

SPECIALE Calendasco

Il profumo e i sapori della tradizione all'Osteria del Ragnarò

Cameriere e musica anni 60 grazie al vastissimo repertorio dell'Orchestra Marcolino, mentre si balla sulla pista d'acciaio

● Per chi deciderà di percorrere le vie di Calendasco oggi pomeriggio, sarà facile percepire l'odorino dei piatti tipici della nostra terra. E, perché no, avvistare una giovane ragazza in abito a strisce o poix e dai capelli cotonati, in pieno stile anni '60, destreggiarsi fra i tavoli di un'osteria che apre una sola volta all'anno, ma che suscita di volta in volta grande curiosità. È l'Osteria dei Ragnarò, sulla piazza del castello. Prende il nome dall'appellativo con cui venivano definiti gli abitanti della borgata che - data la vicinanza del fiume Po - un tempo erano appassionati mangiatori di rane.

Spazio anche alla beneficenza con Avis e Unicef

Alle iniziative hanno partecipato gli alunni della Guido Gozzano

È proprio lì, all'ombra dell'antico edificio medioevale, che c'è spazio per un vero e proprio angolo vintage capace di soddisfare tutti i gusti: da quelli culinari a quelli musicali, per gli amanti del ballo. Le cucine aprono i battenti a mezzogiorno con cibi succulenti della tradizione piacentina quali pisarei e fasò, picula ad caval, gnocco fritto, coppa in sugo verde, salumi, dolci, vini dei nostri colli e tanto altro, per proseguire con musica e danze a partire dal primo pomeriggio. Saranno Marcolino con la voce di Stefania ad animare il pomeriggio, a partire dalle 14,30, con un repertorio tutto anni '60. Ossia interamente dedicato al decennio in cui la Fiera è nata e cresciuta. Non mancherà nemmeno la balera in acciaio pronta ad essere riscaldata dai boogie, dai valzer e dai twist di scatenati ballerini. «L'obiettivo - spiega il sindaco Francesco Zangrandi - è quello di riscoprire le origini della manifestazione, sorta come rassegna agricola nel 1965 per acquisire nel tempo

sempre più importanza». Un aiuto sarà offerto anche dai giovani studenti della scuola media Guido Gozzano di Calendasco coinvolti nell'iniziativa grazie ai percorsi di cittadinanza attiva promossi dall'amministrazione comunale, in collaborazione con insegnanti, volontari e La Ricerca onlus, nell'ambito del progetto "Tra dire e il fare".

Diversi sono stati i laboratori che hanno impegnato i ragazzi un pomeriggio alla settimana: cucina, ecologia, ballo, musica, sport, storia locale. Tra questi, quello condotto con Avis che ha permesso di realizzare quaderni con copertine tratte dai disegni sulla donazione del sangue prodotti dagli studenti: saranno disponibili al banchetto dell'associazione, sotto i portici di via Mazzini. La collaborazione con Unicef, invece, ha permesso la produzione di bellissime pigotte, anche queste presenti sul banchetto in piazza Bergamaschi.

—Augusto Otti



Radici profonde

Il sindaco Zangrandi: «La rassegna nasce come fiera agricola, e negli anni diventa sempre più importante»



Cameriere vintage per l'Osteria temporanea in piazza. A destra alcuni appartenenti al gruppo degli alpini



IN PIAZZA PREPARERANNO IL PESCE FRITTO

Penne Nere, un'anima sempre più forte

● Dall'adunata nazionale degli Alpini, nell'ormai lontano 2013, i piacentini si sono sempre più innamorati della simpatia e del grande cuore delle truppe da montagna dell'Esercito Italiano.

A Calendasco le Penne nere hanno ricostituito il gruppo comunale lo scorso anno, il 16 aprile 2016, e da allora hanno messo in campo un ricco programma di iniziative. A gennaio, in occasione della festività di Sant'Agnes, patrona dei barcaioi, hanno cucinato pesce fritto per tutti i buongustai. La stessa proposta culinaria si ripeterà per tutta la giornata

di oggi allo stand dell'associazione, allestito in piazza Bergamaschi. Da mattina a sera, le friggitorie lavoreranno senza sosta per soddisfare tutti gli avventori desiderosi di gustare un assaggio originale, impossibile da saltare per chi frequenta la Fiera del Po.

D'altronde i volontari dell'associazione hanno già dimostrato una certa dimestichezza con la cucina: in occasione del primo novembre, hanno preparato la classica polenta distribuita a tutta la popolazione. Ampia anche l'attenzione alle attività culturali e ricreative, tra le quali

l'esibizione del coro Ana della Val Tidone presso la casa di riposo "Sereni Orizzonti" e, lo scorso 7 gennaio, del Coro Valnure in chiesa a Cotreb-
bia.

«Finora il nostro gruppo è composto da una ventina di soci, ma l'auspicio è di crescere ulteriormente in futuro», spiega il Presidente Filippo Battù. «Siamo soddisfatti delle iniziative finora intraprese, dopo la ricostituzione del sodalizio: l'orgoglio è quello di portare alti i valori delle Penne nere, a partire dalla solidarietà».

Passata la Fiera, un altro importante appuntamento attende gli Alpini di Calendasco: i festeggiamenti per il loro primo compleanno. I preparativi sono iniziati e già si preannuncia un evento da non perdere.



Apparecchi irrigatori semoventi



Gruppi motopompa e stazioni di pompaggio

irrimec
Water Saving Solutions

Sede Amministrativa e Operativa: Via Torino, 3 - Z.I. Ponte Trebbia - 29010 CALEDASCO (Piacenza)
Tel. 0523-760441 (41.r.a.) - Fax 0523-760444 (Amm.ne-Vendite) 0523-768324 (Acquisti-Gest.ne merci)

www.irrimec.com



Pivots / Rampe frontali



Ali piovane

**Condotte interrate in PVC e polietilene.
Tubazioni mobili ed accessori per irrigazione.
Trattamento e distribuzione reflui e biodigestati.**

Elite **Otech** **Otech₄₀** **irridis**
by IRRIMEC GROUP

C.26.03.17

AGENZIA FUNEBRE
Ballarini A. & A.

servizio 24 ore su 24
tel. 0523 787802

Prossima apertura
Casa Funeraria San Nicolò

SEDI:

Gragnano - Via Roma, 133

San Nicolò - Via Agazzano, 44

AGENZIA BRIANZI

Borgonovo V.T. - P.zza Garibaldi, 17
Tel. 0523 864293

AGENZIA BALLARINI E BORLENGHI

Castel San Giovanni - Corso Matteotti, 15
Tel. 0523 881071