

Torrile

ENOLOGIA LE ECCELLENZE SONO LEGATE A FILO DOPPIO AL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Quando il Lambrusco sposa salumi e Parmigiano

In un convegno esaltato il valore dei «gioielli» della Bassa

TORRILE

Chiara De Carli

Il Parmigiano Reggiano, culatello e Lambrusco sono sicuramente i «gioielli» della Bassa parmense: prodotti di eccellenza che qua si trovano, in «giacimenti» piccoli e grandi, già dal medioevo.

E attorno ad essi, alla loro tradizione e all'importanza per l'economia della zona hanno ruotato le riflessioni dei relatori del convegno «I giacimenti enogastronomici della provincia di Parma» svoltosi nel contesto dell'annuale «Festa del Lambrusco».

Ad aprire i lavori è stato l'assessore regionale Tiberio Rabboni che ha sottolineato come il lambrusco, definito spesso il figlio minore della grande enologia, sia in realtà un vero e proprio traino per il settore e, solo nel 2010, ha realizzato un +6% di vendite nel canale della Gdo: «Due vini Lambrusco sono inoltre stati segnalati dal "Gambero Rosso" con i prestigiosi "tre bicchieri" segno che, grazie all'entusiasmo e alla passione dei produttori, sta conquistando sempre più pubblico, mercato e critici». Dopo i saluti del sindaco di Torrile, Andrea Rizzoli, che ha



Confronto Relatori e autorità con i rappresentanti delle cantine.

ringraziato gli esperti presenti in sala e i volontari per il lavoro svolto nella realizzazione della festa, e l'intervento del presidente dell'associazione «Amici di Torrile», Marco Grisenti, che ha sottolineato le finalità solidali della sagra, la parola è tornata ad Andrea Sinigaglia, direttore operativo di Alma e moderatore dell'incontro: «Il tema di oggi è enorme: con il contributo dei relatori, vedremo le tante facce del bel "problema" di avere tante eccellenze».

La «necessità di ricercare quotidianamente sempre maggior qualità» è stata l'argomento centrale dell'intervento del vice-presidente della Provincia Pier Luigi Ferrari: «Il Lambrusco ha tutte le caratteristiche per com-

petere con gli altri vini e ben si accompagna a culatello e parmigiano anche nella spinta al turismo enogastronomico. Tutto si muove se ci si crede».

La presenza al tavolo del dottor Arsenio Leone, nutrizionista dell'Asl, ha permesso di sviscerare anche il tema del consumo consapevole mentre Marino Marini, direttore della biblioteca di Alma, ha commentato alcuni estratti di testi in cui il protagonista era proprio il vino della Bassa: «Mistura schiumosa e spropositata che faceva bum nello stomaco».

«Salumi, vino e formaggio non sono prodotti freschi - ha osservato Sinigaglia -. I primi a scoprire i giacimenti siamo proprio noi: quando cerchiamo di

far durare più a lungo le cose vuol dire che sono preziose».

Opportunità, territori, carattere e diversità sono state le parole d'ordine dell'incontro che si è concluso con gli interventi di Michele Berini, direttore della sezione di Parma del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Tito Tortini, presidente del Consorzio del culatello, e Elisa Maghenzani delle Cantine Ceci di Torrile che hanno ritrovato nella storia dei prodotti un legame strettissimo. «Il culatello si incontra da sempre con il Lambrusco nelle nostre cantine e, in salumificio, quando il salume è pronto, è proprio in questo vino che lo mettiamo in ammollo» ha ricordato Tortini. «Parmigiano, salumi e Lambrusco sono legati a triplo filo con queste terre. Le loro tracce si perdono nella notte dei tempi, a quando fu iniziata la bonifica della zona» ha aggiunto Berini. «Fino a pochi anni fa il vino della provincia di Parma non era considerato: il Lambrusco, il rosso con le bollicine, e l'idea di legare questo prodotto a Verdi ci hanno fatto conoscere in tutto il mondo» ha concluso la Maghenzani, proprio mentre le campane di San Biagio, in una beneaugurata coincidenza, aprivano la festa dedicata al più emiliano dei vini. ♦

AFFLUENZA RECORD ALLA «DUE GIORNI» DEL LAMBRUSCO

Festa, bilancio positivo con 4 mila presenze



Successo Volontari al lavoro durante l'ultima «Festa del lambrusco».

TORRILE

Quella del 2011 è stata sicuramente un'edizione da ricordare per la «Festa del lambrusco». Un'affluenza da record - si parla di quattromila presenze - ha messo a dura prova gli oltre cento volontari impegnati nella «due giorni» enogastronomica: l'esame superato permetterà, anche quest'anno, di offrire i proventi del superlavoro di tutti a diverse associazioni di volontariato del territorio. Complice il menu ricercato e la sinergia con il «Palio del lambrusco», in mol-

ti sono arrivati a Torrile anche dalla Lombardia e dalle altre province dell'Emilia per assaggiare i manicaretti proposti e degustare i vini tipici del territorio sotto la sapiente guida dei sommelier presenti allo stand. Marco Grisenti, presidente dell'associazione culturale «Amici di Torrile», durante il tradizionale discorso fatto domenica sera dal palco, ha ringraziato ufficialmente gli oltre cento volontari che si sono impegnati in tutte le fasi di realizzazione della festa ma anche «le aziende che ci hanno sostenuto e che hanno dimo-

strato di continuare a credere in questo progetto e, in particolare, le Cantine Ceci, nostro "main sponsor" sin dalla prima edizione, tutte le aziende vinicole che hanno messo in gara i loro prodotti per il "Palio del lambrusco" e anche tutti coloro che, con poco o con tanto, ci hanno permesso di realizzare ancora una volta questa bella e allegra festa». Alla festa era abbinata la tradizionale «lotteria del lambrusco»: in palio tanti regali offerti dagli sponsor. L'elenco dei biglietti vincenti è pubblicato sul sito www.festalambrusco.it. ♦

COMUNE IN MUNICIPIO LA CERIMONIA CON IL SINDACO RIZZOLI E LA GIUNTA

Terza media: borsa di studio per i diciannove più bravi

TORRILE

Provengono dalle scuole «Falcone e Borsellino», «Parmigianino» e «San Benedetto»

Sono stati ben 19 gli alunni di terza media, residenti nel comune di Torrile, che hanno ricevuto in municipio la borsa di studio per l'anno 2010/2011. Valutati attraverso il punteggio dell'esame appena superato, i ragazzi sono stati premiati dal sindaco Andrea Rizzoli e dai componenti della giunta comunale con una pergamena e una somma in denaro. 200 euro per i sette 10/10 e 150 euro per i 9/10 usciti per la maggior parte dalla scuola «Falcone e Borsellino» di Torrile ma anche dal «Parmigianino» e dal «San Benedetto di Parma».



Terza media Alcuni degli studenti premiati in municipio.

Oltre a Francesca Barbieri, Alain Ben Rejeb, Aurora Carbone, Sara Menozzi, Manuel Terzi e Lucia Ziliotti, erano già stati ricevuti dai dirigenti di Poste Italiane che hanno voluto fare loro un piccolo omaggio per il punteggio ottenuto all'esame, nella

sala consiglio sono stati chiamati anche Alessio Zavaroni (10/10 al San Benedetto) e i 9/10 Manuel Bitti, Davide Campanini, Alessandro Di Dio, Luca Formica, Massimiliano Gallosi, Hui Hu Hui, Giovanni Pazzoni, Francesca Piazza, Elisa Pini, Andrea

Sestito, Andrea Tagliavini e Stella Zerbetto (Parmigianino). Grazie al contributo degli sponsor (Farmacia Cordero, Bar Merlino, Roberta Casoli, Maria Boni, Kajal e Fresco Mio) quest'anno è stato possibile assegnare un premio più consistente rispetto all'anno passato.

«Con questi soldi potrete acquistare materiale didattico ma anche qualcosa che desiderate, in accordo con i vostri genitori - ha suggerito l'assessore alla Scuola, Barbara Barattieri -. E' un premio per il vostro impegno in tutti questi anni di scuola». «Spero manteniate un bel ricordo di questo periodo e che adesso, dividendovi in altri istituti, non periate l'amicizia che è nata tra di voi» ha aggiunto ai ragazzi Giovanni Gaulli, dirigente dell'Istituto comprensivo di Torrile. ♦

AMBIENTE «INSIEME PER TORRILE» CHIEDE GARANZIE AL COMUNE

Centrale a biomasse: presentata un'interrogazione

TORRILE

Anche Torrile si interroga sul possibile impatto della centrale a biomasse prevista a Treccasali. Attraverso un'interrogazione presentata nei giorni scorsi in Comune, il gruppo consiliare «Insieme per Torrile» ha chiesto di discutere dell'argomento nella prossima seduta di consiglio comunale.

«Considerati i problemi che provocherà la centrale - sostiene il gruppo, chiediamo di avere un'informazione dettagliata sui rischi e benefici per il nostro Comune e noi cittadini. La centrale - spiegano a Insieme per Torrile - sarà alimentata con legno vergine e cereali non adatti al consumo umano, e si approvvigionerà di mais e cippato trasportati su luogo da mezzi autoarticolati e, secondo notizie apparse sugli



Capogruppo Alessandro Fadda

organi di stampa, dovrebbe produrre 60 tonnellate annue di polveri sottili, 120 tonnellate di ossidi di azoto, 140 tonnellate di monossido di carbonio, 7500 tonnellate di cenere da smaltire in discarica; ritenuto che chi abita a Torrile conosce già da decenni l'impatto della campagna saccarifera: traffico pesante, aria maleodorante, abbassamento della falda acquifera con problemi ad utilizzare i pozzi privati delle abitazioni, impatto acustico, mezzi pesanti che sporcano la viabilità e rischio di sinistri».

Tra le questioni sul tavolo anche il problema della riconversione delle colture per produrre il legno cippato e quello derivante dal trasporto di mezzi pesanti con conseguenti ripercussioni sul traffico, sulla qualità dell'aria e sui costi di manutenzione stradale». ♦

ALTRUISMO L'ASSOCIAZIONE TORRILESE A FIANCO DEI BAMBINI

Giocano grazie agli «Amici»

TORRILE

Tanti bambini che si divertono sono probabilmente il modo migliore per inaugurare un parco giochi. Ed è proprio in questo modo che, nei giorni scorsi, è stato dato ufficialmente il «via libera» all'utilizzo dei giochi donati dagli «Amici di Torrile» a tutti i bambini del paese con la benedizione impartita da don Daniele Bonini e il taglio del nastro effettuato dal presidente Marco Grisenti.



Novità Il montaggio dei giochi nel giardino vicino alla chiesa.

Montati dai volontari nel giardino accanto alla chiesa di San Biagio, altalene, scivoli e altri giochi sono stati acquistati con parte dei proventi delle feste organizzate dall'associazione in questi anni.

Le tradizionali «Festa del lambrusco» e «Castagne e vin brulé» che, ogni anno, vedono impegnati tanti volontari dell'associazione sono finalizzate alla raccolta di fondi da destinare alle associazioni del territorio e ai bambini del comune. Ad animare la festa d'inaugurazione è intervenuto il gruppo folk «Pietre di Luna» che si è esibito in uno spettacolo di musica e danze e ha poi coinvolto tutti i bambini in divertenti balli di gruppo. ♦

CORSI AL CIRCOLO ARCI DI SAN POLO

Danze, si riparte con il ballo liscio

TORRILE

Ballare e divertirsi in compagnia è l'opportunità offerta dal circolo Arci di San Polo a partire dal 7 ottobre. Anche quest'anno la «Starlet Danze Sportive» riproporrà l'iniziativa che negli scorsi anni ha riscosso un buon successo in paese.

Tornano infatti i corsi di ballo liscio di 1° e 2° livello organizzati



dal maestro Angelo Gatti per tutti coloro che vogliono imparare a muovere i primi passi nel più tradizionale dei balli da sala.

I corsi, di 12 lezioni ciascuno, termineranno nell'aprile 2011: in tempo per l'inizio delle feste campestri della Bassa di cui il liscio è il re incontrastato.

Gli incontri si terranno il venerdì sera, dalle 21 alle 23, nei locali circolari di via Buozzi 1 a San Polo.

Chi desidera partecipare, potrà iscriversi direttamente nella sede dell'associazione nei giorni 23 e 30 settembre dalle 21.

Per ulteriori informazioni, è possibile contattare il numero 347/0180802. ♦