

Gazzetta Weekend / PROVINCIA



DOMANI A MEZZANI

«GiochiAmo» liberamente

La festa della scuola dell'infanzia in realtà diventa la festa di un intero paese. Domani Mezzano Superiore ospiterà l'iniziativa GiochiAmo liberamente a cura della scuola dell'infanzia Ferdinando Dall'Asta. Dalle 14.30 alle 18.30 nella piazza e nelle vie centrali del paese sarà proposta una festa a dimensione di bimbi e famiglie con bancarelle, laboratori artistici e didattici e artisti di strada mentre dalle 15, nel campo sportivo a fianco dell'asilo, si giocherà con gli istruttori di Rugby Colorno e Colorno Baseball. All'interno dei locali della scuola sarà allestita anche la mostra fotografica dal titolo Le vie della natura a cura di Obiettivo natura. Poi merenda per tutti con la torta frita del Gruppo alpini di Colorno.



DOMANI E DOMENICA A FONTANELLATO

Volts del Vangelo in mostra

Saranno aperte al pubblico, e visitabili per l'intero fine settimana, le due eccezionali mostre allestite grazie all'impegno dei volontari dell'associazione Amici di Priorato negli spazi del complesso monumentale San Benedetto: «Un Vangelo di Volti», serie di acquerelli di Francesco Maria Martini che raffigurano i volti delle persone che hanno accompagnato la vita di Gesù dalla nascita alla passione e risurrezione, e «Dal romanico al Barocco», originale e suggestiva esposizione di riproduzioni in cartone di basiliche e monumenti realizzate dall'architetto Gianni Gallo. Il complesso di San Benedetto sarà aperto e visitabile domani e domenica dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18,30.

POLESINE DA DOMANI A LUNEDÌ CONVEGNI, INCONTRI ED EVENTI PER TUTTI I GUSTI

«Salumi da re»: ecco il popolo dei NORCINI

In arrivo il Gotha della produzione salumiera di tutta la penisola. Ma spazio anche ai buongustai con laboratori, merende, assaggi

POLESINE

Per il terzo anno consecutivo, dopo i grandi successi delle precedenti edizioni, torna a Polesine, nel suggestivo scenario dell'Antica Corte Pallavicina, «Salumi da Re», lo spettacolare raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri. L'evento si svolgerà da domani a lunedì, su iniziativa di Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, con la collaborazione di diversi sponsor.

La tre giorni si svolgerà in concomitanza con «Centomani di questa terra», evento organizzato dall'associazione CheftoChef Emilia Romagna Cuochi. La manifestazione porterà in una delle «cattedrali» del gusto made in Italy le aziende norcine e quelle specializzate nell'accessoristica e nei materiali della produzione salumiera di tutta la penisola.

Il ricco programma, fatto di momenti di confronto tra i protagonisti del mondo della salumeria, comprende convegni, incontri e focus sui più importanti temi del settore, degustazioni guidate, mercato dei prodotti, ma anche pranzi, cene e aperitivi a tema presso il relais Antica Corte Pallavicina e il ristorante Al Cavallino Bianco. Gli incontri vedranno la partecipazione di esperti del settore e saranno curati da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso e curatrice della guida Grandi Salumi.

Salumi da Re, come indicano anche i promotori, sarà l'occasione per fare il punto su un comparto, quello salumiero, in continua crescita e tra i fiori all'occhiello della cultura gastronomica italiana di qualità in tutto il mondo.

Si parte domani, alle 11, con l'inaugurazione e l'apertura degli stand per proseguire alle 12,30 e alle 16 con «Ciacchioli & chiacchiere» nella corte del castello. Alle 15 al Gran palco del maiale, appuntamento con «I grandi prosciutti crudi italiani a confronto: Parma, San Daniele & Co.», l'abbinamento con pane, vino e birra e incontro-degustazione coi produttori. Alle 17, quindi, concorso «teen-ager Panino Gourmet» (seconda edizione) con panini e base di salumi realizzati dagli studenti delle scuole alberghiere, assaggiati e valutati da una giuria composta da allievi e presieduta dallo chef Massimo Bottura.

Domenica, alle 9,30, apriranno gli stand e alle 10, al Gran palco del maiale, sarà la volta di «Coppa, capocollo, lonza, ossoccolo: quattro nomi, un solo



salume» con abbinamento con pane, vino e birra e incontro-degustazione coi produttori. Alle 12,30 «Ancora su salumi e conservanti (siamo tecnici e determinati): quali sono, normative, pro e contro; come si facevano una volta i salumi, come riconoscerli e salumi con e senza additivi» (convegno con la partecipazione di esperti del settore e di Mara Nocilla del Gambero Rosso). Alle 13, pranzo a base di carni suine e salumi e, alle 15, di nuovo al gran palco del maiale, «Salumi 3.0: le

specialità norcine contemporanee, quelle nuove ed esclusive e quelle tradizionali riproposte in chiave moderna» e, alle 16, merenda con piedini di maiali e fagioli seguita, alle 16,30, dall'appuntamento con «Culatello di Zibello, culatello tout court, culatta, culaccia» per fare chiarezza su quattro salumi simili ma diversi. Alle 18 sarà la volta dei salumi d'Italia. Come anticipato anche quest'anno si conferma la sinergia con CheftoChef emiliaromagnacuochi, di cui è presi-

dente Massimo Spigaroli e vicepresidente Massimo Bottura. Da alcuni anni a questa parte, infatti, all'Antica Corte Pallavicina l'associazione ospita «Centomani, di questa terra», evento che riunisce il meglio della cucina e dell'enogastronomia della regione, presentate direttamente dai migliori chef e produttori del territorio (quest'anno giunta alla sua quinta edizione e presente nella giornata di lunedì 18 aprile). L'appuntamento, in questo caso, è per lunedì 18, con convegni che proseguiranno per tutta la giornata alla presenza di chef, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare che si confronteranno sul futuro del cibo. Tra le novità, nel pomeriggio di lunedì, il concorso «Il domani gastronomico» coi studenti che incontreranno i cuochi di CheftoChef.

Tra le iniziative collaterali, la possibilità di visitare il santuario della Madonna del Po, sul cui sagrato si troveranno le migliori torte di ricette ritrovate del territorio, ma anche erbe e fiori da chef. Massimo Spigaroli, nel presentare la manifestazione ha parlato di «evento ormai consolidato a livello nazionale, con importanti aziende selezionate da Gambero Rosso, in un luogo unico che ha fatto e sta facendo la storia del salume principe italiano che è il culatello di Zibello». **Paolo Panni**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agenda

PRELERNA

PIZZA A VOLONTÀ AL CIRCOLO LUPI

Pizza a volontà per tutti. Domani in inizio alle 19.30, il circolo Lupi Prelerna organizza per una serata a base di pizza. Dalle 19 e 30 aperitivo accompagnato da diversi stuzzichini e poi al tavolo pizze tagliate a spicchi. Per info: 0525-54118, 349-8586437.

SALA BAGANZA

LA SALA DELL'APOTEOSI RIAPRE PER UN GIORNO

Riapre eccezionalmente al pubblico per una giornata la Sala dell'Apoteosi. La sala nel complesso della Rocca, in una zona di proprietà privata, sarà visitabile straordinariamente domenica a partire dalle 10. Si potrà visitare la sala, con una guida, al costo di 5 euro a partire dalle 10. Per informazioni e prenotazioni: iat-sala@comune.sala-baganza.pr.it 0521.331342.

SORAGNA

TUTTI A BALLARE AL CIRCOLO ANZIANI

Il Circolo Anziani di Soragna organizza per domani la tradizionale serata di ballo liscio dalle ore 21 sino all'una di notte con la musica di Randagio. L'ingresso è riservato esclusivamente ai soci muniti di tessera.

CONCERTO LIVE ALL'ARCI SUTARCO

Domenica sera, dalle 19.30, il circolo Arci Sutarco ospiterà il concerto del gruppo musicale «Pagiaccio»: il complesso scrive di personaggi quotidiani, riproposti al pubblico attraverso la chiave dell'introspezione psicologica. Per prenotare redazione@radiotape.net oppure contattare il numero 338-5896500.

TORNEO DI HOCKEY AL PALAPATTINAGGIO

Soragna vivrà una domenica all'insegna dell'hockey: al palapattinaggio «Giuseppe Avanzini» si giocherà infatti il torneo quadrangolare «Gioca hockey», per i ragazzi under 12 ed organizzato dalla compagine di casa, i Gufi Parma. Quattro le squadre partecipanti: i Gufi ospiteranno il Monleale, il Novi Ligure e l'Invicta Modena. Il torneo comincerà alle 14.30.

SORBOLO

LA COMPAGNIA SCIACRI AL TEATRO VIRTUS

Spettacolo «Il generale Federico» domenica alle 18 al teatro Virtus di via Primo Maggio, a cura della compagnia Sciacri.

TRAVERSETOLO

IN SCENA IL CORO «IL CUATOR STAGIÒN»

Note e parole per non dimenticare la Grande Guerra a 100 anni di distanza. Domani alle 21 nel teatro Aurora serata in ricordo per chi ha combattuto per la libertà della Patria. In scena il coro «Il cuator Stagiòn» diretto da Mariangela Bazoni, con un tenore, un soprano, gli strumentisti e le voci recitanti. L'ingresso è a 12 euro.

VARANO MELEGARI

FANTASMI E LEGGENDE AL CASTELLO PALLAVICINO

Domani, dalle 21, nel maniero Pallavicino va in scena «Fantasmi e leggende del castello di Varano Melegari». Sino allo scoccare della mezzanotte, sono in programma le visite guidate in notturna nel Castello. Per info: 327 3797253.

ZIBELLO

IL TE' DELLE CINQUE CON DUE SCRITTORI

Domenica, nuovo appuntamento con la rassegna «Un libro con tè alle cinque». Alle 17, alla locanda Leon d'Oro, con Roberto S.Tanzi si parlerà del suo ultimo libro «A tavola con il pane di Salsomaggiore» edito da Batti mentre con Carlo Vanni ed Eliselle si parlerà del loro libro «Cucino ergo sum».

FONTANELLATO



«L'occhio felice» si svela al Labirinto

Al Labirinto della Masone le sale del museo Ricci si preparano ad accogliere una nuova e straordinaria esposizione. «L'occhio felice» di Massimo Listri, maestro internazionalmente riconosciuto della fotografia di Arte, Architettura e Interni, si mostrerà al pubblico da domenica. Ad invito, invece, la partecipazione al vernissage in programma per la sera di sabato e che si concluderà con un «vin d'honneur» con l'artista negli splendidi spazi disegnati da Pier Carlo Bontempi.

La mostra di Listri al Labirinto è la naturale conseguenza e la consacrazione di un lungo sodalizio: quello che da più di trent'anni lega il fotografo fiorentino all'editore Franco Maria Ricci. «S'incontrarono nel 1981, durante il periodo in cui Ricci metteva a punto il progetto della rivista FMR. Listri era un fotografo non ancora trentenne, ma già noto per i suoi ritratti di personaggi del mondo della cultura. La collaborazione e l'amicizia con Ricci lo convinsero a mutare i soggetti dei suoi scatti» spiega Edoardo Pepino, direttore della fondazione Franco Maria Ricci. Dalle persone alle architetture, dai ritratti alle grandi biblioteche: i corpi «scompaiono» dall'universo di Listri ma rimangono intatte l'eleganza, l'accuratezza e la ricerca di bellezza e proporzione che distinguono da sempre la sua opera fotografica, oltre a quello sguardo raffinato e particolare che ha fissato in immagini quasi metafisiche il Kunsthistorisches Museum di Vienna, la Biblioteca Real di Rio de Janeiro, i Musei Vaticani. **Chiara De Carli**

BUSSETO

Il calcio raccontato da Causio

Questa sera, alle 21, a Villa Pallavicino a Busseto, nuovo appuntamento con la rassegna «SportivaMente - La Cultura fatta con i Muscoli». Nella terra del Cigno arriverà il «Barone», Franco Causio, per la presentazione del suo libro «Vincere è l'unica cosa che conta», scritto in collaborazione con il giornalista sportivo Italo Cucci. Indimenticabile ala destra, uno dei massimi calciatori italiani di tutti i tempi, Causio ha esordito fra i professionisti nel 1964 nel Lecce, la squadra della sua città, per concludere la carriera 24 anni più tardi nella Triestina. Ha militato in otto società di club italiane, anche se sono due le maglie indossate che lo hanno reso leggendario: quella della Juventus (in bianconero ha vinto ben 6 scudetti, una Coppa Uefa e una Coppa Italia, per un totale di 305 presenze e 49 reti) e quella della Nazionale, con la quale ha contato 63 presenze (e 6 reti) e ha disputato tre Campionati del Mondo: nel 1974 in Germania, nel 1978 in Argentina e - soprattutto - nel 1982 in Spagna, quando diventa Campione del Mondo nella fantastica squadra Azzurra allenata da Enzo Bearzot. In «Vincere è l'unica cosa che conta», titolo che illustra al meglio il suo carattere di calciatore fortemente determinato, Causio racconta con dovizia diparticolari lo svolgersi di un ruolo professionistico da sogno, inframezzando il racconto con episodi seri e di grande tensione agonistica ad altri più personali: tuttimomenti estremamente godibili in senso sia letterario che sportivo. La serata sarà condotta da Roberto Uggeri, **Paolo Panni**