

www.gazzettadiparma.it
ANNO 286 ■ N. 236

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1735

GIOVEDÌ 27 AGOSTO 2020
EURO 1,50

GAZZETTA DI PARMA



Settembre gastronomico: l'eccellenza va alle stelle

GOLINI alle pagine 8-9



Il ritorno a scuola è in ordine sparso: il nodo dei trasporti

Inizia la distribuzione di gel e banchi, ma su bus e mascherine non c'è intesa tra Governo e Regioni

■ Un deciso «no» alle mascherine in classe e un avvertimento: «impossibile ripartire così senza evitare il caos dei trasporti, perché in molti rischiano di non raggiungere istituti o luoghi di lavoro». È un dialogo difficile quello tra Regioni e governo, che non hanno ancora trovato la quadra su scuolabus e dispositivi di protezione in vista dell'inizio delle lezioni. In particolare sul nodo del trasporto pubblico pesa il braccio di ferro tra le Regioni, che puntano a «viaggiare» a pieno carico, e il Comitato Tecnico Scientifico. Oggi è prevista una nuova riunione della Conferenza delle Regioni. E sull'agenda dei grattacapi resta ancora il dibattito sulle mascherine.

a pagina 2

PROTOCOLLO Il caso badanti: doppio tampone e isolamento



■ PARMA Autoisolamento fiduciario di 14 giorni e doppio tampone per le badanti che rientrano dalle ferie in Bulgaria, Romania e paesi extra-Schengen. Un problema anche per le famiglie.

SPAGNOLI a pagina 10

EMILIA ROMAGNA Under 14, gratis l'abbonamento su bus e treni



■ PARMA Mezzi pubblici gratis per gli under 14: la Regione lancia «Grande», abbonamento speciale valido su autobus e treni regionali. Interessa 14mila ragazzi tra Parma e provincia.

a pagina 12

Forze dell'ordine Tempi duri per i rapinatori: tre nei guai

■ È stato individuato e denunciato dai carabinieri della stazione di Parma Oltretorrente un 23enne accusato di aver compiuto cinque rapine in dieci giorni. Mentre i poliziotti delle Volanti hanno rintracciato e arrestato due rapinatori che avevano aggredito un giovane rubandogli la bicicletta.

a pagina 15

SCIPIONE PONTE Due abitazioni svaligate in pieno giorno

■ SALSOMAGGIORE Soliti ignoti in azione in pieno giorno a Scipione Ponte: proprietari assenti, abitazioni svaligate.

a pagina 22

SORBOLO 16enni ubriachi fanno grigliata nell'area verde

■ SORBOLO Un gruppo di sedicenni ha attraversato l'Enza per una grigliata troppo alcolica nell'area verde.

MARCHI a pagina 17

BENVENUTO MISTER



PARMA PRIMO GIORNO DI LIVERANI, SU SEPE C'È ANCHE IL GENOA

■ Formalmente il ritiro del Parma inizierà solo oggi, ma ormai tutti i giocatori della rosa sono a Collecchio. E con loro, per la prima volta, pur in borghese e da spettatore, da ieri c'è anche Fabio Liverani: sarà il successore di D'Aversa a guidare i primi allenamenti dei crociati, presumibilmente da domani. O almeno da quando avrà risolto gli ultimi problemi burocratici con il club di provenienza, il Lecce, prima del suo insediamento ufficiale con relativa presentazione alla stampa. Intanto, sul fronte del mercato, aumentano le pretese per Sepe: c'è anche il Genoa del fresco ex Fagiano.

PIOVANI alle pagine 32-33

ANALISI

Il «rebus» del referendum sulla riduzione dei parlamentari

GIORGIO PAGLIARI

■ Il numero dei parlamentari fissato in Costituzione non è un dogma. La loro riduzione, però, non può essere giustificata dal tema del costo dei parlamentari: demagogia pura e qualunque istituzionale. Basti considerare che sotto questo profilo sarebbe sufficiente provvedere alla ridefinizione del trattamento economico, oggi tatticamente (ma solo tatticamente!) annunciato come passaggio successivo dal ministro degli Esteri.

La riduzione dei componenti delle Camere non può essere nemmeno lo strumento per demolire la democrazia rappresentativa, che è elemento fondante del nostro assetto democratico e costituzionale, ma deve essere il frutto di una riscrittura organica, che definisca un diverso assetto del nostro disegno bicamerale. La riduzione, infatti, non deve indebolire il sistema rappresentativo, ma deve rafforzalo. Questo, da ultimo, era quanto previsto dalla riforma costituzionale bocciata con l'ultimo referendum del 2016: la c.d. riforma Renzi, infatti, prevedeva il taglio di 215 senatori proprio legando la riduzione ad un mutamento profondo delle funzioni del Senato. Il mero taglio numerico, al contrario, lascia irrisolti tutti i nodi del bicameralismo italiano e toglie rappresentatività al Parlamento. A chi giova? A chi persegue non da oggi la demolizione della democrazia rappresentativa per una democrazia «diretta» (piattaforma Rousseau)? In nome di un populismo senza costrutto e di un giustizialismo, peraltro a corrente alternata, non meno inaccettabile.

segue a pagina 5

IN OFFERTA dal 27 al 29 agosto

Petto di pollo a fette
€ 6,99 al kg

Polpa per roastbeef
€ 10,90 al kg

la Beccheria
macelleria - no gastronomia

Via Emilia Est, 11/A Tel. 0521 490104
Via Carducci, 18/A Tel. 0521 711271
Via Cisa, 22 - Braccello c/c Cagnabonelli

Fai la spesa su WhatsApp!
328 8097705 348 3882878

LESIGNANO

Grave ciclista di 82 anni dopo lo scontro con un'auto

a pagina 20

FIDENZA

Ancora gratis le righe blu? I commercianti ci ripensano

a pagina 23



VIA BERLINGUER

In fiamme due container: non si esclude l'atto doloso

a pagina 13

STAGIONE PROPIZIA

Per i fungaioli è giunta l'ora di addentrarsi nei boschi

A. RINALDI a pagina 19

RUGBY

Zebre, Violi: «Il derby vinto ci dà fiducia per il prossimo»

MULAZZI a pagina 35



CAROLINA MAILANDER
COMUNICAZIONE

ECCELLENZE ALIMENTARI

Settembre gastronomico: si alza il sipario tra novità e tradizione

KATIA GOLINI

■ Nel solco della tradizione, ma diversa dal solito. Le eccellenze agroalimentari al centro come sempre, ma con alcune variazioni nel rispetto delle norme di sicurezza sanitaria. Tre le parole d'ordine: solidarietà, inclusività, corallità. Torna il Settembre gastronomico, dal 30 agosto al 27 settembre, la manifestazione che da tre anni racconta (ai turisti, ai foodie, ma anche a parmigiani e parmensi) il territorio attraverso la sua identità gastronomica. Un'edizione diffusa sul territorio e all'insegna della sicurezza sanitaria. Diversa, dunque, ma non meno ricca, coinvolgente, appassionante. Frutto di un portentoso gioco di squadra - Comune, aziende, associazioni di categoria, ristoratori, coordinati da Parma Alimentare -, proporrà una lunga serie di eventi su tutto il territorio e webinar, sul tema del food e delle eccellenze parmigiane (pasta, prosciutto, parmigiano-reggiano, pomodoro, prodotti ittici e latte), le stesse che hanno fatto guadagnare al Parmense il titolo di Food valley e a Parma quello di Capitale creativa della gastronomia Unesco. Ieri al Palazzo del Governatore la presentazione. A fare gli onori di casa il sindaco Federico Pizzarotti: «Finalmente torniamo a vivere la nostra città. Questa è per noi una ripartenza anche di Parma 2020-2021. Finalmente torniamo a parlare della qualità e dell'identità di Parma City of gastronomy, dei nostri prodotti, delle nostre eccellenze, quelle che ci hanno resi famosi nel mondo. Il tema della sicurezza sarà fondamentale quest'anno e ne faremo un punto di orgoglio. L'obiettivo rimane sempre lo stesso: fare apprezzare la varietà, le eccellenze, la bel-

Edizione 2020 diffusa su tutto il territorio fatta di eventi, appuntamenti stellati e webinar. Pubblico e privato al lavoro insieme con il coordinamento di Parma Alimentare

lezza paesaggistica e la cultura di Parma e della provincia». Sicurezza, parola chiave di questa nuova edizione post-covid. «In questo periodo di incertezza, in cui è difficile prevedere gli scenari, è fondamentale appoggiarsi ai pilastri, ai punti di riferimento - prende la parola Cristiano Casa, assessore al Turismo. E noi ne abbiamo tanti, a partire dalle nostre filiere dell'agroalimentare, dai nostri chef. Le nostre eccellenze. Ripartiamo da loro». In rappresentanza delle filiere prende la parola per il tavolo di coordinamento Andrea Belli, del Gruppo relazioni ester-

ne di Barilla: «Non abbiamo mai smesso di pianificare attività e fare progetti, nonostante le difficoltà di questo momento. Il "Settembre gastronomico" rappresentano uno dei risultati di questo coordinamento virtuoso tra pubblico e privato, nel cercare di valorizzare al meglio le tante esperienze che portano la Food Valley, con i suoi prodotti e il suo know-how ad essere un punto di riferimento straordinario a livello internazionale. Al centro dunque il nostro "saper fare" e l'obiettivo di farlo conoscere. Senza mai dimenticare l'aspetto solidale».

A proposito di solidarietà, anche quest'anno i fondi frutto delle tre cene in programma il 1° settembre con lo chef tre stelle Michelin Chicco Cerea, il 15 e il 24 settembre, andranno all'Emporio Solidale, una realtà nata nel 2010 a sostegno delle famiglie in difficoltà che, dopo l'emergenza-covid, sono passate da un migliaio a 1300. A fare da trait d'union tra tutti i soggetti coinvolti è stata Parma Alimentare, insieme con l'associazione «Parma, io ci sto!». Come spiega l'executive manager Alessandra Foppiano: «L'esperienza Parma Alimentare è stata un modello

importante per lo sviluppo di "Settembre gastronomico": siamo infatti una realtà all'interno della quale convivono anime diverse, dalle Istituzioni locali ai Consorzi di Tutela, passando per Camera di Commercio e associazioni di categoria. Attori uniti però da un'unica mission: divulgare e promuovere la tradizione agroalimentare e la qualità del food targato Parma. Ci siamo impegnati perché questo modello di lavoro e questo spirito permeassero anche "Settembre gastronomico". A fare da stella polare è il principio che l'industria alimentare rappresenti la punta di diamante dell'economia del nostro territorio».

Per il consorzio Parma Quality Restaurant, parla il presidente chef Andrea Nizzi: «Abbiamo sempre avuto nel nostro Dna la promozione del territorio, dell'agroalimentare e della destinazione turistica. L'edizione 2020 si presenta ancora più significativa per la ristorazione perché ci permette di tornare protagonisti fuori e dentro i nostri locali e di farlo con ancora maggiore attenzione, per assicurare il piacere dell'esperienza gastronomica nella massima sicurezza come richiede il momento attuale». Tra le novità di quest'anno il coinvolgimento, per rendere la manifestazione ancora più di comunità, di una novantina di operatori del mondo della gastronomia che nei propri locali realizzeranno menu ad hoc per essere parte integrante della grande squadra del Settembre gastronomico. Si tratta degli operatori del mondo ho.re.ca, rappresentati dallo chef Marco Parizzi: «Impossibile non essere contagiati da tanto entusiasmo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gioco di squadra Cresce ancora il team degli attori

■ Fin dalla nascita, Settembre gastronomico infatti 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!». Fondamentale è il contributo dei Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma; di Barilla, il brand più celebre al mondo nel settore della pasta; di Mutti e Rodolfo, che portano avanti l'arte della coltivazione e della trasformazione del pomodoro da industria; di Delicatus, 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. Ma sono molti altri i soggetti che, a vario titolo, rendono possibile una macchina complessa come "Settembre Gastronomico". La curatela gastronomica è affidata dagli esordi a Parma Quality Restaurants, Consorzio che attualmente

riunisce 30 ristoratori di Parma e provincia, a cui, in occasioni speciali, garantisce un prezioso supporto Alma - Scuola internazionale di cucina italiana, il più autorevole centro al mondo dedicato alla formazione sulla cucina italiana. Si aggiungono quest'anno i circa novanta operatori del mondo ho.re.ca. (bar, gastronomie e ristoranti), tra cui numerosi 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: in questi locali, baristi, bartender, titolari di gastronomie e ristoranti, così come i colleghi del circuito Parma Quality Restaurants, racconteranno l'identità di Parma Unesco Creative City of Gastronomy interpretando i prodotti simbolo di Parma, attraverso la proposta di appetizer, piatti, menu degustazione o anche cocktail.

Il programma Cene solidali, incontri a tema, laboratori: sul palco c'è la Food Valley

Martedì prossimo alla Reggia di Colorno a tu per tu con lo chef Chicco Cerea, tre stelle Michelin. Appuntamento benefico

■ Nonostante l'emergenza covid abbia dettato cambiamenti rispetto all'ormai consueto canovaccio, sono numerosi gli appuntamenti in programma per tutto il mese di settembre. Tutti all'insegna della sicurezza e del rispetto delle misure anti-pandemia. Ecco i principali:

A CENA CON LO CHEF CEREÀ

La Reggia di Colorno, eletta a dimora estiva nel 1816, da Maria Luigia d'Asburgo ospiterà martedì 1° settembre la cena benefica «Parma incontra Bergamo»: 150 gli ospiti previsti, che ceneranno sotto le stelle, nel giardino alla francese della Reggia. Guest chef della serata sarà Chicco Cerea, tre stelle Michelin al ristorante «Da Vittorio», affiancato dalla squadra di Parma Quality Restaurants. A firmare il dessert saranno invece i pastry chef Walter Masut ed Enrico Nativi di Alma - Scuola internazionale di cucina italiana. La cena intende suggerire l'amicizia tra le città di Parma e Bergamo e vuole essere un ringraziamento per l'impegno degli chef di Parma Quality Restaurants e delle imprese parmensi, che, durante l'emergenza Covid-19, hanno contribuito a raccogliere derrate alimentari per l'ospedale da campo di Bergamo, gestito dai Fratelli Cerea. La cena «Parma incontra Bergamo», patrocinata dalla Provincia di Parma che ha concesso gli spazi della Reggia di Colorno, contribuirà a raccogliere fondi a favore di Emporio Solidale Parma.

PARMA INCONTRA GENOVA
L'appuntamento è per martedì



di 15 settembre, ai Portici del Grano, nel centro storico di Parma. A caratterizzare questa cena sarà la collaborazione tra Parma e Genova: un'amicizia nel segno della cucina e della solidarietà, nel ricordo delle iniziative benefiche a favore della città ligure portate avanti nelle settimane scorse da Parma, attraverso la squadra Parma Quality Restaurants e un gruppo di aziende food. In cucina, al fianco proprio degli chef Parma Quality Restaurants, lavorerà chef Matteo Losio, trattoria «Bruxaboschi», storico locale genovese. La cena ha una finalità benefica: parte dell'incasso delle serate sarà devoluto infatti a Emporio Solidale Parma.

A CENA CON IL REGISTA

Giovedì 24 settembre, sotto il Bersò in stile Liberty collocato nel parco ex Eridania, è in programma la cena spettacolo con il giovane regista lirico Gianmaria Aliverti, che ha fatto della divulgazione dell'opera lirica in contesti inusuali la sua missione artistica. Lo spettacolo «In cucina con Verdi», tutto giocato sulla triade arte-cultura-cucina, intende svelare un lato meno noto del Maestro, la sua natura di raffinato amante della cucina: si basa sull'alternanza tra esecuzione di arie verdiane, racconto di aneddoti e attività ai fornelli e vede Aliverti anche nel ruolo di attore e aspirante cuoco. Al suo fianco, gli chef di Parma Quality Restaurants, che proporranno un menu con piatti cari a Giuseppe Verdi.

SETTIMANE TEMATICHE

Ogni settimana del mese di settembre sarà dedicata a una filiera rappresentativa della Food Valley parmense: dal 30 agosto al 5 settembre: pomodoro; dal 6 al 12 settembre:

Prosciutto di Parma Dop; dal 13 al 19 settembre: Parmigiano Reggiano Dop e latte; dal 20 al 27 settembre: pasta e alici.

A interpretare e valorizzare i prodotti simbolo di Parma, attraverso piatti o proposte di menu, saranno una novantina di professionisti ho.re.ca., tra cui numerosi affiliati a Ascom Parma con il gruppo Fipe, a Cna Parma e a Confesercenti Parma con il gruppo Fiepet, e i 30 ristoratori del circuito Parma Quality Restaurants.

FESTA DEL PARMIGIANO

Un appuntamento classico della tarda estate parmense è la manifestazione «Parmigiano Reggiano in festa», organizzata dal Comune di Montechiarugolo: quest'anno l'evento vuole celebrare il «re dei formaggi», prodotto tipico per eccellenza della Food Valley parmense, e la capacità di un segmento produttivo di reagire anche ai momenti più critici dell'emergenza Covid-19. La produzione della Dop Parmigiano Reggiano, infatti, non si è mai fermata. Nella settimana di Settembre gastronomico dedicata al Parmigiano Reggiano Dop, sono in programma laboratori didattici a tema latte per bambini e ragazzi da 5 ai 12 anni, organizzati in collaborazione con i Musei del Cibo della Provincia di Parma (domenica 13 settembre) e degustazioni guidate di diverse stagionature di Parmigiano, accompagnato da Lambrusco (il 15 e il 17 settembre).

TASTY BOX

Per tutto il mese di settembre, i turisti in arrivo a Parma riceveranno in omaggio la Tasty box, contenente tutti i prodotti simbolo della Food valley.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PRESENTAZIONE In alto, da sinistra: Nizzi, Parizzi, Foppiano. Sotto, sempre da sinistra: Casa, Pizzarotti, Belli. Qui sopra e nella pagina a destra: i prodotti che hanno reso celebre Parma nel mondo, eccellenze dell'agroalimentare della Food valley.

Alleanza con il Verdi off Danze, parole e note: in scena il connubio musica-cibo

■ Una delle chiavi più originali dell'edizione 2020 di Settembre gastronomico sarà il connubio tra cibo e musica, con una contaminazione creativa tra kermesse gastronomica e Verdi off. Con il suo impegno, il Teatro Regio ha reso possibile l'organizzazione di otto spettacoli nel corso del mese di settembre (1°, 12, 15, 17, 22, 24, 26, 29) con un'appendice in ottobre (1°, 6). Due i format proposti: da un lato performance di danze storiche con coppie di ballerine in costumi d'epoca che si esibiranno sulle note verdiane, dall'altro lo spettacolo «Rigo-letto e narrato», che tornerà a trasformare osterie e trattorie in luoghi dove gustare piatti semplici ascoltando al contempo cantastorie.



Settimana della pasta Webinar, in rete appuntamenti sulla dieta mediterranea

■ Nella settimana dedicata alla pasta, tra il 20 e il 27 settembre, l'Auditorium di Accademia Barilla, impegnata da sempre a promuovere la cultura gastronomica italiana, ospiterà un evento dedicato alla Dieta Mediterranea, ambasciatrice di uno stile di vita sano ed equilibrato. L'occasione è rappresentata dal decennale del riconoscimento da parte di Unesco della dieta mediterranea come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità. L'evento, fruibile fisicamente per un numero limitato di persone, sarà disponibile anche in diretta streaming, per poter raggiungere tutti i foodie che non saranno fisicamente a Parma. La data del webinar e le modalità di iscrizione disponibili sul sito www.parmacityofgastronomy.it e sul sito www.academiabarilla.it a breve.

