FIDENZA

Gente di provincia: Rada Markovic

Rotta PAG. 21

CALCIO

Parma a Bellaria con il dubbio Giorgino

Piovani, Rotolo PAG. 48-49

CALCIO

Il sogno di Davide dal Colorno al Norwich

Calestani PAG. 50

In edicola
CON LA GAZZETTA DI PARMA
Giorgio Torelli
Inviato molto speciale
di Stefano Rotta
€ 10

GAZZETTA DI PARMA

DOMENICA
13 DICEMBRE 2015

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1735

ANNO 280
N. 343

70 parfea RISTORANTE & PIZZERIA
DOMENICA APERTI ANCHE A PRANZO

EURO 1,30

con «Parma economica» € **6,30**
con «L'Orsaro – Rivista del Cat» € **6,30**
con «I love cooking» € **13,30**
con «La cucina dei sapori. I condimenti in salsa parmigiana» € **11,30**
con «La maglia nel cuore» € **11,30**
con «Il labirinto di Franco Maria Ricci» € **16,30**
con «Pärma äd'na volta» € **11,30**
con «Parma in posa 1970-2000» € **11,30**
con «Calendario lo parlo parmigiano» € **11,30**
con «Guida ai ristoranti di Parma e dintorni 2016» € **11,30**
con «Giorgio Torelli. Inviato molto speciale» € **11,30**

DIREZIONE - REDAZIONE - AMMINISTRAZIONE - TIPOGRAFIA: Via Mantova, 68 - 43122 Parma, - Tel. 0521/2251 - Fax 0521/225522 - e-mail segreteria@gazzettadiparma.net **ABBONAMENTI** (per l'Italia) 359 copie Euro 299,00; 180 copie: Euro 176,00; 90 copie: Euro 89,00 - Prezzo di una copia arretrata: Euro 2,60 - Poste Italiane Sped. in A.P. . - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004 art. 1 c1, DCB Parma - Gazzetta Card: 359 copie Euro 269,00; 180 copie Euro 156,00. **Con MiniCard 44 copie Euro 50**

www.gazzettadiparma.it

9 771590 649016 51213

euridice RISTORANTE & PIZZERIA
LE TUE CENE NATALIZIE

EDITORIALE

Vivere con passione il segreto del successo

◆ Michele Brambilla ◆

Spero non mi prendiate per pazzo se oggi dedico l'editoriale a un vassoio di tortelli d'erbetta. Se avrete la pazienza di arrivare in fondo, vedrete che l'idea è meno folle di quel che potrebbe sembrare, perché a volte le piccole storie di vita quotidiana spiegano le cose grandi della politica e dell'economia meglio d'un trattato. Dunque. Giovedì sono stato all'Università di Parma con Stefano Lorenzetto, il quale doveva tenere una lezione su come si fa un'intervista. Lorenzetto è un grande giornalista. È anche una grande forchetta: per la precisione, centoquindici chili di forchetta.

Così, finita la lezione, l'ho portato a pranzo: un momento che per molti di noi è uno dei due più importanti della giornata (l'altro è la cena). Sedutici in trattoria, abbiamo ordinato due piatti, appunto, di tortelli d'erbetta. Lorenzetto - che è veronese, e quindi abituato a mangiare bene, ma non a mangiare "quei" tortelli - ne è rimasto estasiato. Al punto di chiedere al titolare della trattoria se gliene vendeva quattro o cinque porzioni da portare a casa. «Guardi», ha detto il ristoratore, «che di tortelli pronti non ne abbiamo». «Ma come non ne avete? E quelli che ho appena mangiato?», ha chiesto Lorenzetto. «Li facciamo al momento», è stata la risposta. «Al momento?». «Sì, al momento. Al massimo un paio d'ore prima per farli asciugare un po' in frigorifero».

Insomma. Ne è seguita una discussione su come si fanno i tortelli, con Lorenzetto a bocca aperta, questa volta non per prepararsi a ingurgitare, ma per lo stupore. Alla richiesta di confezionare quelle quattro o cinque porzioni da portare via, il ristoratore non ne voleva sapere: «Quando li mangerà, non saranno più gli stessi». Alla fine ha però ceduto, malvolentieri, alle suppliche, e glieli ha fatti. Lorenzetto ha garantito che i tortelli sarebbero rimasti nel baule della macchina per non più di un'ora e mezza, il tempo di arrivare a Verona; e che sarebbero stati consumati la sera stessa.

La mattina dopo gli ho chiesto come aveva trovato, la sera, i tortelli. «Straordinari», mi ha risposto. Ma aggiungendo, un attimo dopo: «Mia moglie e i miei figli erano entusiasti. Pure io lo ero: però, avendoli mangiati sul posto a mezzogiorno, debbo riconoscere che quelli della sera avevano mezzo punto in meno».

Questa insomma è la piccola storia di un ristoratore parmigiano che avrebbe rinunciato volentieri a un guadagno pur di non vendere un prodotto con un mezzo punto in meno. Se l'ho raccontata, è perché credo che racchiuda il segreto del successo di qualsiasi attività imprenditoriale, grande o piccola che sia. Le imprese veramente vincenti non sono mai figlie solo della ricerca di un interesse, ma anche e soprattutto di una passione. Se l'Unesco ha premiato Parma come capitale mondiale del gusto per il 2016, è perché questa volta Parma ha saputo finalmente fare squadra, come ha scritto ieri il nostro Sandro Piovani; ma anche, come Piovani sa molto meglio di me, perché dietro c'è la lunga storia di una gastronomia vissuta non solo come un lavoro, ma come un'arte, quasi come una religione. Parma ha molte di queste passioni, che saranno la base per ripartire. Intanto, dopo tanti guai godiamoci questo riconoscimento dell'Unesco, che può essere una grande opportunità. Buona Santa Lucia a tutti. ◆

michele.brambilla@gazzettadiparma.it

IL CASO POLEMICA IN TUTT'ITALIA PER L'INTERVENTO SUI SOCIAL NETWORK, L'AUTRICE SI DIMETTE

Omicidio, frasi choc su Alessia

Consigliera comunale del M5S di Civitavecchia: «Se l'è cercata» E intanto spunta una pagina Facebook del tunisino ricercato

PARMA

Alessia Della Pia? «Se l'è cercata». La frase choc è comparsa sulla pagina facebook di Rosanna Lau, consigliera comunale del Movimento 5 Stelle al Comune di Civitavecchia e delegata del sindaco del comune laziale. Poche righe durissime in cui si parla della morte della donna parmigiana assassinata dal suo compagno, il 27enne Mohamed Jella, per dire «non voglio vedere il suo nome della lista delle martiri..». E poco dopo: «Se fosse sopravvissuta l'avrei insultata». La Lau è stata sommersa da critiche durissime. Ed è stata costretta alle dimissioni. Nel frattempo è emersa una pagina facebook di Mohamed Jella. Una pagina che può contare 170 amicizie. E anche fra quei nomi gli investigatori stanno cercando informazioni utili per trovare il fuggitivo. **Frugoni, Pozzati** ▸PAG. 7

INCIDENTE

Pedone investito e ucciso nella notte

Tragedia sulla strada tra Medesano e Collecchio. La vittima è un 24enne ▸PAG. 8

CRIMINALITA' COLPO MESSO A SEGNO IERI A MEZZOGIORNO

Rapinatori mascherati in azione alle Poste di Colorno: 54 mila euro

COLORNO

Tre rapinatori con i volti incappucciati all'assalto dell'ufficio postale di Colorno. I tre sono entrati in azione ieri a mezzogiorno, subito dopo l'orario di chiusura.

Hanno forzato una porta laterale e, una volta all'interno, hanno minacciato gli impiegati facendosi consegnare 54 mila euro che dovevano servire a rifornire il Postamat per il fine settimana. ▸PAG. 38

VIA GRAMSCI

Bandito armato di coltello in profumeria

PAG. 12

SALSOMAGGIORE

Il cagnolino mette in fuga i ladri

PAG. 41

All'interno

VIA CAMPIONI
Frigorifero in fiamme Palazzo evacuato
PAG. 14

SENTENZA
Uffici postali Il Tar dà ragione a quattro comuni
PAG. 20

BORGOTARO
Il sindaco Rossi: «Potenziamo l'ospedale»
PAG. 22

DANZA
Manfredi Perego al Teatro Due con «Dei Crinali»
PAG. 45

VENDITA PROMOZIONALE dal 08/12 al 30/12 2015
VELLUTINI
COUPON DI S. LUCIA
VALE SOLO OGGI
DOMENICA 13/12/2015
EURO 50,00
PRESENTALO ALLA CASSA
SPESA MINIMA EURO 160,00
NON CUMULABILE
Str. Tronchi 32 - 0521.959147 Parma

In corsivo

Qui casa Verdi: «Torno subito»

Egidio Bandini

Fortunatamente il comune di Busseto è già intervenuto, ad opera diretta del sindaco, ma ciò che vi raccontiamo nella cronaca ha dell'incredibile: due famiglie arrivano a Roncole e trovano ieri, sabato, la Casa Natale di Verdi chiusa. Motivo: riscaldamento insufficiente nei locali biglietteria e book shop, coperti solo dai coppi nudi del tetto, senza isolamento. Data prevista di riapertura? A sentire i gestori dei luoghi verdiani di Busseto, che avevano comunicato la chiusura agli esercenti roncolesi e collocato un (poco visibile) cartello all'ingresso di Casa Natale, il prossimo 29 febbraio.

Un fulmine a ciel sereno per i poco previdenti turisti, evidentemente partiti senza aver consultato il sito internet di "Busseto Turismo" che avvisava della chiusura. Interviene, dicevamo, il comune e rapidamente, per bocca del sindaco: «Riapriremo Casa Natale ben prima del 29 febbraio, anzi, la riapriremo subito.» Intanto, però, avviso ai naviganti: tenete d'occhio il sito bussetolive.com. Solo qui troverete le indicazioni del caso, indispensabili per poter visitare la Casa Natale del Cigno: da oggi naturalmente secondo gli orari invernali, solo nei fine settimana e nei giorni festivi.

Certo che vedere questi sconsolati melomani (uno di loro aveva fatto più di 400 chilometri) immobili accanto al busto di Verdi che sorvegliava solo porte chiuse, non è stato bello, anche perché dal camino si vedeva "levarsi un fil di fumo": già, ma questo è Puccini, mica Verdi… ◆

MEDI SALUSER
CENTRO MEDICO DIAGNOSTICO
ANALISI DI LABORATORIO
DIAGNOSTICA PRENATALE
RISONANZA MAGNETICA APERTA
RADIOLOGIA E MAMMOGRAFIA
VISITE SPECIALISTICHE
ENDOSCOPIA
PARMA VIA VERDI, 27/A
PARCHEGGIO COPERTO GRATUITO
Tel. 0521 234181/200698 - Fax 0521 231289
Orari di Apertura
Lunedì - Venerdì dalle 7.30 alle 20 • Sabato dalle 8 alle 13
info@medisaluser.com - www.medisaluser.com
MEDI SALUSER DIV. MEDI
Dott. Pier Malachia DARDANI • Specialista in Fisiatria - Specialista in Reumatologia
Aut. San. 8567 del 16.1.2013
MEDI SALUSER DIV. SALUSER
Dott. Daniele COSTI • Specialista in Malattie dell'Apparato Cardiovascolare
Aut. San. 137999 del 20.8.2012

CENTRO ACUSTICO audiomedica
Supporter
PARMA - Str Repubblica, 49 (ingresso B.go Collegio M. Luigia) - Tel. 0521.207097
www audiomedica.it - PARCHEGGIO GRATUITO BARILLA CENTER