

# Valdarda e Bassa piacentina



**Castelvetro, ciclovia Vento**

Venerdì alle 19 si riunirà il consiglio per dare l'ok a una convenzione per realizzare un tratto locale della ciclovia Vento (Venezia-Torino).



I lavori nel Parco Biazzini. A destra la pista ciclabile appena costruita. Sarà illuminata e aperta al pubblico in primavera FOTO LUNARDINI

## Tolti gli alberi a rischio nasce il nuovo parco

**A Castelvetro proseguono i lavori nel centro storico. Fatta la pista ciclabile, ora tocca all'acquedotto: auto a senso unico alternato**

Fabio Lunardini

### CASTELVETRO

● Proseguono i lavori che stanno riqualificando il centro storico di Castelvetro. In questo periodo si sta sistemando il Parco Biazzini. «Sono

iniziate sia le opere edili sia quelle di cura del verde - ha spiegato il responsabile unico del procedimento, Alessandro Amici -. In primo luogo abbiamo eliminato gli alberi più deteriorati e pericolosi. Metteremo nuovi filari, in modo particolare nei pressi dell'area destinata ad

ospitare il giardino terapeutico per l'Alzheimer. Poi procederemo con le potature e la sistemazione delle essenze arboree esistenti. Verranno predisposti anche i sottofondi dei percorsi pedonali in calcestruzzo nel parco». Per quanto riguarda gli abbattimenti di alberi, sono stati eli-

minati anche i tre grandi tigli che erano a fianco del municipio. Un'indagine dell'agronoma Emanuela Torrigiani aveva infatti evidenziato una criticità importante che, una volta tagliati gli alberi, è stata visibile a tutti. Il tronco interno era completamente cavo, compromettendo la stabilità delle stesse piante. Nei giorni scorsi sono terminati i lavori per la realizzazione della pista ciclabile che fiancheggia la scuola materna sul retro del palazzo comunale. Nel mese di marzo verrà messa anche l'illuminazione e, con l'arrivo della primavera, si aprirà al pubblico. Nel mese in corso inizieranno anche i lavori per realizzare la condotta dell'acquedotto sulla strada principale, di fronte al municipio, strada che durante i lavori, sarà a senso unico alternato. Giorno dopo giorno prende quindi forma il progetto del costo di un milione e 200mila euro, di cui 840mila finanziati dalla Regione.

## Stop al traffico per effettuare lavori su due Provinciali

**Sabato viabilità interrotta nei comuni di Castellarquato e San Pietro in Cerro**

### SAN PIETRO IN CERRO

● Sabato prossimo, 30 gennaio, la viabilità subirà limitazioni in due zone della Valdarda. Verranno chiuse due strade provinciali nel comune di San Pietro in Cerro e in quello di Castellarquato.



San Pietro in Cerro

### Piante della parrocchia

A Polignano, frazione di San Pietro, sono programmati lavori di manutenzione straordinaria dell'area verde della parrocchia dedicata a San Donato Martire. Verranno potate le piante di alto fusto adiacenti alla strada provinciale numero 20, nel centro abitato. Per evitare ogni pericolo, sia per chi transita, sia per chi esegue i lavori, la Provincia ha disposto l'interruzione del traffico nel centro di Polignano dalle ore 8 fino alle 15.

### A Polignano 7 ore di chiusura per potare piante

### A Vigolo Marchese cantiere sul ponte per un giorno intero

### Giunto da sistemare

La seconda limitazione in Valdarda riguarda, sempre nella stessa giornata del 30 gennaio, la strada provinciale 6bis nel comune di Castellarquato e, in particolare, nella frazione di Vigolo Marchese. Il servizio Viabilità della Provincia ha infatti comunicato che si è reso necessario un intervento di ripristino delle piastre coprigiunto di dilatazione del ponte sul torrente Chiavenna. Sempre allo scopo di evitare situazioni di pericolo e mantenere la sicurezza della circolazione dei veicoli e degli operatori, l'Amministrazione provinciale ha disposto, anche in questo caso, l'istituzione della interdizione del traffico, per tutte le categorie di veicoli, dalle ore 8 del 30 gennaio, alle ore 8 del 1 febbraio. **Flu**

## Corsi online da Isola Serafini per cucinare come una volta

**A Monticelli due cicli di lezioni su panificazione e pasta fresca con lo chef Davide Sesenna**

### MONTICELLI

● Per scoprire tutti i segreti della tradizione culinaria piacentina, la Cooperativa di comunità "Isola dei tre ponti" prosegue l'iniziativa chiamata "In cucina con gli Isolani", con due nuovi corsi. Dopo la prima edizione a distanza, proposta lo scorso dicembre e incentrata sul menù di Natale, il giovanissimo chef docente del corso Davide Sesenna ha ideato due nuovi corsi che si terranno rispettivamente a fine febbraio e fine marzo. Il format, infatti, è nato a ottobre del 2018, ed è stato convertito in forma online a fronte dell'emergenza sanitaria, in modo da poter riprendere, anche se in parte, le attività di Isola Serafini quasi del tutto bloccate durante i difficili mesi del 2020.

Il primo dei due nuovi corsi è dedicato ai diversi tipi di lieviti e al loro utilizzo nella panificazione. In ogni lezione verrà affrontato un tipo di lievito e una ricetta differente, cercando di svelare tutti i segreti celati nel magico mondo degli impasti lievitati. Il secondo corso invece



Il giovane chef Davide Sesenna, docente del corso "In cucina con gli Isolani"

affronta una preparazione importante e radicata nel territorio piacentino: la pasta fresca fatta in casa. In attesa del periodo pasquale lo chef si porta avanti con le scorte aggiungendo un tocco tutto isolano; ad ogni formato di pasta fresca e ripiena tradizionale, affiancherà una versione rivisitata di sua invenzione. «Pieno rispetto per i prodotti del territorio - assicura Sesenna - che non saranno assolutamente snaturati, ma solo rinnovati». Il calendario prevede per il corso sui lieviti e panificazione quattro date che sono il 15, 19, 22 e 26 febbraio: si parlerà di farine, impasti, lievito di birra, pan brioche, biga e po-

lish, pizza e focaccia, lievito madre e licoli. Per il corso di pasta fresca le date di marzo saranno il 19, 22, 26 e 29. Si sviscereranno le produzioni di pisarei, tortelli con la coda, anolini, mezze maniche, tutti con diverse ricette. Gli incontri si terranno in diretta su una piattaforma online di facile utilizzo dalle ore 20.30 alle 21.30 circa. I partecipanti potranno seguire la lezione e mettersi ai fornelli in un secondo momento, oppure cucinare in tempo reale insieme allo chef. Tutte le informazioni utili all'accesso saranno fornite tramite email dopo aver registrato la propria iscrizione al corso. **Flu**

## Fondi all'Amop grazie ai racconti di Ferrari e Ghezzi

**Con la vendita di "Al Libar dal Muron" tremila euro per l'associazione malati oncologici**

● Fausto Ferrari di Vernasca e Francesco Ghezzi di San Giorgio, insieme, grazie alla loro instancabile creatività e alla loro lodevole sensibilità, hanno dato vita, per la seconda volta, ad un'iniziativa dal duplice scopo benefico: allietare in questo periodo, così assurdo e deprimente, i loro fans (e sono tanti anche su Facebook) e, nello stesso tempo, aiutare chi sta soffrendo. Hanno infatti pubblicato il secondo libro dal titolo "Al libar dal Muron", un insieme di piacevoli e simpatici racconti e poesie in italiano, in dialetto e in "italiacano" e la somma guadagnata l'hanno devoluta all'Amop, l'associazione piacentina, fondata nel settembre del 2002, che si propone di promuovere ricerche sui tumori, studi, convegni, dibattiti, sperimentazioni in ambito oncologico e favorirne la diffusione in sede nazionale e internazionale; di stimolare la crescita culturale del personale medico e infermieristico del centro oncologico pia-



Gli autori del libro Fausto Ferrari (in alto) e Francesco Ghezzi

centino; di favorire lo sviluppo di una "rete oncologica" provinciale e sostenere tutte le iniziative atte a migliorare la qualità di vita del paziente e dei familiari anche nella fase avanzata di malattia. Anche quest'anno la cifra devoluta all'associazione è di tremila

euro; purtroppo, date le restrizioni in corso non è stato possibile incontrare, come avvenuto lo scorso anno, i responsabili della benefica associazione, la presidente, dottoressa Romina Piergiorgi e il dottor Luigi Cavanna. «Speriamo che ciò possa avvenire il prossimo anno», dicono gli autori del libro, che si sono già messi all'opera per dar vita ad un terzo volume "benefico", esempio per tutte le persone creative, che grazie alle loro doti, potrebbero "creare" anche per donare a chi ha bisogno.

Fausto Ferrari e Francesco Ghezzi sono piuttosto restii alle lodi che indirizzano invece volentieri all'associazione alla quale hanno devoluto il loro guadagno, in particolare al dottor Cavanna «che, oltre al fatto di gestire in modo ammirevole, come primario, il reparto di Onco-ematologia dell'ospedale di Piacenza, ha il merito - affermano con gratitudine i due autori - di aver ideato il "metodo Piacenza" per le cure a domicilio dei malati di Covid e di aver aiutato in tal modo tantissime persone, evitando a loro e ai familiari incredibili sofferenze».

«Ringraziamo anche - aggiungono Ferrari e Ghezzi - tutti coloro che ci hanno aiutato a raggiungere questo importante risultato. Prima gli sponsor che ci hanno permesso di pubblicare la seconda edizione del libro, poi le edicole e librerie che si sono prodigati nella vendita. Naturalmente un grande ringraziamento lo dobbiamo anche e soprattutto a tutti coloro che lo hanno acquistato».

—Renata Bussandri