

Parma 2020 Cultura e imprese: questo «matrimonio» si può fare

La tre giorni a Palazzo Soragna si è chiusa con un «esperimento» sul campo: come dare vita a un ambiente di lavoro creativo

■ Si è concluso con una grande partecipazione e un apprezzamento diffuso «Scintille», il percorso di formazione, informazione e networking tra cultura e imprese, creato da Parma 2020 nell'ambito della Open Call Imprese Creative Driven, per promuovere lo sviluppo imprenditoriale, stimolando la leva della creatività.

Una tre giorni intensa, a Palazzo Soragna, che ha coinvolto i rappresentanti delle industrie che sviluppano servizi e creano prodotti, attraverso processi di tipo culturale e creativo. A chiudere la rassegna - organizzata con il supporto dell'Upi e di «Parma, io ci sto!», insieme a Cisis e Promo PA Fondazione - è stato il tema «Sperimentare. Sul campo», un'esercitazione che ha coinvolto in prima persona ed entusiasmato tutti i partecipanti. Sotto la guida esperta da Giuseppe Attanasi, docente di Scienze economiche dell'Università

Sofia Antinopolis di Nizza, l'idea è stata quella di creare un ambiente sperimentale, come se ci si trovasse all'interno del luogo di lavoro, con l'obiettivo di misurare l'impatto degli elementi culturali e creativi sull'azienda, verificando le correlazioni con la performance. I partecipanti hanno felicemente portato a termine un percorso cominciato mercoledì con un approccio teorico, proseguendo il giorno dopo con l'analisi di una decina di case history di successo di aziende che trovato nuovo slancio dall'avvio di significative esperienze culturali. Apprezzate, in quell'occasione, erano state le testimonianze di Rossella Farinotti, critica d'arte contemporanea, curatrice di eventi e giornalista, e di Andrea Margaritelli, imprenditore di successo e vicepresidente della Fondazione Guglielmo Giordano.

V.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«SCINTILLE» I partecipanti alla tre giorni di formazione e informazione tra cultura e imprese.

Il video La ragazza in giallo di Ciccolella camminando scopre la magia della città

■ Online il video della ragazza gialla di Annaprima Parma 2020 disegnata da Francesco Ciccolella - che si può vedere sul sito della Gazzetta di Parma - vincitore dell'American Illustration 2019, arriva in una Parma assoluta che le si rivela in tutta la sua bellezza durante una passeggiata nella città. Le riprese della figura femminile con abito giallo sono un tributo a «Prima della rivoluzione», la seconda opera di Bernardo Bertolucci, primo tra i promotori della candidatura di Parma a capitale italiana della cultura. La ragazza gialla protagonista del filmato è sia la ragazza di Ciccolella, che l'Adriana Asti di «Prima della ri-

voluzione» di Bertolucci: entrambe hanno lunghi capelli lisci e neri, indossano un abito chiaro e camminano nella città. Attraverso un linguaggio di ripresa simile a quello del regista, seguendo la ragazza dall'alto, da lontano, tra le vie e le piazze di Parma, soffermandosi sul suo stupore davanti ai luoghi d'arte della città, lo spettatore della rete inizierà a conoscere Parma e la sua bellezza diffusa. Come nel film di Bertolucci, che racconta la storia d'amore tra una distinta signora milanese e un giovane studente, la colonna sonora, sarà «Ricordati» di Gino Paoli.

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Via Langhirano Arriva la nuova isola «salva pedone»

■ Nuova isola salva pedone in via Langhirano: sono in corso i lavori per la sua realizzazione nel tratto compreso tra la rotonda di strada Montanara e quella con il ponte Stendhal, con la contestuale costruzione di un attraversamento pedonale rialzato.

L'intervento di traffic calming intende mettere in sicurezza i pedoni in un tratto urbano particolarmente trafficato, con l'obiettivo di rallentare la velocità dei mezzi in transito, soprattutto quelli provenienti da sud, e di fornire un punto di attraversamento sicuro lungo quel tratto di via Langhirano anche in funzione delle fermate dell'autobus presenti in zona. L'intervento prevede, infatti, anche la riqualificazione dei percorsi pedonali circostanti e rientra tra quelli previsti nel piano triennale delle opere pubbliche, approvati dalla giunta lo scorso novembre e condivisi con i residenti del quartiere e con il Consiglio dei cittadini volontari del Montanara, nell'ambito delle azioni previste dalla Riforma della mobilità.

c.r.

Alma La Notte del lievito madre: lunedì i maestri pasticceri in Piazza

Lo stesso giorno la Scuola internazionale di cucina ospiterà la giuria che decreterà i finalisti del Panettone World Championship

■ Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana nel cuore della food valley, lunedì ospiterà la giuria tecnica dei maestri del lievito madre che assaggeranno i panettoni e decreteranno i finalisti della prima edizione del Panettone World Championship. La selezione sarà fatta a porte chiuse, nella prestigiosa sede nella Reggia di Colorno. «Siamo onorati che Alma abbia accettato il nostro invito ad ospitare la giuria tecnica che selezionerà i panettoni della prima edizione del Panettone World Championship - spiegano i maestri del

lievito madre - È la Scuola di cucina più autorevole, il centro di formazione per tutti coloro che vogliono diventare professionisti dell'ospitalità: dai cuochi ai pasticceri, dai sommelier ai panificatori. Proprio da qui inizia il grande impegno per chi vuole intraprendere la nostra professione. Alma è studio, pratica, disciplina, crescita di una mentalità della professionalità: tutti elementi che deve possedere un maestro del lievito madre per guardare al futuro». L'obiettivo della Scuola non è solo quello di insegnare una



NOTTE DEL LIEVITO MADRE Lunedì sera a tutto gusto.

professione, di trasferire nozioni oppure «riempire dei vasi vuoti», ma è soprattutto quello di «accendere fiamme», di accompagnare la passione dei propri allievi verso una cul-

tura e un'etica per i professionisti dell'ospitalità. In quest'ottica, qualsiasi sia il percorso intrapreso, sarà sempre guidato da valori come il rispetto della materia prima nella va-

lorizzazione della tradizione enogastronomica italiana. Gli stessi obiettivi perseguiti dal Contest ideato e proposto dal gruppo Maestri Lievito Madre che non deve essere interpretato come una sfida, una competizione, ma come un momento di dialogo e confronto reale, per accrescere le competenze e la responsabilità.

La giuria tecnica selezionerà i migliori panettoni artigianali tradizionali che concorreranno per la finale.

I nominativi dei pasticceri italiani e dei membri dei maestri del lievito madre che passeranno alla finale, saranno resi noti lunedì durante la Notte dei maestri del lievito madre, l'evento giunto alla sua quinta edizione, indicato come tra i più importanti nel settore del

mondo del lievito «fuori stagione». Nella bellissima cornice di piazza Garibaldi nel cuore storico di Parma (a partire dalle 20), si svolgerà la proclamazione dei finalisti della prima edizione del «Panettone World Championship», promosso dal gruppo Maestri del lievito madre.

L'incoronazione dei vincitori e la consegna dei premi ospitata il 20 ottobre alla 41esima edizione di Host a Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale (in programma dal 18 al 22 ottobre 2019 alla Fiera di Milano, Rho). HostMilano è la manifestazione organizzata da Fiera Milano leader per l'innovazione nell'ospitalità professionale a livello mondiale.

Molto più di un'esposizione di macchine, soluzioni e format, HostMilano è un hub di competenze e cultura di settore unico al mondo dove l'innovazione è anche quella delle aziende lungo il percorso espositivo.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FESTA

S. ILARIO D'ENZA

Dal 10 al 21 Luglio

2019



Sabato 20 Luglio

ORE 21:00 Villaggio dei Ragazzi
"VIVA LA PAPPÀ COL POMODORO" CON SARA SISTICI

ORE 21:30 Gelateria - Piano Bar
VITTORIO BONETTI

ORE 21:30 Ingresso 5,00 €
DIEGO ZAMBONI

Arena spettacoli "Augusto Daolio" ORE 21:30 Ingresso 3,00 €

Domenica 21 Luglio

ORE 21:00 Villaggio dei Ragazzi
SPETTACOLO DI BURATTINI "LA ZUPPA"

ORE 21:30 Gelateria - Piano Bar
VITTORIO BONETTI

ORE 21:30 Ingresso 7,00 €
GIANMARCO BAGUTTI

Arena spettacoli "Augusto Daolio" ORE 21:30 Ingresso libero


