

Santi e defunti, tutti i riti nelle "cittadelle del silenzio"

Iniziato il mesto pellegrinaggio nel cimitero urbano e in quelli frazionali Oggi i Maestri del Lavoro, mercoledì al Famedio la funzione per i Caduti

È tempo di riti e celebrazioni nelle città del silenzio piacentine. Come tradizione si onorano i Morti e i Santi e già in questi giorni i cimiteri urbani e frazionali sono meta del mesto pellegrinaggio di parenti e amici di chi non c'è più, di chi, per dirla con gli alpini, «è andato avanti». Diocesi, istituzioni, parrocchie e associazioni insieme rinnovano dunque il loro omaggio.

MAESTRI DEL LAVORO Il primo appuntamento è previsto già oggi alle ore 10 nella chiesa di Santa Maria del Suffragio in via Caorsana 26 (ingresso cimitero urbano), dove si svolgerà la messa a suffragio dei colleghi defunti. La messa sarà celebrata dal consulente morale monsignor Pietro Casella. Al termine della celebrazione ci si sposterà presso il cippo, posto nel sesto reparto, per una preghiera di suffragio e la benedizione di rito.

IL PRIMO NOVEMBRE Il primo novembre, solennità di tutti i Santi, alle ore 10 e 30 si terrà una messa nella chiesetta del cimitero urbano. Alle 15 la messa solenne nel cimitero urbano presieduta dal vescovo Gianni Ambrosio, con i canonici, i parroci urbani e le parrocchie di Sant'Anna e di San Paolo.

IL 2 NOVEMBRE Mercoledì 2 novembre, alle 10.30, presso il cimitero urbano si terrà la cerimonia di commemorazione dei Caduti per la Patria.

Alla presenza delle massime autorità civili e militari, in segui-



Iniziano oggi i sacri riti nei cimiteri piacentini

to alla celebrazione della funzione religiosa presso il Famedio, il corteo dei presenti si snoderà in un significativo percorso per la deposizione delle corone d'allo-

ro, raggiungendo, al termine, la lapide dei partigiani fucilati durante la II Guerra Mondiale dove avrà luogo l'allocuzione ufficiale del sindaco Roberto Reggi.

I PELLEGRINAGGI Alle ore 15 i pellegrinaggi delle parrocchie del Duomo, Sant'Antonino, Santa Brigida, Santa Franca, Santa Teresa, San Giovanni in Canale; alle ore 16 quelli di San Francesco, San Pietro, Santa Maria in Gariverto. I pellegrinaggi continuano giovedì 3 novembre alle ore 15 con il Preziosissimo Sangue, venerdì 4 novembre alle ore 15 con San Savino, sabato 5 novembre alle ore 10 con Nostra Signora di Lourdes, domenica 6 novembre alle ore 9 con il Corpus Domini. Nell'oratorio di San Giorgino, in via Sopramuro, la Confraternita della Beata Vergine del Suffragio celebra i defun-

Il prossimo 4 novembre, Festa dell'Unità nazionale e delle Forze Armate, sono in programma diverse manifestazioni. Alle 10 una messa nella Basilica di San Francesco officiata dal vescovo di Piacenza, Mons. Gianni Ambrosio. Alle 10,30 la cerimonia militare in Piazza Cavalli ove sarà schierato un reparto di formazione composto da militari dell'Esercito, dell'Aeronautica, dei Carabinieri, della Guardia di Finanza e infermiere volontarie della Croce Rossa. Prenderà parte anche un plotone misto delle Forze di Polizia ad ordinamento civile (Polizia di Stato, Penitenziaria e Corpo Forestale). Alla cerimonia saranno presenti rappresentanti della Polizia Municipale, Polizia Provinciale, Vigili del Fuoco, Associazioni Combattentistiche e d'Arma. Dalle 10 alle 16 apertura al pubblico del Secondo Reggimento Genio Pontieri, piazza Casali 12, e 50/mo Stormo "G. Graffer" dell'Aeronautica Militare di S. Damiano. Direttore della cerimonia militare in Piazza Cavalli sarà il maggiore Giovanni La Porta.

4 Novembre

Cerimonia militare in piazza Cavalli e caserme aperte

ti sabato 5 alle ore 21 e domenica 6 alle 11,15 seguita dalla salmodia per i defunti. Quest'ultima celebrazione sarà animata dal coro accompagnato all'organo dal maestro Enrico Viccardi.

GLI ORARI Ricordiamo che, fino al 6 novembre, è in vigore l'orario estivo tutti i giorni, festivi inclusi, dalle 8 alle 18 con orario continuato. Sia nel cimitero urbano

di via Caorsana sia in quelli frazionali: Sant'Antonio, San Lazzaro, Mucinasso, Roncaglia, Le Mose, Pittolo, I Vaccari, S. Bonico, Borghetto, Sparavera. Gli uffici cimiteriali (via Caorsana, 26, presso il Cimitero urbano) dal 15 ottobre al 15 novembre sono aperti dal lunedì al sabato dalle 8 alle 17 con orario continuato.

red. cro.

Alluvione, alpini piacentini in prima linea

Operative le squadre della Protezione Civile. Raccolta fondi della Caritas

(fri) Anche Piacenza si è mobilitata per aiutare i comuni liguri e toscani colpiti dall'alluvione. Una task force della solidarietà ha lavorato e sta lavorando per rimuovere detriti e fango. A Brugnato si avvicendano i vigili del fuoco di Piacenza (ieri ne sono partiti nove) mentre ad Aulla sono presenti i militari del II° reggimento del Genio Pontieri. A Borghetto di Vara, da tre giorni, sono all'opera quattro volontari della

protezione civile degli alpini piacentini con il responsabile Franco Pavesi. Staranno sul posto fino a domenica quando una nuova squadra di cinque unità, sempre da Piacenza, darà loro il cambio. Altre 6 penne nere sono state impegnate a Santo Stefano di Magra e stanno tornando in queste ore. Costantemente in contatto con le sue "penne nere" il presidente della sezione di Piacenza, Bruno Plucani che spiega

come gli alpini rispondano direttamente al coordinamento nazionale dell'Ana.

Per far fronte all'emergenza, in collaborazione con la Protezione Civile e con tutte le strutture che si sono adoperate, oltre a risorse umane, le Zone Enel della Toscana e la piattaforma di Piacenza hanno fornito anche 765 contatori elettronici, 5 armadi stradali, 20 cassette stradali, 2 porte cabina e 12 interruttori di cabina. E' sta-

ta indetta anche una raccolta fondi: Caritas Italiana ha subito contattato le Caritas coinvolte e i delegati regionali delle Caritas della Liguria e della Toscana e segue l'evolversi della situazione. La Caritas diocesana di Piacenza-Bobbio ha subito risposto all'appello rivolgendosi ai piacentini. Quanti intendono sostenere gli interventi in corso tramite Caritas Italiana possono inviare offerte su C/C POSTALE N.

347013 specificando nella causale: "Emergenza Liguria/Toscana 2011". Offerte sono possibili anche tramite altri canali, tra cui: \$ UniCredit, via Taranto 49, Roma - Iban: IT 88 U 02008 05206 000011063119 \$ Banca Prossima, via Aurelia 796, Roma - Iban: IT 06 A 03359 01600 100000012474 \$ Intesa Sanpaolo, via Aurelia 396/A, Roma - Iban: IT 95 M 03069 05098 100000005384 \$ Banca Popolare Etica, via Parigi 17, Roma - Iban: IT 29 U 05018 03200 000000011113 \$ CartaSi (VISA e MasterCard) telefonando a Caritas Italiana tel. 06 66177001 (orario d'ufficio).

Patata "regina" in Accademia

Una serata a tema con ricette e montagna protagoniste

Per le serate "a tema" che l'Accademia della cucina piacentina dedica a prodotti del territorio o a ricette della tradizione, è andata di scena la patata, l'umile, ma prezioso tubero, che è divenuto, negli anni, un vanto per la produzione della montagna.

Con questo prodotto è stato protagonista anche uno degli splendidi territori (insieme ad alcuni altri comuni dell'Appennino piacentino) che la esprime, ovvero il comune di Farini, presente con una qualificata rappresentanza con alla testa il sindaco Antonio Mazzocchi. Con lui esponenti della ristorazione locale come il commerciante di Groppallo Piero Provini che da anni con il suo market porta avanti un'intensa azione di valorizzazione dei prodotti del territorio ed il giovane produttore di patate di Groppallo Francesco Chinosi che, dopo il diploma di perito agrario, ha scelto di vivere ed operare in montagna.

«Una montagna - ha rimarcato il sindaco nel suo saluto - che può proporre non solo paesaggi di grande suggestione ed un'ospitalità sempre più qualificata nei suoi alberghi ed agriturismi, ma pure ricette di elevata qualità grazie agli straordinari prodotti di un territorio incontaminato, dalle patate, ai cereali, ai formaggi, alla carne, una realtà a due passi dalle città che va fatta conoscere meglio attraverso un'adeguata azione di marketing, anche tramite serate come questa presso uno dei "templi" della enogastronomia locale».

Da Farini, subentrando con efficacia per una volta ai cuochi gentleman del sodalizio, le cuoche di due rinomate trattorie locali, "Bar Sport" e "Piccolo ristorante", hanno proposto ai numerosi soci intervenuti, le ricette della tradizione, ovvero un aperitivo con crostini e pistà ad grass, salame piacentino (preparato da



Serata a tema all'Accademia della cucina piacentina dedicata al prezioso tubero

Giovanni Garilli) con pane di patate rustico al forno. Quindi la tradizionale torta di patate (De. Co) nelle tre versioni, ovvero di Farini, Mareto e Groppallo perché ogni frazione ha tramandato e concretizzato, nella preparazione, proprie peculiarità che le differiscono e che le distinguono, sia nella pasta esterna, come negli ingredienti dell'impasto.

Sono seguiti soffici e delicati gnocchi con sugo di funghi e (ulteriore De. Co) polenta con pata-

te, condita sia con sugo di funghi, che con gorgonzola. Per chiudere una torta di pere e cioccolato (con frutta di Groppallo) e torta di patate dolce. In abbinamento bianco di Rezzano e la bonarda Ridel delle cantine Piacentini.

Prima delle degustazioni il vicepresidente Lelio Signaroldi ha brevemente ripercorso la storia della patata illustrandone le varietà, gli impieghi culinari e i metodi di conservazione.



Gli interpreti della commedia sul Beato Scalabrini, oggi in scena a Palazzo Galli

Vita di Scalabrini in scena

► Oggi alle 17, a Palazzo Galli, il laboratorio teatrale dell'Unispes di Roma (Università 3ª età) reciterà il dramma in 4 atti sulla vita del vescovo e beato Scalabrini. Il testo è sviluppato tra la pastorale a Piacenza, il doloroso viaggio in nave con i migranti e l'arrivo in Brasile, la nuova patria.



SHOW ROOM CONFEZIONAMENTO

IL GROSSISTA

ARTICOLI DA REGALO

Bomboniere

Praticamente da sempre

INGROSSO MATERIE PRIME E ATTREZZATURA PER PASTICCERIA - PANETTERIA - GELATERIA

Via Ancona, 21 - Ponte Trebbia - CALENDASCO (PC)

tel. 0523.760241 - fax 0523.761207

www.ilgrossista.com - ilgrossista@ilgrossista.com