

www.gazzettadiparma.it
ANNO 286 ■ N. 204

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1735

SABATO 25 LUGLIO 2020
EURO 1,50

GAZZETTA DI PARMA

Tanti prodotti di prima necessità a prezzi
Ribassati e protetti

Il listino della scuola

CALCIO
Il Parma a Brescia alla ricerca di altri tre punti

BRUGNOLI alle pagine 26-27



VOLLEY
L'epopea della Maxicono diventa un film

DE CARLI alle pagine 30-31



Tanti prodotti di prima necessità a prezzi
Ribassati e protetti

Il listino della scuola

EDITORIALE

Gli effetti collaterali delle decisioni europee

AUGUSTO SCHIANCHI

■ Dopo i festeggiamenti, viene il tempo della riflessione. Cosa è cambiato in Europa dopo l'approvazione del Recovery Fund? Nell'immediato almeno tre cose.

La prima è la formazione di un debito comune da finanziare a livello di Unione. Impensabile fino al giorno prima, con un'importanza fondamentale: si va a formare un mercato unico per il debito dell'Unione Europea a lunga scadenza (fino al 2058) con una curva comune dei tassi d'interesse per le diverse scadenze. Già oggi il tasso sui Btp a 10 anni è sceso al di sotto dell'1%. Da questo punto di vista - come sottolinea Martin Sandbu del Financial Times - per l'Unione Europea abbiamo «l'Hamilton Moment» (che ricorda il Segretario al Tesoro degli Stati Uniti Hamilton, quando mise in comune sotto l'egida federale il debito di tutti gli stati americani, dopo la Guerra Civile, debito degli stati confederati inclusi).

La seconda è che i leaders europei si sono impegnati ad aumentare le risorse proprie dell'Unione, con una tassazione ed una capacità d'indebitamento proprie. Si parte con la modesta tassa sulla plastica; ma il principio alla base di una politica fiscale europea comune, è stato accettato.

La terza, la più importante, riguarda la gestione della spesa comune dell'Unione. Ciascuno stato ha il diritto di controllare i programmi di spesa degli altri paesi, ma la decisione definitiva è a maggioranza qualificata, e senza diritto di veto di alcuno (come avrebbe voluto l'Olanda).

segue a pagina 3

L'ultimo saluto a Franco e Anastasia Il figlio: «Sarete sempre nel mio cuore»

Omicidio-suicidio, la Valtaro si è stretta attorno al ragazzino 13enne: «Riposate in pace, mamma e papà». La gente: «Dolore e rabbia». Lutto cittadino, tutte le saracinesche abbassate



DOLORE A BORGOTARO Il parroco, don Primo Ruggeri: «Vicini al figlio di Anastasia e Franco».

■ **BORGOTARO** Folla sul sagrato, non un posto libero in chiesa. La Valtaro si è stretta attorno al figlio 13enne di Anastasia Rossi e Franco Dellapina, nel giorno dei loro funerali, sotto scrosci di pioggia che «sembrano lacrime», come ha detto la sorella di Anastasia, la donna uccisa dal marito che poi si è suicidato. La lettera del ragazzino: «Riposate in pace, mamma e papà. Sarete sempre nel mio cuore».

VAROLI a pagina 9

DOMANI
San Francesco: concerto per il restauro

a pagina 11

CITTÀ E PROVINCIA
Ondata di maltempo: danni e disagi



ZURLINI a pagina 13

ATLETA PARALIMPICO
Alex Zanardi in Terapia intensiva

■ **MILANO** Alex Zanardi, campione paralimpico, è stato trasferito dal centro di recupero Villa Beretta di Como alla Terapia intensiva del San Raffaele di Milano.

a pagina 5

DOPO IL LOCKDOWN
Fiere, si riparte all'insegna della sicurezza

DALLAPINA a pagina 15

Post Covid La Rossi: «Case per anziani, 197 posti liberi e 300 persone in attesa»

CICLABILI, APPELLO AL COMUNE

La Fiab: «Esperti ok, ma si ascoltino anche i cittadini»

a pagina 16

DALLA REGIONE PER FIDENZA

Dalla tangenziale alla stazione, lavori per quattro milioni

a pagina 22

■ **PARMA** «Turnover» al rallentatore nei centri residenziali per anziani, a causa delle norme di sicurezza per il Covid. Al 9 luglio erano liberi 197 posti su 372, circa la metà del totale: ma le persone in attesa sono più di 300. L'assessore Rossi: «Gravi problemi per famiglie e gestori».

MOLINARI a pagina 8

COLLECCHIO
Addio buche In arrivo fondi per le strade

a pagina 20

FORNOVO
Consiglio: si dimette Valenti

a pagina 21

Istituto scolastico Vittorio Alfieri SI TORNA IN CLASSE, NOI SIAMO PRONTI!!!

PRESE D'ATTO MIN. P.M. 1006/10/14/2020

L'istituto garantirà lezioni in presenza mantenendo il distanziamento in ampie aule sanificate periodicamente, igienizzanti e dispositivi di protezione individuale saranno sempre a vostra disposizione.

I nostri indirizzi di studio:

- Liceo Scientifico/Scienze Applicate
- Liceo Classico
- Liceo Scienze Umane
- Liceo Linguistico
- Costruzioni, Ambiente e Territorio
- Amministrazione, Finanza, Marketing
- Preparazione esami universitari
- Test d'ingresso universitari

DEVI RECUPERARE ANNI SCOLASTICI? CONTATTACI AI NOSTRI RECAPITI PER QUALSIASI INFORMAZIONE...

Tel. 0521463673 - Cell. 3453953900 - Fax 0521496042
Email: info@istitutosalferi.it Sito: www.istitutosalferi.it
Istituto Scolastico Vittorio Alfieri Srl
Via Luigi Galvani, 4 - 43126 - Parma

TUTTE LE NOVITÀ
Food e cultura Torna «Settembre gastronomico»

a pagina 14



«CONTROTEMPI» AL D'AZEGLIO
Alberto Fortis, un successo: altro che «Nyente da dire»

C.PELAGATTI a pagina 34

F.LLI GNOCCHI TORTA FRITTA & SPALLA COTTA TRATTORIA BELVEDERE 0521 963996 F.LLI GNOCCHI

14 | SABATO 25 LUGLIO 2020

GAZZETTA DI PARMA

PRIMO PIANO / LA CITTÀ SI RACCONTA A TAVOLA



1° SETTEMBRE Cena «Parma incontra Bergamo»

■ Ad aprire idealmente l'edizione 2020 di «Settembre Gastronomico» sarà una cena benefica alla Reggia di Colorno. In cucina, saranno protagonisti gli chef di Parma Quality Restaurants, eccezionalmente capitanati da chef Enrico «Chicco» Cerea, ristorante «Da Vittorio», eccellenza nel mondo della ristorazione con le sue tre stelle Michelin. I posti disponibili sono 150. I biglietti, al costo di 75 euro, sono disponibili dal sabato 1° agosto presso l'Ufficio IAT del Comune e sul sito www.parmacityofgastronomy.it. Parte del ricavato sarà devoluto a Emporio Solidale Parma.

15 SETTEMBRE Cena «Parma incontra Genova»

■ La seconda cena solidale è in programma sotto i Portici del Grano. Ai fornelli lavoreranno gli chef di Parma Quality Restaurants e lo chef Matteo Losio, Trattoria «Bruxaboschi», un locale che ha fatto la storia della cucina tradizionale ligure. I posti disponibili sono 150. I biglietti, al costo di 75 euro, sono disponibili dal 1° agosto presso l'Ufficio IAT del Comune in Piazza Garibaldi, e sul sito www.parmacityofgastronomy.it. Anche in questo caso, a beneficiare di una parte dell'incasso della serata sarà Emporio Solidale Parma.

24 SETTEMBRE Cena con il regista Aliverta

■ Il 24 settembre, sotto il Bersò in stile Liberty collocato nel parco ex Eridania, è in programma la cena spettacolo con il regista lirico Gianmaria Aliverta, resa possibile grazie alla collaborazione con Teatro Regio di Parma - Verdi OFF. Aliverta ha fondato nel 2011 l'Associazione VoceAllOpera che si pone l'obiettivo di divulgare l'opera lirica in contesti inusuali. Il menu sarà ispirato ai piatti cari a Giuseppe Verdi. I posti disponibili sono 120. I biglietti, al costo di 75 euro, sono disponibili dal 1° agosto presso l'Ufficio IAT e sul sito www.parmacityofgastronomy.it.

Rassegna Settembre Gastronomico 2020: la cultura del cibo invade il territorio

La rassegna che va dal 30 agosto al 27 settembre porterà in scena le filiere delle DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, della pasta, del pomodoro, del latte e delle alici

■ Ancora una volta la cultura del cibo e l'incontro del cibo con la cultura si confermano la cifra che caratterizza nel modo più completo e accattivante la nostra città. Parma, Capitale Italiana della Cultura 2020+21, torna ad abbracciare «Settembre Gastronomico», l'appuntamento fissato dal 30 agosto al 27 settembre. Invariato è il senso della kermesse, che punta sull'appeal delle eccellenze gastronomiche della Food Valley come leva di marketing territoriale: a fare da trait d'union tra le varie iniziative in calendario sarà la cultura del cibo, esemplificata dalle filiere delle DOP Parmigiano Reggiano

e Prosciutto di Parma, della pasta, del pomodoro, del latte e delle alici.

IL TEAM DI LAVORO

Non cambia neppure il team di lavoro che, da tre anni, rende possibile «Settembre Gastronomico»: il progetto, infatti, mantiene la sua natura corale, con l'alleanza virtuosa tra Istituzioni, Consorzi di Tutela, aziende alimentari e mondo della ristorazione. A cambiare, per quest'anno, è invece la formula della kermesse, che rinnova il proprio impegno sia nel centro della città sia in provincia, assumendo una veste diffusa, su tutto il territorio parmense.

Come spiega Cristiano Casa, Assessore al Turismo del Comune di Parma, «con tutti i partner del progetto, nei mesi scorsi abbiamo avviato un dialogo, per capire come reagire all'emergenza sanitaria Covid-19. All'unanimità, si è deciso, nonostante le difficoltà, di dare un segnale con «Settembre Gastronomico»: è nata così l'idea di coinvolgere i ristoratori del centro storico, della città e della provincia,

lanciando al tempo stesso un ricco corollario di iniziative in tutto il territorio, laddove siano presenti altri operatori food. Ancor più degli anni scorsi, abbiamo ragionato sul binomio cibo-cultura: importante, in questo senso, è stato il contributo del Teatro Regio di Parma. E abbiamo voluto rafforzare anche l'identità solidale di «Settembre Gastronomico», sposando la causa di Emporio Solidale Parma».

La squadra Consorzi e aziende locali in primo piano

■ «Settembre Gastronomico» è promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, con la regia di Parma Alimentare e dell'associazione «Parma, io ci sto!».

Main partner sono i Consorzi di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, espressione di due prodotti DOP ambasciatori nel mondo dell'eccellenza del made-in-Italy. Al fianco dei Consorzi ci sono aziende in rappresentanza di altre quattro filiere di territorio. È il caso di Barilla, il brand più celebre al mondo nel settore della pasta; 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 alici a Parma. A completare questo quadro è Parmalat, leader nel mercato del latte in Italia.

E poi sponsor è Coppini Arte Olearia che, dal 1946, produce con cura e rispetto per l'ambiente olio extravergine d'oliva di qualità. La firma gastronomica di «Settembre Gastronomico» è di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il più autorevole centro al mondo dedicato alla formazione sulla cucina italiana, e del Consorzio Parma Quality Restaurants, che riunisce 30 ristoratori di Parma e provincia. Ad ALMA e Parma Quality Restaurants si aggiungono operatori del mondo ho.re.ca (bar, gastronomie e ristoranti) iscritti a Ascom Parma con il gruppo FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, CNA Parma, Confesercenti Parma con il gruppo FIEPET - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici. A curare eventi e spettacoli è invece il Teatro Regio di Parma: quest'anno Verdi OFF contribuirà alla rassegna con due nuovi progetti: «In Cucina con Verdi», con il regista (e cuoco) Gianmaria Aliverta, e «Rigo-letto e narrato», con il Teatro del Cerchio.

COINVOLTI RISTORANTI DI CITTÀ E PROVINCIA

A fare da storyteller in cucina saranno gli operatori ho.re.ca. del territorio parmense, a cominciare dai 30 ristoratori del circuito Parma Quality Restaurants, a cui si affiancano una sessantina tra colleghi chef di altri ristoranti fine dining e patron di locali: la lista completa è disponibile sul sito www.parmacityofgastronomy.it. In prima linea, oltre ai ristoratori tout court, saranno anche baristi, bartender e titolari di gastronomie.

Ogni settimana del mese di settembre avrà un tema gastronomico: il pomodoro dal 30 agosto al 5 settembre; il Prosciutto di Parma DOP dal 6 al 12 settembre; il Parmigiano Reggiano DOP e i prodotti lattiero-caseari dal 13 al 19 settembre; pasta e alici dal 20 al 27 settembre.

IL RUOLO DI TEATRO REGIO DI PARMA - VERDI OFF

A caratterizzare fortemente l'edizione 2020 di «Settembre Gastronomico» sarà il connubio tra cibo e cultura, nella sua espressione musicale. Grazie all'impegno del Teatro Regio di Parma, gli appuntamenti in calendario, inseriti anche nel cartellone di Verdi OFF, sono otto nel mese di settembre (1, 12, 15, 17, 22, 24, 26 e 29/30), con un'appendice (due spettacoli) a inizio ottobre (1 e 6/10). Si inizia il 1° settembre, alla Reggia di Colorno, con una performance di danze storiche. Gli appuntamenti successivi - che saranno ospitati in vari ristoranti, in tutta la provincia parmense, e sotto i Portici del Grano - si intitolano «Rigo-letto e narrato».

TASTY BOX IN OMAGGIO AI TURISTI IN ARRIVO

Chiunque arriverà a Parma, Capitale Italiana della Cultura 2020+21, e soggiognerà in una delle strutture ricettive cittadine per una o più notti, purché il periodo comprenda il sabato, riceverà una «Tasty Box» - I Sapori della Food Valley: una sorta di biglietto da visita gastronomico della Food Valley parmense e un invito a sperimentare in cucina nella propria casa, nel segno dei sapori di Parma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il programma di «Settembre Gastronomico» è disponibile sul sito Web Parma City of Gastronomy: www.parmacityofgastronomy.it

LA CENA DEI MILLE



Rinviata al 2021

Rimandato al 2021, per cause di forza maggiore, è il tradizionale appuntamento con la «Cena dei Mille», che per una notte trasforma la città ducale in un ristorante fine dining sotto le stelle.

La realtà di Autotorino è aumentata.

Da oggi Autotorino, Concessionaria Ufficiale di Vendita e Assistenza Mercedes-Benz Vetture, Vans e Assistenza smart, è anche a Parma. Scopri un'affidabilità sempre connessa ai tuoi bisogni.

Mercedes-Benz

AUTOTORINO
Concessionaria Ufficiale di Vendita e Assistenza Mercedes-Benz Vetture e Assistenza smart
PARMA - Via Emilia Est 131/A - Tel. 0521 461811
Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz Vans e Assistenza Vetture, Vans e smart
PARMA - Strada Naviglio Alto 27 - Tel. 0521 770811