

# PROVINCIA

I nostri territori

provincia@gazzettadiparma.it

**Fornovo**  
Domani  
il dibattito  
sulla ferrovia

» Domani alle 14,30 nella biblioteca comunale incontro sulla ferrovia Pontremolese organizzato da Cgil Parma. Interverranno il sindaco Michela Zanetti, Gianpaolo Serpagli presidente del Cepim, Michele Guerra sindaco di Parma, Andrea Massari presidente della Provincia, il deputato Andrea Orlando e Lisa Gattini, segretaria generale Cgil Parma.

## Monticelli Oggi la prova valida come tappa del Giro d'Italia d'epoca «Polverosa», bella partenza con la pedalata godereccia

» **Monticelli** Oltre cento persone, tra cui diversi bambini, sono salite in sella a per un tour nel territorio comunale di Montechiarugolo. Tanti sono stati i partecipanti alla pedalata «gode-reccia» gratuita, che si è tenuta ieri in parallelo alla Randonnée for all bikes, ovvero la pedalata in libera escursione. Il tutto nell'ambito della 14ª «Polverosa», che proseguirà oggi. Valida come «Memorial Gianni Ghiretti» e 1° Trofeo Salvarani Story, è la quarta tappa nel Giro d'Italia d'epoca.

La Polverosa nasce, nel 2008, da un'idea dei fratelli Ghiretti di Monticelli, per ricordare il papà Gianni, imprenditore con la passione per il ciclismo. L'edizione 2023, realizzata in collaborazione con diversi circoli e col patrocinio del Comune, offre anche la possibilità di visitare per la prima volta, il Museo Salvarani Story, appositamente allestito nella Scuola infantia.

«È il primo anno - ha detto Fausto Ghiretti, uno degli organizzatori - che La Polverosa vede la collaborazione con i responsabili del Museo Salvarani, storico marchio par-



**Quattordicesima edizione**  
In alto, la partenza, con sullo sfondo le Terme. A fianco, il museo Salvarani.



migiano di cucine, il quale tra gli anni Sessanta e Settanta sponsorizzava con successo il mondo del ciclismo. E siamo contenti che alla pedalata ciclostorica «La Polverosa», ci siano già circa duecento prescrizioni e altri ciclisti aspetteranno sicuramente l'ultimo minuto per iscriversi».

Nel frattempo, ieri i partecipanti alla pedalata «gode-reccia» hanno visitato il castello di Montechiarugolo e degustato le eccellenze della produzione enogastronomica locale.

«Nel Museo Salvarani allestito qui a Monticelli - ha spiegato Giovanni Salvarani, figlio dell'imprenditore Renzo, deceduto circa un anno fa - abbiamo portato una cinquantina di foto, che fissano i momenti salienti del ciclismo «targato» Salvarani, oltre a biciclette e maglie dei campioni dell'epoca e una antica pellicola relativa a un'intervista a mio padre».

In serata, si sono tenuti la presentazione del libro «Sono sempre io» di Giulia Ghiretti, la premiazione del concorso Fiab e il Barilla Pasta Party e food.

**Nicoletta Fogolla**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Felino Spacciava droga nel parco Chaplin: ventenne finisce nei guai

» **Felino** La Stazione di Sala Baganza ha intensificato i controlli in alcuni parchi e aree del comune di Felino, dove i militari, durante i quotidiani controlli del territorio, avevano notato via-vai sospetti di giovani.

Già nei giorni precedenti questi controlli avevano permesso di identificare due 20enni, poi segnalati alla Prefettura come assuntori di stupefacenti, poiché trovati in possesso di pochi grammi di hashish e marijuana.

Venerdì sera l'attenzione dei militari si è concentrata a Felino, nel parco «Charlie Chaplin», dove i militari hanno iniziato ad osservare con discrezione due giovani sospetti che, dopo un breve incontro, si scambiavano velocemente un piccolo involucro.

Immediatamente i militari hanno bloccato i due ragazzi, entrambi intorno ai 20 anni, e li hanno perquisiti. Il piccolo involucro, ancora in mano all'acquirente, conteneva circa 10 grammi di hashish, per cui veniva segnalato alla Prefettura come assuntore. Lo spacciatore, invece, aveva in tasca altri 11 grammi della stessa sostanza oltre ad un bilancino di precisione, pertanto, accompagnato in caserma, è stato denunciato per spaccio di stupefacenti. La droga è stata posta sotto sequestro.

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Polesine Zibello** Domani il ritorno di «Centomani di questa Terra»

## I sapori, il gusto e gli chef

Comizi agrari e cooking demo all'Antica Corte Pallavicina

**CheftoChef**  
L'associazione riunisce rinomati cuochi e patron, produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e gourmets dell'Emilia-Romagna. Presidente è Massimiliano «Max» Poggi; i due vice sono Massimo Bottura e Isa Mazzocchi. Presidenti onorari sono Igles Corelli e Massimo Spigaroli.

» **Polesine Zibello** Domani, all'Antica Corte Pallavicina, dalle 10 alle 18 va «in scena» la nona edizione di «Centomani di questa Terra», l'evento dell'Associazione culturale CheftoChef, promosso dai migliori chef e produttori dell'Emilia-Romagna. L'evento ritorna dopo tre anni di sospensione a causa della pandemia.

Come sempre, il programma sarà ricco e articolato con degustazioni, analisi sensoriali, forum, cooking demo e comizi agrari.

Si parte alle 10 con l'apertura del mercato dei produttori, aziende e consorzi, che presenteranno le loro eccellenze. Saranno presenti anche i gazebo di alcune delle Città della Gastronomia CheftoChef: Parma, Polesine Zibello, Fiorenzuola, Borgonovo Val Tidone, Russi, Cesenatico e Roncofreddo/Valli del Rubicone. Prenderanno parte a Centomani, per la prima volta, anche gli chef e i produttori di RavennaFood.

In contemporanea inizieranno anche i forum dal titolo «RistorAzioneFuturo», che saranno condotti da Al-



**In prima linea**  
Massimo Bottura e Massimo Spigaroli, rispettivamente vicepresidente e presidente onorario di CheftoChef Emilia-Romagna.

fredo Antonaros. I forum rappresentano tre momenti di confronto e dibattito per riflettere con chef, produttori, gourmet e specialisti sul contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio Unesco. Nella prima sessione delle 10.30 si parlerà di innovazione in cucina. Alle 13 prenderà il via la seconda sessione, sulle reti permanenti di formazione/lavoro. Terza e ultima sessione, alle 15, dedicata all'impresa ristorazione, per una nuova «coscienza di luogo».

Dalle 11 saranno attive anche le isole di cooking demo e degustazioni. Qui gli chef, intervistati dagli studenti degli istituti alberghieri, si presenteranno e proporranno una loro ricetta come contributo dell'Emilia-Romagna nel panorama della Cucina Italiana candidata a patrimonio Unesco. Altre cooking demo e degustazioni saranno poi curate dai main partner di CheftoChef, fra cui Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Due i «comizi agrari» in programma: uno alle 12.30 sulle liliacee dell'Emilia-Romagna: Cipolla Boretana, Aglio di Voghiera, Aglio Nero di Voghiera, Cipolla di Medicina, Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo, Scalogno di Romagna, a cura di Giuseppe Pasquali, e uno alle 14.30 sui vini dell'Emilia-Romagna, a cura di Gianmaria Cunial.

In chiusura, si terranno la premiazione degli studenti CheftoChef 2023 e l'aperitivo.

L'evento è aperto al pubblico con accesso gratuito.

**Paolo Panni**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Traversetolo Cade in bici Ricoverato un 58enne

» **Traversetolo** È stato ricoverato nel reparto di Chirurgia toracica del Maggiore con una prognosi di 30 giorni il ciclista 58enne che ieri mattina è caduto in località La Fornace.

Intorno alle 11, l'uomo, residente a Reggio, era in sella alla sua bicicletta lungo provinciale per Neviano, quando è violentemente caduto a terra, procurandosi diversi traumi, in particolare al torace. Nell'incidente non sono stati coinvolti altri mezzi.

Immediata la chiamata al 118 e sul posto è in breve tempo giunta l'ambulanza della Croce azzurra di Traversetolo. L'equipaggio, visitato il paziente, ha riscontrato che le sue condizioni erano piuttosto serie. Caricato sul mezzo, di fronte alla sede dell'associazione a Traversetolo, si sono confrontati con il medico che ha subito sospettato un forte trauma toracico. L'uomo è stato quindi portato all'ospedale cittadino, dove è stato sottoposto agli accertamenti medici.

L'uomo non è grave; la prognosi è di 30 giorni.

**M.C.P.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PICCOLA PUBBLICITÀ

**GAZZETTA**  
Annunci

Questi avvisi si ricevono tutti i giorni feriali presso gli uffici della Società PUBLIEDI s.r.l. via Mantova, 68 - Parma - Tel. 0521-464111. Il prezzo deve essere corrisposto anticipatamente. Esso risulta dal numero delle parole (minimo 10, sdoppiando quelle artificialmente composte). Non sono ammessi annunci che contengono richieste di foto, denaro e francobolli per la risposta. Le offerte di impiego e di lavoro si intendono rivolte ad ambo i sessi, Legge 903 del 9/12/1977. Tutte le lettere indirizzate alle caselle Publiedi debbono essere inviate per posta ordinaria e saranno respinte se assicurate o raccomandate.

**13** OFFERTE IMPIEGO

**AZIENDA PARMENSE** inserita nel settore della formazione cerca personale giovane e dinamico da inserire nel proprio organico. Gradita formazione tecnica, preferibilmente con laurea triennale. Contattare tel. 320.8720986.

**Gruppi Familiari Al-Anon**

Forza e speranza per familiari e amici di bevitori problematici

Numero Verde **800 087 897**

**www.al-anon.it**