

# PROVINCIA

I nostri territori

provincia@gazzettadiparma.it

**Soragna**  
Cambiamenti  
per gli unici due  
supermercati

» È tempo di cambiamenti per gli unici due supermercati di Soragna. La Conad di Largo Aviatori d'Italia, chiusa dal 31 agosto per le operazioni di cambio gestione, riaprirà mercoledì 6 mentre il D-Più di Via Saragat chiuderà il prossimo lunedì 11 e riaprirà dopo la metà di ottobre per rinnovo locali e cambio insegna.

**Langhirano** Ieri il taglio del nastro in via Veneto

## Cittadella del Prosciutto di Parma Assaggi e vetrina per i produttori



### Produttori

Dodici i presenti in via Veneto con i loro stand: F.lli Canetti, F.lli Galloni, Simonini & Marvani, Slega, Monica & Grossi, Leporati, San Michele, Bedogni, Sant'Ilario, Fontana & Anghinetti, Simonini Vittorio, Tanara Giancarlo.

» **Langhirano** Taglio del nastro ieri mattina per la Cittadella del Prosciutto di Parma, la grande vetrina per i produttori e luogo di assaggi, degustazioni guidate e laboratori del gusto, che fino a stasera permetterà ai visitatori di incontrare i maestri del Prosciutto di Parma Dop, per parlare con loro del Prosciutto di Parma, conoscere la produzione, assaggiare il suo inconfondibile sapore.

Dodici i produttori presenti nell'area allestita in via Veneto con i loro stand, subito presi d'assalto ieri da numerosi visitatori: F.lli Canetti, F.lli Galloni, Simonini & Marvani, Slega, Monica & Grossi, Leporati, San Michele, Bedogni, Sant'Ilario, Fontana & Anghinetti, Simonini Vittorio, Tanara Giancarlo.

«Ringrazio di cuore questi produttori per essersi messi a disposizione, in rappresentanza di tutte le aziende del Consorzio del Prosciutto di Parma e dell'intero comparto – ha evidenziato il sindaco di Langhirano Giordano Bricoli -. Una presenza che sappiamo impegnativa, per divulgare il valore e l'importanza di questo prodotto, la sua autenticità, la storia e quello che rappresenta, in termini economici e sociali, per questo territorio che non potrebbe sopravvivere senza il Prosciutto di Parma. Un luogo simbolico del festival da quando è nata nel 2015, un punto di riferimento che



**Cittadella del Prosciutto di Parma** Il momento del taglio del nastro in via Veneto.

le persone visitano volentieri e di cui il Festival non può più fare a meno, punto cardine della manifestazione. Ringrazio il Consorzio per il sostegno e la collaborazione, Stefano Borchini a nome del presidente, Matteo Cavalli e Tina Radicchio collaboratori straordinari insieme a tutto il comitato organizzatore».

«Oggi il consumatore ha sempre più bisogno di conoscere i prodotti che fanno parte della propria scelta alimentare, quindi la cittadella è un momento di incontro tra chi produce e consuma, per far conoscere e capire che il prodotto che facciamo da

tremila anni è lo stesso, carne suina e sale – ha aggiunto Borchini -. Occorrerà sempre di più cercare momenti di incontro con il consumatore, anche perché stiamo vivendo una fase in cui tutto viene messo in discussione e la testimonianza che portano i produttori è importantissima. Bisogna metterci la faccia e noi ce la mettiamo».

Gli stand della Cittadella del Prosciutto di Parma anche oggi saranno aperti, a partire dalle 10. Ci sarà lo spazio «Prosciutti dal mondo, alla corte di sua maestà il Prosciutto di Parma», con alcuni produttori italiani ed europei di

Prosciutto crudo Dop, e lo Spaccio di Parma, con in vendita il Prosciutto di Parma nell'edizione «Speciale Festival» delle aziende presenti nella Cittadella.

Inoltre nel pomeriggio, alle 16.30, ospiterà lo show cooking a cura di Parma Quality Restaurants, in cui gli chef interpretano il Prosciutto di Parma Dop. A seguire, alle 18, show cooking a cura della Scuola di cucina Casa Artusi, con piccola degustazione di una ricetta artusiana con il Prosciutto di Parma Dop.

**M.C.P.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Incontro** Mattinata a più voci organizzata da Confartigianato Imprese

## Oltre l'eccellenza alimentare: un comparto da valorizzare

» **Langhirano** Una mattinata a più voci quella organizzata da Confartigianato Imprese Parma nella cornice del Festival del Prosciutto di Parma, per guardare al futuro sviluppo del territorio, approfondendo il legame tra il prodotto, ristorazione, turismo.

«Oltre l'eccellenza alimentare», moderato dal giornalista Silvio Marvisi, ha visto gli interventi del giornalista Oscar Giannino, di Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma e di Luigi Franchi, direttore della rivista Sala e Cucina.

Ad aprire il partecipato incontro i saluti istituzionali del sindaco di Langhirano Giordano Bricoli che ha evidenziato «il forte legame tra territorio e eccellenze come il Prosciutto di Parma», mentre la presidente dell'Unione montana Appennino Parma Est e sindaco di Lesignano de' Bagni Sabrina Alberini ha sottolineato «l'importanza del comparto, da valorizzare e difendere, uniti per

### Marco Granelli

«Vocazione imprenditoriale e talento. Alta qualità dei prodotti artigianali: il Prosciutto di Parma è la perfetta risposta alla standardizzazione»



questo unico obiettivo».

A portare i saluti della città di Parma il delegato al Marketing territoriale Mario Marini, che ha evidenziato come per guardare al futuro sia necessario «continuare ad innovare, pensare a nuovi mercati e possibilità di consumo» e l'assessore regionale Barbara Lori, tra l'altro, ha parlato dei Musei del Cibo, «chicche per far conoscere e raccontare quel territorio e gente portatrice di cultura e storia».

«Vocazione imprenditoriale e talento. Alta qualità dei prodotti

artigiani: il Prosciutto di Parma è la perfetta risposta alla standardizzazione» il messaggio giunto dal presidente nazionale di Confartigianato Marco Granelli.

Nella sua riflessione Giannino ha evidenziato come «la sfida per i marchi d'eccellenza alimentare sia rispetto all'interpretazione di che cosa chiede il consumatore. Bisogna mettere insieme la neuroeconomia e la necessità di ampliare la capacità dei grandi consorzi di lavorare sulla tracciabilità totale, di migliorare a livello manageriale, offrendo manager

### Relatori

Da sinistra Giannino, Franchi, Bricca, Gonizzi e Bricoli.

anche alle piccole imprese associate, per sporgersi in un aggancio della domanda internazionale di alto valore aggiunto. Bisogna essere coraggiosi nel proporre cose nuove».

«Prodotto e territorio, un binomio che porta alla riconoscibilità – ha evidenziato Gonizzi -. Il cibo diventa esperienza, non si vende solo un prodotto, ma la storia e la cultura di un territorio. E il produttore ha ruolo di ambasciatore. Il turismo è svago, esperienza, conoscenza e il cibo può diventare uno strumento straordinario per promuovere il turismo territoriale».

Nelle parole di Franchi il ruolo della ristorazione nella valorizzazione delle eccellenze alimentari, «un settore che quest'anno sfiorerà i 100 miliardi di euro». In quest'ottica è necessario «considerare il ristoratore un agente culturale e per questo ha bisogno di una formazione continua. I produttori si devono aprire di più ai territori. È necessario pensare in termini di filiera, fare sistema, così i ristoranti ritrovano la strada verso il territorio». A concludere il presidente Enrico Bricca. «Il tema che parte da questo tavolo è il radicamento nel territorio, quello che ci hanno lasciato i nostri avi, i valori che dobbiamo difendere».

**Maria Chiara Pezzani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

### Monchio

Oggi prosegue «Alberi in cammino» in cammino»

» Oggi alle 17, prosegue il viaggio poetico e musicale di «Alberi in Cammino» a Casarola, (partenza dalla casa del poeta Attilio Bertolucci) frazione di Monchio delle Corti, per esplorare la bellezza dei boschi di castagno. La partecipazione è gratuita con iscrizione obbligatoria. (<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-verso-gli-alberi-madre-casarola-670684303807?aff=ebds-sbdestsearch>). «Alberi in cammino» è spettacolo itinerante, nato dal progetto di Gabriele Parrillo, attore e regista romano, attraverso cui l'associazione Comuni Virtuosi, la Regione Emilia-Romagna e il Festival della Lentezza favoriscono la riscoperta dei giganti secolari dell'Appennino, unendo musica e poesia. Parrillo durante la sua lunga carriera ha collaborato con molti maestri della scena teatrale italiana; trasferitosi in Appennino, ha dato vita ad un teatro che lui stesso definisce «in cammino e a cielo aperto». «Alberi in cammino è un progetto - spiega Parrillo - che porta il teatro fuori dalle sue mura, e che ritrova relazione, presenza e un'esperienza ogni volta irripetibile». Che nasce anche dal contatto diretto con chi partecipa. Alberi in Cammino è promosso da Turbolenta APS e prodotto dal Festival della Lentezza, con il patrocinio e contributo della Regione Emilia Romagna e il sostegno di Chiesi SpA e Mosqueta's.

### Busseto

Sabato 9 un triangolare per «Kamala»

» Tutto pronto, a Busseto, per la giornata in onore di Michele Gnocchi, per tutti semplicemente Kamala, il tifosissimo del Parma purtroppo scomparso improvvisamente nel mese di febbraio. Kamala era un gigante buono ed è con una giornata all'insegna della bontà che sarà ricordato. Infatti, sabato 9 settembre, alle 18.30, allo stadio «Cavagnà» di Busseto si terrà un triangolare di calcio che vedrà protagonisti i Boys Parma, la Km21 & Friends e la Full Monty Fc. L'ingresso sarà ad offerta e saranno raccolti fondi per finanziare una borsa di studio per Alessandro. Al termine si terrà il terzo tempo per onorare il grande Michele.