

SARMATO

“La terra”: i migliori ceramisti d'Italia in mostra alla Rocchetta

Pieno successo per la terza edizione della manifestazione, fra graditi ritorni e nuovi espositori

La mostra “La Terra” nella Rocchetta del castello di Sarmato ogni anno è in grado di stupire per le interessanti novità portate da artisti della ceramica di tutta Italia.

Per questa terza edizione molti i volti nuovi accanto a gradite riconferme come l'apprezzata Anna Guglielmetti e le sue teste di donna che evocavano i volti allungati di Modigliani, Giuseppina Vey con le sue sculture in terracotta dalle forme inconfondibili e i caratteristici raku nudi, Nicoletta Dal Vera con le lampade in paper clay ed i suoi gioielli d'alta bigiotteria, Elena Botta e la sua fantastica Arca di Noè in raku, le scenografiche e variopinte “ragazze” di Paola Foppiani, mollemente sedute su un carretto d'antiquariato.

Il giovane Sergio De Giorgis di Pecorara, recuperata l'antica tecnica della pressione e ricreato un rapporto di immediatezza con l'argilla ha proposto oggetti d'arte che richiamano gli strumenti della vita quotidiana modellati a mano.

Immacabili le sculture di Giuseppe Serafini come i pesci colorati dell'organizzatrice Maria Zanardi Landi che quest'anno si è cimentata in simpatici piatti decorati tridimensionalmente.

Paola Bettoni ha messo in mostra smalti ed engobbi, piatti e vasi che si ispirano alle ceramiche marocchine e all'arte pre-colombiana in cui infonde il suo amore assoluto per i colori.

La senese Lucia Volentieri, scultrice a tutto tondo che usa disinvoltamente ceramica abbinata a metallo ha esposto i suoi paesaggi modulari, un progetto iniziato nell'83 e che l'ha resa famosa, un “gioco per grandi” cubetti in ceramica finemente decorati a mano che raffigurano il paesaggio del Chianti con le sue cascine e filari di pioppi, che si possono comporre a piacimento.

Graziella Bellotti è specializzata in visi di donna e di bimbi, deliziosi la bimba col gatto e il ragazzino con cane in braccio, terrecotte o argille semi refrattarie con cui plasma il suo mondo interiore ed i suoi sogni.

Il mantovano Matteo Benedusi è specializzato in raku dalle forme



Sopra e a destra alcuni momenti della terza edizione di “La terra”, mostra evento dedicata all'arte della ceramica alla Rocchetta di Sarmato

tradizionali o inusuali, con cottura primitiva in forno a legna per almeno 12 ore ed il colore dei suoi vasi si sviluppa in modo naturale col calore del forno quando sali ed ossidi si depositano sulla superficie. Nicole Grammi stupisce con le sue “lampade parlanti” e la ceramica “a punto e croce” decorata come un tessuto, o realistici cestini di ceramica intrecciati.

Alberto Bagetto porta in mostra la sua ceramica alimentare, gres porcellanato cotto a oltre 1300 gradi, usa un'argilla che fa arrivare dal nord Europa, speciale perché interagisce magnificamente col colore non chimico e quindi tossico e tiene le alte temperature e non si deforma.

Infine Adelfo, straordinario scultore, artista toscano e sanguigno propone le sue terracotte realistiche e crea dal vivo realizzando in tempi record la testa di un collega tra lo stupore dei visitatori.

Camilla Rossi



Vigolzone in festa: premiate le botteghe storiche

«Il lavoro di squadra tra le associazioni è quello che ha reso possibile l'organizzazione della giornata - ha dichiarato il sindaco di Vigolzone Francesco Rolleri all'inaugurazione ufficiale della Fiera d'Autunno del paese - La Pro Loco ha coordinato le diverse associazioni che operano sul territorio comunale per dare vista a questa manifestazione giunta alla seconda edizione».

Un'importante momento della giornata, sempre durante l'inaugurazione della fiera, è stata la premiazione con retrofanie per una bottega storica e per i produttori De.Co. La bottega storica premiata, situata a Villò, è quella di Marilina Trioli che nonostante le difficoltà del momento e quelle che possono passare i negozi delle frazioni è riuscita a mantenere viva una bottega importante «anche come presidio sociale, non solamente economico, come luogo di ritrovo per i cittadini», spiega Loris Caragnano, assessore al Commercio e vice sindaco del Comune di Vigolzone. Le retrofanie per i ristoranti e i produttori che si impegnano ad offrire al pubblico i prodotti De.Co. di Vigolzone, cioè i tortelli con la coda e la torta di fichi, sono state consegnate dall'assessore alla Cultura e al Turismo Silvia Milza.

I ristoranti premiati sono iscritti al registro De.Co. e si impegnano a seguire un disciplinare che impartisce le linee guida per la preparazione dei piatti tipici rispettando la tradizione.

Sempre durante la mattinata si è tenuta una

seconda inaugurazione, questa però della mostra “150 anni di scuola a Vigolzone” allestita nei locali delle ex scuole medie dall'associazione Culture per lo sviluppo locale: a presentarla ancora Silvia Milza, che ha ringraziato chi ha svolto un magnifico lavoro, parlando anche del progetto di creazione di un Botteghino di storia e geografia locali raccogliendo testimonianze riguardo a diverse sfaccettature della vita del paese. Il presidente dell'associazione Ferruccio Pizzamiglio ha ringraziato tutti coloro che hanno collaborato, un vero e proprio «lavoro di squadra tra volontari e comunità».

La fiera d'autunno però non è stata solo questo: infatti diversi banchi situati al centro del paese hanno animato un mercato tradizionale, con l'aggiunta di hobbisti creativi e coltivatori diretti con i loro prodotti a chilometri zero. All'ora di pranzo non sono mancati i piatti degli stand gastronomici che proponevano piatti tipici e nel pomeriggio non sono mancati gli intrattenimenti per grandi e piccini: infatti in piazza Castello si sono tenuti gli spettacoli di giocoleria comica di Marco Neri e in piazza Serena gli appassionati di ballo hanno potuto salire sulla balera d'acciaio con la musica dell'orchestra Daniele Cordani; i più sportivi hanno potuto partecipare alla bicicletta lungo la nuova pista ciclabile “La antiche vie”, un percorso di riscoperta dei sentieri che erano caduti in disuso.

Cristina Migliorini



Alcuni momenti dell'animata Fiera d'autunno a Vigolzone



Valdarda, il “Piacenzianische tour” si colora d'autunno

In autunno il Piacenzianische Tour si tinge di giallo, rosso e arancione. Dopo la pausa per il periodo vendemmiale, ritorna l'itinerario enogastronomico e naturalistico proposto dall'azienda vitivinicola Buzzetti Fabio di Chiavenna Rocchetta, nel Comune di Lugagnano. Obiettivo dell'esperienza multisensoriale, unica nel territorio piacentino, è la scoperta della Riserva naturale geologica del Piacenziano, tra vigneti, calanchi, boschi e stratotipi sabbiosi e argillosi, tra fossili pliocenici e viste sul Buco della Balena. Il bello, poi, si unisce al buono con una degustazione enogastronomica guidata a base dei migliori vini Doc Colli Piacentini, dai rossi ai bianchi, dai frizzanti ai fermi, nettare di Bacco affiancato dal mosto cotto, dalle confetture, dai formaggi e salumi tipici, dal pane al miele piacentino, fino ai prodotti di stagione, come i corbezzoli, l'uva da tavola Verdea, le noci e la frutta, dalle mele alle pere, fino alle mele cotogne.

Il nome dell'itinerario tipico, Piacenzianische Tour, unisce in una sola parola l'idea di un percorso avventuroso, il tour, con le origini preistoriche del territorio, il Piacenziano, in tedesco Piacenzianische Stufe, era geologica del Basso Pliocene, risalente a milioni di anni fa, indicata e definita così da Karl Mayer, il geologo svizzero che nel 1878 ha visitato le colline della media e al-

ta Valdarda e ha definito universalmente lo stratotipo con argille grigio-azzurre era geologica del Piacenziano.

L'itinerario in Valchiavenna viene proposto tutti i fine settimana, e su richiesta anche nei giorni feriali, con percorsi naturalistici, un viaggio sensoriale tra i resti di cetacei ancora presenti nella zona, come lo dimostra la recente scoperta di un busto di delfino di 3,5 milioni di anni fa, su su fino al Buco della Balena, tra strapiombi, filari e viste mozzafiato, in contatto con le variazioni gustative e olfattive dei vigneti.

Le temperature ancora miti rendono particolarmente piacevole la visita alla Riserva, al cospetto dei resti di mammiferi e cetacei pliocenici, nell'attesa di godere non solo delle bellezze del paesaggio piacentino ma anche delle sue bontà più tipiche e caserecce: a tavola vengono così serviti i prodotti più tipici della terra, le specialità di stagione, mentre non mancheranno i piatti tipici della tradizione locale.

Al bello e al buono si unirà anche la cultura nostrana; ecco, quindi, la visita all'azienda vitivinicola, dalla zona di lavorazione, con le botti in acciaio, alla zona storica, fino alle botti in rovere, per l'invecchiamento del miglior Gutturino. Per ulteriori informazioni visitare il sito www.vitivinicolabuzzetti.it



AVVISI LEGALI

COMUNE DI PIACENZA

Direzione Operativa Risorse - Servizio Acquisti e Gare

Il Comune di Piacenza indice procedura aperta ex art. 55 del D.Lgs. 163/2006 per l'affidamento del servizio assicurativo per il Comune di Piacenza. L'appalto è suddiviso in n. 10 lotti e precisamente:

Lotto 1: rischio Incendio per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 2:** Rischio Furto per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 3:** rischio Elettronica, per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 4:** rischio All Risk Opere D'arte per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 5:** rischio Tutela Legale per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 6:** rischio RCT/O per il periodo dall'11/6/2012 al 31/12/2015; **Lotto 7:** rischio Responsabilità Civile Patrimoniale della Pubblica Amministrazione per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 8:** rischio Infortuni, per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 9:** Rischio RCA/ARD, per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015; **Lotto 10:** rischio Kasko per il periodo dal 31/12/2011 al 31/12/2015. La gara viene aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ed alle condizioni contenute nel Bando integrale, nel Capitolato speciale di appalto e nelle Norme di gara. L'importo complessivo a base d'asta è pari a € 1.647.911,66 = oneri e tasse governative incluse. L'offerta deve pervenire entro le ore 12:00 del 07/11/2011. Per le modalità di presentazione dell'offerta, gli interessati devono fare riferimento esclusivamente al Bando integrale, al Capitolato Speciale d'Appalto ed alle Norme di gara consultabili sul sito: www.comune.piacenza.it; il bando di gara è stato inviato alla G.U.U.E. per la pubblicazione in data 27/09/2011.

La Responsabile del Procedimento: Avv. Elena Vezzulli