

Parma

BUSSETO E' ACCADUTO AL PASSAGGIO A LIVELLO DI SEMORIVA, LUNGO LA FIDENZA-CREMONA

Non si abbassano le sbarre, tragedia sfiorata

BUSSETO

Il treno passa e le sbarre non si abbassano. Non è il titolo di qualche racconto horror o thriller ma la cronaca di una tragedia sfiorata, avvenuta nel weekend nella campagna di Busseto.

Il fatto si è verificato nel tardo pomeriggio di sabato, al passaggio a livello di Semoriva, lungo la linea ferroviaria Fidenza-Cremona.

Un treno di linea è passato regolarmente ma le sbarre del

Casi analoghi

nei giorni scorsi:
è allarme
tra gli abitanti
della zona

passaggio a livello non hanno dato alcun cenno di movimento, rimanendo ben alzate al loro posto.

Alcuni passanti, sopraggiungendo, si sono fortunatamente accorti della situazione fermandosi in tempo. Facile accadere che cosa sarebbe potuto accadere se i loro riflessi e la loro vista (oltretutto con l'oscurità che incombeva) non fossero stati pronti.

L'accaduto ha subito scatenato numerose polemiche, soprattutto sui social ed è lì che è

emerso, come scritto da non pochi utenti, che fatti analoghi si sono già ripetutamente verificati nei giorni e nelle settimane precedenti, allo stesso passaggio a livello e, sembra, anche a quello di Busseto.

Una situazione, chiaramente, di grave pericolo che, come giustamente hanno osservato in tanti, deve essere rapidamente risolta. «Aspettiamo la tragedia?»: questa la domanda che in tanti si sono posti anche a fronte del fatto che, spesso e volentieri, in Italia le cose si so-

no sistemate solo dopo che erano avvenute disgrazie. Sperando vivamente, e ovviamente, che questa volta la triste «regola» non venga confermata e di non trovarsi di fronte alla «cronaca di una tragedia annunciata».

Della vicenda è stata informata anche l'assessore comunale alla sicurezza Elisa Guareschi che ha fatto presente di aver già più volte segnalato il problema annunciando di farsene nuovamente, e da subito, carico. ♦ P.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Semoriva La foto scattata da un lettore al passaggio a livello.

POLESINE SUCCESSO PER LE PRIME DUE GIORNATE DEL RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

Salumi da re, raduno con gusto

All'Antica Corte Pallavicina a confronto professionisti, gourmet e appassionati. E oggi c'è «Centomani»

POLESINE

Paolo Panni

Grande successo per le prime due giornate «Salumi da re», raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri ideato e promosso, a Polesine, da Gambero Rosso e dall'Antica Corte Pallavicina con la collaborazione di Chef to Chef Emiliamagnacuochi e il patrocinio della Regione.

Tra sabato e domenica tante le persone, gli esperti, i gourmet, gli appassionati che, nel suggestivo scenario dell'Antica Corte Pallavicina, hanno preso parte alla manifestazione e visitato gli stand della mostra mercato e partecipato ai diversi incontri.

Successo anche per le novità di questa edizione, a partire dalla «Pork fest» di sabato sera per proseguire con un appuntamento unico a livello nazionale, domenica mattina, vale a dire la gara di taglio del prosciutto a mano e al volano. Gara che è stata vinta da un parmigiano, Andrea Venturini, della salumeria La Rocca di

Parma. Lo stesso Venturini si è imposto anche nella sezione di taglio a mano, nella categoria salumieri mentre nella categoria dedicata a osterie e ristoranti si è imposto Giacomo Pavesi dell'osteria di Podenzano.

Decine le medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia che hanno preso parte alla manifestazione tra produttori di salumi, pane e lievitati, aziende extrasettore, cantine e birrifici. Per il Parmense c'erano, oltre a quelle «di casa», cioè l'Antica Corte Pallavicina e il «Cavallino Bianco» di Polesine, Italgroup Alimentari di Traversetolo, azienda agricola casearia Montecoppe di Collecchio, azienda agricola Cà Mezzadri di Vestana di Corniglio, Prosus di Tizzano, Monte delle Vigne di Ozzano Taro, Devodier Prosciutti di Lesignano Bagni, Coppini Arte Olearia di San Secondo, Ruliano di Langhirano. Numerose anche le autorità intervenute, dall'assessore regionale Simona Caselli al presidente dell'Accademia italiana della cucina Giovanni Ballarini per proseguire con Mara Nocilla del



Salumieri Foto di gruppo e un momento del raduno.

Gambero Rosso e numerosi sindaci e amministratori del Parmense.

Oggi, sarà la volta di «Centomani di questa terra», la festa dei soci e degli amici di Chef to Chef Emiliamagnacuochi, in programma dalle 10 alle 19. Un'intera giornata di aggiornamento e di aggregazione che permette di riunire i 50 migliori chef dell'Emilia Romagna e i 50 produttori delle eccellenze enogastronomiche che questa regione è in grado di esprimere, i gourmet, gli esperti del settore agroalimentare e naturalmente i giovani talenti.

Rinnovata la formula dell'even-

to, che affiancherà alla parte espositiva con tutti i produttori soci presenti, laboratori aperti con show cooking in cui 3 chef alla volta si metteranno al lavoro sul parmigiano reggiano di montagna, numerosi interventi sotto forma di keynote speech per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici. Sarà inoltre allestita un'area dedicata alle Città della Gastronomia Chef to Chef. Il tema portante dell'edizione di quest'anno sarà «La sfida glocal: saperi tradizionali e competenze competitive per costruire nuove opportunità».

Dalle 14.30 alle 17.30 sul palco dell'Aia si terrà poi la finale del concorso studente Chef to Chef 2017 attraverso il quale gli studenti metteranno in luce le loro competenze professionali riproducendo un piatto dei loro maestri. Infine, dalle 15 alle 19, al «Cavallino Bianco», appuntamento con «Le top ten si incontrano» con dieci grandi cantine che incontreranno dieci grandi salumi di Norcia e col 50 per cento dell'incasso che sarà devoluto al consorzio «I love Norcia».

Alla giornata sarà presente anche il Molino Grassi, azienda familiare di punta nella produzione di semole e farine convenzionali e biologiche, che offrirà una speciale degustazione che avrà come protagonista la tradizionale focaccia genovese opera del maestro panificatore Ezio Rocchi. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MANIFESTAZIONE I MIGLIORI SALUMI QUELLI DI CORRADO BOTTARELLI (AMATORI) E DEL PODERE CADASSA (PROFESSIONISTI)

Sissa, la spalla cruda conquista tutti

SISSA

Il sindaco Bernardi: «Ramarico per la concomitanza con l'evento di Polesine»

Cristian Caletani

Sono quelle di Corrado Bottarelli di Sissa, tra gli amatori, e del Podere Cadassa del ristorante Al Vèdel di Colorno, tra i professionisti, le migliori spalle crude di Palasone del 2017. È stato questo il verdetto della giuria di esperti che ieri mattina ha assaggiato le 12 spalle - 9 amatoriali e 3 di produttori professionisti - in gara per il settimo palio della regina dei salumi della Bassa.

Bottarelli, maestro norcino 7enne, ha calato il poker avendo già vinto quattro delle passate edizioni. «Il segreto - spiega - sta tutto in una corretta lavorazione, nell'estrarre con attenzione la carne e nel salarla bene, asciugare il prodotto e farlo stagionare con cura. Vincere è sempre una bella soddisfazione. Quella del norcino



è un'arte in cui serve tanta passione ed ottenere questi risultati rende certamente felici».

Si è trattato invece della prima partecipazione al palio per il Podere Cadassa, rappresentato da Riccardo Ragazzini. «Per una buona spalla cruda - ha spiegato Ragazzini - serve un'attenta opera di rifilatura e di taglio in modo che non vi siano infiltrazioni d'aria nel momento della stagionatura. Come Podere Cadassa produciamo spalla cruda di Palasone da circa sette anni, attualmente ne realizziamo tra



Spalla cruda In alto, foto di gruppo con vincitori e giuria.

le 500 e le 600 all'anno. È un prodotto per il quale sta crescendo l'interesse, da parte dei clienti c'è curiosità nell'assaggiarla. Possiamo dire tranquillamente che la spalla è il salume del momento».

L'incoronazione è giunta dopo la conta dei voti espressi dalla giuria composta dal sindaco di Sissa Treccasali Nicola Bernardi, dai giornalisti Faith Heller Willinger, Carlo Mantovani e Sandro Piovani, dall'editorialista e sommelier Ais Antonietta Mazzeo, dall'enologo Fabrizio Maria Manzi, dal ristoratore Ivan Albertelli, dall'attore Mauro Adorni, dal segretario della sezione di Parma del Consorzio del parmigiano Michele Berini, da Sergio Bacchi di Ibis Busseto e da Renato Pezzarossa, presidente della confraternita della spalla cruda.

Il bilancio complessivo del weekend dedicato alla spalla è positivo. Numerose sono state le persone che hanno aderito alle iniziative collaterali come le gite in catamarano sul Po, per le quali ci sono state circa 60 iscrizioni, e le visite alla stanza dell'orologio e al torrione della Rocca, con oltre 250 visitatori da tutt'Italia così come ele-

vato è stato il numero di camperisti e notevole l'interesse per la lavorazione del parmigiano a cura di agricola Guareschi-Caseificio sociale Palazzo, in collaborazione con fiera agricola di San Quirico. Non è mancata però una nota polemica da parte dell'amministrazione comunale. «C'è ramarico - ha commentato il sindaco di Sissa Treccasali Nicola Bernardi - perché non è possibile organizzare due manifestazioni sostanzialmente uguali negli stessi giorni in un raggio di una ventina di km. La festa della spalla cruda di Palasone si tiene, da tre anni, tra la fine di marzo e l'inizio di aprile, e questo si sa benissimo in zona, mentre Salumi da re si è sempre tenuta a metà aprile. Di questa concomitanza non ne beneficia nessuno. È un sottrarsi spazio e pubblico a vicenda, non facendo certo il bene dei prodotti del nostro territorio. L'aver voluto collocare nel nostro stesso weekend una manifestazione del tutto simile è andato a discapito anche di tutti quei volontari che si sono impegnati per la promozione del territorio e dei suoi prodotti». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

InBreve

SISSA

Sabato giornata di scambio di oggetti per i bambini

Un pomeriggio per i bambini dedicato allo scambio di oggetti - come libri, dischi, dvd e giocattoli - che non si utilizzano più per dare nuova vita a tante cose. C'è questo intento all'origine del «Pomeriggio dello scambio» proposto dall'assessorato alla Cultura del Comune di Sissa Treccasali - in collaborazione con Centro per le famiglie, Distretto sanitario di Fidenza e associazione Sissa Treccasali per passione - per sabato alle 16.30 al parco della Montagnola di Sissa, a fianco della Rocca dei Terzi. «L'iniziativa - spiega l'assessore comunale alla Cultura Tiziana Tridente - rappresenta un'occasione di shopping a costo zero e un'opportunità per promuovere la cultura del riciclo e del riuso oltre ad essere un momento di relazione, di conoscenza e di tempo da trascorrere insieme». Per ogni oggetto, che deve essere in buono stato, sarà consegnato un cartoncino valido come moneta di scambio. Gli oggetti da scambiare potranno essere consegnati già il 7 aprile dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 15 alle 19 al cinema Giordano Ferrari con accesso dal lato del cortile della biblioteca Tonna. Nel corso della festa è prevista una merenda. In caso di maltempo tutto si svolgerà al cinema Ferrari di Sissa. **c.cal.**

FORTEVIVO

Con la Croce rossa in gita alla sagra del pesce di Camogli

La Croce Rossa di Pontetaro sta organizzando un pullman per permettere agli amici di partecipare ad uno degli eventi gastronomici più attesi dell'anno: la «sagra del pesce di Camogli». Una festa che fin dal 1952 si svolge la seconda domenica di maggio in piazza Colombo, la piazza del porticciolo, creando già così un clima particolarmente suggestivo e pittoresco. Lì, nel «padellone» più grande del mondo che ha un diametro di ben quattro metri e un manico di sei, verranno fritte tre tonnellate di pesce per la gioia di tutti i palati. Durante la giornata sarà possibile visitare e scoprire le bellezze del Golfo del Tigliullo con un giro in traghetto. La trasferta, che prevede una quota di partecipazione di 35 euro, sarà confermata al raggiungimento di almeno 40 partecipanti. Per iscrizioni e informazioni è possibile rivolgersi direttamente alla sede della Croce Rossa di via Gramsci 1 o al numero 0521/619014. **c.d.c.**