

CAPITALE2020+21 Cultura è welfare

testo di **Francesca Velani***

Se dovessimo cercare di cogliere l'essenza della città di Parma ci troveremmo di fronte a un *genius loci* strutturato da tempi, dominazioni, culture, politiche ed economie diverse, un palinsesto di bellezza, arte, tradizione produttiva, innovazione e sperimentazione che ne è l'anima vera e profonda. Da questo composito e aperto *genius loci* si è sviluppato un *genius faber* che caratterizza ancora oggi l'operosità della città: la Parma storica e quella di oggi dimostrano questo saper fare, questa perseveranza nell'industria umana, questo impegno nel lavoro ben fatto. La storia della città, la sua memoria, l'arte teatrale e la

musica, così come il sistema del *welfare*, attestano e confermano oggi tale vocazione, che continua a trovare nella cultura la sua matrice primaria e il luogo di elaborazione e messa in forma di una identità che sa aprirsi alle sfide sociali del futuro, interrogarsi e trasformarsi. Ed è proprio riflettendo su questi temi che Parma ha scommesso sul ruolo della cultura nel processo di sviluppo della comunità: nel biennio di Capitale italiana, anche grazie alla progettualità che deriva dal manifesto pubblico-privato "La cultura batte il tempo", si vogliono perseguire i traguardi dell'Agenda 2030.

La città, nell'attuale situazione di crisi dovuta all'emergenza sanitaria, ha avviato un grande progetto per rafforzare le politiche culturali sul territorio, sostenendo e promuovendo una riflessione collettiva che porti a politiche integrate tra cultura, sanità e sociale, nella prospettiva di costruire, a partire dall'esistente, veri e propri servizi di *welfare* culturale al cittadino.

*coordinatore Parma 2020+21

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GUSTO DELLA VITA

PARMA, IO CI STO! Cultura è progetto

testo di **Giulia Miriam Tella***

L'associazione di sviluppo sociale "Parma, io ci sto!" si è costituita nel 2016 grazie a cinque soci promotori: Alessandro Chiesi, Guido Barilla, Andrea Pontremoli, l'Unione Parmense degli Industriali e Fondazione Cariparma. Il progetto prende avvio dalla volontà di migliorare la qualità della vita e mettersi all'opera per essere motore reale di cambiamento. "Parma, io ci sto!" si impegna a promuovere, organizzare, sostenere progetti e iniziative che favoriscano e supportino lo sviluppo economico e sociale del territorio. Oggi conta circa centoventi associati e si pone l'obiettivo di fare sistema mettendo a servizio le competenze di ognuno per un disegno complessivo di valorizzazione che coinvolga le aree tematiche simbolo delle eccellenze lo-

cali: cibo, arte, cultura, musica, innovazione e formazione, turismo e sostenibilità ambientale.

«I progetti avviati in questi anni hanno contribuito a dare nuovo slancio e creare iniziative che sono state in grado di andare avanti da sole – afferma il presidente Alessandro Chiesi –. Alcuni di questi progetti sono diventati appuntamenti fissi e distintivi della città, capaci di attrarre pubblici diversi. Ne è un esempio Verdi Off, progetto culturale in collaborazione con il Teatro Regio. O il sostegno alla progettazione e alla regia della promozione di Parma City of Gastronomy Unesco. E in questo anno così complesso l'obiettivo è costruire una visione solida e condivisa che possa guidare il nostro territorio per il futuro». Tra le iniziative, la partecipazione alla stesura del Dossier di candidatura di Parma Capitale italiana della Cultura, il contributo alla realizzazione di Food Farm 4.0, primo "Laboratorio territoriale per l'occupabilità" nel settore agroalimentare. Inoltre l'associazione ha coordinato e sostenuto la nascita del Consorzio forestale KilometroVerdeParma, progetto di riforestazione e creazione di aree verdi e boschi permanenti a Parma e provincia.

*segretario generale di "Parma, io ci sto!"

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GAZZETTA DI PARMA Cultura è cronaca

testo di **Claudio Rinaldi***

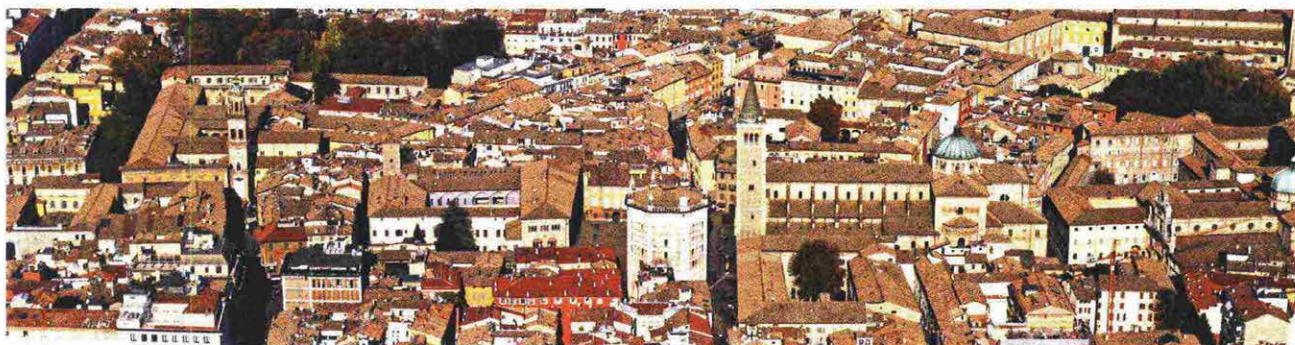
Il segreto del successo della "Gazzetta di Parma"? La parmigianità. È la risposta che ha dato infinite volte Baldassarre Molossi, il leggendario direttore (per 35 anni, dal 1957 al '92) del nostro giornale, ed è il solco nel quale camminiamo ancora oggi, per tenere alto il nome e la gloriosa storia della testata. La più antica d'Italia (a parte una cordiale rivalità con i colleghi della "Gazzetta di Mantova") che ora, dopo 286 anni di vita, si appresta a varare una riforma grafica "firmata" Gianluigi Colin, con il ritorno al carattere bodoniano e un *restyling* nel segno dell'eleganza e di un'offerta più ricca di contenuti. Tra moder-

nità e tradizione: guardando avanti, ma onorando il passato. In primis, appunto, Bodoni, il principe dei tipografi, che ha stampato la "Gazzetta" per 24 anni, dal 1772 al 1796.

Camminare nel solco della parmigianità significa pensare che la cronaca della città e della provincia siano il cuore pulsante del giornale, com'è doveroso per un quotidiano locale, che pure ambisce a offrire un notiziario completo dei fatti dall'Italia e dal mondo. Raccontando ciò che accade nel territorio – dal centro alla periferia della città, dalla Bassa all'Appennino – e le tante storie della gente che lo popola. Piccole e grandi storie di piccoli e al tempo stesso grandi parmigiani: come le storie del *Mondo piccolo* di Giovannino Guareschi. Storie, racconti, testimonianze, tradizioni che i grandi media non riescono a intercettare, e tantomeno il mondo di internet. Ci riusciamo noi, grazie a una rete capillare di corrispondenti, dal ragazzino alle prime armi all'ottantenne. È la nostra forza.

* direttore della "Gazzetta di Parma"

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scorcio del centro storico di Parma (Basilio Rodella)

L'ARTE DEL CIBO Cultura è sapore

testo di **Enrico Chierici***

Solo latte, caglio e il siero ricco di fermenti lattici. Quando nel Medioevo i monaci benedettini e cistercensi pensarono a trasformare il latte in un formaggio capace di durare nel tempo, la ricetta fu già questa – e nel tempo è cambiata poco. Ora il Parmigiano è forse il formaggio più famoso nel mondo, citato da Boccaccio nel *Decameron*, da Stevenson nell'*Isola del tesoro*, richiesto da Molière malato che rifiuta una tazza di brodo per un "*petit morceau de Parmesan*". Il segreto: solo erba, fieno e attenta stagionatura, oggi spinta anche oltre i tre anni, e sempre l'inconfondibile sapore armonico tra dolce e saporito, con note speziate e più decise secondo l'età. E quel sale fossile, senza retrogusto amaro, che si estrae a Salsomaggiore, non servì solo

per le prime forme di Parmigiano ma anche per la produzione del Prosciutto di Parma che stagiona sulle colline di Langhirano all'aria che arriva dal mare della Versilia e che sull'Appennino si profuma coi balsami dell'ulivo, dei pini, dei castagni, delle querce per dare dolcezza intensa, profonda. Ed è sempre quella dolcezza matura, ma ora ricca dei profumi della cantina, della viola di macchia, della rosa, del sottobosco bagnato che fanno unico il Culatello, ricavato dalla parte più grande e turgida della coscia e "investito" nella vescica. Poi sarà compito della nebbia del Po e della calura estiva della Bassa portarne a termine la stagionatura. Il Parmigiano è protagonista anche nella cucina. Gli anolini, piatto natalizio, trovano nell'equilibrio tra sugo di stracotto, uova, pangrattato e tre tipi di Parmigiano la cifra della propria eccellenza. Sono primaverili, e per tutto l'anno, i tortelli d'erbetta, con le bietole nuove e la ricotta di un latte ricco del primo taglio di erba. Sono obbligatori la sera di San Giovanni: quando la rugiada della notte magica porta prosperità e nel cielo volano streghe, erbe e radici raggiungono il culmine delle virtù balsamiche, e la terra e il cielo sembrano toccarsi.

* critico letterario e critico enogastronomico con lo pseudonimo Chichibio

© RIPRODUZIONE RISERVATA