

Parma

LE NOSTRE INIZIATIVE DA DOMANI IN VENDITA CON LA «GAZZETTA» A 10 EURO PIÙ IL PREZZO DEL QUOTIDIANO

Le buone botteghe di Parma: è nata la guida utile e pratica

L'autrice Errica Tamani: «Una raccolta di indirizzi significativi per ogni categoria»

Mara Varoli

«C'era una volta e c'è ancora oggi, quell'occhio di vetrina, da cui fuoriescono nuvole di profumi. Che stimolano l'aquilina fino all'ora di pranzo. C'era e c'è la bottega, con il bancone ricco di ogni ben di dio, i salumi appesi, i vini in «cantina». E con il «commesso» di fiducia che sa consigliare, mentre si segna sui notes l'elenco della spesa. Panetterie, drogherie, macellerie, pasticcerie, pollerie, peschiere, ortofrutta, pasta fresca e torrefazioni della città, dal centro alla periferia, ognuno con le proprie chicche: tutto questo è racchiuso nella pratica e utile «Guida alle buone botteghe di Parma 2017» di Errica Tamani, in vendita da domani con la «Gazzetta di Parma», a 10 euro più il prezzo del quotidiano. Una guida di servizio per turisti ma ottima per i parmigiani, per coloro che vogliono scoprire i luoghi delle specialità.

«Un libro che la Gazzetta ha inserito volentieri nell'offerta editoriale - ha sottolineato l'amministratore delegato Matteo Montan alla presentazione del volume al «T-Café» - Da sempre ci occupiamo di food e delle eccellenze del territorio. Lo facciamo sul giornale, sul sito e sulla televisione, ultimamente con la nuova trasmissione «Il cuoco perfetto» che sta avendo un grande successo. Tante poi le recensioni dei ristoranti e le pagine di «Gusto» e «Gusto light». Fino a questa guida dedicata alle botteghe, il taglio nuovo e ben fatto. Un bel prodotto grazie anche all'ufficio marketing della Gazzetta di Parma Sabrina



T-Café in alto da sinistra, Montan, Tamani e Brambilla. Qui sopra, la guida.

Schianchi».

«E' nella nostra vocazione occuparci di food - ha aggiunto il direttore Michele Brambilla - Le botteghe sono antichissime, come spiega nella guida Giancarlo Gonnizzi: da come sono fatte le botteghe si capisce il popolo e la città. E fa piacere che ci sia un ritorno: le botteghe trovano spazio accanto alla grande distribuzione, che mantiene i suoi vantaggi. Così come la bottega conserva i propri vantaggi, tra cui il rapporto umano: il bottegaio conosce tutti i clienti e le loro esigenze. Alla fine, se la televisione non ha ucciso la radio e se le automobili non hanno ucciso le biciclette, fa piacere che anche i grandi magazzini e le botteghe non si annullino a vicenda. E

questa guida rappresenta una delle tante iniziative che ci tengono legate alla città». Una guida che naturalmente si è focalizzata su un gruppo di prescelti, così come era nell'intento dell'autrice: «La guida alle buone botteghe di Parma è nata dalla mia passione - ha spiegato Errica Tamani - Una raccolta di indirizzi più significativi per ogni categoria merceologica: dal dolce al salato. E con un finale dedicato ai mercatini, che presentano i prodotti della campagna e che sono molto importanti per chi non può muoversi dal proprio quartiere. Volevo che fosse una guida utile e tascabile, per cui ho inserito anche gli orari settimanali dei mercatini, mentre per ogni bottega ho voluto segnalare

tre chicche. La mia intenzione era quella di raccogliere le insegne più significative, per dare così l'opportunità ai lettori di scoprire queste botteghe in tutta la città e per avere precise indicazioni per poter acquistare le specialità». E sull'auspicio ritorno della bottega? «Il recupero c'è - conferma l'autrice -, ma è molto legato alla selezione di prodotti che mostrano una ricerca alle spalle. Anche perché è la qualità che la gente vuole trovare. Botteghe gestite da famiglie storiche e da giovani intraprendenti: non c'è improvvisazione, piuttosto c'è uno studio dietro». Gli sponsor hanno capito lo spirito dell'iniziativa: «Valsereña», tenuta di Gaingano dei marchesi Serra, per un parmigiano reggiano da latte di sola bruna italiana; i Salumi di Massimo e Luciano Spigaroli, da sempre i sapori di una volta (Antica Corte Pallavicina); «Upstream», il salmone di Claudio Cerati. «Un salmone nato da 14 anni di ricerca - ha ricordato Daniele Rossetti, marketing Upstream - per aver un salmone naturale, cresciuto in mare aperto nelle isole Faer Oer. Un prodotto che certo non è tipico del nostro territorio, ma che viene affumicato, secondo la ricetta del signor Cerati, con il legno di faggio del monte Calo». La «epicurea» di Casa Spigaroli, Benedetto, ha invece ricordato il contributo fondamentale che la sua famiglia ha riservato al Culatello per farlo conoscere in Italia e nel mondo. E magari anche questa guida contribuirà a far conoscere le nostre botteghe e i prodotti di qualità oltre confine. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COLLEGIO EUROPEO LUNEDI'

Lectio magistralis dell'ambasciatore Maurizio Massari

Parlerà agli studenti di sfide dell'Europa interne e nello scacchiere internazionale



Ambasciatore Maurizio Massari

Il Su invito del presidente della Fondazione Collegio Europeo di Parma Cesare Azzali, l'ambasciatore Maurizio Massari, rappresentante permanente dell'Italia presso l'Unione Europea, lunedì alle ore 16 terrà una lectio magistralis, agli studenti del Collegio ed altri invitati, sul tema «Sfide dell'Europa interne e nello scacchiere internazionale».

La lectio si terrà presso l'Aula Magna dell'Università e sarà preceduta dal saluto di benvenuto del Rettore Loris Borghi e dall'introduzione del Presidente del Collegio Cesare Azzali.

Maurizio Massari ha all'attivo una lunga carriera diplomatica iniziata nel 1985 alla Farnesina alla direzione generale degli Affari economici e che successivamente lo ha visto presso l'Ambasciata a Mosca quale responsabile per la stampa e la politica interna sovietica, all'Ambasciata a Londra nel settore economico-commerciale e delle politiche europee, Consigliere politico a Washington, Capo dell'Ufficio Balcani della direzione generale per i Paesi dell'Europa, Ambasciatore per l'Osce in Serbia e Montenegro, alla Farnesina anche quale Portavoce del Ministro, inviato Speciale per il Mediterraneo e il Medio Oriente e Ambasciatore al Cairo. Nel gennaio 2015 è promosso al grado di Ambasciatore. Maurizio Massari nel

suo attuale ruolo rappresenta e tutela gli interessi e le prerogative del nostro Paese presso le istituzioni comunitarie, assicurando il raccordo tra il Governo Italiano e le Istituzioni europee nel processo decisionale comunitario.

La lectio di lunedì porrà l'accento sulle sfide che si aprono per l'Europa a fronte delle votazioni in Francia, dell'imminente voto tedesco e dell'avanzare di nuove spinte anti-europeiste. La conferenza dell'ambasciatore Maurizio Massari costituisce quindi una preziosa occasione di riflessione e confronto sulle attività e le scelte politiche compiute da Bruxelles, alla luce dell'esperienza di chi ha parte attiva nella loro definizione. ♦ r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HONDA
The Power of Dreams

NUOVO HONDA SH. SOLO PER I TUOI OCCHI.

Nuova Apertura MOTO POWER concessionaria Honda
Via Sidney Sonnino 34 - rotatoria crocetta - Parma

GRAND OPENING SABATO 13 MAGGIO

InBreve

MARTEDI' ALLE 21
Incontro con Del Freo al Grandangolo

Il circolo fotografico «Il grandangolo» ospita Marco Del Freo. L'incontro «...Anziché scrivere» è previsto per martedì alle 21, nella sede di via Argonne 4, con ingresso libero. Del Freo, giornalista che ha realizzato reportage fin dal 1973 da tutti i continenti, Antartide inclusa, scrive libri e promuove la scrittura di libri.

DOMANI E SABATO 13
Giardinaggio senza segreti

Torna nella Sala civica Cittadella del Parco Bizzozzer (via Bizzozzer 19) la rassegna «Il giardino si racconta», giunta alla terza edizione e curata come sempre dall'agronoma Elisa Marmiroli dello Studio Arbora. Sono previsti due incontri, entrambi con inizio alle 9.30 e della durata di un paio d'ore (ingresso gratuito). Domani si parlerà del giardino naturalistico. Nell'incontro si affronterà il tema di come progettare e realizzare un giardino in cui vi sia la possibilità di ospitare e ammirare la piccola fauna selvatica. Il tema di sabato 13 sarà il «natural garden», il giardino ispirato dalla natura. I giardini naturali sono spazi verdi in cui la Natura è l'elemento centrale, con i suoi cicli dinamici, le sue espressioni cromatiche e la sua inesauribile spinta vitale.

INAUGURAZIONE DOMANI AL WOPA

«Vetrarte», mostra del Gruppo Medaglie d'Oro Bormioli

Lorenzo Sartorio

«La nostra azienda nel cuore». Questo potrebbe essere il leit motiv del «Gruppo Medaglie d'Oro Bormioli», sodalizio che raggruppa gli ex dipendenti della «Vetreria Bormioli Rocco»: due secoli di lavorazione del vetro con successi in tutto il mondo. Domani, presso il «Wopa Pasubio» (via Palermo, 6), si svolgerà l'inaugurazione della mostra d'arte varia «Vetrarte», organizzata dal «Gruppo Medaglie d'Oro Bormioli Rocco», allo scopo di valorizzare la vis artistica e creativa di quei lavoratori che hanno contribuito alla crescita delle aziende vetrarie in cui lavorano con le loro idee e le loro capacità.

Trenta artisti (dipendenti ed ex dipendenti del comparto vetrario provinciale) esporranno le loro opere che abbracciano varie espressioni: pittura, scultura, fotografia, composizioni, modellismo.

La mostra resterà aperta fino al 14 maggio osservando i seguenti orari: sabato e domenica dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 20. Giorni feriali dalle 15 alle 20. Inoltre, per sottolineare ciò la vetreria ha significato per tante persone e per far conoscere, specie ai giovani, come si viveva nella «fabbrica del vetro», il «Gruppo Medaglie d'Oro Bormioli Rocco» ha in progetto la creazione di un «Museo del vetro» che sorgerà nell'area sotto-

posta a vincolo conservativo dell'ex stabilimento B.R.F. di Parma. Sempre presso il «Wopa» sabato, alle ore 10.30, si svolgerà una tavola rotonda che verterà sul seguente tema: «Il museo che verrà».

Moderatore sarà il presidente dell'Ordine degli architetti Alessandro Tassi Carboni. Parteciperanno: progettisti, Assessore all'Urbanistica Alinovi, rappresentanti della proprietà e della famiglia Bormioli, docenti dell'Università Bocconi di Milano, funzionari della Sovrintendenza ai Beni Artistici, dirigenti della Vetreria Luigi Bormioli e Luciana Boschi presidente «Gruppo Gruppo Medaglie d'Oro Bormioli Rocco». Seguirà, alle 12, l'inaugurazione della mostra con taglio del nastro da parte del parroco di San Leonardo don Mauro Pongolini ed esposizione del modello dell'antico forno in scala 1:10 che si trovava all'interno dello storico stabilimento. Alle 21, sempre al «Wopa», si esibirà il «Quintetto d'archi Gilio» composto dai maestri Liliana e Antonio Anadei, Marina Mammarella, Agide Bandini e Sebastiano Airoldi. Ingresso libero. Sabato 13, alle ore 21, si svolgerà «Asta Buffa», spettacolo teatrale, ad ingresso libero, dove, in chiave comica, verranno battuti all'asta e aggiudicati al pubblico oggetti di valore generico. Condurranno Franca Tragni e Carlo Ferrari. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA