

SALSOMAGGIORE

Mangiacinema Parmigiano e olio: vince la qualità

Con Nicola Bertinelli e Francesco Coppini, al Berzieri si è parlato nei nostri prodotti e di come valorizzarli

■ Due prodotti che si sposano perfettamente anche a tavola: uno che nasce in queste terre, l'altro che ha qui trovato l'arte della perfezione olearia di alta qualità. «Buono come il Parmigiano, liscio come l'olio» è stato il tema dell'incontro ieri al Berzieri condotto dal giornalista Sandro Piovani, responsabile dell'inserito «Gusto» della Gazzetta di Parma, fra Nicola Bertinelli (presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano) e Francesco Coppini (Coppini Arte Olearia), all'interno del festival Mangiacinema, diretto dal Gianluigi Negri.

Si è parlato di attualità, di unicità dei prodotti e di turismo enogastronomico. Bertinelli ha spiegato come nel periodo del lockdown ci sia stato un aumento del 6% delle vendite di Parmigiano in Italia e del 12% nel mondo. «Le persone hanno scelto per la spesa un prodotto di qualità italiano, legato alla tradizione», ha detto.

«E anche per l'olio - ha aggiunto Coppini - ha vinto la qualità: se si semina bene si

Oggi I Musei del cibo e l'omaggio a Franca Valeri

■ Settimo giorno, oggi, per Mangiacinema. Alle 17.30 alle Terme Berzieri due eventi in successione. «I magnifici sette: i Musei del cibo della provincia di Parma»: incontro con il presidente Mario Marini. «Il miglior Cotto d'Italia» (classifica Gambero Rosso) presentato da Franco Branchi (Branchi srl). Conduce il giornalista Sandro Piovani, responsabile dell'inserito Gusto della Gazzetta di Parma. Alle 20.45 alle Terme Berzieri una speciale serata in ricordo di Franca Valeri, inizialmente annunciata all'Odeon, poi «trasferitasi» alle Terme. «Bugiarda no, reticente»: amarcord filmato dell'indimenticabile incontro all'Odeon con la madrina di Mangiacinema 2015. A seguire proiezione de Il vedovo (1959).

arriva a raccogliere». Si è parlato di unicità: «Il marchio "Parmigiano reggiano" lo conoscono tutti, in pochi però sanno distinguere la varietà. Il lavoro del Consorzio è far conoscere il prodotto, le varie stagionature e valorizzarne la distintività».

Discorso simile anche per l'olio. «La qualità innanzitutto - ha sottolineato Coppini - abbiamo fatto conoscere le diverse qualità organolettiche del prodotto nelle sue varie tipicità». È arrivato poi l'«assist» di Piovani, dedicato ai Musei del cibo, magari creando un mese dedicato ai prodotti di eccellenza. «Abbiamo uno scrigno dell'agroalimentare mondiale, un'attrattiva anche turistica, ma la difficoltà è quella di fare sistema mentre dobbiamo fare di tutto per cogliere questa opportunità», ha evidenziato Bertinelli. Pensiero condiviso da Coppini: «Abbiamo aziende che fanno rete, penso a Parma alimentare, e i musei del cibo potrebbero farla insieme».

A.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



QUALITÀ Francesco Coppini, Sandro Piovani e Nicola Bertinelli. FOTO FABRIZIO BERTOLINI



«CREATORI DI INCUBI» BAVA E SIMONETTI: IL PREMIO E IL RACCONTO DI DUE GRANDI CARRIERE

■ È stato l'attore e regista parmigiano Francesco Barilli a consegnare a Lamberto Bava e a Claudio Simonetti il Premio «Mangiacinema - Creatore di Incubi». Tanti gli aneddoti che i due hanno raccontato durante l'incontro. L'autore di «Dèmoni» è stato festeggiato per 40 anni di carriera da regista e per i 35 anni del suo cult del 1985. Ha presentato in anteprima nazionale il suo nuovo libro «Il terzo giorno». Il fondatore dei Goblin ha celebrato invece i 45 anni di «Profondo rosso».

Piazza De Gasperi Il parco dedicato ai volontari salsesi

Dopo il restauro l'intitolazione ufficiale: domani alle 10 la cerimonia di inaugurazione

■ Spesso ci ricordiamo di loro solo nel momento del bisogno ma questi per il prossimo non mancano mai: sono i volontari, figure di riferimento per tutta la comunità. Proprio per questo, l'amministrazione comunale ha deciso di intitolare ai «Volontari salsesi» il parco giochi situato davanti all'Istituto comprensivo in piazza De Gasperi, riqualificato di recente con il contributo del Lions Club di Salsomaggiore

Terme. Un gesto importante, per lasciare un segno profondo come quello che ogni giorno gli stessi lasciano nelle vite di chi ha bisogno.

Il vicesindaco con delega ai Lavori pubblici e al verde, Enrica Porta, ha parlato così riguardo a questa inaugurazione: «Proseguiamo l'opera di riqualificazione dei parchi cittadini perché sono luoghi importanti di incontro e aggregazione ma altrettanto im-

portante è dare il giusto riconoscimento a chi da sempre sta al fianco di chi ha bisogno. Abbiamo visto come anche durante il periodo più duro della pandemia, i volontari salsesi abbiamo fatto la differenza e l'amministrazione vuole rendergli giusta omaggio perché con il loro operato trasmettano a tutta la comunità il grande valore della solidarietà».

Appuntamento allora per domani alla 10 per l'inaugurazione.

F.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tabiano Al castello in compagnia di Solestella

■ Dall'alto di una finestra del Castello di Tabiano una giovane fanciulla contempla il panorama: sotto l'antico borgo, poi Tabiano, più in là il Po, la pianura e in lontananza le Alpi. È la bella Solestella da Bardi, moglie di Guglielmo Pallavicino, il potente signore del Castello.

Ottocento anni dopo è stato scelto proprio il nome magico di «Solestella» per gli aperitivi e cene sulle terrazze panoramiche del Castello di Tabiano. Domani, a partire dalle 18.30, è in programma l'ultimo di questi appuntamenti estivi. L'e-



vento si terrà anche in caso di pioggia nelle sale del Castello. Prenotazione obbligatoria: 348 8955378. Dopo l'aperitivo è

possibile fermarsi a cena sulle terrazze, ad ammirare le luci della sera accendersi in pianura e le stelle riempire il cielo. Il menù, preparato dallo chef Maurizio Morini del ristorante «il Caseificio» dell'Antico Borgo del Castello, sarà un assaggio dell'autunno appena iniziato: Prossimi appuntamenti, domenica 27 settembre «Re in volo. Spettacolo di falconeria»; il 3 e il 10 ottobre «Oh che bel Castello! La vita qui da noi. Una passeggiata con i proprietari del Castello di Tabiano».

A.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RIPARTIAMO
DAL CUORE
LA CARDIOLOGIA
AL TEMPO DEL COVID

MERCOLEDÌ
ORE 21.00

12 TV
PARMA



RIPARTIAMO DAL CUORE
LA CARDIOLOGIA AL TEMPO DEL COVID

PER INTERVENIRE IN DIRETTA:
TELEFONO 0521-464227
SMS/WHATSAPP 333-9200170

In collaborazione con
PaC
Poliambulatorio
Città e Collezioni
Via San Donato, 10 - 41012 Parma