

# Parola ai lettori



L'indirizzo e-mail: Lettere@gazzetta.diparma.it

Le lettere devono essere firmate con nome, cognome e indirizzo del mittente



L'indirizzo a cui spedire: Via Mantova 68, 43122, Parma

## Basta denigrare la logistica

Egredo direttore, ieri sera ho assistito all'incontro pubblico dei candidati sindaci (alcuni erano assenti) avvenuto presso la scuola Racagni e purtroppo ho registrato l'uscita demagogica nei confronti della logistica da parte del candidato Andrea Bui che non ha fatto mancare il messaggio di una cattiva immagine del settore logistico soprattutto con riferimento alle modalità di utilizzo dei lavoratori.

Con rammarico sono ancora una volta a rimarcare le distanze da simili affermazioni perché se alcune aziende attuano comportamenti ritenuti dal candidato sindaco poco tutelanti per il lavoratore, ci sono tante aziende che operano seriamente, con passione e dedizione; voglio sottolineare nuovamente che il settore logistico ed in particolare l'autotrasporto ha dimostrato un grande senso di responsabilità economica e sociale allorquando il nostro

Paese ha vissuto il «lockdown» pandemico e sono stati garantiti tutti i rifornimenti di generi di prima necessità con grande flessibilità ed efficacia. La logistica effettua ogni giorno (anche nei festivi) le consegne di prodotti alle industrie e agli artigiani per la lavorazione, ai negozi per la vendita, alle strutture sanitarie e a domi-

cilio per l'utilizzo. Non faccio di alcuni casi (presenti in tanti altri settori) lo stereotipo di tutta una categoria!

Il candidato sindaco Bui ritiene che nella logistica vi siano aree grigie in cui sarebbe necessario fare chiarezza dichiarando l'esistenza di alcuni problemi nel mondo delle cooperative; se avrà la forza per cominciare tale opera troverà sostegno da parte della categoria impegnata ad estromettere dal mercato coloro che non operano secondo le regole e che praticano una concorrenza sleale dannosa per le imprese virtuose.

**Leonardo Lanzi**

Capo Consulta Autotrasporto e Logistica Upi  
Parma 18 maggio

## Il cibo eccellente del made in Italy

Gentile direttore, leggo sulla Gazzetta di Parma le impressioni emerse sia dalla giornata conclusiva del Cibus che dalla 72esima assemblea nazionale di Federalberghi e scopro le novità emergenti nel settore ristorativo. Tralasciando le considerazioni partitiche e le doverose richieste governative espresse in queste importanti vetrine, come addetto ai lavori, noto che la "moda" mette in risalto l'evoluzione della pizza declinandola in ricette

che la allontanano dalla tradizione con cui si è fatta apprezzare in tutto il mondo.

Da questa notizia faccio la mia presa d'atto: la pizza rappresenta per l'enogastronomia e il turismo un'opportunità da saper cogliere. In questo momento parlo di opportunità e non di ripresa o rilancio del settore, perché «noi pizzaioli della vecchia guardia», eredi di quella tradizione e di quelle insegne di pizzerie nate negli anni del boom economico italiano, stiamo attraversando un momento cruciale per le nostre aziende denotato: dagli effetti psicologici della Pandemia, dagli aumenti dei prezzi causati dalla guerra in Ucraina, dalla carenza di personale, dalla transizione ecologica e dal cambiamento della mentalità imprenditoriale; passando dalla logica della produttività aziendale alla sostenibilità ambientale. Queste trasformazioni ed elementi di debolezza devono convertirsi in solidi punti di forza su cui costruire le pizzerie «smart» del futuro, in cui i comportamenti virtuosi dei titolari siano il fiore all'occhiello di una categoria in cerca d'Autore e che in passato è stata menzionata marginalmente dalla critica. «Che si alzi, così, il sipario sul palcoscenico della pizzeria» in cui si esprime la personalità del pizzaiolo impegnato a servire nella sala del suo locale e con il

servizio da asporto o a domicilio sulla tavola degli italiani la pizza, in grado con il suo originale linguaggio sensoriale di raccontare le tipicità del territorio circostante. «Il cibo made in Parma» può diventare un laboratorio nazionale di progetti gastronomici, associando il piatto originario campano con i prodotti alimentari del nostro territorio circostante, in quanto la terra, l'aria, la passione e la professionalità di bravi casari, contadini e maestri prosciuttai qui nella food valley tra Traversetolo, Lesignano de' Bagni e Langhirano danno vita a eccellenti formaggi, a coltivazioni di pomodori e a selezioni di carni suine pregiate che favoriscono la nostra ispirazione; inventando nuove specialità che ci fanno ritrovare dopo i due pesantissimi anni di pandemia un'atmosfera conviviale in cui si ritorna ad apprezzare il tradizionale «rito sociale» tra pizzaioli e ospiti, più famoso al mondo e riconosciuto come patrimonio dell'umanità dall'Unesco.

**Nicola D'Alessandro**  
Santa Maria del Piano,  
16 maggio



Profilo Facebook: Gazzetta di Parma



Profilo Instagram: @gazzettadiparma.it

## Il ricordo della Guanda

Egredo direttore, tornare in biblioteca Guanda, in questo periodo per me molto delicato e triste, mi aiuta ad essere serena pensando a come sono stata fortunata a stare tanti anni in questa meravigliosa biblioteca con i miei indimenticabili colleghi con cui ho felicemente collaborato giorno dopo giorno per costruire una realtà viva e ancora tanto apprezzata.

E' per me motivo di grande gioia incontrare tuttora persone che, a distanza di anni, mi ricordano ancora come la «signora Guanda». Per questo ringrazio gli organizzatori di questa bella iniziativa che prolunga nel tempo il ricordo della biblioteca Guanda, dedicata alla prestigiosa Casa Editrice Guanda che celebra oggi i novant'anni dalla sua fondazione

**Maria Giovanna Puviani Marchetti**  
Parma, 14 maggio

## La vostra foto

### Un topo «fuori dal Comune»

Più che un «topo da biblioteca», un «topo da Comune». Un lettore ci ha inviato la foto scattata ieri mattina alle 8 proprio sotto la sede amministrativa. «In un punto - ci scrive - trafficato da molti passanti e ciclisti, si aggira come se nulla fosse un ratto di enormi dimensioni. Una vergogna. Mi chiedo come la giunta possa farsi carico dei problemi della città se non riesce nemmeno a mantenere igiene e cura nei propri edifici.

Inviare le vostre foto (d'amore per l'arte o di denuncia) all'indirizzo [lettere@gazzettadiparma.it](mailto:lettere@gazzettadiparma.it)



## HANNO DETTO



Da tanti sindaci e dal mondo politico sono arrivati messaggi di solidarietà. Lo Russo? No, lui no.

*Chiara Appendino, ex sindaco di Torino*



Resterò al mio posto per molti anni anche per non far subire alla Campania un nuovo commissariamento

*Vincenzo de Luca, presidente della Campania*



Sarei felice di invitare la Senatrice Liliana Segre al nostro podcast Muschio Selvaggio.

*Fedez, cantante*

## GAZZETTA DI PARMA

FONDATA NEL 1728

DIRETTORE RESPONSABILE:  
**CLAUDIO RINALDI**  
VICE DIRETTORE:  
**STEFANO PILERI**

EDITRICE: Gazzetta di Parma  
s.r.l. - Via Mantova, 68 - Parma

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE:  
PRESIDENTE: **Giovanni Borri**;  
VICEPRESIDENTE: **Emanuela Bardiani**;  
CONSIGLIERI: **Guido Barilla, Enrico Gaibazzi, Mario Marini, Marco Occhi, Michele Pizzarotti**. AMMINISTRATORE DELEGATO: **Pierluigi Spagoni**.  
COLLEGIO SINDACALE  
PRESIDENTE: **Nicola Bianchi**;  
SINDACI EFFETTIVI: **Paolo Alinovi, Vincenzo Simonazzi**.  
STABILIMENTO TIPOGRAFICO: **Centro Stampa Poligrafici s.r.l.**, via Mattei 106 Bologna

TIRATURA GIOVEDÌ 19 MAGGIO 24.788 COPIE CERTIFICATO N. 8853/2019

DIREZIONE - REDAZIONE - AMMINISTRAZIONE - TIPOGRAFIA:  
Via Mantova, 68 - 43122 Parma - Tel. 0521/2251 - Fax 0521/225522 - e-mail [segreteria@gazzettadiparma.it](mailto:segreteria@gazzettadiparma.it)  
ABBONAMENTI (per l'Italia)  
369 copie Euro 363,00; 180 copie Euro 212,00; 90 copie Euro 109,00 - Prezzo di una copia arretrata: Euro 3,00 - Poste Italiane Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1 c1, DCB Parma - Gazzetta Card: 369 copie Euro 308,00; 180 copie Euro 183,00.  
Con MiniCard Small 15 copie Euro 20,00; con MiniCard Large 40 copie Euro 50,00; con MiniCard XL 58 copie Euro 70,00

PUBBLICITÀ: **PUBLIEDI s.r.l.** Direzione e Ufficio Commerciale: via Mantova, 68, tel. 0521/464111. LUN-VEN: 8,30-12,30/15,30-19,30. SABATO E FESTIVI: 16,30-19,30.  
Tariffe. Commerciali occasionali: € 113,00 a modulo (mm. 43x26); necrologie € 2,15 per parola, croce € 28,00, foto € 42,50, adesioni € 4,50 p.p., minimo 3 parole, evidenza neretto ora e luogo funerale FF € 9,70 più costo parole, ripubblicazione annuncio di morte famiglia giorno successivo FF € 49,00, spese materiale foto € 30,00, spese telefonico € 2,50. Economici: € 1,00 per le domande di impiego/lavoro, mentre per le altre è di € 1,70 per parola. Avvisi composti in neretto tariffa doppia. Annunci economici riquadrati € 4,50 per parola. Annunci economici evidenziati

€ 5,50 per parola. (La data di pubblicazione degli annunci economici è indicativa). Avvisi in cassetta RPQ (Gazzetta Lavoro uscita martedì) € 150,00 a modulo (mm. 43x26h) più FF € 30,00 per pubblicazione in abbinata anche su sito Internet [www.gazzettadiparma.it](http://www.gazzettadiparma.it) per 7 gg. consecutivi (da martedì a lunedì). Più € 3,80 gestione e controllo materiale clienti + Iva 22%. Subconcessionaria esclusiva per la raccolta della pubblicità nazionale: O.P.Q. srl Via Pirelli, 30 - 20124 - Milano - Tel. 02.66992511 Fax 02.66992520.  
Il giornale si riserva di rifiutare qualsiasi inserzione.  
Orario sportello per ricezione necrologie: VIA MANTOVA, 68 FERIAI 8,30-12,30/15,30-19,30 - SABATO, DOMENICA E FESTIVI (solo necrologie) 16,30-19,30 - [www.publiedi.it](http://www.publiedi.it)