

GAZZETTA DI PARMA

È SHOPPING DAY!
Riparte il 2° step della raccolta punti
fino al 24 dicembre



Fare gli acquisti a Eurosia è sempre più conveniente!
Via Traversetolo - Parma



CORSA ALL'ALBA
La carica dei 300
«sveglia» il centro
al sorgere del sole



UGOLOTTI a pagina 13

MERCATO E MARKETING
Ceravolo ai saluti
E oggi si svela
la seconda maglia



a pagina 33



Via Traversetolo - Parma



Made in Parma Sfilano le nostre eccellenze: tutta la città a tavola

Al via domenica il «Settembre Gastronomico»: dal 1° al 29 un mese dedicato alle filiere dei prodotti della Food Valley

■ Il «made in Parma» si racconta alla città e ai turisti. Le eccellenze del nostro territorio, celebrate nel mondo, saranno protagoniste di un Settembre Gastronomico (dal 1° al 29 settembre) che affina e arricchisce il suo calendario, quest'anno ancora più denso di appuntamenti. Oltre alle degustazioni consuete, mostre, aziende aperte, tavole rotonde sui temi della sostenibilità e della corretta alimentazione. Un evento corale - domenica il debutto con l'inaugurazione del Bistrò, cuore pulsante di tutte le iniziative, sotto i Portici del grano - che non avrebbe potuto nascere né crescere senza puntare tutto sul gioco di squadra. Ed è proprio sulla comunione di intenti di tutti i protagonisti, privati e pubblici, che battono i relatori nel giorno della presentazione del programma, in sala del consiglio in municipio.

GOLINI alle pagine 8-9

GLI ALBERI ABBATTUTI IN VIALE VILLETTA



Post di Pizzarotti: «Quei pioppi erano pericolosi»

■ PARMA Sull'abbattimento dei pioppi in viale Villetta interviene il sindaco Federico Pizzarotti con un post su Facebook. «E' un fatto di sicurezza e incolumità dei parmigiani. Il 5G? C'entra come i cavoli a merenda»

a pagina 12

L'agronoma: «Danno enorme e ingiustificato»

■ PARMA Non le manda a dire l'agronoma Rosanna Figna, che ha scritto una lettera al sindaco Pizzarotti e all'assessore Alinovi contestando le modalità di un abbattimento giudicato «troppo drastico e ingiustificato».

a pagina 12

ADORNI RACCONTA «LA MIA CISA»

Domani ricorre il centenario della posa della prima pietra del santuario dedicato a Nostra Signora della Guardia, patrona di tutti gli sportivi. Intervistato dal decano dei cantori del ciclismo, storica firma del «Corriere della Sera», il campione del mondo parmigiano racconta il suo rapporto con la strada della Cisa e con la chiesetta. Rapporto testimoniato da questa storica cartolina del 1965 (archivio Paolo Gandolfi).

GIANFRANCO JOSTI alle pagine 14-15

Carabinieri Passati al setaccio i quartieri più «caldi»: 4 denunce

■ PARMA Cinquanta persone identificate, due denunciate per spaccio, scoperte due patenti contraffatte. È il bilancio dell'operazione svolta dai carabinieri nelle zone di piazzale Pablo, Oltretorrente e quartiere San Leonardo. Una prima risposta delle forze dell'ordine al fine settimana che ha visto in città un accoltellamento in via Trento, un raid nel parcheggio del Cinecity e un incendio doloso contro un locale.

a pagina 10

TRIBUNALE
Calci e pugni a due militari: è già libero

■ PARMA Aveva aggredito due carabinieri durante un controllo: processato per direttissima, patteggiava 10 mesi ed è già libero.

a pagina 10

AL «TARDINI»
Atalanta-Torino, domenica match ad alto rischio

■ PARMA Dopo Parma-Juve, un'altra partita «a rischio» per l'ordine pubblico al Tardini: Atalanta-Torino di domenica sera.

ZURLINI a pagina 11



CONAD

Tutta l'estate è **Bis**

2x1 SU PRODOTTI SEMPRE NUOVI FINO AL 16 SETTEMBRE



GOVERNO: OGGI DECIDE MATTARELLA
Conte sblocca lo stallo, Di Maio non sarà vice

alle pagine 2-3

AL VIA LA MOSTRA DEL CINEMA
Venezia, un'edizione all'insegna delle star

MOLOSSI a pagina 30



9 0 8 2 8
9 771590 649016

PARMA E PROVINCIA

cronaca@gazzettadiparma.it

Giocampus
Laboratori
didattici
per bambini
e ragazzi



■ Per le prime due settimane di settembre, dal 2 al 14, il programma di Settembre Gastronomico sarà arricchito da laboratori didattici per bambini e ragazzi, curati da Giocampus: previsto il coinvolgimento di oltre 500 giovani. Attraverso la formula dell'«edutainment», l'obiettivo è quello di promuovere la cultura di una corretta alimentazione e il consumo responsabile del cibo.



SETTEMBRE GASTRONOMICO

Eccellenze «made in Parma» in scena: si alza il sipario

Debutta domenica il mese dedicato alle filiere della «food valley» più famose al mondo Focus su sostenibilità e corretta alimentazione. Al centro iniziative di solidarietà

KATIA GOLINI

■ Il «made in Parma» si racconta alla città e ai turisti. Le eccellenze del nostro territorio, note nel mondo, saranno protagoniste di un Settembre Gastronomico che affina e arricchisce il suo calendario, quest'anno ancora più denso di appuntamenti. Oltre alle degustazioni consuete, mostre, aziende aperte, tavole rotonde sui temi della sostenibilità e della corretta alimentazione.

Un evento corale - domenica il debutto con l'inaugurazione del Bistrò, cuore pulsante di tutte le iniziative, sotto i Portici del grano - che non avrebbe potuto nascere né crescere senza puntare tutto sul gioco di squadra. Ed è proprio sulla comunione di intenti di tutti i protagonisti, privati e pubblici, che battono i relatori nel giorno della presentazione del programma, in sala del consiglio in municipio. Presenti i rappresentati delle

principali filiere (pomodoro, pasta, Prosciutto di Parma, conserve ittiche-alici di Parma, Parmigiano Reggiano, latte), ma anche Consorzio dei vini dei Colli e Musei del cibo, gli chef del consorzio Parma Quality Restaurants (con la nuova divisa), dell'Università, di Giocampus e di Alma, oltre che di Ascom e Confesercenti.

«L'intento di fondo - esordisce

Federico Pizzarotti

«Ora guardiamo avanti e puntiamo al titolo di Capitale green»

l'assessore Cristiano Casa - è mettere a sistema quello che sappiamo fare meglio di tutti gli altri. Un evento così non potrebbe essere realizzato in nessun'altra città se non a Parma. Al centro c'è la «food valley», che è rappresentata dall'intero territorio inteso come Parmense e capoluoghi limitrofi. Grande attenzione, come sempre - sottolinea Casa - alla solidarietà. Prima il pranzo alla mensa di Padre Lino poi i proventi della Cena dei Mille all'Emporio solidale». Insistono sull'importanza del gioco di squadra Natalia Maramotti, presidente di Destinazione turistica Emilia («anche Piacenza e Reggio hanno un grande patrimonio di Dop e Igp da proporre e valorizzare»), Marcello Gelo, in rappresentanza della cabina di regia e della filiera del pomodoro, e Alessandra Foppiano, executive manager di Parma Alimentare (registra delle iniziative insieme a «Parma, io ci sto!»).

«E' un grande orgoglio vedere come sta crescendo la partecipazione» dice la Foppiano, che elenca tutti gli attori in scena, dal pubblico al privato, senza dimenticare il ruolo fondamentale degli chef, testimonial per eccellenza dei prodotti. Di orgoglio parla anche Enrico Bergonzi, presidente di Parma Quality Restaurants, che si sofferma sul n pranzo benefico alla mensa di Padre Lino -

Alessandra Foppiano

«E' un grande orgoglio vedere come sta crescendo la partecipazione»

in programma oggi - con i prodotti d'eccellenza delle filiere. Soddisfazione e orgoglio anche per il sindaco Federico Pizzarotti a cui toccano le parole conclusive: «Siamo più bravi quando mettiamo da parte l'orgoglio ducale. Anche in questo caso ci siamo aperti agli altri e i risultati sono sotto gli occhi di tutti. L'importanza del gioco di squadra è evidente». Quindi annuncia: «Questo settembre, che ci porterà a vivere la città appieno guardando già al 2020, sarà anche il mese in cui libereremo piazza della Pace dal cantiere e il mese in cui si svolgerà il «Weekend della mobilità». Il titolo di Parma Capitale Unesco della gastronomia creativa è stato il primo che abbiamo ottenuto. E' arrivato in seguito quello di Capitale italiana della cultura. Ora dobbiamo guardare avanti e puntare a un altro obiettivo, quello di Capitale green».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SALMO
11 SETTEMBRE

ANTONELLO VENDITTI
12 SETTEMBRE

NOTRE DAME DE PARIS
dal 19 al 21 SETTEMBRE

WWW.TICKETONE.IT - 0521.993628 PARCO CITTADELLA PARMA

ANTEPRIMA
29 GIUGNO
DI DICEMBRE 2019

PARMA
CAPITALE ITALIANA
DELLA CULTURA 2020

Extra Musica e acrobazie in centro storico

■ Il cartellone di Settembre Gastronomico sarà costellato anche da momenti culturali e di spettacolo. Si inizia domenica alle 18,30, con uno spettacolo di artisti di strada a cura di «Tutti Matti per Colorno», il festival dedicato al circo contemporaneo, al teatro e alla musica che, in poco più di 10 anni, da Colorno ha saputo imporsi all'attenzione di un pubblico internazionale. Appuntamento atteso anche quello con la Verdi Street Parade, sabato 21, che aprirà ufficialmente Verdi Off: si tratta di una rassegna collaterale al Festival Verdi, realizzata dal Teatro Regio di Parma insieme al Comune di Parma.

Due serate A cena nei «Giardini Gourmet» con il Fai

■ Da un'idea di Angela Zaffignani, paesaggista ed esperta di bird gardening, è nato il format Giardini Gourmet: un progetto che, per due serate (venerdì 13 e venerdì 27) offrirà la possibilità di visitare alcuni angoli verdi esclusivi di Parma. La formula, da questa edizione in collaborazione con il Fai di Parma, è quella del «walking tour» gastronomico: ogni serata toccherà infatti più giardini, con una proposta gastronomica e musicale ad hoc. Tra le mete: Palazzo Bossi Bocchi, Palazzo Soragna e Palazzo Pallavicino, oltre a Chiostro delle Maestre Luigine e Cortile delle Magnolie al Maria Luigia.



PRESENTAZIONE DEL PROGRAMMA
Da sinistra: Maramotti, Bergonzi, Casa, Pizzarotti, Gelo, Foppiano.



Il programma Dalle mostre agli showcooking fino alle visite in azienda

Tutti gli eventi ruotano intorno al Bistrò sotto i Portici del Grano. Momento simbolo la Cena dei Mille in programma martedì

■ Il format è quello di sempre, solo molto più ricco: degustazioni, showcooking, aperitivi, cerimonie del tè, cene a tema, ma anche mostre, tavole rotonde, aziende aperte e visite ai Musei del cibo (circuito unico in Italia). Settembre Gastronomico è il momento in cui - da domenica prossima a domenica 29 - la città celebra le sue eccellenze agroalimentari con una raffica di appuntamenti da non perdere. Cuore pulsante il Bistrò sotto i Portici del Grano. Momento simbolo l'ormai tradizionale Cena dei Mille, martedì prossimo (posti esauriti): la tavolata lunga 500 metri imbandita tra piazza Garibaldi e strada Repubblica trasformerà il centro storico in un ristorante gourmet a cielo aperto. Un'iniziativa che, ormai si sa, ha il compito di accendere l'attenzione sulle nostre specialità gastronomiche e un fine benefico (quest'anno il ricavato all'Emporio Solidale).

POMODORO

Il programma del mese sarà scandito settimana per settimana. Ad aprire Settembre Gastronomico i giorni dedicati all'«oro rosso»: il pomodoro da conserva, di cui Parma è oggi uno dei principali distretti in Italia. A fare da gustosa anteprima sarà il Tomaca Fest, evento celebrativo dedicato al pomodoro al via a Collecchio sabato. Tanti gli appuntamenti in calendario: si comincia domenica con l'esposizione dedicata alla coltivazione e alla moltiplicazione delle varietà di pomodoro, curata dall'azienda agricola Podere Stuard. Previsti poi vari showcooking.

PROSCIUTTO DI PARMA

Prosciutto di Parma protagonista della seconda settimana di settembre. Sotto i Portici del grano «distaccamento» del festival del Prosciutto in programma a Langhirano dal 6 all'8 settembre. Martedì 10 settembre, il Consorzio del Prosciutto di Parma presenterà un progetto artistico di valorizzazione del territorio realizzato dagli studenti del liceo artistico Toschi: l'obiettivo ultimo è la realizzazione di un'installazione per rappresentare i Comuni del territorio della Dop. Giovedì 12, invece, momento «leisure» con Bruno Vanzan, tra i più rinomati bartender al mondo: Vanzan proporrà cocktail che si sposino bene con finger food a base di Prosciutto di Parma Dop.

CONSERVE ITTICHE E ALICI

Per celebrare la leadership imprenditoriale parmense nel settore (Parma controlla attualmente il 70% del mercato nazionale delle alici), Settembre Gastronomico dedica alle conserve ittiche la settimana da lunedì 16 a domenica 22 settembre. Il network delle «Alici a Parma», di cui fanno parte le aziende Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e

Il giovedì «Portici Fortuna»

■ Sarà Robi Bonardi a curare la parte sonora, ambientale e d'intrattenimento ogni giovedì sera con il suo format musicale «Portici Fortuna» nell'ambito di Settembre Gastronomico, un mese per vivere Parma con le sue eccellenze del territorio. Gli appuntamenti sono stati individuati in una serie di «mood corner musicali d'ascolto» da proporre, curare e svolgere nell'area Bistrò nello spazio denominato Agorà dei Portici del Grano, che per un mese sarà allestita come una vera location multi-funzionale tra apparecchiature e sedute food, salotti, spazi talkshow e ospitalità. Gli appuntamenti sono in programma dalle 19,30 alle 22,30 circa, in un contesto ambientale che sarà contraddistinto da una serie di proposte musicali uniche e originali. In alcune occasioni particolari la serata potrà essere supportata da artisti e ospiti.

Zarotti, organizza il contest «L'Acciuga d'Argento». In piazza Garibaldi, cinque team - espressione del mondo del commercio, della cultura, degli ordini professionali, della salute e dello sport - si sfideranno nella realizzazione di piatti creativi, che prevedano l'utilizzo delle alici.

PARMIGIANO E PASTA

L'ultima settimana, da lunedì 23 a domenica 29 settembre, vedrà i riflettori accesi su due prodotti simbolo del territorio come la Dop Parmigiano Reggiano e la pasta: il palinsesto degli eventi sarà curato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e da Barilla, il marchio di pasta secca più famoso al mondo. Biodiversità è il tema che farà da «trait d'union» tra le attività proposte dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Passando alla pasta, venerdì 27, dalle 19 alle 23, Barilla dà appuntamento a tutti in piazza Garibaldi, per un Pasta Party gratuito, che sarà l'occasione per celebrare un piatto simbolo dell'italianità a tavola.

LATTE

Presenza trasversale a tutto il Settembre Gastronomico, con incursioni nelle varie settimane, sarà quella di Parmalat, azienda specializzata nella produzione di latte, yogurt, panna e succhi di frutta. Sensibilizzerà gli ospiti sull'importanza di una sana colazione, partendo da cappuccino e succo di frutta: appuntamento nelle giornate del 6, 7, 15, 21, 22 e 29 settembre. Venerdì 20, invece, showcooking di chef Andrea Nizzi, con utilizzo di panna lactose-free: spunto per una riflessione sul problema dell'intolleranza al lattosio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGRAMMA SUL SITO
www.gazzettadiparma.it

I protagonisti Progetto corale

■ Settembre Gastronomico è un progetto promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, sotto la regia di Parma Alimentare e dell'associazione «Parma, io ci sto!», in collaborazione con i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma e con importanti aziende alimentari. È il caso di Barilla, il brand più celebre al mondo nel settore della pasta, nonché primo player in Italia per i prodotti da forno, primo in Europa per i sughi e primo nel Nord Europa per i pani croccanti; di Mutti e Rodolfi, che portano avanti l'arte della coltivazione e della trasformazione del pomodoro da industria; di Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, eredi della tradizione delle conserve ittiche a Parma. A completare questo quadro è Parmalat, player di livello globale nella filiera del latte. A curare gli aspetti gastronomici, con responsabilità diverse, saranno: Parma Quality Restaurants, il consorzio presieduto da chef Enrico Bergonzi che, con i suoi 28 associati, rappresenta la più alta espressione della cucina parmense, e Alma, Scuola internazionale di cucina italiana, il più autorevole centro di formazione al mondo dedicato alla cucina italiana, con un'offerta di corsi professionalizzanti che copre tutti i campi dell'ospitalità, dalla cucina alla pasticceria, dalla sommelier alla panificazione, passando per la sala e il management della ristorazione.

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parmigiano Reggiano Visite ai caseifici e cena a tema

■ Il legame tra Parmigiano Reggiano e Settembre Gastronomico è duplice: da una parte il tema dell'alta gastronomia e delle eccellenze «made in Parma», di cui la Dop è ambasciatrice nel mondo, e poi il fattore geografico dal momento che la città ducale rappresenta una delle cinque province che compongono l'area di origine del «re dei formaggi». Parma è inoltre la provincia in cui nel 2018 sono state prodotte più forme, ben 1.286.392. Mercoledì 25, giovedì 26 a sabato 28, alle 18,30, il Consorzio sarà presente al Bistrò per parlare di biodiversità. Settembre Gastronomico sarà anche l'occasione per scoprire la filiera, grazie a visite ai caseifici e pranzo a base di prodotti tipici del territorio (costo da 25 a 30 euro): lunedì 23 al Caseificio Ugolotti, martedì 24 al Santo Stefano, venerdì 27 all'Iris e domenica 29 al CiaoLatte. Per info e prenotazioni: lat Parma, tel. 800-977925. Sarà inoltre possibile effettuare visite guidate nei sette Musei del Cibo della Provincia di Parma, incluso quello di Soragna dedicato al Parmigiano Reggiano.

I.C.

Colonna mobile Barilla I volontari della Protezione civile in Piazza

■ In piazza Garibaldi, anche i volontari della Protezione civile Barilla che, durante il Pasta Party gratuito di venerdì 27, coordineranno la serata (dalle 19 alle 23) utilizzando la Colonna mobile d'emergenza, solitamente impiegata per garantire la preparazione e la somministrazione di alimenti a favore delle popolazioni colpite da calamità. Sempre il 27 Pastaria Festival: Parma accoglierà i protagonisti del comparto produttivo italiano della pasta alimentare, che animeranno convegni, workshop, laboratori e presentazioni. Sabato 28 cena al ristorante Parmigianino del Grand Hotel de La Ville: l'obiettivo è quello di valorizzare la pasta, con proposte tra tradizione e innovazione. A firmare il menu chef Roberto Conti, stella Michelin al Trussardi alla Scala di Mi-

lano, arrivato lo scorso maggio a Parma. Infine, Barilla e Consorzio cureranno una masterclass martedì 24 in Accademia Barilla.

«Siamo molto soddisfatti di promuovere, partecipare e aderire al Settembre Gastronomico - interviste Andrea Belli, relazioni esterne Gruppo Barilla -. Oggi parlare di cibo e filiere a Parma vuol dire parlare di sostenibilità, nutrizione e corretta alimentazione. Tutti gli eventi in programma ruotano intorno a questi argomenti che ci faranno riflettere su altri due temi fondamentali: l'accesso al cibo e l'eccesso di cibo. Altro focus trasversale, la riflessione sul nostro «saper fare» in materia di innovazione e tecnologia».

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA