

PARMA

Palio di Parma Il saluto del corteo storico alla città

Ieri, a una settimana dall'evento, la visita rituale alle autorità
La delegazione era capitanata dal presidente del Csi Florio Manghi



LUCA BERTOZZI

■ Come ogni anno il Palio di Parma con una parte del suo corteo ha attraversato il centro della città, nel sabato che precede il fine settimana della grande due giorni organizzata dal Centro Sportivo Italiano. I saluti alle autorità sono oramai un appuntamento abituale per la delegazione capitanata dal presidente del Csi di Parma Florio Manghi. La prima visita in piazza Duomo dove il vicario del Vescovo Don Alfredo Bianchi ha fatto gli onori di casa. Passando accanto al Battistero, fino in via della Repubblica, gli sbandieratori, i musicisti e i figuranti si sono diretti in Questura dove il Prefetto Giuseppe Forlani ha accolto il corteo «per noi fare questi saluti – spiega Manghi –



PALIO DI PARMA Ieri il saluto alla città e alle autorità.

è importante, perché ci teniamo molto che questo Palio sia di tutti i parmigiani, dai bambini fino alle massime cariche della città».

Ultima tappa quella in Comune, dove Nicoletta Paci, assessore alla Partecipazione e ai Diritti dei cittadini ha ammirato i tre pali disegnati per il terzo anno consecutivo dal parmigiano Marco Alfieri, che spiega come «ogni anno è un impegno importante disegnare i tre pali, quello dello scarlato, del panno verde e degli asinorum, ma allo stesso tempo è un onore, una soddisfazione». «Il Palio non deve essere un evento isolato – aggiunge la Paci – ma un momento condiviso con tutta la città». «Speriamo che ancora una volta Parma risponda con grande entusiasmo – aggiunge Manghi – e che già a partire da venerdì, con l'anteprima in Piazzale Picelli ci sia tanto il senso forte di stare assieme, per portare avanti le tradizioni della nostra città. Sabato poi la consueta taverna medievale, e domenica pomeriggio la grande sfida in piazza Garibaldi con le tre corse, dei bambini, delle donne e degli uomini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GAIONE GRANDE AFFLUENZA ALLA SAGRA SETTEMBRINA

■ Grande affluenza ieri sera alla sagra settembrina di Gaione. Protagonisti la cucina e la musica de «I Profani». Si continua anche stasera, ovviamente sempre con i piatti della cucina e con la musica dell'orchestra «Patty Stella».



BAGANZOLA TORTA FRITTA E SALUME PER IL MADAGASCAR

■ Oggi alle 17,30, alla Casa della Gioventù di Baganzola, Luigi Gandolfi, di ritorno dal Madagascar, racconterà i progetti in corso di realizzazione da Tsiry. Il ricavato della giornata a base di torta fritta e salume sarà devoluto all'associazione Tsiry.

rural festival
BIODIVERSITÀ AGRICOLA

RIVALTA · LESIGNANO DE' BAGNI · PARMA

8-9 SETTEMBRE 2018

sabato e domenica dalle 10 alle 20
www.rural.it

ANIMALI DI ANTICHE RAZZE

maiale nero e cinta senese, pecora cornigliese e massese, cavallo bardigiano, asino romagnolo vacca grigia appenninica, bardigiana, ottonese e bianca, tacchino nero di parma e piacentina gallina romagnola e pollo del valdarno

VEGETALI DI VARIETÀ ANTICHE

rari vitigni autoctoni, piante e frutti dimenticati, esposizione varietà pomodori unici

STAND GASTRONOMICI AGRICOLTORI

pane grano del miracolo e marocca di casola, testaroli della lunigiana, prosciutto di maiale nero polenta formenton ottofile garfagnana, torté d'ols con mostarda, pasta fresca all'uovo di gallina romagnola gnocchi di patata di cetica, torta di patata quarantina, arrosticini di pecora cornigliese, carne fresca cinta senese, arrosto di tacchino nero, pomodoro riccio di parma, erbe selvatiche, ortaggi liguri, cipolla borettana fagiolo zolfino, marroni di campora, olio di olivastr seggianese, formaggi unici di razze bovine e ovine uve e vini di antichi vitigni, sidro di mele di montagna, latte fresco di asina torta di prugne zucchelle, caffè di orzo leonessa

ESPOSIZIONE TRATTORI

messa in moto con esperti motoristi dei modelli landini e lamborghini prodotti tra gli anni '30 e '50

Operazioni Rif. PA 2018-9546/RER e Rif. PA 2018-9547/RER, approvate con D.G.R. n. 756 del 21/05/2018 e cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

ITS Tech & Food

Scopri i nuovi corsi e diventa un professionista dell'agroalimentare

L'ITS Tech&Food realizza dal 2010 corsi per diventare tecnici superiori specializzati nel settore agroalimentare, rivolti a giovani e adulti in possesso di un diploma di scuola superiore. Nato dalla partnership tra importanti imprese del settore agroalimentare dell'Emilia Romagna, è un'opportunità di crescita e di lavoro qualificato per il "dopo diploma" (tasso di occupazione oltre l'80%).

PARTECIPA AGLI OPEN DAY E SCOPRI I VANTAGGI DEI NOSTRI NUOVI CORSI!

VIENI A CONOSCERE DI PERSONA LE AZIENDE E I NOSTRI DIPLOMATI GIÀ ENTRATI NEL MONDO DEL LAVORO:

- 18 SETTEMBRE 2018 a BOLOGNA (ore 16:00 presso la Fondazione FICO - "Spazio 118" - Via Paolo Canali n. 1 - 40127, Bologna)
- 25 SETTEMBRE 2018 a REGGIO EMILIA (ore 15:00 presso Ifoa - Via Gianna Giglioli Valle n. 11 - 42124, Reggio Emilia)
- 27 SETTEMBRE 2018 a SAN SECONDO PARMENSE (PR) (ore 17:00 presso Coppini Arte Olearia - MuseoAgorà Orsi Coppini - Via Bruno Ferrari n. 3 - 43017, San Secondo P.se)

Iscriviti mandando una e-mail a info@itstechandfood.it con nome, cognome, n. cellulare e la data dell'Open Day al quale vuoi partecipare. **TI ASPETTIAMO!**

www.itstechandfood.it
tel. 0521.226500

ITS TECH&FOOD
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Seguici su:

ISTITUTO VENDITE GIUDIZIARIE DI PARMA TRIBUNALE DI PARMA

FALLIMENTO LABORATORI ROYAL S.R.L. N. 46/2017

Si rende noto che alle ore 14.30 del 16 ottobre 2018 presso l'Ufficio Notarile Associato in Parma, Piazzale Boito n. 1/1, piano primo, innanzi il notaio dott.ssa Giuseppa Maria Pulvirenti, delegato dal Giudice Delegato Dott. Pietro Rogato in data 26 luglio 2018, si procederà alla vendita senza incanto dei seguenti beni immobili così come individuati nella perizia estimativa in atti a cui si rimanda per tutto quanto di seguito non espressamente riportato.

LOTTO 1
Comune di Sorbolo (PR), fraz. Bogolese, via E. Caselli n° 5.
Piena proprietà di un capannone ad uso laboratorio (attualmente accatastato in categoria D/8 - fabbricati per attività commerciale) composto da vani lavorazione, vani deposito e spogliatoi al piano terra e da vani ufficio al piano primo; con circostante area cortilizia di pertinenza in proprietà esclusiva di un'estensione nominale di circa 2.610,00 mq.
Prezzo base: € 960.000,00 (euro novecentosessantamila/00)
Termine per il deposito delle offerte: 15 ottobre 2018 ore 12.00, presso l'Ufficio Notarile Associato in Parma, Piazzale Boito n. 1/1 piano primo. L'offerta dovrà essere accompagnata da un assegno circolare intestato a "Fallimento Laboratori Royal Srl" dell'importo non inferiore al 10% del prezzo offerto a titolo di cauzione. L'apertura delle buste avverrà il giorno 16 ottobre 2018 alle ore 14.30 presso l'Ufficio Notarile Associato in Parma, Piazzale Boito n. 1/1. In caso di unica offerta si procederà ad aggiudicazione all'unico offerente, in caso di pluralità di offerte si procederà alla gara sull'offerta più alta, con rilanci minimi non inferiori a € 5.000,00, con aggiudicazione in favore del maggiore offerente; in caso di pluralità di offerte di pari importo ed in caso di mancata adesione alla gara da parte degli offerenti, si procederà all'aggiudicazione a favore di colui che abbia fatto la migliore offerta. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione dovrà essere versato il saldo del prezzo, oltre alle imposte e alle spese accessorie, dedotta la cauzione già versata in sede di offerta, a mezzo di assegni circolari non trasferibili intestati a "Fallimento Laboratori Royal Srl", depositati presso lo studio del Curatore, dott. Domenico Policastro, in Parma, Via Strasburgo n. 18/A. Il trasferimento dei beni avverrà con decreto del Giudice delegato. Tutte le spese relative alla ed al trasferimento di proprietà (ivi comprese le spese del notaio incaricato e dell'Istituto Vendite Giudiziarie) saranno interamente a carico dell'aggiudicatario, senza alcun onere o spesa per la procedura.
Il Curatore
Dott. Domenico Policastro

Per ulteriori informazioni rivolgersi: Istituto Vendite Giudiziarie di Parma tel 0521.273762; sul sito www.ivgparma.it o www.astagiudiziaria.com; Curatore con Studio in Parma, Via Strasburgo n. 18/A tel. 0521.462637; all'Ufficio Notarile Associato sito in Parma, Piazzale Arrigo Boito n. 1/1, tel. 0521.992602.