

LUGAGNANO - Appello ai vitivinicoltori locali perché partecipino con i loro prodotti

Alla Torricella una vetrina dei vini

Chiavenna Rocchetta, domenica s'inaugura un'enoteca

LUGAGNANO - Domenica mattina sarà inaugurata l'enoteca realizzata all'interno del complesso della Torricella di Chiavenna Rocchetta. Con questa cerimonia, e con il primo assaggio di vini, entra così in funzione la storica struttura recentemente rinata a nuova vita. L'edificio, acquistato e restaurato nel corso della precedente amministrazione del Comune di Lugagnano guidata dal sindaco Aldo Lombardelli, era stato infatti recentemente inaugurato dall'attuale primo cittadino, Jonathan Papamarengi, in occasione di una manifestazione che comprendeva anche un circuito d'auto d'epoca.

A farsi avanti, proponendo la realizzazione di un'enoteca all'interno del complesso architettonico, sono stati i vitivinicoltori della zona e,



CHIAVENNA ROCCHETTA di LUGAGNANO - Nel complesso della Torricella, recentemente restaurato, domenica aprirà un'enoteca con i vini della Valchiavenna (foto Lunardini)

primi fra tutti, quelli che fanno parte dell'Associazione Vitivinicoltori della Valchiavenna (Avvc). Questi ultimi hanno già provveduto all'allestimento dei locali che saranno destinati ad ospitare

una vera e propria enoteca, un banco per gli assaggi e per la vendita dei vini della zona.

L'obiettivo che l'associazione si proponeva è ora raggiunto. L'enoteca offrirà una

prestigiosa vetrina per i loro vini e per quelli di tutti i produttori locali che intendranno aderire. Ed è per questo che, con una lettera-invito a firma per presidente Fabrisio Camorali, i fondatori della Avvc - Giuseppe Barbuti, Fabio Buzzetti, Bernardino Castellana, Valter Colombi, Mirella Marchetti e Pier Luigi Mignani - hanno invitato tutti i produttori a prendere parte alla esposizione con i loro vini di pregio. L'invito è ad essere presenti nella vetrina della enoteca che si propone lo scopo di valorizzare il patrimonio vitivinicolo della Valchiavenna. Nello stesso tempo, come già annunciato, la Torricella ospiterà anche quel che resta del patrimonio naturale della riserva geologica del Piacenziano.

Franco Lombardi

CIRIANO DI CARPANETO

Scontro, quattro feriti tra cui due bambini e una donna incinta

CARPANETO - (p.f.) Quattro persone, tra cui una donna incinta, sono rimaste ferite ieri alle 17,30 in uno scontro fra due auto nel centro di Ciriano. Una Citroen che percorreva la provinciale 6 bis da Vigolo Marchese diretta verso Carpaneto, con a bordo una famiglia marocchina residente a Pontedello, si è scontrata con una Volkswagen in ar-

rivo dalla direzione opposta. Il conducente della Citroen, rimasto illeso, aveva al suo fianco la moglie di 30 anni, incinta da tre mesi, e dietro due figli, di 6 e 8 anni. Tutti e tre, feriti e contusi, sono stati portati al pronto soccorso di Fiorenzuola come pure il conducente della Volkswagen. Nessuno è grave. Sul posto un'ambulanza di Carpaneto Soccorso e una di Fiorenzuola e i carabinieri del Radiomobile di Fiorenzuola. Sulla strada, sempre molto trafficata, si sono formate lunghe code. Le auto sono state recuperate dall'autosoccorso Bottazzi di Carpaneto.

CARPANETO

Il consiglio discute il bilancio e un piano residenziale privato

CARPANETO - (p. f.) Il sindaco di Carpaneto, Gianni Zanrei, ha convocato per domani sera, alle 21, il consiglio comunale per esaminare e approvare il rendiconto di gestione dell'esercizio finanziario 2009. Seguiranno le discussioni sulle variazioni al bilancio di previsione e-

sercizio finanziario 2010, la relazione previsionale e programmatica al bilancio pluriennale 2010-2012. Altro argomento all'ordine del giorno riguarda il Piano particolareggiato di iniziativa provata, a destinazione residenziale, denominato "Campogrande 2" nel posto a nord del paese in località Campogrande, presentato dalla ditta So. Ge. Cos. spa, per modifica della convenzione in atto. La seduta chiuderà con le comunicazioni.

Castelli, il Ducato va nella Loira

"Feste Italiane": 2 giorni di degustazioni e mostre ad Amboise

Dopo l'evento dello scorso anno si è creato un legame inscindibile tra i castelli italiani e quelli francesi e, sulla scia del successo riscontrato, "Ricordanze di Sapori" apre il suo XIV cartellone di eventi in terra francese con una due giorni al Castello di Amboise nella regione della Touraine. La festa avrà inizio venerdì 28 maggio 2010 con un incontro tra gli amministratori locali francesi e i rappresentanti di corte Rita e Gianfranco Gibelli, il conte Zanardi Landi con le contesse Nadia e Rita e Sar il Duca di Parma Carlo Ugo di Borbone. La serata "Feste Italiane" procederà con una ricca degustazione di salumi, vini e prodotti tipici del Ducato di Parma e Piacenza. A segui-



La delegazione dei nostri castelli lo scorso anno in Francia

re un concerto di arpa e canto e, in onore dell'Italia, la proiezione del film "Pinocchio" di Roberto Benigni.

Sabato 29 maggio 2010 l'iniziativa continuerà al Castello

reale di Amboise con l'inaugurazione di una mostra fotografica dei castelli dell'associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza. Una mostra che prevede l'esposizione di 2 gigantografie per ogni castello italiano che resteranno esposte per un mese, sia nel parco di Amboise sia nel parco del Clos Lucé. I capolavori architettonici parmensi e piacentini già dallo scorso anno colpirono anche il noto fotografo Jean Baptiste Leroux, che espresse il desiderio di poterne catturare le atmosfere. Il fotografo ha in seguito esplorato e fotografato i castelli del territorio piacentino e parmense per esporli in anteprima nella famosa piramide di vetro del Louvre di Parigi e

in seguito nella Valle della Loira.

Come lo scorso anno lo chef piacentino Simone Marrocco e il suo staff, renderà protagonisti delle "Feste Italiane" i piatti e prodotti tipicamente emiliani, tra cui: culatello di Zibello, prosciutto crudo di Parma, salame di Felino, strolghino, spalla cotta di San Secondo, coppa, pancetta piacentina, salame piacentino, lardo da affettare, Parmigiano Reggiano, Grana Padano e torta frita.

«Una festa italiana che si ripeterà in futuro - aveva affermato l'anno scorso il conte Orazio Zanardi Landi, presidente dell'Associazione Castelli del ducato - un evento da cui prenderà il via una sinergia tra le due bandiere, in una grande campagna promozionale che coinvolgerà le strutture ricettive di entrambi i territori».

Ornella Quaglia

CARPANETO - Visita dei ragazzi al panificio



CARPANETO - Più di 200 ragazzi hanno visitato il laboratorio del panificio (foto Lunardini)

I segreti del pane fresco svelati a 200 studenti

CARPANETO - Una decina di classi, accompagnate dalle insegnanti, con oltre duecento ragazzi della scuola elementare Edoardo Amaldi di Carpaneto, in occasione della festa nazionale del pane fresco e artigianale, hanno visitato il laboratorio del panificio Devoti di Carpaneto per vedere le varie fasi per il confezionamento artigianale del pane, uno dei principali alimenti delle famiglie italiane, «l'amico di tutti i giorni», come è stato definito dalla Federazione Italiana Panificatori.

I ragazzi, a gruppi, sono stati ricevuti dalla famiglia Devoti, con alcuni collaboratori, nel grande laboratorio di via Cervi, per mostrare ai giovani visitatori le varie fasi della lavorazione a cominciare dalle diverse qualità di farine: tipo zero, doppio zero, di grano duro, segala, soya, multi cereali, integrale e di mais adatta per certi tipi di dolci. Il panificio, oltre a diversi tipi pane, ha una grossa produzione di dolci e rifornisce negozi di paesi della zona e commercianti del Parmigiano.

Gli studenti sono stati colpiti dai grandi silos per i vari tipi di farina e da qui hanno seguito il percorso produttivo, passando alle moderne impastatrici automatiche. «Ma è sempre il fornaio che deve seguire la filiera produttiva con la sua esperienza partendo dal lievito

madre adatto per far lievitare i diversi tipi di pane, quello comune piacentino a treccia o ciabatta, il casereccio, il soffiato, i panini, per poi essere cotto su diversi livelli nei grandi forni», è stato spiegato.

Il lavoro del fornaio inizia all'una di notte in modo che il pane sia cotto e pronto per le consegne ai negozi nelle prime ore del mattino per la vendita. I ragazzi sono stati degli attenti osservatori ponendo diverse domande al fornaio che ha risposto ad ognuno sui segreti per la produzione del pane. Molto ammirato anche il laboratorio con grandi macchine in acciaio inossidabile per le diverse lavorazioni e cottura.

Alla visita è seguito un momento di festa con tanti prelibati assaggi di focacce e dolci. In ricordo di questa prima giornata nazionale del pane artigianale, ad ognuno è stato consegnato un cappellino a forma di bustina come quello che portano i fornai durante la lavorazione, un palloncino e depliant per spiegare e far conoscere il significato della festa nazionale che coinvolge circa 26mila panifici italiani che producono pane artigianale legato agli ingredienti sani e naturali confezionati con la passione del fornaio come una volta e per farli conoscere ai consumatori.

Pietro Fregieri

CARPANETO

"L'arte di invecchiare bene": incontro sulla salute degli anziani

CARPANETO - (p. f.) Venerdì 28 maggio si terrà a Carpaneto il secondo incontro "Salute oggi" sul tema di attualità "L'arte di invecchiare bene". Interverranno i medici Vittorio Cuccurullo, specialista in gerontologia e ge-

riatria a Piacenza, e Silvio Anelli, psichiatra del dipartimento salute mentale nell'ospedale civile di Fiorenzuola. La serata si terrà nel salone Bot al piano superiore del palazzo comunale alle 21 con invito esteso a tutta la cittadinanza. L'iniziativa è delle associazioni La Selce, Aido, Avis, Carpaneto Soccorso, Qua la zampa, con il patrocinio del comune di Carpaneto e della Provincia di Piacenza.



INIZIATIVE EDITORIALI In edicola con LIBERTÀ



IL COMMISSARIO MONTALBANO

18 DVD

Ogni MERCOLEDÌ una nuova uscita a soli € 7,99
+ il prezzo del quotidiano

In edicola il 12° DVD

"Il senso del tatto"



I GRANDI CLASSICI GRECI E LATINI

20 Volumi

Ogni GIOVEDÌ una nuova uscita a soli € 7,99
+ il prezzo del quotidiano

In edicola il 14° volume

"Tragedie - II" di Eschilo, Sofocle, Euripide



LA GRANDE OPERA LIRICA

25 Volumi + CD

Ogni VENERDÌ una nuova uscita a soli € 9,99
+ il prezzo del quotidiano

In edicola il 17° volume con CD

"Faust" di Charles Gounod