi entrerà in fiera si immergerà in un mondo di creativi - afferma - e potrà visitare una mostra unica, con artisti internazionali come il mosaicista Dino Maccini, Nicola Romualdo e altri. Soprattutto, però, questa fiera è l'occasione per approcciarsi al mondo della creatività e a tradizioni culturali che rischiano di andare perdute».

Grazie alla collaborazione con Destinazione Turistica Emilia, con unico biglietto si potranno anche visitare le 40 aziende di accoglienza turistica di Piacenza, Parma e Reggio Emilia riunite nel workshop di VisitEmilia (sabato dalle 9 alle 17), la cui presenza in fiera è definita un valore aggiunto. «Nell'ottica di fare Rete - afferma Pier Angelo Romers, direttore di VisitEmilia -



La presentazione dell'evento "Mi Piace Crea" nella sede della Camera di Commercio

sarà per queste aziende un momento di scambio reciproco, ma anche di visibilità. Sono invitati anche i consorzi dei prodotti tipici, che terranno delle degustazioni».

Alla presentazione è intervenuta anche Federica Bussandri, presidente del Comitato per l'imprenditoria femminile, con le rappresentanti di tutte le categorie del comitato, e anche la direttrice di Cna, Enrica Gambazza, in luogo di Laura Lusignani.

«Abbiamo accettato di buon grado l'invito di Piacenza Expo a collaborare - afferma Bussandri - è una modalità per costruire relazioni nuove e approfondire quelle già esistenti. Questa fiera rappresenta una grande opportunità per uscire dalla nostra "comfort zone" e avere una vetrina importante».

## L'AMMINISTRATORE UNICO CAVALLI

«Tanti progetti condivisi con il Comune»

● La presentazione di "Mi Piace Crea" è stata per Giuseppe Cavalli, amministratore unico di Piacenza Expo, l'occasione di tracciare il percorso che attende l'ente fiera nei prossimi mesi. Non prima, però, di avere ringraziato la nuova sindaco Katia Tarasconi per averlo riconfermato nel suo ruolo. «Ho ricominciato a condividere con il Comune tutti i nostri progetti - afferma Cavalli - per il futuro stiamo lavorando con un partner esterno al territorio piacentino, il quale ha compreso la potenzialità della nostra struttura». Poi ricorda: «A metà mese ci sarà "Via Emilia Classic", fiera di auto d'epoca, che ha riscontrato molte adesioni

anche da fuori provincia».

A novembre sarà poi la volta di Bi-log, la biennale della logistica. «Ci tengo molto - prosegue - perché consacrerà l'entrata dell'Autorità portuale di La Spezia fra i soci di Piacenza Expo».

Ma l'accento è posto sul Fivi, la fiera dei vignaioli indipendenti, che conta 880 iscritti in soli due giorni. «Si prospetta il tutto esaurito» dice Cavalli, il quale tiene poi a ricordare l'appuntamento di mercoledì 7 dicembre. «Quando nella nostra galleria - chiude - si terrà la cena benefica per la Casa di Iris, in cui vorrei si allestissero almeno 30 tavoli».

—Fil. Lez

Confapi, ci siamo pronti al trasloco da lunedì si entra nella nuova sede



La nuova sede Confapi

L'associazione si trasferisce in via Menicanti 1. Ponginibbi: così coroniamo un percorso

## PIACENZA

● Confapi Industria Piacenza è pronta per il trasloco nella nuova sede. Dopo una decina d'anni, l'associazione di industriali guidata da Giacomo Ponginibbi infatti si trasferisce: dalla vecchia sede in via del Commercio alla nuova in via Emilia Parmense dove una volta c'era il quartiere fieristico: la nuova sede sarà ampia, circa 600 metri quadrati ripartiti su due piani.

L'associazione entrerà ufficialmente lunedì 3 ottobre, anche se per l'inaugurazione e la presentazione alla cittadinanza occorrerà attendere la fine del mese.

«L'associazione è cresciuta e aveva bisogno di una sede moderna e funzionale con servizi di consulenza e corsi di formazione aperti a tutti, anche ai non soci - spiega il presidente Ponginibbi - questo trasferimento è il coronamento di un cammino per il quale tengo a ringraziare, tra gli altri, il mio predecessore Cristian Camisa, il direttore Andrea Paparo, la vicedirettrice Marika Lusardi e tutto lo staff».



Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Piacenza  
Via San Marco 27 - 29121 Piacenza Tel. 0523.323848 / 0523.324979  
[www.ordinemedici.piacenza.it](http://www.ordinemedici.piacenza.it)  
[info@ordinemedici.piacenza.it](mailto:info@ordinemedici.piacenza.it)

### TITOLI CONSEGUITI

Ai fini dell'aggiornamento degli Albi professionali, i titoli post laurea devono essere comunicati direttamente dagli iscritti alla segreteria dell'Ordine tramite autocertificazione. Per farlo è possibile utilizzare il modello "Comunicazione titoli e competenze specifiche" disponibile nella sezione MODULISTICA del sito.

### CAMBIO DI RESIDENZA

Tutti gli iscritti sono tenuti a comunicare all'Ordine ogni variazione del proprio indirizzo di residenza e/o di domicilio. Anche in questo caso la comunicazione deve essere fatta attraverso l'autocertificazione con il modulo "Comunicazione variazione dati" scaricabile dal sito.

### INDIRIZZO E-MAIL

Si invita infine chi non l'avesse ancora fatto a comunicare il proprio indirizzo email e Pec per consentire il completamento dell'archivio informatico e il tempestivo invio di comunicazioni in caso di necessità, oltre alla newsletter mensile. E' possibile farlo inviando una mail a [info@ordinemedici.piacenza.it](mailto:info@ordinemedici.piacenza.it).

### CHIRURGIA

**DOTT. ALBERTO TAGLIAFERRI**

Medico Chirurgo  
Specialista in  
**CHIRURGIA  
MAXILLO-FACCIALE**

Tel. 335.5757756  
Via Rossini, 1 - Fiorenzuola d'Arda  
Via Marconi 20 - Castell'Arquato

### CHIRURGIA PLASTICA

**DOTT. GERARDO GASPARINI**

Specialista in  
Chirurgia Plastica,  
Ricostruttiva ed Estetica.  
Già Responsabile  
Chirurgia Plastica  
Azienda U.S.L. di Piacenza

Tel. 0523.713398 - Piacenza  
Tel. 0523.941204 - Fiorenzuola  
[gasparini.md@libero.it](mailto:gasparini.md@libero.it)

### GINECOLOGIA

**DOTT.SSA PATRIZIA CREMONA**

Specialista in Ginecologia  
e Ostetricia  
Riabilitazione Pavimento Pelvico

Poliambulatorio  
Casa di Cura Piacenza  
Via Emmanuelli, 42 - Piacenza  
Tel. 0523.751280

### FISIOKINESITERAPIA E RIABILITAZIONE

**POLIAMBULATORIO  
CENTRO THUJA**

Dir. San. Dr. LOMBARDI G.  
Amm. BERNARDI MONICA D. O.  
Fisiatria - Fisioterapia - Ortopedia  
Osteopatia - Endocrinologia - Ecografie  
Palestra - Ginnastica Posturale,  
Pelvica e Psicosomatica - Massaggi  
Estetica viso corpo - Dietista  
CONVENZIONATO A.U.S.L.

Via G. Lanza n. 55 Piacenza  
Tel. 392.176777  
Parcheggio Privato Interno

### MEDICINA

**UROLOGIA - SENOLOGIA**

**DOTT. FRANCESCO CAVANNA**

SPECIALISTA IN UROLOGIA  
MASTER IN SENOLOGIA

Via De Meis, 8 - Piacenza  
Tel. 0523.712333  
Solo Sabato:  
Contrada del Castellaro, 4 - Bobbio  
Cell. 335.5351184

### ODONTOIATRIA

**CENTRO  
ODONTOIATRICO  
DEL SORRISO**

Dir. San. Dott. Lodovico Rossetti

Odontoiatria generale  
e Chirurgia implantare  
APERTO anche la DOMENICA

Cadeo - Loc. Fontana Fredda  
Via Emilia, 1  
Tel. 0523.500684 - Cell. 333.1991979

### ODONTOIATRIA

**ESSEMME  
DENTAL STUDIO**

Dott.ssa Maria Pia Mottola

Implantologia a Carico Immediato,  
Odontoiatria Estetica, Parodontologia,  
Chirurgia Plastica, Ortodonzia, Tac Volumetrica,  
Implantologia Computer Guidata.  
SEDAZIONE COSCIENTE.  
Tecniche di ansiolisi: ipnosi e sedazione cosciente

Via Trieste, 1/A - 0523.331777 - 333.7476859  
Dir. San. Dott.ssa Alessandra Cardis  
[www.essemme-od.it](http://www.essemme-od.it)

### ODONTOIATRIA

**STUDIO DENTISTICO  
DOTT. LUCIO CLINI  
STUDIO EBERLI CLINI**

Dott. Lucio Clini Medico Chirurgo  
Spec. in Odontoiatria e Stomatologia  
perfezionato in Chirurgia orale  
presso l'Università di Modena.

TUTTI I GIORNI DA LUNEDÌ A VENERDÌ  
ORARIO CONTINUATO 9-19  
Via Verdi, 13 - Piacenza  
Tel. 0523.327289 - [studio\\_clini@virgilio.it](mailto:studio_clini@virgilio.it)

### POLIAMBULATORIO

dir.san. dott. Giuseppe Braghieri  
ammin. dott.ssa Silvia Sartori  
**POLILURETTA**

Fisioterapia - Osteopatia  
Visite Specialistiche  
Ecografie - Ecocolor Doppler  
Infiltrazioni - Palestra  
PUNTO PRELIEVO  
E SERVIZIO INFERMIERISTICO

Via Guerralunga, 6 - Gagnano Trebbiense PC  
Info e prenotazioni 392.3008820  
[www.poliluretta.it](http://www.poliluretta.it)

### ODONTOIATRIA

**STUDIO DENTISTICO  
ZANARDI**

ODONTOIATRIA GENERALE  
IMPLANTOLOGIA  
A CARICO IMMEDIATO  
(IN PRESENZA DI INDICAZIONI)  
ANSIOLISI COSCIENTE

Via Roma, 100 - Vigolzone PC  
Tel. 0523.1791028  
Numero verde 800.20.02.27