I sensi del viaggio

CINEMA Alessandro Gassmann racconta la sua carriera

MUSICA Mario Biondi in tour: «Sarà uno spettacolo»

TURISMO Parma e Cortina città da scoprire

Venezia

Tutta la magia dei ponti della Serenissima, piccoli grandi gioielli architettonici che collegano le 121 isole della laguna veneta









ual è la ricetta dei veri tortelli di Parma? Alla domanda ingenuamente rivolta a un'amica parmigiana Doc, mi sono sentita rispondere: "Ce l'hai un po' di tempo? Perché la questione è complessa...". Da lì ho capito che il cibo, a Parma, non è cosa che si possa liquidare sbrigativamente. Passione, culto, vocazione e una totale dedizione hanno trasformato la "piccola capitale" di Maria Luigia d'Austria, di cui ricorrono i 2200 anni dalla fondazione, "capitale della food valley", incoronata da Unesco "Città creativa per la gastronomia". Questione di Dna, certo, ma anche di capacità imprenditoriale, con una rete di consorzi e di aziende capaci di valorizzare le eccellenze del territorio con un circuito di musei del cibo (www.museidelcibo.it), scuole di cucina, eventi gourmet (www.golagolafestival.it) e una biblioteca gastronomica, quella dell'Academia Barilla (www.academiabarilla.it), che conta oltre 8500 volumi e un'importante raccolta di menù storici. Inevitabile, quindi, che un tour della città includa non solo le pregevoli architetture e le magnifiche opere d'arte, ma sia anche un viaggio nel gusto e nei suoi luoghi.

Sacro cuore

Una premessa: il centro storico di Parma si gira benissimo a piedi o in bicicletta. Le bici le mette a disposizione dei suoi ospiti il b&b Al Battistero d'Oro, a pochi passi dal Duo-



In Piazza Garibaldi, pagina accanto, movimentato crocevia cittadino, si trovano il Municipio e il Palazzo del Governatore.

Il Duomo a tre navate, a lato, costruito tra l'XI e il XII secolo, custodisce affreschi e sculture di notevole interesse.

Il Museo del Prosciutto, sulla sinistra in basso, è stato realizzato all'interno dei locali dell'ex Foro Boario di Langhirano.

Il centro storico di Parma, in basso sulla destra, è a misura d'uomo e si gira piacevolmente a piedi o in bicicletta.





GLI APPUNTAMENTI

Dal 25 febbraio al 5 marzo ritorna Mercanteinfiera, l'appuntamento di antiquariato, modernariato e collezionismo vintage di Fiere di Parma, una grande kermesse della creatività del made in Italy che ogni anno attira oltre 50.000 visitatori. Dal 23 al 25 marzo, poi, sempre a Fiere di Parma, anche le nuove tecnologie saranno protagoniste con MECSPE 2017, evento di rilievo per l'industria manifatturiera.

mo. Si affaccia invece direttamente sulla piazza della Cattedrale l'aparthotel Palazzo Dalla Rosa Prati, ottimo punto di partenza per visitare i principali monumenti, accanto al celebre Battistero a pianta ottagonale che porta la firma di Benedetto Antelami. Così come la Deposizione all'interno della basilica romanica, che vanta una magnifica cupola affrescata dal Correggio. Alle sue spalle, il complesso monastico di San Giovanni Evangelista, di cui fanno parte la Chiesa e il Convento, custodisce opere del Correggio e del Parmigianino. Tutte le mattine, salvo la domenica, si possono visitare anche le tre sale dell'antica Spezieria, colme di vasi, mortai e alambicchi. Per una pausa golosa c'è la vicina Trattoria dello Zingaro, dove ordinare un tagliere di salumi, un piatto di tortelli o un tris di carne equina, specialità della casa. Per un pranzo con vista potrete invece scegliere l'Angiol d'Or, accanto al Duomo, con finestra e dehor affacciati sul Battistero.

.italobus

PARMA FIERA

Raggiungi Parma Fiera con Italo Busl II 25 Febbraio e il 4 Marzo, in occasione dell'evento Mercanteinfiera Primavera, i pullman ItaloBus fermeranno anche a Parma Fiera. Dal 23 al 25 Marzo inoltre, Italobus fermerà a Parma Fiera anche in occasione del MECSPE, la fiera di riferimento per l'industria manifatturiera. Scendendo da un treno Italo presso la stazione di Reggio Emilia AV Mediopadana, tutti coloro che vorranno recarsi ai due eventi potranno usufruire di due corse Italobus dirette a Parma Fiera: una alle 8.45 e una alle 11.45. Per tornare alla stazione Mediopadana saranno attivi gli ItaloBus delle 10.05, delle 13.05, delle 16.05 e delle 18.05. Per raggiungere entrambi gli eventi sarà necessario acquistare il biglietto integrato treno più bus con destinazione finale





VISTA PARMA







Dai tavoli dell'Angiol d'Or, in alto, in piazza Duomo, superlativa vista sul Battistero e sulla Cattedrale.

Piatti della tradizione rivisitati nel menù del bistrot Borgo 20, sopra, uno dei locali più frequentati.

Il Museo del Salame, nel Castello di Felino, sopra sulla destra, fa parte del circuito Musei del cibo.

Nelle vie del centro si incontrano trattorie dal sapore antico, come al Tribunale, pagina accanto, e dei Corrieri.

La città ducale

Dopo una sosta alla Basilica di Santa Maria della Steccata, affrescata dal Par-

migianino, oltrepassata Strada Garibaldi, si può andare alla scoperta della città ducale e del cinquecentesco Palazzo della Pilotta. Vi si accede dal grande Piazzale della Pace, recentemente trasformato dall'architetto ticinese Mario Botta in area

verde e diventato un frequentato punto di ritrovo cittadino. In parte ricostruito dopo la Seconda Guerra Mondiale, il Palazzo ospita la Biblioteca Palatina, il Museo Archeologico, la Galleria Nazionale e il ligneo Teatro Farnese ricostruito

negli anni Cinquanta secondo i disegni originali del XVII secolo. Da qui il ponte Verdi conduce direttamente all'ingresso del Parco Ducale dove tra l'altro il prossimo 20 maggio arriverà la terza tappa della mitica Mille Miglia. Tornando invece verso Strada Garibaldi, non perdete la visita al

Teatro Regio (dura circa 30 minuti e si prenota allo 0521203995) fatto costruire da Maria Luigia.

Le specialità si gustano nelle botteghe e nelle tante trattorie della città

Gusti eccellenti

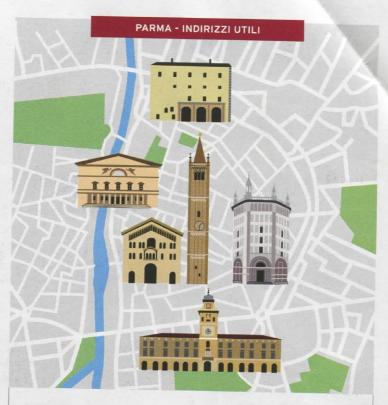
Dopo le eccellenze storico-artistiche, è ora di dedicarsi a quelle gastronomiche. E in città non mancano certo le botteghe dove fare incetta di prelibatezze. A cominciare dalla Salumeria Garibaldi, al 42 dell'omonima strada, famosa per la selezione di classici del territorio: dal Parmigiano Reggiano, proposto in tutte le stagionature, al prosciutto di Parma, dal culatello di Zibello al salame di Felino. Per i vini, da comprare ma anche da degustare insieme a qualche ottima tartina, c'è l'Enoteca Tabarro, all'inizio di Strada Farini, che propone nettari selezionati con competenza e con amore dall'oste Diego Sorba. Per i tortelli e gli anolini, "fatti in casa" come da tradizione, l'indirizzo giusto è il Panificio Rosetta, altra storica bottega del centro. Per la cena, l'opzione è tra il centrale Borgo 20, bistrot contemporaneo molto in voga, che propone piatti della tradizione rivisitati, e l'inossidabile Cocchi, oltre il Parco Ducale, con il miglior carrello dei bolliti di tutta la città.



.italobus

I COLLEGAMENTI

Grazie a Italobus la città emiliana è raggiungibile grazie a ben 14 collegamenti giornalieri partendo dalla stazione di Reggio da Parma si può andare in stazione).



ALBERGHI

Palazzo Dalla Rosa Prati B&B

Al secondo piano di un nobile palazzo accanto al Battistero. camere, suite e appartamenti con vista sul Duomo. Caffetteria e centro fitness.

Strada Al Duomo, 7 tel. 0521 386429 www.palazzodallarosaprati.it

Al Battistero d'Oro B&B

In un palazzo del '700, due doppie con ingresso indipendente e arredi d'epoca. Colazione in camera e biciclette a disposizione. Strada Sant'Anna, 22 tel. 338 4904697 www.albattisterodoro.it

RISTORANTI

Da Cocchi

I migliori bolliti di Parma, senza dimenticare tortelli, anolini & Co., accompagnati da ottimi vini. Una certezza dal 1925. Via Gramsci, 16/a tel. 0521 981990

Osteria dello Zingaro

Salumi di grande qualità e piatti della tradizione. Tra le specialità, la carne di cavallo: dal pesto crudo alla tartare, al filetto. Borgo Correggio, 5 tel. 0521 207483

Trattoria Ai Due Platani

Appena fuori porta, i classici della cucina emiliana, dai tortelli alla zuppa inglese, in una rara atmosfera da trattoria di campagna. Via Budellungo, 104/a, Coloreto tel. 0521 645626

NEGOZI

Panetteria Rosetta

Per compare i tortelli alle erbette e gli anolini fatti a mano, ma anche torte dolci e salate e molto altro ancora. Strada XXII Luglio, 10/a tel. 0521 234240

www.panetteriarosetta.it

Salumeria Garibaldi

Dagli anni Cinquanta il punto di riferimento per le eccellenze gastronomiche del territorio. Strada Garibaldi, 42 tel. 0521 235606 www.salumeriagaribaldi.com

www.ristorantecocchi.it