

Cinema e scuola
ClasseViva Extra,
gruppo Spaggiari
al «Giffoni»

» «La scuola oltre l'aula» è la visione con cui il gruppo Spaggiari partecipa al Giffoni Film Festival, portando al centro del dibattito il tema della media education. L'iniziativa promuove fra i giovani una maggiore consapevolezza dei linguaggi della comunicazione attraverso contenuti, esperienze e op-

portunità che proseguono anche oltre il tempo della scuola. Momento centrale sarà l'incontro «ClasseViva Extra, la scuola oltre l'aula», il 19 luglio, che vedrà ospite il creator Pietro Morello. Insieme ai referenti di Spaggiari e di Giffoni Innovation Hub, Morello dialogherà con i giovani sul valore della

comunicazione e della responsabilità nella creazione di contenuti, offrendo uno spunto di riflessione sul modo in cui i nuovi linguaggi possono diventare strumenti di conoscenza, partecipazione e cittadinanza. Il confronto proseguirà anche dopo il Festival con contenuti sulla piattaforma ClasseViva Extra.

Presidente del Consorzio del Parmigiano Nicola Bertinelli fra i Maestri dell'arte della cucina italiana Cerimonia a Roma con Meloni e Lollobrigida



G

**gazzetta
di parma.it**
Inquadra il
QR code per
vedere le foto
e il video della
cerimonia, la
motivazione
del premio
a Bertinelli
e i commenti.

» Nicola Bertinelli è diventato un «Maestro dell'arte della cucina italiana». Il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano è fra i 10 che si sono distinti per aver contribuito alla crescita della cultura gastronomica italiana nel mondo. Riconoscimenti consegnati dalla presidente del Consiglio Giorgia Meloni e dal ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

La premier ricorda che il governo continuerà a lavorare per promuovere l'agroalimentare. «Contiamo di raggiungere nel prossimo quinquennio un risultato che si avvicini ai 100 miliardi di export nell'agroalimentare», aggiunge il ministro.

Durante la cerimonia, per tutti i nuovi Maestri nascondere l'emozione è impossibile. La motivazione del premio a Bertinelli richiama il suo ruolo di imprenditore agricolo e di presidente del Consorzio. Un'impresa a Noceto con 200 ettari di terra, 800 capi (di

cui 370 vacche da latte), il caseificio e la stagionatura.

Il commento in diretta? «È un grande privilegio, perché quando il tuo Paese ti riconosce il lavoro e il percorso che hai fatto, penso sia il grande sogno che tutti i cittadini italiani vorrebbero poter vivere. Ma è anche la dimostrazione che un percorso è un metodo pagano». L'imprenditore richiama le origini modeste della famiglia (agricoltori dal 1895) il padre che in inverno «andava a lavorare in un macello, perché il latte non pagava abbastanza per sostenere la famiglia» e la decisione di crescere.

Rispondendo alle domande della Gazzetta, Bertinelli richiama la crescita del Parmigiano Reggiano, che ora esporta il 55% ma fra 10 anni arriverà al 70%. Nel settore «abbiamo tanti giovani. È merito del lavoro di tutto il Consorzio negli anni». Lo sguardo ai giovani è il fil rouge dei discorsi a Palazzo Chi-

Palazzo Chigi

Sopra, foto di gruppo dopo la premiazione. Qui a fianco, da sinistra il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, l'imprenditore Nicola Bertinelli e la presidente del Consiglio Giorgia Meloni.



gi. E anche Bertinelli lancia loro un messaggio. Il premio è anche «un insegnamento: bisogna avere dei sogni e degli obiettivi, non demoralizzarsi, svegliarsi tutte le mattine e mettercela tutta. E ti rendi conto che poi dopo i traguardi sono tutti alla portata. Abbiamo un patrimonio enorme: l'export agroalimentare italiano ha superato i 70 miliardi. Un turista su due decide di venire in Italia in funzione di cibo e vino. È una grande opportunità». E i giovani ci sono: nel comparto del Parmigiano l'età media degli

imprenditori è 42 anni, contro i 58 dell'Italia.

Il grande caldo di questo periodo può avere conseguenze per il prodotto? Gli allevamenti moderni sono attrezzati, spiega il presidente. «Con estati molto siccitose è a rischio la produzione dei foraggi per poter alimentare secondo il disciplinare. Quest'anno il problema ancora non c'è ma se dovesse andare avanti una traiettoria di aridità alle nostre latitudini, è un tema che potrebbe porsi».

Andrea Violi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cerimonia Dalla pizza al vino: tutti i premiati

» Il premio «Maestro dell'Arte della Cucina Italiana» è dedicato alla valorizzazione delle eccellenze dell'eno-gastronomia italiana. Dopo l'edizione 2025, le novità sono le categorie pasta e panificazione. Il premio è stato assegnato a Francesco Panella (gastronomia italiana), Enrico Cerea (cucina), Simone Padoan (pizza), Piero Antinori (vino), Antonella Titone (olio), Margherita Angela Mastroianni (Pasta), Pier Luigi Roscioli (panificazione) Federica Russo (pasticceria), Eugenio Morrone (gelato), Nicola Bertinelli (arte casearia).