



FESTIVAL
L'omaggio
di Capossela
a Verdi
PAG. 39



PARMAGIORNOENOTTE
Aggiungi
un posto a tavola
per i disoccupati
Inserto



CALCIO
Guazzo e il rigore:
«Fallo netto
e inequivocabile»
Bernardini PAG. 41

Da oggi
CON LA GAZZETTA DI PARMA
**IL GRANDE LIBRO
DI SALSE E SUGHI**
Edizioni
Gribaudo
€ 10

GAZZETTA DI PARMA

GIOVEDÌ
6 OTTOBRE 2016

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1735

ANNO 281
N. 276

Corsa b-Color
da **9.950 €**
Opel Corsa b-Color
IL NUOVO OH!

EURO 1,50
con «Lunch box» € 11,50
con «Parma economica» € 6,50
con «Orsaro - Rivista del Calcio» € 6,50
con «Italia pop. L'arte negli anni del boom» € 19,50
con «Il grande libro dei funghi» € 10,40
con «L'Appennino per tutti - Le più belle camminate per grandi e piccoli» € 11,50
con «Parma nostra. 35 anni, il meglio del lunario parmigiano 1982-2016» € 11,50
con «Le mostre di Maria Luigia» € 11,50
con «Il grande libro di salse e sughi» € 11,50

DIREZIONE - REDAZIONE - AMMINISTRAZIONE - TIPOGRAFIA: Via Mantova, 68 - 43122 Parma, - Tel. 0521/2251 - Fax 0521/22522 - e-mail segreteria@gazzettadiparma.net
ABBONAMENTI (per l'Italia) 359 copie Euro 343,00; 180 copie Euro 202,00; 90 copie Euro 102,00 - Prezzo di una copia arretrata: Euro 3,00 - Poste Italiane Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1 c1, DCB Parma - Gazzetta Card: 359 copie Euro 298,00; 180 copie Euro 173,00. Con MiniCard Small 15 copie Euro 20,00; con MiniCard Large 42 copie Euro 50; con MiniCard XL 62 copie Euro 70,00

www.gazzettadiparma.it



Corsa b-Color 3p 1.2 Euro 670CV. Offerta al 31/10/16, con rottamazione auto immata il 31/12/06 posseduta da almeno 6 mesi, no altre iniziative in corso. Consumi ciclo comi da 3,1 a 7,5. Emissioni CO2 (g/km): d
scaimotor
PARMA VIA EMILIA OVEST, 100/A - TEL. 0521

EDITORIALE

La stretta britannica sugli immigrati europei

♦ Paolo Ferrandi ♦

Alla fine dovevamo arrivarci. Dopo mesi di calma innaturale, seguiti allo choc del voto a favore della Brexit, l'uscita della Gran Bretagna dall'Unione europea, il governo conservatore britannico sta facendo i primi passi per rendere effettivo il divorzio. E a quanto pare non sarà un addio «soft» come qualcuno ancora sperava anche se Theresa May, la donna che ha sostituito David Cameron come primo ministro, lo aveva già fatto capire chiaramente. «Brexit significa Brexit», aveva detto laconica, lasciando intendere che il suo governo, anche se lei inizialmente era contraria all'uscita e si era schierata per il no al referendum, non avrebbe fatto sconti. Non ci sarebbe stato nessun tentativo di fare come se niente fosse e nessun voto parlamentare per distorcere il pronunciamento popolare.

Le parole di Amber Rudd - la politica conservatrice che ha rimpiazzato la May come ministro dell'Interno e che, ironia della sorte o banale opportunismo politico, era anche lei schierata, come ministro per l'Energia del governo Cameron, per il «Remain» - però portano la sfida su un altro livello. La Rudd, dicendo che le aziende inglesi saranno obbligate a fare la lista dei lavoratori stranieri che impiegano, addirittura proponendo di «svergognarli» se la quota di lavoratori inglesi è troppo bassa, ha fatto chiaramente capire che il problema della Gran Bretagna con la Ue non è dato tanto dalle regole per la lunghezza dei centrioli (è una balla, ma i tabloid inglesi ne hanno fatto una bandiera della furia regolamentatrice di Bruxelles), ma dalla libertà di movimento delle persone. Insomma il problema vero, per riprendere uno slogan che aveva fatto fortuna nell'Europa continentale pochi anni fa, sono gli

idraulici polacchi che «rubano» il lavoro ai bravi artigiani inglesi. Per lavorare in Gran Bretagna d'ora in poi bisognerà essere annoverati nel novero dei «best and brightest», i migliori nel proprio campo. E poco importa se l'economia inglese ha bisogno di analisti finanziari, medici, professori universitari e scienziati, ma anche di lavapiatti, camerieri, baristi, commessi e muratori. Magari slovacchi, magari portoghesi, magari italiani. Ma non è finita qui. La Rudd ha anche annunciato una stretta nelle professioni sanitarie, dicendo che ci devono essere più medici inglesi e meno stranieri, e nel sistema dei visti per lo studio, affermando che non tutte le università sono uguali e che quindi per studiare in Gran Bretagna è meglio venire da un'università quotata e non da un ateneo poco conosciuto. Un programma che si sposa bene con l'idea - elaborata dalla May - di riportare in auge il sistema delle «grammar school», di fatto reso obsoleto da Tony Blair che aveva optato per un sistema di educazione superiore magari un po' meno meritocratico, ma sicuramente meno classista. Ora che le carte sono in tavola sarebbe auspicabile una reazione forte dell'Unione europea che ricordi che non c'è possibilità di accordi che non comprendano in qualche misura, oltre all'assenza di barriere economiche e finanziarie, anche la libertà di movimento delle persone. Ed è un paradosso che l'Europa continentale, con tutta la sua storia di autoritarismo e stalinismo alle spalle, debba ricordare uno dei pilastri della politica liberale alla patria del pensiero liberale in politica e in economia. Una Gran Bretagna che sta tornando piccola, non più «cool» (forte, da imitare), ma «cold», fredda. ♦ pferrandi@gazzettadiparma.net

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EMERGENZA AVVIATA UN'INCHIESTA PER OMICIDIO COLPOSO. ANCORA INCERTE LE CAUSE

Legionella, la procura indaga

Ieri quattro nuovi casi sospetti: ora le persone contagiate sono 35
In condizioni critiche una ventisettenne ricoverata in Rianimazione

PARMA

II Epidemia di legionella, la procura ha aperto un'inchiesta contro ignoti ipotizzando i reati di omicidio colposo, lesioni ed epidemia colposa. La decisione è stata presa dopo i decessi di due anziane di 77 e 86 anni ed i contagi registrati, che ieri sono saliti a quota 35. Quattro nuovi casi sospetti sono arrivati ieri all'ospedale Maggiore. Nel complesso sono venti le persone ricoverate, tra cui anche una giovane donna di 27 anni che si trova in Rianimazione. Nel frattempo ieri si è svolto un vertice con gli esperti delle aziende sanitarie e della Regione. Durante l'incontro è stato fatto il punto sui controlli nella zona interessata i cui risultati arriveranno nei prossimi giorni: per ora risultano negativi quelli nelle case delle persone contagiate.

Azzali, Pozzati ► PAG. 6-7



AL CAMPUS

La scuola di alta formazione sugli alimenti

Progetto reso possibile dall'alleanza di «Parma, io ci sto!» e Università ► PAG. 11

IL CASO LA STORIA DEL BIMBO NATO SENZA GAMBE

Prime proteste per il piccolo Bryan La mamma: «Il suo sorriso ci ripaga»

PARMA

II Ha compiuto da poco nove mesi il piccolo Bryan, il bimbo nato senza gambe la notte di Natale 2015. La prossima settimana avrà le sue prime proteste. Nel frattempo continua le sedute di fisioterapia, tre alla settimana, che presto diventeranno quattro. La mamma, che ha dovuto lasciare il lavoro, racconta: «E' dura. Ma il suo sorriso ci ripaga». Tiezzi ► PAG. 13

MALVIVENTI

Falso tecnico del gas truffa un anziano

PAG. 9

BUSSETO

Polemica per la prova generale dell'opera

Brighenti, Testa PAG. 16

All'interno

TRAFFICO

Mobilità, Folli spiega il piano Ma è polemica

PAG. 10

AMBIENTE

Maxi discarica Arpa: «Comune informato»

PAG. 15

SALSOMAGGIORE

Sindaci uniti contro l'arrivo di nuovi profughi

PAG. 32

COLORNO

Ladri in azione in una villa Spariti 5 mila euro

PAG. 17



**FINO AL 12 DICEMBRE
OGNI GIORNO È**



Persone oltre le cose

SSP
Vanity
ORO & PREZIOSI
Vi aspettiamo
SABATO 8 OTTOBRE
dalle ore 16.00
all'inaugurazione
del negozio
**LA QUALITÀ E
LA CONVENIENZA
DI SEMPRE**
Parma - Str. Mazzini 43/A
Tel. 0521.504317

In corsivo

Privacy spaginata

Davide Barilli

L'anonimato non si addice agli scrittori. Eteronimi, pensiamo a Pessoa, pseudonimi (un nome per tutti? Marie-Henri Beyle, alias Stendhal) o casi di spaziosi alla Salinger sono altra storia. Che Elena Ferrante sia diventata oggetto di indagine intriga e irrita. Da anni impazziva il totoFerrante. Ma era un rispettoso cicaleccio da pourparler. Poi qualcuno è andato a fondo, bramoso di uno scoop che (detto fra noi) eccita un target risibile: chi legge romanzi, ovvero una minoranza di italiani. La verità è che la genialità dietro le quinte infastidisce. Guai a essere ignoti e famosi. Nella società dell'apparire disturba chi vuol farsi i fatti propri senza metterci la faccia. Sacrosanto diritto, eppure mal tollerato, come il successo. Privacy spaginata, l'essere messo in piazza. E fastidio mica male trovarsi oggetto di un'indagine senza aver commesso alcun reato. Che accadrà? Nessun processo, ma una sentenza. Starete certi: d'ora in poi ogni libro della Ferrante avrà riguardi diversi. In un paese dove basta negare sempre per salvarsi la faccia, chi si è negato senza metterci la faccia rischia (paradossalmente) di perderla. Anche il più grande assente della letteratura italiana, una scrittrice la cui forza, per i maldicenti, risiedeva proprio in quel suo «non esserci» più che nei suoi romanzi. ♦



FINO AL 12 DICEMBRE



SU PRODOTTI SEMPRE NUOVI

Persone oltre le cose

CENTRO ACUSTICO

audiomedica



PARMA - Str Repubblica, 49 (ingresso B.go Collegio M. Luigia) - Tel. 0521.207097
www.audiomedica.it - PARCHEGGIO GRATUITO BARILLA CENTER

Primo piano

LA CITTÀ GUARDA AVANTI
UN INVESTIMENTO PER IL FUTURO

UNIVERSITÀ AL CAMPUS NASCERÀ LA PRIMA SCUOLA INTERNAZIONALE DI ALTA FORMAZIONE SUGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Parma sempre più capitale del cibo

Il progetto reso possibile grazie all'appoggio di «Parma, io ci sto!». Il rettore: «Sinergia fra ateneo e territorio»

Patrizia Ginepri

«C'è un solo modo per rinascere: assegnare alla cultura il ruolo che le spetta, fondamentale e primario. Già, perché oggi più che mai sono le competenze altamente qualificate e l'innovazione a fare la differenza. Imprese e Università devono essere un'unica grande squadra, perché rappresentano insieme il vero motore di sviluppo sociale ed economico del territorio.

Da questa consapevolezza e dalla volontà del «fare» è nato un grande progetto strategico di «Parma io ci sto!» e Università di Parma: far diventare la food valley un centro mondiale della conoscenza e dell'innovazione nel settore alimentare. E ieri al Campus, la presentazione dell'iniziativa ha rappresentato un momento storico per la città: Alessandro Chiesi, presidente di «Parma, io ci sto!», Guido Barilla, responsabile del «petalo» agroalimentare dell'associazione e il rettore dell'Università di Parma, Loris Borghi, hanno svelato i contenuti e gli obiettivi della prima Scuola di Alta Formazione sugli alimenti e la nutrizione che sorgerà al Campus, all'interno del «Food Project» dell'Ateneo.

Il progetto Sarà una struttura didattica di prestigio, unica al mondo, specializzata nell'offerta formativa post-laurea, a forte grado di internazionalizzazione. «L'Università di Parma è sempre stata e continuerà a essere un Ateneo generalista - è la premessa del rettore Borghi -. Avere tante discipline rappresenta un punto di forza e una ricchezza che va salvaguardata. Tuttavia, non possiamo non avere uno sguardo e un impegno particolare nell'ambito degli alimenti e della nutrizione. E dopo un anno di intenso lavoro progettuale fatto insieme a «Parma, io ci sto!», l'Università è ora pronta alla fase esecutiva».

In un'area appositamente individuata, sorgeranno nuove strutture, aule, laboratori interni ed esterni, biblioteca, spazi per studenti e professori, dedicati in modo specifico allo sviluppo della formazione, della ricerca e del trasferimento tecnologico sull'agroalimentare, al servizio degli studenti e delle imprese, con l'ambizione di creare un centro di rilievo internazionale.

«Abbiamo trovato un terreno fertile per lo sviluppo dell'Università e del territorio - spiega Borghi -. Con questo progetto si attua concretamente quella sinergia tra Ateneo e territorio che rappresenta una chiave di volta per la crescita dell'intera comunità». Il ret-

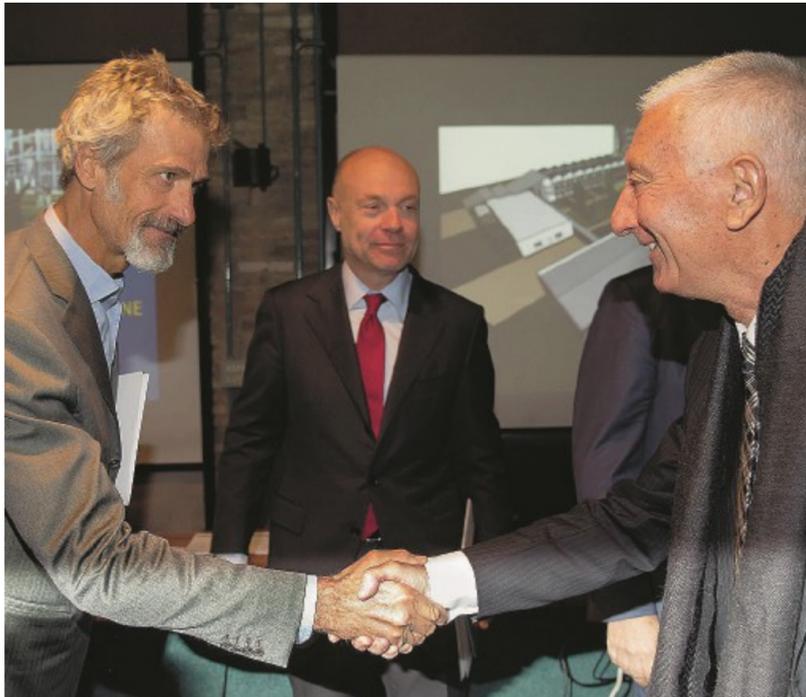
tore ringrazia «Parma, io ci sto!», («la nascita di questa associazione rappresenta una vera fortuna») per aver creduto in questa alleanza, ricordando la portata della scelta strategica che fece 30 anni fa Pietro Barilla: «La facoltà di ingegneria, che oggi conta oltre 4.000 studenti, è nata e cresciuta grazie al contributo di un imprenditore illuminato come lui». Non solo. «Per sancire ancor più la sinergia - dice tornando al presente - «Parma, io ci sto!» deve entrare nel Cda dell'Ateneo, per controllare e verificare direttamente lo sviluppo delle attività dell'università».

Un Ateneo che «tre anni fa, quando siamo partiti, era in crisi profonda, con una perdita impressionante di matricole - spiega il rettore -. Siamo intervenuti a tutto campo, con un principio sopra tutti: porre al centro lo studente. E i numeri ci stanno dando ragione. Nell'ambito di questa rivoluzione si inserisce anche il Food Project, che prevede un intervento edilizio e insieme nuove e più efficienti strutture di ricerca e didattica che saranno messe a disposizione di ricercatori, studenti, imprese alimentari e professori di tutto il mondo. La Scuola di Alta Formazione sugli Alimenti e la Nutrizione sarà un vero e proprio hub che permetterà all'Ateneo di posizionarsi tra i principali attori internazionali attraendo non solo risorse economiche ma anche umane in questo settore così strategico per le imprese e per il territorio».

L'investimento Il progetto richiede un investimento di circa 8,75 milioni di euro, di cui 4,75 milioni sono già stati stanziati dall'Università. Per il completamento dei fondi e l'avvio della Scuola di Alta Formazione «Parma, io ci sto!» ha già avviato la raccolta delle risorse sia attraverso i suoi soci che con una «call» a tutto il territorio: dei 4 milioni di euro sui cui si è impegnata ha già raccolto adesioni per oltre 3 milioni, di cui 2 milioni da Barilla, 750 mila euro da Chiesi, 250 mila euro da Fondazione Cariparma e altri che stanno deliberando il sostegno al progetto.

L'impegno dell'associazione per arrivare, in tempi brevissimi, a completare la raccolta prefissata di risorse, prevede anche in un incontro con tutte le imprese, che si terrà il 10 ottobre nella sede dell'Unione Parmense degli Industriali, dove ancora una volta i soci fondatori sottolineeranno l'importanza di fare sistema tra imprese e istituzioni, per creare basi solide per il futuro. ♦

RIPRODUZIONE RISERVATA



Campus Nella foto in alto, da sinistra: Guido Barilla, Alessandro Chiesi e Loris Borghi. Qui sopra, alcuni momenti della presentazione del progetto della nuova Scuola di alta formazione.

RIPRODUZIONE RISERVATA

«Parma, io ci sto!» in campo

Barilla: «C'è voglia di una rinascita»
Chiesi: «Fare squadra»

Francesco Bandini

«Parma, io ci sto!» al fianco della città e del territorio per contribuire concretamente al suo sviluppo. Il primo esperimento in questa direzione è stato quello di «Verdi Off», che tutti - parmigiani e turisti - possono apprezzare proprio in questi giorni per le strade della città. Ma ieri l'associazione sorta a marzo con l'obiettivo di dare impulso in modo partecipato e sinergico alla rinascita di Parma, ha compiuto un ulteriore passo, ancora più significativo e ambizioso: insieme all'Università, infatti, ha annunciato il progetto per la creazione di una Scuola internazionale di alta formazione sugli alimenti e la nutrizione. Un modo lungimirante e fattivo per accompagnare Parma in quel percorso di rilancio che, secondo gli intenti dell'associazione, deve puntare su quegli ambiti in cui già ci sono le maggiori potenzialità di sviluppo: agroalimentare, cultura, formazione e innovazione, turismo e tempo libero. Proprio sul primo di questi che vengono definiti i quattro «petali», l'agroalimentare, «Parma, io ci sto!» è scesa in campo a fianco dell'Ateneo. E l'ha fatto rendendo possibile, grazie al proprio contributo economico e di contenuti, il progetto della Scuola di alta formazione mirata sul punto di forza per eccellenza del territorio: il cibo.

Capacità di fare squadra, assunzione di responsabilità, focalizzazione dell'impegno su pochi ma qualificati interventi realmente strategici e che guardino al medio e lungo periodo. Questi, nelle parole del presidente di «Parma, io ci sto!» Alessandro Chiesi, i punti imprescindibili che animano l'associazione. Che in questo progetto insieme all'Università ha creduto molto fin dall'inizio. «Un progetto strategico di lungo periodo, il primo di queste dimensioni in cui «Parma, io ci sto!» si impegna. Strategico perché riguarda una delle aree di eccellenza in cui il territorio di Parma si è sempre distinto: un progetto che, in questo

settore, può fare la differenza a livello mondiale». Ma che, ha osservato Chiesi, può fare la differenza anche per il modo nuovo in cui è stato costruito: «La cosa veramente importante è che nasce con una modalità nuova, da un confronto di idee, intenti e obiettivi», ponendo le basi affinché «si possano costruire le condizioni perché da subito l'osmosi fra mondo accademico e mondo della produzione possa realizzarsi nel migliore dei modi». Partecipazione e responsabilità: parole chiave di «Parma, io ci sto!», che, ha ricordato Chiesi, «è nata sull'idea che ciascuno si deve impegnare per il futuro, non al posto di qualcuno, ma insieme alle istituzioni, per fare squadra, dando una mano al territorio a integrarsi con il sistema complessivo e a puntare sulla proprie eccellenze».

«Dopo anni di difficoltà e di buio vissuti da questa città - ha detto Guido Barilla, coordinatore del «petalo» agroalimentare di «Parma, io ci sto!» - ora il sentimento dei cittadini parmigiani è un sentimento di rinascita. La nostra associazione sintetizza proprio questa volontà di mettersi insieme per un rinascimento della città e questo progetto elaborato con l'Università è il più bell'esempio di volontà di rinascita. E non a caso si parte proprio dalla formazione: dalla scuola e dall'Università può venire uno stimolo fondamentale per il territorio». L'individuazione del cibo come elemento su cui puntare, secondo Barilla, è stata una naturale conseguenza del fatto che «la vocazione storica di Parma per il cibo (che non è solo gastronomia, ma anche tecnologia, produzione e industrializzazione) è chiara. Ma è anche necessario riaffermarla. La Scuola di alta formazione rappresenta in questo senso un simbolo, valido anche per tutti i progetti che seguiranno. Parma ha bisogno del fare: se ciascuno comincia a fare cose raggiungibili, che vedano la condivisione del territorio, questo può essere uno stimolo non solo per noi ma per l'intero Paese». ♦

RIPRODUZIONE RISERVATA

FOOD PROJECT LAVORI AL VIA TRA MAGGIO E GIUGNO 2017, IL CANTIERE TERMINERÀ DOPO UN ANNO

Un luogo per la ricerca e la didattica

«Il Food Project sarà innanzi tutto un luogo» precisa subito il pro rettore Carlo Quintelli.

«Il progetto prevede una riqualificazione del Dipartimento di Scienze degli alimenti e la creazione di un insieme di nuove e più efficienti strutture di ricerca e didattica - spiega poi - che saranno messe a disposizione di ricercatori, studenti, imprese alimentari e professori di tutto il mondo». La struttura avrà un insediamento di 6 mila metri, la progettazione preliminare definitiva è già conclusa, mentre l'esecutivo progettuale verrà assegnato tra una decina di giorni. Entro l'anno saranno completate le procedure, in modo tale da bandire i lavori a gennaio 2017. Il cantiere - prosegue Quintelli - dovrebbe essere inaugurato tra

maggio e giugno 2017 e in 12 mesi è fissato il completamento dei lavori. La cascina diventerà sede del polo, un elemento rustico simbolo della cultura agricola. Anche lo spazio centrale, a corte, rimanda agli archetipi dell'economia rurale, con tanto di aia e parti di terreno per l'attività didattica». Sorgeranno inoltre aree per lo sviluppo, i convegni, l'accoglienza degli ospiti.

Furio Brighenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti sottolinea infine «l'importanza dell'aggiornamento e della formazione post laurea: requisiti fondamentali per le aziende e i ricercatori che devono saper cogliere i rapidi cambiamenti degli scenari». ♦ **P.Gin.**

RIPRODUZIONE RISERVATA



Parma polo mondiale del food Il rendering del progetto.

I tempi

- **Ottobre 2016**
Affidamento del bando per il progetto esecutivo della nuova Scuola di alta formazione
- **Dicembre 2016**
Predispensione del progetto esecutivo
- **Gennaio 2017**
Affidamento del bando per la realizzazione dell'opera
- **Maggio/giugno 2017**
Avvio del cantiere della Scuola di alta formazione
- **Giugno 2018**
Ultimazione dei lavori di costruzione del nuovo complesso
- **Autunno 2018**
Ultimazione della fase di predisposizione dei nuovi locali, che saranno utilizzabili già nell'anno accademico 2018/2019

8,75

milioni di euro

Costo totale per la realizzazione della nuova Scuola internazionale di alta formazione sugli alimenti e la nutrizione

6 mila

metri quadrati

Estensione complessiva del nuovo complesso che sorgerà all'interno del Campus universitario di via Langhirano