FARINI

LA FOCACCIA TRADIZIONALE E' PRODOTTO DECO

Sotto, il gruppo degli Apini con il sindaco Antonio Mazzocchi e il primo cittadino di Bettola Simone Mazza. Qui sopra, la croce rossa che ha raccolto fondi per l'Abruzzo

Torta di patate regina del Primo maggio

Il sindaco: chi viene qui sa cosa mangia, la genuinità è garantita

Un primo maggio all'insegna della torta di patate. E' andato a ruba il piatto tipico del nostro Appennino al quale l'Amministrazione comunale di Farini ha dedicato un'apposita vetrina. Non poteva non essere così in un Comune che della focaccia tradizionale ha fatto un simbolo gastronomico, riconosciuto e tutelato dal marchio di Denominazione comunale d'origine (De.co.).

Come l'anno precedente, anche questa seconda edizione della "Festa della patata" ha registrato un buon successo, specie nelle ore pomeridiane.

«Abbiamo fatto di tutto perché la torta fosse conosciuta - spiega il sindaco **Antonio Mazzocchi** - e dopo la registrazione con il marchio De.co. non ci rimaneva altro che organizzare una giornata che omaggiasse una nostra eccellenza culinaria».

Che poi è la sintesi di due prodotti caratteristici del posto: le patate, da sempre coltivazione radicata e alimento base nella cucina di montagna, unite al Grana padano biologico che a Farini si fa con il latte privo di lisozima (un enzima che provoca il cosiddetto "gonfiore tardivo" durante la stagionatura).

«Chi viene qui, sa cosa mangia - puntualizza Mazzocchi - perché la genuinità è garantita».

Tante le varianti della torta di patate che si potevano degustare in piazza Marconi, numerose quanto le frazioni, ognuna delle quali conserva una propria ricetta che talvolta può variare a seconda delle abitudini di ciascuna famiglia.

«Questo piatto, sempre molto richiesto, è diventato l'immagine del territorio - prosegue il primo cittadino - non potevamo sottrarci dall'organizzare una giornata così in una stagione in cui anche il nostro paese merita una manifestazione per restare al passo con gli altri centri».

Non solo dunque assaggi gratuiti offerti dalle donne delle frazioni o vendita per le strade, la torta di patate si è anche ritrovata al centro del menu dei ristoranti che l'hanno scelta come protagonista indiscussa.

Particolare la versione fritta, con tanti saluti, almeno una volta all'anno, alla cucina dietetica e agli interpreti di insipidi piatti light. E per accompagnarla, salumi confezionati e stagionati in zona, vini e la polentata offerta dal Gruppo alpini di Groppallo. Nemmeno nel giorno di festa paesana i farinesi non hanno trascurato la solidarietà, dando un seguito alla raccolta di fondi per Collebrincioni, frazione dell'Aquila colpita dal sisma.

In prima fila a favore dei terremotati anche durante il Primo maggio, gli alpini e la locale delegazione di Croce rossa.

Come in ogni fiera non è ovviamente mancato il mercato che ha occupato via Roma e la piazza con una cinquantina di bancarelle.

Alla manifestazione hanno partecipato il sindaco di Bettola **Simone Mazza**, il consigliere comunale di Ferriere **Giancarlo Opizz**i e il direttore dell'Unione commercianti di Piacenza **Giovanni Struzzola**.

Filippo Columella

Pontenure

Tutti pazzi per l'asparago dall'8 maggio

PONTENURE – Torna per il terzo anno la sagra provinciale dell'Asparago piacentino. A presentarne il programma, ieri nella sede comunale, sono stati il sindaco del paese, Angela Fagnoni, Franco Zerilli, presidente dell'associazione Pontenure Arte e Cultura e Emanuela Cabrini, produttrice e attiva promotrice sia della festa che della costituzione del consorzio teso alla tutela di questo ortaggio dal sapore inconfondibile.
La sagra, promossa dalla Pro Loco locale, si articolerà nei giorni dell'8, 9 e 10 maggio in svariate location.
«Da lunedì a venerdì gli alunni della scuola elementare – ha spiegato il sindaco – faranno visite didattiche alla cascina Morona. Il percorso è teso alla conoscenza delle piante ebacee spontanee utilizzabili in cucina ed in erboristeria».
L'esperienza è progettata da Sergio Alussi (Istituto Agrario Raineri di Piacenza) e da Giovanna Mori (docente della scuola di Pontenure). Poi, dall'8, la festa si sposterà in paese.
Nel centro sportivo comunale unirà musica e ottima cucina. Venerdì, infatti, gli stands gastronomici apriranno alle 19, ed alle 21, ci sarà spazio per le danze con l'orchestra Mauro Rizzi.
Sabato 9, invece, sarà la volta dell'orchestra Maurizio Cordani.
Domenica, la possibilità di gustare varie specialità all'asparago (la novità del 2009 sono le lasagne con asparagi) sarà sia a pranzo che a cena e l'arrivederci di gran chiusura serale sarà con Ketty e l'orchestra Piva che vi farà danzare su una pista d'acciaio al coperto con 1000 posti a sedere.
Sabato, a Villa Raggio, alle 17, si terrà il convegno; si tratta di una tavola rotonda che vedrà impegnate autorità provinciali e comunali, Marco Sgroi (delegato dell'Accademia della Cucina Italiana), Monica Mei (Università Cattolica del Sacro Cuore), Claudio Cesena (noto chef), Emanuela Cabrini (produttrice). L'associazione Pontenure Arte e Cultura, in occasione del convegno proporrà una mostra sulle piante ed i fiori autoctoni della nostra provincia.
La domenica il paese sarà animato dal mercato dell'antiquariato e dalla mostra e vendita della produzione locale d'asparago nel marcatino delle mille bontà.

(g.r.)

Pontenure, il sindaco replica all'opposizione: Rotatorie a norma con le disposizioni di Anas

PONTENURE - Il sindaco, Angela Fagnoni, e l'assessore ai lavori pubblici del Comune di Pontenure, Luigi Demicheli, respingono le critiche espresse in relazione alle rotatorie in corso di realizzazione agli ingressi est ed ovest dell'abitato di Pontenure lungo la via Emilia.

«Le rotatorie - precisa il sindaco - costituiranno un'importante risorsa per migliorare la viabilità in termini sia di scorrevolezza sia di sicurezza in vista della deviazione del traffico pesante sulla nuova tangenziale, in fase di ultimazione. Peraltro la rotatoria realizzata direttamente dal Comune all'incrocio con via Garibaldi ha consentito l'eliminazione di un impianto semaforico che, per quanto in onda verde con gli altri semafori esistenti, provocava necessariamente lunghe code negli orari di massimo traffico veicolare. Ora, già in questo primo periodo, si sono notati importanti miglioramenti in termini di scorrevolezza del traffico».

Per quanto riguarda i rallentatori in uscita, sui quali si è incentrata la critica, precisa il responsabile dell'ufficio tecnico per i lavori pubblici, Enrico Montanari, «questi sono stati realizzati esattamente come prevede il progetto inviato agli enti competenti territoriali Anas Compartimento di Bologna e Provincia di Piacenza che, a seguito di un'approfondita analisi tecnica, hanno espresso i loro pareri favorevoli. Per quanto riguarda gli ingressi e le uscite dalla rotatoria sono stati progettati in base ai coni di visibilità previsti dalla normativa vigente e occorre osservare che una eventuale loro ulteriore accentuazione creerebbe problemi ai veicoli in accesso. Anche la visibilità sull'intero intervento è assicurata da una torre faro in grado di garantirne un sufficiente livello anche in condizioni atmosferiche sfavorevoli». Tutti progetti sono stati autorizzati da Anas, ente competente sulle opere viarie lungo le strade statali, sia in fase di progettazione sia in fase di realizzazione. «Peraltro - ribadisce l'ingegner Montanari - ogni eventuale modifica si intendesse effettuare dovrebbe essere previamente autorizzata da detto ente».

Le stesse considerazioni valgono anche per la rotatoria ad ovest e per il suo posizionamento che ha visto la soppressione di una strada di accesso per migliorare lo spazio di rallentamento dei mezzi. «Per quanto riguarda via Capra e via Stazione, richiamati nella nota della consigliera di minoranza Maria Grazia Tassi - precisa il sindaco - le opere saranno realizzate avendo cura di assicurare il rispetto delle normative vigenti in materia di codice della strada, scegliendo fra le soluzioni che più si adattano alla realtà dei luoghi di vecchia formazione di cui trattasi e alla sicurezza dei cittadini».

Ancora: «Ci pare fuori luogo e strumentale utilizzare un incidente stradale nel quale si è verificato il danneggiamento di un palo semaforico per sollevare critiche sulla sua installazione e sul suo posizionamento definito da Anas e prima, soprattutto, di conoscere i rilievi delle forze dell'ordine relativi allo stato del conducente». «Il posizionamento del semaforo e la sua utilità per le persone anziane e per i giovani è arcinota e non vorrei - conclude il sindaco - che le osservazioni della consigliera di minoranza risentano della vicinanza dell'appuntamento elettorale e si dimentichi invece la positività di quello che si sta realizzando per il bene del nostro paese».

(giov.rav.)