Castello onora il pioniere del soccorso in montagna

Delegazione a Courmayeur alle celebrazioni per Bassi

CASTELSANGIOVANNI - (*mil*) C'è un lungo filo sottile che unisce Castelsangiovanni a Courmayeur, in Val d'Aosta. E' un ponte ideale costruito sulla memoria di un grande uomo, Pietro Bassi, e sugli ideali che animarono la sua vita di medico, valtidonese prima e valdostano poi, e anche di alpino. Da ieri questo ponte ideale ha trovato un punto di approdo concreto: un monumento che è stato inaugurato di fronte al municipio di Courmayeur. Si tratta di un cippo ricavato da una stele di roccia su cui troneggia un'aquila. Sulla roccia è affissa una targa su cui sono impressi i versi di una "preghiera dell'alpino" scritti dallo stesso Bassi, il medico originario della Valtidone che negli anni '50 si trasferì a Courmayeur dove divenne un pioniere del soccorso alpino. A questa figura dai contorni quasi leggendari, tra i fondatori oltre 60 anni fa del gruppo alpini di Castelsangiovanni e poi fondatore delle penne nere di Courmayeur, ieri nella nota località turistica valdostana è stata dedicata una giornata. Alla commemorazione, e ai festeggiamenti che ne sono seguiti, si sono uniti un centinaio di castellani molti dei quali alpini insieme, tra gli altri, al sindaco Lucia Fontana all'ex sindaco Carlo Capelli e ai parenti del medico che abitano in Valtidone. Le penne nere di Castelsangiovanni hanno sfilato lungo le vie del paese insieme alle associazioni e alle autorità del posto che hanno dato vita al corteo che si è prima diretto in chiesa, per la celebrazione religiosa, e poi di fronte al municipio per l'inaugurazione del monumento alla memoria di Pietro Bassi voluto dagli alpini di Courmayeur e che è stato scoperto dal sindaco Fontana e dalla collega valdostana Fabrizia Derriard. «Le nostre comunità - ha detto Fontana - condividono un'eredità spirituale preziosa che ci ha lasciato il dottor Bassi, uomo straordinario che non ha mai posto limiti al suo sogno che era quello di soccorrere vite umane. Un'impegno che le nostre comunità devono portare avanti». Pietro Bassi fu un caposcuola del soccorso alpino. Penultimo di 12 fratelli durante gli anni della guerra era stato ufficiale alpino e, come lui stesso raccontava, capì quale era la sua vera missione: risalire in montagna e istruire le persone al salvataggio. Per tale ragione venne ribattezzato "il medico dei ghiacciai" e "l'apostolo del Monte Bianco". «Lo ricordo quando ero un bambino e lui arrivava in sella ad una moto Guzzi alzando una gran polvere», ha detto il vicecapogruppo delle penne nere di Castello, Alessandro Stragliati. Tra i presenti c'era Luigi Fellegara, che insieme a Bassi nel 1952 fu uno dei fondatori delle penne nere castellane. Stragliati ha ricordato il premio La Salle che l'Associazione Ex Allievi del Collegio San Vincenzo di Piacenza conferì a Bassi nel 1996 "per meriti umani, sociali e professionali". Dall'associazione ieri è giunta una lettera che è stata consegnata alla moglie e alle due figlie che vivono in Val d'Aosta. "Bassi divenne - si legge - il più famoso medico del pronto intervento su pista, per il soccorso delle persone infortunate". «Sei stato un grande alpino e un grande uomo - ha detto ieri Stragliati a nome delle penne nere di Castelsangiovanni - quando a Pievetta mi recherò a passeggiare lungo le sponde del Po non vedrò più la polvere che sollevavi con la moto ma vedrò riflessa nell'acqua la tua immagine di grande uomo».

Autorità e alpini alla cerimonia a Courmayeur in memoria del medico Pietro Bassi (foto Carlo Mistraletti)

A cena per donare un pulmino al Kenya

Monticelli, la raccolta fondi è proseguita alla festa di Bulla a Isola Serafini

MONTICELLI - È bastato un compleanno, la voglia di mangiare bene ma anche di fare del bene. Ha unito l'utile al dilettevole Valter Bulla che con una cena organizzata in occasione del suo compleanno ha raccolto quasi tremila euro da donare al progetto "Paolo Rafiki Centre" di Ndithini in Kenya. Nello specifico sono stati raccolti 2.800 euro attraverso una serata conviviale che si è svolta all'Antica trattoria Cattivelli di Isola Serafini, dove un centinaio di piacentini hanno pensato bene di ritrovarsi sia per festeggiare il compleanno di Bulla che per dare una mano concreta al progetto portato avanti da un gruppo di piacentini "capitanati" da Gianni Bonadè. L'obiettivo: raccogliere i fondi necessari da investire nell'acquisto di un pulmino, indispensabile per portare i bambini disabili a scuola. Ad oggi ne è stata pagata la metà: ma resta ancora una quota importante da coprire e così Bulla ha pensato bene di approfittare dell'occasione del suo compleanno per organizzare una cena benefica. Sia per l'Africa, ma anche per lo stomaco dei piacentini perché "Cattivelli" si è confermato una garanzia con risotto alla parmigiana con crema di zucchine e gelato di cipolla e filetto di maialino da latte aromatizzato al miele oltre a un gelato della casa con ciliegie della vicina Villanova spadellate e il tutto innaffiato generosamente dai vini messi a disposizione da alcune aziende piacentine. Da segnalare è appunto la generosità che ha contraddistinto tutta l'organizzazione dell'evento: le materie prime per la preparazione della cena infatti nella maggior parte dei casi sono state donate dai produttori. Un gesto di generosità che ha permesso la buona riuscita della serata: particolarmente soddisfatto si è detto Bonadè, che ha evidenziato «l'importanza di iniziative come questa che fa parte di una serie di eventi per la raccolta fondi per il pulmino che darà un servizio aggiuntivo al nostro centro, funzionale e stimolante per le famiglie».

Parab.

MONTICELLI - Valter Bulla con i promotori della serata organizzata per aiutare i bambini in Kenya

Conto alla rovescia per i fuochi d'artificio

Pontenure, stasera la fiera chiude con spettacolo pirotecnico e giochi d'acqua

PONTENURE - Successo pieno per la fiera di San Giacomo, che si concluderà stasera con uno spettacolo pirotecnico d'eccezione. La Pro loco guidata da Franco Villa e il Comune si sono impegnate affinché tutto funzionasse al meglio e in tanti hanno gradito il programma della festa, che quest'anno ha previsto anche un angolo birra a 360 gradi per gli amanti del luppolo. Buona affluenza anche fra le bancarelle del mercatino dell'antiquariato che ieri ha arricchito il paese come ogni seconda domenica del mese. E c'è attesa per lo show di stasera. Sarà una grande chiusura con le fontane luminose in concerto dalle 22 e dalle 23,15 spettacolo pirotecnico: circa due ore di show da ammirare con il naso in su, infatti i giochi d'acqua e di luce illumineranno il cielo con accompagnamento musicale. In caso di maltempo, lo show in cielo sarà rimandato a domani. L'ingresso alla festa è gratuito per consentire alle famiglie di assistere ad uno spettacolo davvero molto suggestivo e raro per quanto riguarda la provincia di Piacenza. Saranno funzionanti come durante le precedenti serate gli stand gastronomici, aperti dalle 19,30. Proporranno sia piatti tipici piacentini (come tortelli, pisarei, carne e dolci), sia un menù per i giovani (ad esempio piadine, spiedini e patatine). Non mancherà inoltre lo stand del gelato. La fiera di San Giacomo doveva comprendere anche un pranzo domenicale per gli anziani, che avrebbe coinvolto anche i degenti della casa di riposo, rimandato però a data da destinarsi a causa del grande caldo. Il nuovo appuntamento sarà comunicato prossimamente dalla Pro loco.

Fabio Lunardini

PONTENURE - I visitatori alle bancarelle che hanno arricchito la fiera dedicata a San Giacomo (foto Lunardini)

Casale, pugno in faccia per un litigio stradale

CASALE - Violento litigio ai margini della Notte delle meraviglie, la "notte bianca" di Casale. In piazza della Repubblica due ragazzi sono venuti alle mani. Si sarebbe trattato di un diverbio stradale poi sfociato in una colluttazione con il trasporto di un 37enne di Codogno, per fortuna non grave, al pronto soccorso. I problemi sarebbero nati perché il lodigiano, che si trovava con la propria fidanzata, avrebbe percorso qualche metro in auto dimenticandosi di accendere i fari. Nell'opposto senso di marcia, arrivava un extracomunitario della zona che l'avrebbe offeso. I due si sono fermati e sarebbe nata la colluttazione. Alla fine il 37enne, spinto e colpito da un pugno al volto, è caduto a terra, ha sbattuto la testa e perso per qualche attimo conoscenza davanti alla ragazza in lacrime e terrorizzata. Pare che l'altro uomo abbia colpito il ferito anche quando era già a terra. Fortunatamente alcuni testimoni gli hanno urlato cercando di evitare il peggio. Lo straniero è stato portato in caserma dai carabinieri della stazione locale che hanno raccolto anche parecchie testimonianze. Il ragazzo a terra si è presto ripreso e avrebbe preferito non andare all'ospedale. Per sicurezza, i sanitari gli hanno comunque consigliato di farsi visitare e alla fine ha accettato.

Paola Arensi

MONTICELLI - Le tagliatelle di San Nazzaro in corsa per l'Eurino d'oro a Cremona

Trionfano i sapori della Bassa

MONTICELLI - L'enogastronomia piacentina sembra non avere rivali a "Tutti a tavola per l'Expo". Il concorso di cucina regionale innovativa - seguendo il corso del Po, da Torino a Ferrara - alcune sere fa è approdato a San Nazzaro e precisamente all'osteria "La Finestra sul Po". La presentazione dei piatti tipici della Bassa "rivisitati" dallo staff del ristorante ha elettrizzato la giuria composta da giornalisti provenienti anche da Milano, Pavia, Monza e Cremona.

Nicola e Giulia Zangrandi, la zia Luisella e lo chef Francesco Pini si sono distinti per la loro professionalità ed accoglienza. «La tappa piacentina si è rivelata un momento felice in un clima di amicizia e piacevolezza. La cantina Montesissa ha stupito i presenti con vini tipici della zona che ben si sono abbinati con ogni singola portata», ha commentato Osvaldo Murri, patron del concorso di sapori legato all'Expo. La giuria ha premiato come miglior piatto la tagliatella ai sapori del Po, abbinato al vino spumante 1948 di Montesissa; al secondo posto si è distinto lo storione con timballino Venere e grigliata dell'orto e l'abbinamento con il vino spumante Amanar sempre della azienda Montesissa. Entrambi i piatti saranno proposti durante tutto il periodo dell'Expo. Inoltre la tagliatella ai sapori del Po concorrerà alla dodicesima edizione de "Il Bontà" di Cremona, salone nazionale delle eccellenze della tavola italiana, in programma lunedì 16 novembre, per l'assegnazione dell'Eurino d'oro.

MONTICELLI - I protagonisti del concorso gastronomico a San Nazzaro