Prodotti tipici in vetrina

Ricetta spiegata dallo chef Chiappini Dattilo. Parma: «Riscoprire quanto di buono offre la natura»

FARINI - Da sin. Chiappini Dattilo con la polenta, il taglio del nastro e le macchine per la pasta di Provini (foto Marina)

Polenta "regina" della fiera

Farini rilancia l'abbinamento con la patata di Mareto

FARINI - La fiera di San Giuseppe di Farini nel segno dei prodotti tipici e della loro valorizzazione come modo per unire le persone in una nuova cultura del territorio.

Il tempo è stato clemente e ha permesso che la tradizionale fiera si svolgesse nel migliore dei modi per tutta la giornata di ieri. Piazza Marconi, le vie limitrofe, il lungo Nure, sono state invase da un centinaio di bancarelle di ogni tipo, soprattutto di prodotti tipici, dai salumi ai formaggi, dai vini ai dolci, dalle frittelle di mele alla frutta imbevuta nella grappa, un'esplosione di colori e di sapori portata in scena dai produttori del territorio, dalle associazioni e dai commercianti locali.

L'edizione 2011 della fiera di San Giuseppe, organizzata dal Comune di Farini, con la collaborazione delle diverse realtà del paese, ha voluto mettere in evidenza un particolare piatto, semplice ma molto apprezzato, la polenta con le patate de. co.

La pietanza è stata presentata in sala consiliare dopo il taglio del nastro della fiera avvenuto alla presenza di tante autorità e cittadini, attorniati da moto ed auto d'epoca del club di Farini e Piacenza. Un entusiasta padrone di casa, il sindaco Antonio Mazzocchi, ha ricordato la volontà dell'Amministrazione comunale di continuare a far conoscere le bellezze, i prodotti, le tradizioni locali anche attraverso questa festa.

E l'impegno, da parte dell'Amministrazione provinciale, rappresentata da Maurizio Parma, di dare una mano per non perdere le eccellenze di questo territorio, tra cui la patata di Mareto, prodotto de. co, cui sono state dedicate alcune pagine nella rivista specializzata "Coltura e Cultura". «Il futuro - ha osservato Parma - è riscoprire quanto di buono la natura ci ha messo a disposizione».

Ospite anche Teresa Andena, dirigente dell'istituto Raineri-Marcora di Piacenza, che ha posto l'accento sulla necessità di indirizzarsi verso panieri di prodotti, per una riscoperta anche ecologica del territorio. A presentare il piatto e la sua preparazione lo chef piacentino Filippo Chiappini Dattilo, grande amico di Farini e puntuale utilizzatore dei suoi prodotti, preceduto dal consigliere dell'Accademia della cucina piacentina, Michele Mauro (in rappresentanza del presidente Mauro Sangermani e del gruppo motoclub Polizia di Stato), che ha illustrato la storia della polenta, piatto povero nell'antichità fatto con tanti cereali al di fuori del mais che si è cominciato ad utilizzare nel 1700. «Acqua, mais e farina bianca - ha spiegato Chiappini Dattilo - sono gli ingredienti della polenta cotta nel paiolo di rame e sulla stufa a legna che le conferisce quell'aroma di affumicatura, da tagliare poi con il filo di refe».

Nadia Plucani

Farini

Fisarmonicisti premiati da Mazzocchi

FARINI - (*np*) L'Amministrazione comunale di Farini ha voluto, nell'occasione della fiera di San Giuseppe 2011, premiare anche tutti i fisarmonicisti del territorio farinese, dal più anziano al più giovane che, come ha spiegato il sindaco Mazzocchi, «con le loro note accompagnano le nostre manifestazioni mantenendo vive nel tempo le nostre tradizioni che continueranno a vivere grazie ai giovani che nel tempo si sono avvicinati a questo strumento».

Pergamena di riconoscimento a Domenico Zazzera, Giuseppe Cavanna, Aldo Isingrini, Davide Bardugoni, Claudio Delmolino, Antonio Delmolino, Alberto Kalle, Franco Guglielmetti, Massimiliano Belli, Daniele Cordani, Michele Foletti, Mattia Delmolino e Mario Molinelli (ferrieresi, ma maestro di tanti giovani).

Pergamena anche a Gianpiero Labati in rappresentanza del gruppo di ferrieresi che ogni anno a Farini, in occasione della fiera primaverile, scendono a cantare i canti tipici e di osteria.

Penne nere di Carpaneto, 85 anni di storia

Gemellaggio con Cercino e Premio Italo Savi con riconoscimenti agli studenti

CARPANETO - *(p. f.)* Il gruppo Alpini di Carpaneto ha festeggiato ieri l'85° della fondazione ad opera di Gianetto Devoti, con un fitto programma di iniziative. L'occasione è stata propizia per la seconda edizione del premio dedicato all'Alpino Italo Savi, con la presenza di una settantina di studenti delle classi terze della locale scuola elementare Silvio Pellico, che hanno partecipato con poesie, prose, disegni, composizione multimediali ecc. selezionati da una apposita commissione formata da docenti, Alpini, e rappresentate della famiglia Savi per arrivare a sceglierne i cinque elaborati da premiare. Un altro momento importante della giornata è stato il gemellaggio fra i gruppi di penne nere di Cercino in provincia di Sondrio con il gruppo locale. Un premio speciale degli alpini locali, consistente in un grosso televisore al plasma è stato donato ai ragazzi del laboratorio speciale "Mastro Balocco".

La giornata è iniziata con la partecipazione alla messa, celebrata dal parroco don Pietro Dacrema in ricordo di tutti gli Alpini scomparsi, con i momenti più significativi sottolineati dal coro San Fermo e dagli squilli di una tromba. Carlo Veneziani ha poi letto la preghiera dell'Alpino. Al termine della funzione si è formato un corteo che si è spostato per un omaggio al monumento ai caduti. Tante penne nere con una trentina di gagliardetti, i due labari delle sezioni provinciali: Sondrio scortato dal presidente Alberto Martino e quello Piacenza con il presidente Bruno Plucani. I Gonfaloni dei comuni di Cercino e Carpaneto con i rispettivi sindaci: Michela Parravicini e Gianni Zanrei, presente anche il generale Fabrizio Castagnetti già capo di stato maggiore esercito, il luogotenente Pietro Pantaleo dei Carabinieri, Piera Abbiati presidente provinciale reduci e dispersi, la dirigente scolastica Mariuccia Ghisoni con un gruppo di docenti, la moglie e i figli di Italo Savi ed il nipotino di 4 anni con in testa il cappello di nonno Italo. Particolarmente festeggiati due alpini che hanno partecipato alla campagna di Russia: Antonio Rasica del 1920 artigliere da montagna gruppo Berzano e Gino Giacobini del 1921 del 5° alpini battaglione Rorovegno, ed altri. Il momento più atteso per gli studenti è stata la premiazione della seconda edizione del premio sostenuta dai famigliari ricordo del loro caro Italo, consistente in 200 euro a ciascuno, una targa di benemerenza e una medaglia a ricordo. Gli studenti premiati in questa edizione sono: Martina Ferrari classe Terza B, Lorenzo Bussandri e Laura Macorig classe Terza C classe Terza B, Simone Zerre e Sofia Carini classe Terza D. A tutti i partecipanti la medaglia ricordo. L'esame di tutti i lavori ha comportato un impegnativo lavoro per la commissione giudicatrice nell'esame dei 68 elaborati. Un premio speciale per la studentessa Elena Carini che lo scorso anno con il suo componimento aveva avviato l'iniziativa del gemellaggio fra i due gruppi. Una folta comitiva si è poi spostata nel largo Alpini d'Italia alla sede del gruppo locale con a fianco il pennone per l'alza bandiera circondato da gruppi massi di pietra sul quale è stato scoperto un altorilievo di cappello alpino in marmo bianco statuario di Carrara realizzato dallo scultore Rinello Brusi, e tutto l'insieme ora forma un monumento a ricordo di tutti gli alpini dalla fondazione del 1872 al giorni nostri.

Pietro Freghieri

CARPANETO - Gli studenti premiati e un momento della cerimonia (foto Lunardini)

INIZIATIVE EDITORIALI - In edicola con LIBERTÀ
e.28.03.11

IL MIO AMICO GATTO
Una comoda e pratica guida
ricca di informazioni, suggerimenti
e tante indicazioni
per andare d'amore e d'accordo
con il tuo amico a quattro zampe.
In edicola a Euro 6,90
+ il prezzo del quotidiano

JAZZ IN LIBERTÀ
Il libro che racconta
la passione dei piacentini
per la musica jazz
attraverso gli articoli pubblicati
da Libertà dal 1945 al 2000.
In edicola a Euro 9,80
+ il prezzo del quotidiano