

Gropparello premia le sue botteghe storiche

Riconoscimento a quattro esercizi consegnato dall'assessore provinciale Paparo

L'Amministrazione comunale di Gropparello premia le sue botteghe storiche. Alla presenza dell'assessore provinciale Andrea Paparo, infatti, nei giorni scorsi il sindaco del capoluogo della Valvezzeno Armando Piazza ha consegnato alle quattro botteghe di lunga data del suo Comune la vetrofania col logo "Botteghe storiche" al fianco del tagliando con lo stemma comunale. Al fianco di Paparo, che ha consegnato per la prima volta in un Comune della nostra provincia i riconoscimenti alle realtà commerciali storiche, anche Roberta Risoli, assessore comunale al



Commercio, e altri membri della Giunta e del Consiglio comunale di Gropparello. I quattro riconoscimenti sono stati assegnati a "La bottega della Giselda" di Sariano, "L'antica osteria da Tullio" di Gropparello, "La locanda dei briganti" di Veggiola e "La trattoria Alpina" di Prato Barbieri; referenti dei quattro locali sono Serena Selva, Celestina Mutti, Flavio Carini e Giliola Caputo.

«L'Amministrazione comunale - spiegano gli uffici municipali di Gropparello - ha provveduto alla valutazione dei requisiti per l'iscrizione all'albo e ha accer-

tato con assoluta veridicità il radicamento nel tempo delle imprese commerciali, notando che lo svolgimento continuativo dell'attività nel medesimo locale o nella medesima area pubblica si è protratto ben oltre i parametri di legge, fissati in 50 anni per le attività commerciali in genere e in 25 anni per le osterie. Dalle ricerche negli archivi comunali e dall'esame della documentazione cartacea e fotografica prodotta, l'Amministrazione ha potuto verificare gli inizi delle attività di alcune imprese iscritte risalgono alla seconda metà dell'Ottocento».

Carpaneto

Pro loco, vanno avanti i giovani

Largo ai giovani. In vista delle imminenti elezioni del rinnovo del direttivo della Pro loco di Carpaneto, attualmente presieduta da diversi anni da Luigi Rancati, i soci dell'associazione carpanetese che ha dato vita alla Festa della Coppa sono pronti a farsi conoscere, soprattutto i giovani iscritti. «La Pro loco - spiega il gruppo giovanile della Pro loco carpanetese - è pronta al rinnovo del suo direttivo, che si terrà il prossimo 28 febbraio; la nostra associazione è composta da cittadini con lo scopo di favorire, sostenere, realizzare e potenziare attività culturali, artistiche, sociali a carattere locale atte a valorizzare il nostro bel paese. Il nostro gruppo si compone di diversi ragazzi di varie fasce d'età, con esperienze di vita diverse per il sociale, per l'attività di volontariato a favore di bambini, adulti e persone bisognose in genere e per le attività ricreative, con l'obiettivo di offrire occasioni di coesione sociale su diversi possibili progetti. Come carpanetesi abbiamo il desiderio di credere nel nostro territorio e di migliorarlo andando oltre a problemi e equivoci locali; vogliamo un paese semplicemente più accogliente, vivibile, gioioso potenziando le sue risorse e arricchendolo con razionalità e spirito creativo. Siamo pronti a dialogare e a collaborare insieme, con tutte le associazioni presenti nel paese che desiderano organizzare eventi, ascoltare e valutare proposte e suggerimenti da parte di tutti coloro che abitano a Carpaneto o che vogliono semplicemente darci una mano condividendo i nostri progetti. Crediamo vivamente nel dialogo e nel buon senso»

st

L'olio extravergine diventa una materia di studio

Protagonista l'Associazione terre di Gropparello: «Il benessere fisico è legato a prodotti di qualità»

L'associazione Terre di Gropparello, produttrice dell'olio extravergine della Valvezzeno, sale in cattedra per il progetto di educazione alimentare e valorizzazione dei prodotti del territorio. Nel castello di Gropparello, infatti, è stato presentato il nuovo obiettivo che l'associazione, coordinata da Gianpaolo Bononi, si prefigge per l'anno appena iniziato: il progetto "L'olio extravergine sulle nostre tavole".

Il piano di lavoro vede già la collaborazione della Provincia e dell'Istituto di Scienze degli alimenti e della nutrizione dell'Università Cattolica di Piacenza ed è un progetto educativo sull'alimentazione da intraprendere attraverso un percorso triennale che intende raggiungere alcuni obiettivi specifici, tra i quali l'affrontare i principi generali della nutrizione per un corretto e salutare stile di vita, l'approfondire il ruolo degli oli e dei grassi, più specificatamente quello dell'extravergine d'oliva quale alimento da conoscere e riconoscere per le sue peculiari qualità, e l'informare circa l'olivicoltura che si sta sviluppando in questa parte di territorio piacentino.

«Il progetto - hanno spiegato i membri dell'Associazione Terre di Gropparello durante la presentazione ufficiale - si concretizzerà attraverso schede didattiche, formazione agli educatori che aderiranno alla proposta, iniziative collaterali quali concorsi, laboratori e uscite sul territorio, un grande impegno che vedrà nella sua realizzazione il coinvolgimento di esperti afferenti a varie aree del sapere per informare e divulgare in merito a un aspetto fondamentale del nostro benessere legato ai prodotti di qualità



Alcuni dei protagonisti dell'iniziativa di Gropparello

del territorio e alle realtà agricole e imprenditoriali a esso connesse».

La Provincia ha così accolto a piene mani l'offerta di collaborazione, partecipando alla presentazione con gli assessori Davide Allegri, Filippo Pozzi e Andrea Paparo, al fianco del sindaco di Gropparello Armando Piazza e di altre autorità locali, puntando ancora una volta sul coinvolgimento dei produttori della zona «permettendo - ha dichiarato Pozzi - che piccoli prodotti possano fare da calamita per il territorio, motivo per il quale la Provincia pagherà tutti i costi di assistenza tecnica sull'ulivo e altre piccole filiere tipicamente piacentine».

L'associazione dell'olio di Gropparello, al suo primo anno di vita, oggi si compone di 24 soci, 2500 piante messe a dimora in due anni, un fran-

toio di proprietà e 24 quintali di prodotto certificato da "Alma mater studiorum" dell'Università di Bologna, sede di Cesena, per il rigoroso disciplinare condiviso e messo in pratica da tutti i soci produttori. L'extravergine Terre di Gropparello proviene essenzialmente da impianti di Leccino, al 20 per cento, Diolo/Moraiolo al 20 per cento, Bianchera al 15 per cento, Frantoio al 40 per cento e, per il 5 per cento, da altre varietà locali; l'associazione è composta, oltre al presidente Bononi, da sette soci fondatori, Daniele Perazzi, Michele Rossi, Franco Rimoldi, Giuseppe Badagnani, Romano Castagnetti, Thomas Massobrio e Marco Canavesi (assessore all'Agricoltura in Comune a Gropparello e presidente della Riserva geologica del Piacenziano).

Sabina Terzoni

Castellarquato

Casa di riposo Entro domani le domande

Ultimo giorno, domani, per le candidature delle ditte interessate alla realizzazione della nuova casa protetta di Castellarquato Vassalli Remondini. Di recente il Comune di Castellarquato ha pubblicato il bando legato alla nuova struttura per non autosufficienti, e precisamente alla concessione della progettazione, costruzione e gestione dell'Ipab. Le domande in merito al bando e al progetto possono essere inviate entro le 12,30 di domani, in forma scritta, direttamente all'architetto della casa di cura, Stefano Tamengo. Nel bando online, pubblicato fino al 28 febbraio, è stato anche allegato il piano economico, il disciplinare e i documenti necessari alla partecipazione; per informazioni www.comune.castellarquato.pc.it

L'importo complessivo stimato per il lavoro è di 7 milioni 850mila euro, di cui 6 milioni 100mila euro per lavori, compresi gli oneri per la sicurezza per 900mila euro, 200mila euro per gli allacci, 650mila euro per l'iva su lavori e allacci, 540mila euro per gli arredi, 306mila euro per le spese tecniche di progettazione e i collaudi, 54mila euro per le spese amministrative e di consulenze. La progettazione definitiva e esecutiva, la costruzione e la gestione, riguardano una casa protetta per non autosufficienti per 70 posti complessivi, in sostituzione dell'attuale casa che si trova in via Vassalli, nell'alto borgo; il termine di inizio lavori è di 30 giorni dalla data di approvazione del progetto esecutivo, 700, invece, i giorni naturali decorrenti dalla data di inizio lavoro per ultimare l'intervento.

st



Turismo e fossili, in Valchiavenna nasce il "Piacenzianische Tour"

Con l'arrivo della primavera la Valchiavenna è pronta al suo nuovo piano di rilancio in termini di turismo e promozione enogastronomica. Nella vallata piacentina che da sempre accoglie la Riserva geologica del Piacenziano alcuni produttori e realtà commerciali della zona hanno dato vita al "Piacenzianische tour", un percorso creato ad hoc tra le colline risalenti all'era del Basso Pliocene, il Piacenziano.

«L'idea - spiega Sabina Terzoni, tra le organizzatrici del tour - nasce dalla voglia di riprendere l'antica tradizione della tipica giornata da trascorrere in Valchiavenna. Questa zona, infatti, negli ultimi anni è tornata a essere conosciuta perché ospita la Riserva geologica del Piacenziano ma può offrire molto di più, sia ai piacentini che ai turisti. Il "Piacenzianische tour" ha come obiettivo principale quello di creare percorsi personalizzati per gruppi e appassionati unendo il bello della Riserva geologica del Piacenziano, con particolare attenzione ai Calanchi e ai vigneti, alla scoperta di fossili e molluschi mineralizzati, fino ai 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 e viste mozzafiato, al buono che l'enogastronomia locale propone in questa vallata. Ecco, quindi, che nasce una tipica giornata in Valchiavenna, tra bolline Doc, rosse o bianche, una fetta di salame, la calda crosta di una fetta di pane, la goccia di un formaggio tipico, la trasparenza del miele e i richiami dell'era del Pliocene. L'autunno e la primavera, poi, sono le stagioni migliori per scoprire i fossili ancora presenti tra i terreni oggi coltivati a vigneti, rigorosamente in mano un calice di vino; l'occasione perfetta, però, la si può creare anche sotto la neve a Natale o tra i soffioni e i papaveri in piena estate».

Alcune aziende agricole e vitivinicole locali, a tal proposito, hanno intrapreso un percorso di collaborazione proponendo la scoperta della loro vallata e delle ricchezze paleontologiche che la rendono unica; per questo, dopo la visita alla Riserva geologica

del Piacenziano, le realtà enologiche locali propongono degustazioni e visite alle cantine storiche e alle zone di lavorazione, spiegando come oggi si può produrre un ottimo Doc Colli Piacentini. A completare la giornata il tipico pranzo, o eventualmente una merenda o una cena, in un agriturismo dove l'accoglienza è ancora la parola d'ordine, in un'atmosfera assolutamente "ippica" vista la presenza di un maneggio con diversi cavalli, a disposizione anche per eventuali tour nella vallata. Per gli amanti dello sport, oltre alle passeggiate, si propongono percorsi in mountain bike, moto e a cavallo, per scoprire la Valchiavenna con una tempistica "slow" e immersi totalmente nell'atmosfera naturale. Spazio, poi, anche agli stranieri, con giornate a loro dedicate anche in inglese, francese o tedesco, e agli amanti della storia e della cultura, trovandoci a pochi passi da realtà monumentali come Castellarquato, Vigolo Marchese, Veleia, Vigoleno, l'abbazia del Santo Salvatore di Tolla di Monastero di Morfasso. Per informazioni e prenotazioni 393/0899902, vinivalchiavenna@libero.it.