

Sagra del cotechino, un'edizione da record

Pianello, negli stand preparati 15 quintali di insaccati. Si riparte domani sera

PIANELLO - E' iniziata a Pianello la settimana più "calda" dell'estate, e non solo in fatto di temperature. A partire dallo scorso fine settimana il borgo valdionese è infatti protagonista di un fitto calendario di eventi che hanno preso il via con la sagra del cotechino, culminata ieri con un'edizione da record, e che termineranno mercoledì con la fiera d'agosto.

I volontari della Pro loco, organizzatrice della sagra paesana che ha soffiato sulle sue prime 47 candeline, hanno infatti lavorato senza sosta all'interno degli stand di piazza Umberto I dove prelibatezze a base di carne di maiale sono letteralmente andate a ruba. Ovviamente gli organizzatori non si sono fatti trovare impreparati e nei giorni precedenti hanno rifornito gli stand di ben 12 quintali di cotechino e 3 quintali di salame cotto, cucinati dalle mani esperte di una squadra di preparatissimi cuochi ed esperte cuoche, capitanati dal presidente del sodalizio pianellese Giuseppe



PIANELLO - I volontari della Pro loco al lavoro negli stand gastronomici e due momenti della sagra con le bancarelle del mercato (foto Bersani)

pe Negri. Insieme a lui durante tutto il fine settimana si sono dati da fare agli stand una trentina di volontari che hanno lavorato senza sosta per servire

salamelle, spiedini, salame cotto con pure e patate insieme a gnocchi e pisarei che hanno fatto la gioia delle migliaia di turisti che hanno preso d'assalto il

grande tendone allestito nella piazza principale del paese, con circa 800 posti a sedere.

«Un appuntamento che ci impegna praticamente senza

sosta e che richiede un lungo lavoro preparatorio» ha commentato il presidente della Pro loco Giuseppe Negri che ha alle spalle 41 anni di impegno

nell'associazione i cui circa 200 soci a gennaio saranno chiamati a rinnovare il direttivo. Nel frattempo i volontari hanno organizzato la sagra che al suo interno ha ospitato anche altre iniziative, come il mercato che ieri ha animato le vie del borgo e la mostra di foto di Carla Cassi, che ha esposto scatti che ritraggono le famiglie della zona.

Oggi, lunedì, i volontari della Pro loco tirano il fiato in attesa domani della riapertura degli stand. Dalle 18 un mercatino straordinario lungo le vie del paese accompagnerà la cena a base di piatti serviti sempre dai volontari della Pro loco e musica con Gigi Chiappin. Mercoledì sarà il giorno della fiera agostana organizzata dall'amministrazione comunale. Durante la grande fiera non mancheranno luna park, bancarelle, esposizione di macchine agricole e mostre d'arte. I volontari della Pro loco continueranno a lavorare agli stand gastronomici che funzioneranno mattino e sera.

mar mil

L'assessore regionale Paola Gazzolo ha incontrato le penne nere impegnate nell'allestire il campo di accoglienza Robinson. Tra loro i piacentini erano in prima fila

Alpini protagonisti dei soccorsi in Emilia

Bruno Plucani: «Ogni settimana costanti partenze da Piacenza per Finale»

PIACENZA - Quelli vissuti da Finale Emilia subito dopo il terremoto sono stati tra i giorni più difficili attraversati dalla città nell'ultimo secolo. Le scosse avevano lasciato il segno, nelle ore successive al sisma la gente si aggirava sconvolta per le vie del paese. Immediato l'arrivo degli Alpini da tutta l'Emilia Romagna, impegnati nell'allestire il campo di accoglienza "Robinson". Si trattava del primo in Regione e con ogni probabilità sarà anche l'ultimo a chiudere, a fine settembre, come annunciato dall'assessore regionale alla protezione civile Paola Gazzolo nel corso di una visita svolta nei giorni scorsi. Al suo fianco, il collega Giancarlo Muzzarelli, il presidente nazionale dell'Ana, Corrado Perona, cinque consiglieri dell'associazione e i presidenti delle sezioni provinciali tra cui il piacentino Bruno Plucani. «Ogni settimana è partito da Piacenza alla volta di Finale un numero variabile di Alpini, da 4 ad 8», afferma quest'ultimo. «Il rapporto instaurato con la popolazione è stato particolarmente positivo e, anche nella nostra città, si è avviata una raccolta di fondi promossa dai gruppi



della bassa val Trebbia ed estesa poi a tutta la provincia». Le risorse saranno versate sul fondo unico nazionale gestito dall'Ana e presto sarà deciso se spenderle per la ristrutturazione di una scuola o di una struttura per anziani.

Lavoravano sotto la pioggia, le Penne nere, subito dopo la prima scossa. Lavoravano fischiettando e in questo modo hanno assistito la popolazione, contribuendo anche a risollevarne in parte il morale con la simpatia e allegria che le contraddistinguono. «Gli Alpini -



ha affermato Paola Gazzolo - rappresentano una colonna portante del sistema nazionale e regionale di protezione civile.

In questi mesi il loro impegno si è rivelato prezioso e insostituibile per tante ragioni: non solo perché hanno dimostrato



di operare con grande energia, ma anche perché hanno trasmesso fiducia ai cittadini. Quella fiducia che porta a guardare al futuro interrotto come nuovamente possibile». L'assessore ha quindi ricordato le 5.612 persone ancora assistite dalla Protezione Civile, in calo del 62% rispetto al picco di 14.804 registrato l'8 giugno. «Nella vastità della tragedia che ha colpito l'Emilia nessuno può fare da solo», ha aggiunto. «Per questo è stato particolarmente importante il grande sciame di solidarietà

che si è attivato: da chi, come le Penne nere, ha deciso di impegnarsi in prima persona nell'assistenza a chi ha versato il proprio contributo con l'Sms solidale o ha organizzato le numerose iniziative promosse a sostegno dei terremotati. I fondi raccolti - ha concluso Gazzolo - saranno utilizzati secondo criteri precisi: equità, legalità e trasparenza. Ogni cittadino dovrà sapere a cosa è stato destinato anche il singolo euro: l'Emilia Romagna saprà dimostrare che il Paese può cambiare, può essere migliore».

il gusto delle ricette di una volta, preparate come faceva la nonna...



GRIBAUDO
tempolirina

i Quaderni di Clara

Scritti ricchi di preziosi consigli e informazioni per recuperare un sano rapporto con la natura, fatto di sapori genuini, ritmi di vita salutari, conoscenze antiche.

Prima uscita

CONSERVE DI VERDURA

VENERDÌ 31 AGOSTO CON

LIBERTÀ

A €2,00 + il prezzo del quotidiano