

Week end con il Ponte dei Sapori a Trecasali (Pr), ricco menù

TRECASALI (Pr) - Appuntamento con "Il Ponte dei Sapori" questo week end a Trecasali. **Sabato 28 febbraio e domenica 1 marzo dalle 9:** Mostromercato. Prodotti tipici agroalimentari e artigianato di qualità animano per intera giornata la piazza e le vie di Trecasali, caratteristico paese della Bassa. E' previsto anche un "qualità market" ovvero il mercato delle eccellenze dei prodotti tipici nostrani nel trecasalese e del parmense.

Sabato 28 febbraio e domenica 1 marzo: Cene tipiche, pranzi e degustazioni sabato e domenica. Tra i prodotti tipici serviti spiccano il Fiocchetto e il Culatello di Trecasali, la pasta fatta in casa, il Cappelotto di Trecasali (tortelli di pasta con ripieno di stracotto alla parmigiana e pasta di salame macinata in varie forme, condito con burro e Parmigiano Reggiano), gli antipasti con i salumi d'oca. Per prenotazioni contattare i numeri: 0521 878132 - 331 3451436. (cene e pranzi a pagamento, costi variabili in base ai menù scelti o ai piatti tipici). La cena è in carnet sabato 28 febbraio alle 19.30. Il pranzo è in carnet domenica 1 marzo alle 12.30. **Sabato 28 febbraio:** Cena tipica Trecasalese dalle ore 19.30, Antipasto: Fiocchetto di Trecasali e Culatello di Trecasali, Pri-

mi: Cappelotto di Trecasali e Gnocchi al sugo di Fiocchetto, Secondi: Bolliti misti" Piedini di Maiale, ossa, Cotichino, con contorni vari in piatto unico, Guanciali al Lambrusco, Fiocchetto Arrosto. Dolci: torte della Nonna e Bargnolino del Tabarro.

Domenica 1 marzo: Pranzo a base d'Oca alle ore 12.30. Per tutto il giorno animazioni. Musica per le vie del paese con "I ragazzi del secolo scorso", intrattenimento, giocolieri e giochi per i più piccoli per rendere la festa di paese attorno al campanile della tradizione un modo di fare festa per famiglie, giova-

ni, grandi e bambini.

Domenica 1 marzo, alle 9: Enogastronomia e Bellezza. Festa d'apertura con le Cheerleaders Starlight; **alle 16,** polentata gigante in piazza. Dalle 15, la polenta più ghiotta e più grande dell'Emilia? La troverete a Trecasali dove verrà preparata in un paiolo gigante e poi servita a turisti e passanti per uno spuntino originale; tutto il giorno degustazioni e assaggi. Degustazione dell'antico salume "Il Violino": tutto il giorno (costo solo 1 euro), del Fiocchetto e pasta di salame alla piastra; tutto il giorno Bibendum. Presentazioni del Bargnolino del Trecca e del Bargnolino del Tabarro; **dalle 10.30 alle 16,** dimostrazione di norcineria; **dalle 10.30 alle 16,** dimostrazione della lavorazione dell'oca italiana. Dalle 10.30 alle 16, domenica 1 marzo, è in carnet la lavorazione dell'oca italiana proposta da esperti allevatori friulani. Il pubblico potrà assistere alla preparazione dei salumi d'oca; dimostrazione della lavorazione dello zucchero. E ancora: mostra di antichi attrezzi d'epoca e presentazione di 2 libri di ricette "Oche e maiali: le squisitezze" e "Le ricette con lo zucchero". Per info, dettagliate su orari e programma, www.pontedeisapori.it.



Ponte dei sapori: partenza in quarta E oggi si replica

TRECASALI

Ilaria Berra

Ha registrato il tutto esaurito la prima serata gastronomica del Ponte dei sapori, la manifestazione dedicata ai prodotti tipici e al territorio che per tutto il weekend animerà le strade di Trecasali. Il menù proposto ieri sera, a base di pasta fatta in casa, lessi e salumi tipici, ha attirato amanti della buona cucina da tutta la provincia. Prima di sedersi a tavola gli ospiti hanno potuto visitare il mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato, ricco di oltre cento bancarelle, fermarsi ad ammirare lo stand della manifattura di sigari di Lucca, oppure fermarsi ad osservare i cuochi dell'Enaip di Parma che hanno mostrato come creare colorate e gustose decorazioni di zucchero.

Nello stand dei pasticceri i visitatori hanno anche potuto gustare torte, dolcetti, frutta caramellata, biscotti assortiti e diver-

se altre specialità. La giornata di oggi sarà dedicata a due prodotti tipici della Bassa: l'oca e il maiale. A mezzogiorno nello stand gastronomico si potranno gustare salumi di oca, strozzapreti al ragù d'oca, oca arrosto ripiena seguita da dolci casalinghi accompagnati al bargnolino preparato secondo la ricetta della tradizione trecasalese. Per il menù turistico è consigliabile prenotare al 3478121885. Alle 10 esibizione delle cheerleadres dei Panthers; successivamente e per tutta la mattina in piazza i norcini di Trecasali confezioneranno fioc-

chetti, spalle e culatelli. Una delegazione di allevatori di oche del Veneto mostrerà al pubblico le fasi di lavorazione di diversi salumi a base di oca e proseguiranno le esibizioni di pasticceria. Alle 15 appuntamento con la cottura della maxi polenta in piazza. Il mercatino dei prodotti tipici resterà aperto tutto il giorno mentre in piazza Fontana si potrà visitare un'esposizione dedicata ai norcini. ♦



TRECASALI PRODOTTI TIPICI PROTAGONISTI



Gusto Un lungo weekend all'insegna della tradizione.

laboratorio per bambini dai 5 ai 10 anni ispirato ai libri di Munari.

TEATRUGA IN LIBRERIA
Emiliano Bulgaria e Arianna Carena dell'associazione teatrale Teatruga organizzano alle 11.30 alla libreria Feltrinelli di piazza Ravegnana un appuntamento dal titolo "A Tortuga con Teatruga", dedicato ai bambini dai 4 anni in su per far scoprire loro il mondo dei pirati e delle cacce al tesoro.

DOMENICA NEI MUSEI
Al Museo del Risorgimento alle 11 per "Scatti di memoria" R. Martorelli presenta "Le raccolte fotografiche di Raffaele Belluzzi: l'arte bolognese nella seconda metà del XIX secolo. Opere note, scomparse e da scoprire".
Al Museo civico archeologico alle 16 "Un giorno nella Preistoria: la vita quotidiana nel territorio bolognese", lezione condotta da Giuliana Occhipinti. Info 051/2757211.
Al Museo del patrimonio

industriale alle 16 "Dal bozzolo al tessuto", attività su prenotazione per ragazzi fra i 6 e i 12 anni sulla lavorazione della seta. Info 051/6356611.
Al MAMbo è ancora in corso la mostra "Giorgio Morandi 1890-1964": oggi visite guidate alle 11, alle 15.30 e alle 16.30, costo 4 euro più l'ingresso al museo. Data la straordinaria affluenza alla mostra il MAMbo espande i suoi orari di apertura: mar-mer-ven 10-18; gio 10-22; sab-dom 10-20; lun chiuso. Info 051/6496653.

SPOON RIVER
Al Macondo (via del Pratello 22) la Libreria Trame e il circolo Arci Macondo presentano il primo appuntamento di "Oscillazioni. Sfoghi d'attore con parole di carta": si inizia questa sera alle 20 con "tutti, tutti dormono sulla collina: Antologia di Spoon River".

LE CASE DEI BENTIVOGLIO
L'associazione Noetica organizza alle 15.30 la visita alle opere finanziate dalla

famiglia Bentivoglio, la cappella di famiglia in San Giacomo Maggiore e la ricostruzione dell'oratorio di Santa Cecilia. Partenza da piazza Rossini, costo 7 euro adulti e 4 bambini. Prenotazione obbligatoria al 348/1431230.

ISTITUTO CONFUCIO
Inaugura domani alle 16.30 alla Facoltà di Giurisprudenza (via Zamboni 22) l'Istituto Confucio, l'ambasciata

culturale cinese di Bologna, nuovo centro per la diffusione della lingua e della cultura cinese. Spettacolo audiovisivo di Gianluca Cingolani.

AL CINEMA LUMIERE
Al Cinema Lumiere oggi alle 16 per "Cineclub per ragazzi" proiezione de "La gabbianella e il gatto". Domani per la rassegna "Le coppie di fatto" proiezione alle 18 di "Sangue e arena" di Fred Niblo (versione originale con sottotitoli in italiano) e alle 20.15 de "Le iene".



MARCELLA E LE ALTRE
Le Puppini Sisters: Marcella Puppini è la ragazza al centro

pario chiuso, al Circolo Ufficiale (menù fisso a 13 euro, prenotazione all'indirizzo armonie@email.it). Nel mezzo di questi due momenti conviviali il concerto della rassegna «Note-Muse. La musica delle donne», con tutta l'allegria, la spontaneità e il calore della musica vintage di qualità delle Puppini Sisters: una sfida lanciata e vinta all'easy pop e alle divette tutte extension e jeans a vita bassa.

La sagra

Culatello e zucchero filato i profumi del Ponte dei Sapori

GIUSEPPE DE BIASI

Parma — Marzo inizia nel segno dei prelibati insaccati parmensi come il culatello, il fiocchetto e il violino protagonisti, insieme all'oca, alla polenta e allo zucchero, del «Ponte dei Sapori», iniziativa enogastronomica che si svolge oggi a Trecasali, nella bassa parmense (info 329 2105890).

Il motivo della presenza dello zucchero a fianco delle tipicità gastronomiche locali è dovuto all'esistenza in paese dello stabilimento Eridania e alla ormai consolidata coltura della barbabietola.

Il programma di oggi prevede la dimostrazione da parte dei norcini trecasalesi della lavorazione delle carni selezionate per la produzione del fiocchetto, del culatello e del violino (culatello con l'osso dalla forma particolare), esibizioni di maestri pasticceri con decorazioni di torte e dolci con zucchero e glas-

A Trecasali nel Parmense i norcini lavorano le carni di maiale (e di oca). Alla Rocca di Agazzano, invece, c'è la "Sorgente del vino"

sa, lavorazione dell'oca, pranzi e cene tematiche, polentata gigante in piazza e mostra-mercato con oltre 100 stand enogastronomici provenienti da tutta Italia.

Come fine pasto non perdetevi l'autoctono digestivo Bargnolino (a base di bacche di prugno selvatico), liquore legato alla tradizione contadina che i giovani stanno riscoprendo secondo le antiche ricette di «Trecca» (con 3c) e del Tabarro.

Risalendo verso nord, nella quattrocentesca Rocca di Agazzano (PC) in piena Val Tidone, uno dei territori enologicamente più vocati della regione, oggi e domani è in programma la prima edizione di «Sorgente del vino», mostra mercato dei vini del territorio, con focus dedicati alle rinomate doc dei Colli Piacentini (info 348 7186660).

A tavola sul «Ponte dei Sapori», Festival gastronomico-culturale della Bassa Parmense, Trecasali, info 0521-611921.



Il Castello di Agazzano (Piacenza)

Regione/1

CINEFESTIVALDOC CHIUDE CON CERAMI

A Savignano dalle 17 in poi serata conclusiva di "Cinefestivaldoc" con la partecipazione di Vincenzo Cerami. Intervengono anche Giacomo Manzoli e Cristina Bragaglia. Conduce la serata Pierluigi Senatore.

FILIPPO TIMI A EFFETTO DOPPLER

Alle 16.30 a Onferno nel Museo naturalistico e nelle Grotte passeggiata poetica con Filippo Timi, scrittore e attore, per il calendario di "Effetto doppler". Info 348/1634304.

CARMEN DI VAN HOECKE

Ultima replica al teatro Alighieri di Ravenna, alle 15.30, della "Carmen" di Bizet così come reinterpretata dal regista Micha Von Hoেকে. Impegnati l'Orchestra regionale dell'Emilia Romagna e il Coro lirico Amadeus. Info 0544/249244.

LUME A MARZO

Dalle 15 alle 19 alla Fortezza di Castrocaro Terme gran falò tradizionale di saluto alla primavera: animazioni medievali, degustazione gratuita di vin brulé, visite guidate alla Fortezza. Ingresso a pagamento, info 333/4991560.

L'ORA DELLA MUSICA

Alle 11 all'auditorium dell'Istituto Peri di Reggio per "L'ora della musica" Ilya Maximov, pianista russo, propone musiche di Schubert e Liszt. Replica alle 21 alla Sala della Rocca di Montecchio Emilia.

MEDITAZIONI RIMINESI

Alle 17 alla facoltà di Economia di Rimini (aula Alberti, via Quintino Sella) per la rassegna di incontri "Meditazioni riminesi" Domenico Losurdo, docente dell'Università di Urbino, discute di "Filosofia della ricchezza e filosofia della miseria".

Regione/2

CARBONI IN CONCERTO

Luca Carboni canta stasera al teatro Goldoni di Bagnacavallo, tappa numero zero del tour "Musiche ribelli". Biglietti 20-27 euro, info 0545/64330.

IL CANTO SENSIBILE

A Modena al centro studi e ricerca "La tigre bianca" alle 17.30 conferenza-concerto dal titolo "Il canto sensibile". Relatrice Meike Maria Clarelli, cantante e insegnante di canto sensibile. Info 059/4552385.

MINIMONDI

A Parma al barilla Center alle 16.30 "Le lac du cygne", spettacolo comico della compagnia Envol Distratto. Consigliato ai bambini dai 5 anni in su.

SOTTO IL SOLE DEI SENSI

Aprè la quarta edizione del Festival di letteratura "Sotto il sole dei sensi", dedicato all'America Latina e alle visioni di Cuba. Apertura delle mostre del fotografo Graziano Bartolini, "La Habana como un Chevrolet" e "Sguardi dall'America Latina", al Museo del territorio.

COPENHAGEN ALL'ARIOSTO

Da domani fino a mercoledì (ore 21) al Teatro Ariosto di Reggio va in scena "Copenhagen" di Michael Frayn, regia di Mauro Avogadro. Info 0522/458924.

TABULA/TAVOLA

"L'arboreto - Teatro dimora" di Mondaino ospita da oggi al 9 marzo "Tabula/rtavola", residenze creative per la produzione del nuovo spettacolo di Antonio Rinaldi. Info 0541/25777.

MOSTRA SU CANOVA

Fino al 21 giugno ai Musei San Domenico di Forlì, mostra "Canova. L'ideale classico tra scultura e pittura", mar-ven 9,30-19, sab, dom e festivi 9,30-20. Ingresso 9 euro.



Al Farina restaurant piatti belli ma incostanti

«Living restaurant»: sicuramente un ristorante diverso, un luogo che vive, nel senso che si trasforma a seconda degli orari e dei giorni, perennemente in mostra ai passanti grazie all'ampia vetrata che lo protegge dalla strada. E' bar di giorno, pochi piatti a menù fisso per pranzo, aperitivi e lista ristretta alla sera, fatta eccezione per il fine settimana in cui è disponibile il menù completo. Colori tenui, bianco, sabbia, nocciola, avvolgono l'ambiente. Penetrante l'odore di sapone di Marsiglia che invade le narici. Una ricetta inglese di cucina copre tutti i muri. Dodici cilindri di carta pendolanti illuminano ventiquattro coperti fitti ai tavolineti in legno, come le sedie pennellate di bianco. Piatti nazionali nel menù. Buoni i moscardini confit con croccanti verdure macrobiotiche (13 €), gustosa la romagnola «spoja lorda» con aggiunta di arselle (14 €), perfetti i carciofi alla Giudia (8 €) e corretto il filetto di fassona (16 €) così come la trippa (12 €). Tecnico e bilanciato il dessert, perle di tapioca con mango (6 €). Misteriosamente costosa la tagliata di frutta alla francese (10 €). Vini anche al calice dalla discreta lista. Servizio efficiente e bilingue (come il menù). L'incostanza dell'offerta, il momento-aperitivo che disturba la cena sovrapprendendosi ad essa, «dettagli» non trascurabili, ci trattengono nel giudizio, che altrimenti sarebbe positivo. Quanto al menù ridotto, non è ben architettato, non offre i piatti delicati previsti dal menù completo, il pollo, il pesce cotto (chiediamo sia l'uno che l'altro rimanendo tristemente a bocca asciutta), ma quelli decisamente più aggressivi ed incisivi come tartare di carne e pesce crudo o foie gras. Conto che non addebita il servizio, sui 40 euro escluse le bevande.

FARINA LIVING RESTAURANT
www.farinalivegrestaurant.it, via de Fusari 9/B, tel. 051.263279.

Chiusura: domenica.
Giudizio:



Visitato il 20/02/09 e il 23/02/09 (sera)

LETTERE bologna@repubblica.it

Foto enomine

ALLORA era sindaco Vitali, eletto dal consiglio comunale su indicazione di via Barberia. Il giovin sindaco decise che il nuovo sovrintendente del Teatro Comunale dovesse essere l'architetto Felica Bottino. Il tutto deciso autonomamente (non era ancora in funzione la legge 142 sulle autonomie locali). L'architetto passò una intera giornata a far foto, molto belle, presso il Teatro. La stampa locale le pubblicò il mattino e la sera il Consiglio comunale doveva votarne la nomina. Esito della votazione: una sonora sconfitta. Che brutta impressione di déjà vu la foto di Nicoletta Mantovani all'Arena del Sole!

Antonio Costa



TATUAGGI PIERCING

by Paulo

Laboratorio realizzato in conformità alle linee guida del Ministero della Sanità

THE BEST FOR YOUR SKIN

Orari:
11.00-13.00 / 15.00-19.30
chiuso la domenica
e lunedì mattina
Via Bazzanese, 2/2
Casalecchio di Reno
Tel./Fax: 051.6133536
(ampio parcheggio)

info@blackdragontattoo.it
www.blackdragontattoo.it

- ☆ Materiali sterili e monouso
- ☆ Disegni su catalogo e personalizzati
- ☆ Specializzati in coperture vecchi tatuaggi e cicatrici
- ☆ Tatuaggio correttivo (trucco semipermanente labbra, sopracciglia)
- ☆ Incredibile assortimento gioielleria body piercing
- ☆ Gioielli da denti (Swarovski)
- ☆ 22 anni di esperienza internazionale

Il primo Tattoo Studio a Casalecchio di Reno

PER IL MESE DI MARZO SCONTI 30% SUI BRILLANTI E 20% SUI BODY PIERCING

GIOIELLI DA DENTE A
LUNGA DURATA -30%
A MARZO



eventi

■ TUTTA ITALIA

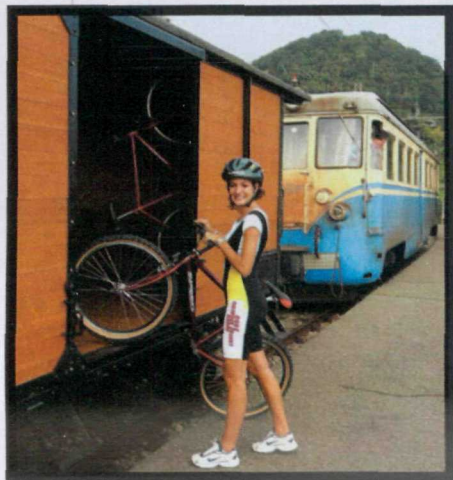
Se l'Italia è a un binario morto, meglio pedalare e passeggiare

Dimenticate per lasciare spazio a più moderne e inquinanti strade e autostrade, alcune tra le piccole ferrovie italiane vengono recuperate e rimesse in funzione oppure trasformate in

piste ciclabili, sentieri per passeggiate, itinerari verdi. Iniziative sostenute dalla Confederazione mobilità dolce che, domenica, promuove un'ottantina di appuntamenti per far conoscere e valorizzare le tante ferrovie minori o abbandonate della penisola.

In Piemonte si parte dalla stazione di Novara con il Valsesia Express per raggiungere Varallo e ammirare il Monte Rosa. In Liguria si pedala sulla nuova pista ciclabile che collega San Lorenzo a Mare con Ospedaletti utilizzando la vecchia ferrovia. In Lombardia si cammina sull'ex tratta ferroviaria Mantova-Peschiera, per chiederne il ripristino. In Emilia passeggiata alla scoperta di quella che doveva essere la ferrovia Modena-Lucca (i lavori non so-

no mai finiti), mentre in Toscana ci sarà una gita su treno storico da Siena fino a San Giovanni d'Asso per la festa del tartufo marzuolo. Nel Lazio passeggiata a cavallo e in carrozza lungo l'ex-ferrovia Civitavecchia-Orte. In Campania trenotrekking con degustazioni sulla Salerno-Polla-Pertosa. In Puglia escursioni nel Parco Regionale delle dune costiere. In Sicilia inaugurazione della pista ciclabile che utilizza un tratto dell'ex linea ferroviaria Palermo-San Carlo, con arrivo a Corleone e in Sardegna viaggio sul treno dell'archeologia.



GIORNATA NAZIONALE DELLE FERROVIE DIMENTICATE

Dove: **tutta Italia**
Quando: **domenica**
Info: **www.ferroviedimenticate.it**

■ FIRENZE E PALERMO

CHI AMA LE FIGURINE SEGUE IL TIR PANINI

Una gigantesca scatola di figurine, grande come il container di un tir, è lo stand utilizzato dagli animatori per intrattenere bambini e ragazzi con giochi, scambi di figurine doppie e innocui tatuaggi ad acqua. Gli appassionati di calcio possono cimentarsi nella mitica rovesciata. In palio per chi fa gol c'è un pallone.

FAI VEDERE CHI SEI Dove: **Piazza della Santissima Annunziata a Firenze e Giardino Inglese a Palermo**
Quando: **domani e domenica** Info: **tel. 338-9794217**

■ ROMA

LA DOMENICA SI GIOCA COL SIGNOR DARWIN



Dalle 11 alle 13, i bambini tra i tre e i sei anni

giocano a mimetizzarsi seguendo gli insegnamenti di Darwin. Al pomeriggio, dalle 16 alle 18, i più grandi visitano la mostra *Darwin 1809-2009* per scoprire perché il viaggio del naturalista inglese ha rivoluzionato la visione della vita sulla terra. Biglietto ridotto per i genitori.

LABORATORI DARWIN Dove: **Palazzo delle Esposizioni** Quando: **domenica**
Info: **ingresso 8-12 euro. Tel. 06-39967500**

sapori

PIACERI DELLA CARNE (DI MAIALE E D'OCA)

IL PONTE DEI SAPORI TRECASALI (PARMA)
Dove: **centro storico**
Quando: **domani e domenica**
Info: **tel. 331-3451436**

Domani, alle 10.30, apre il mercato dei prodotti tipici e, alle 19.30, cena con le specialità locali: culatello, bolliti misti e torte della nonna.



Domenica i maestri norcini mostrano come si producono

fiocchetto di culatello, violino e salami, mentre gli allevatori veneti mostrano come dalla carne delle oche nascono le specialità servite a pranzo. Alle 15 maxipolentata.

USARE L'OLIO È UN'ARTE DA IMPARARE

PREMIO SIRENA D'ORO NAPOLI
Dove: **Monastero di Santa Chiara**
Quando: **fino a domenica**
Info: **www.cittadelloilo.it**

Oggi, alle 16, inaugura il profumato salotto degli oli Dop d'Italia



che prosegue sino a domenica con corsi di assaggio, degustazioni guidate e brevi lezioni di cucina utilizzando i prodotti tipici

della Campania e l'olio extravergine di oliva. Domani prima giornata mondiale dedicata all'alimentazione mediterranea a cura di Fede & Tinto del programma *Decanter* di Rai Radio2.