

Parma

Cinzia Di Vita Addio alla chef anima dell'Antica Cereria

Aveva 67 anni. Per oltre un ventennio ha gestito l'osteria in borgo Tanzi

«Ci sono nomi che restano. Anche quando il tempo passa. Anche quando le cose cambiano. Succede se una presenza, nel corso degli anni, riesce a intrecciarsi con un luogo al punto da diventare un riferimento spontaneo, immediato. Ed è per questo che, ancora oggi, all'Antica Cereria, basta un ricordo, un dettaglio, per tornare indietro nel tempo, e chiedere di lei: Cinzia Di Vita. Come se fosse ancora lì, tra i fornelli o in sala, a controllare ogni dettaglio. Come se il legame che ha avuto con quell'osteria per quasi 25 anni non si fosse mai interrotto. E non potesse interrompersi.

Cinzia è scomparsa giovedì, all'età di 67 anni, dopo aver lottato contro un brutto male. Era conosciutissima in città per essere stata per oltre due decenni il volto e l'anima dell'Antica Cereria. Ma ridurre la sua storia a un'esperienza lavorativa sarebbe poco. Per questo, a parlarci di lei, c'è il figlio Michele Moretti. «L'osteria Antica Cereria era stata rilevata nel 1995 da mia madre e dal suo ex marito – spiega –. Era lei a cucinare, facendo affida-



Cinzia Di Vita
Il figlio Michele afferma: «Tutti la ricordano perché aveva un modo di fare unico».

mento sulle ricette imparate in famiglia, che nel tempo aveva arricchito con studio e ricerca, prendendo anche la qualifica di sommelier».

Insomma, passione per la cucina ereditata dalle tradizioni familiari, ma anche studio e volontà acquisire nuove competenze. «Riprendeva i piatti della sua infanzia parmigiana, vissuta nei panni di figlia di mezzo in una famiglia con ben sette

fratelli. E poi li rielaborava – prosegue –. Stava attenta ai prodotti, a quello che offriva. Tra i piatti più richiesti, ricordo che c'erano i saccotini al tartufo, i tagliolini al culatello e, ovviamente, gli anolini in brodo».

Per 24 anni Cinzia ha portato avanti il locale con una dedizione che andava oltre il lavoro. A confermarlo è proprio Michele, che le è stato accanto ogni giorno: lei in cucina, lui in sala. Sempre. Nel 2019, però, è arrivata la cessione dell'attività. Un passaggio inevitabile, dovuto a motivi personali, ma che non ha di certo spezzato l'affetto che si era creato attorno a quel ristorante.

«Lei era l'Antica Cereria – afferma Moretti –. Tutti la ricordano perché aveva un modo di fare unico: con il suo carattere, la sua purezza, faceva sentire chiunque a casa. Era una grandissima lavoratrice, ed era davvero innamorata di quello che faceva». Dopo l'osteria ha continuato a lavorare come chef, per un paio d'anni. Poi, si è dedicata anche alla famiglia, dando una mano alla Bottega del Giornale insieme alla cognata Halla Mar-

gret e a suo fratello Paolo».

Ma non per questo aveva smesso di cucinare. «Quello mai – assicura il figlio, ricordandola commosso –. Credo che ogni nostro parente possa confermare che da casa sua non si usciva mai a mani vuote: qualcosa lo preparava sempre». Perché nella vita, come nel lavoro, Cinzia Di Vita aveva un senso di accoglienza innato. Ma non solo.

«Era solare, positiva, altruista, generosa». E ora, resta il vuoto. Un vuoto che per Michele è «incalmabile». Cinzia lascia il figlio, i fratelli Armando, Paolo, Maria, Ileana e Antonio, i cognati, le cognate e i nipoti. Ma lascia anche una memoria viva, fatta di gesti, sapori e relazioni che continuano a riaffiorare, ogni volta che qualcuno, entrando in osteria, chiede ancora di lei. Ieri è stato l'ultimo giorno per salutare la salma all'ospedale Maggiore. La famiglia fa sapere che «Cinzia aveva espresso la volontà di essere cremata». Non ci sarà quindi un funerale aperto a tutti.

Ginevra Maria Bianchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPUNTAMENTI

OGGI IN CITTA'

Via Farini in festa

● **Via Farini, dalle 9** Torna la tradizionale «Festa di via Farini», uno degli appuntamenti più amati della rassegna Parma Viva promossa da Confcommercio Parma, organizzata da Edicta Eventi, con il patrocinio del Comune di Parma.

Sesta edizione del Demos day

● **Corcagnano, dalle 9** All'Avis di Corcagnano, la «passeggiata» che porta il soprannome di Giulia Demartis, la quindicenne scomparsa nel tragico incidente della Massese nel dicembre 2017.

Il Lions Day

● **Piazza Garibaldi, dalle 9,30** Torna l'iniziativa dedicata alla prevenzione e alla solidarietà promossa da Lions International – Distretto 108 Tb, con il patrocinio del Comune di Parma. Saranno proposti diversi servizi gratuiti e attività rivolte a tutta la cittadinanza e sarà possibile effettuare screening dedicati alla vista e al diabete. Sarà anche attiva una raccolta di giocattoli e materiale didattico destinati all'Ospedale dei Bambini di Parma e come di consueto verranno raccolti gli occhiali usati.

Una festa con il «naso rosso»

● **Centro giovani federale, alle 17** Un pomeriggio ricco di divertimento, sorprese e solidarietà per festeggiare vent'anni di clownterapia. L'associazione Vip Parma Odv, che da due decenni porta il sorriso nei reparti ospedalieri e nelle strutture del territorio, celebra questo traguardo con un evento speciale aperto alla cittadinanza: un'«Asta buffa». L'iniziativa sarà molto di più di una semplice asta. A condurre lo spettacolo saranno Franca Tragni e Ape Regina, che animeranno la vendita con allegria e humor.

promosso da

italypost | **CORRIERE DELLA SERA** | **L'Economia**

con

partner

main partner



green economy
festival

Parma
Sabato 18 aprile, ore 18
– Palazzo Soragna, Str. al Ponte Caprazucca 6/a

LA RICERCA TRA COMPETENZE
E AI: SFIDE PER IL FUTURO

Maria Chiara Carrozza
già Ministro dell'Università,
dell'Istruzione e della Ricerca
e già presidente CNR

Ingresso libero e programma aggiornato
su www.greeneconomyfestival.it



con il patrocinio di

knowledge contributor

contributor

green partner

media partner

partner tecnici

curato da