

# Piacenza certifica quant'è buona la Coppa di Parma

Una sorta di beffa nell'eterna disfida dei salumi: senza l'okay dell'Ecepa (Ente piacentino di certificazione indipendente dei prodotti agroalimentari) i "cugini" non avrebbero il placet europeo per realizzare un prodotto con questo marchio

Passa da Piacenza la possibilità di produrre e commercializzare la Coppa di Parma, eterna "nemica" del principe dei salumi del nostro territorio. Senza l'ok dell'Ecepa (Ente di certificazione indipendente dei prodotti agroalimentari), infatti, non c'è modo di realizzare un prodotto che si chiami Coppa di Parma. Una sorta di "beffa" per i piacentini, che da tempo lamentano una malcelata sudditanza nei confronti del concorrente parmense, ritenuto dagli stessi produttori di qualità inferiore ma molto più conosciuto ed esportato in Italia e all'estero.

Il ministero nei giorni scorsi ha autorizzato l'Ecepa di Piacenza ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta della Coppa di Parma, registrata in ambito dell'Unione europea.

A parte le semplici questioni campanilistiche, la situazione è per certi versi paradossale, visto che l'Ecepa (organismo indipendente) vede tra i suoi fondatori la Camera di commercio di Piacenza, l'università Cattolica e le organizzazioni di categoria, comprese quelle agricole, quindi anche i produttori dei salumi nostrani. Che dunque sono chiamati indirettamente a dare un importante riconoscimento a un agguerrito concorrente, che negli anni ha saputo probabilmente imporsi sui mercati più di noi, pur avendo un prodotto che a Piacenza e non solo è ritenuto di qualità inferiore. Non a caso la Coppa piacenti-

na è Dop, mentre quella di Parma è Igp.

Proprio la Camera di commercio, assieme al Consorzio di tutela dei salumi piacentini, ha inventato qualche anno fa il premio Coppa d'Oro, per cercare di diffondere il più possibile la conoscenza del salume piacentino.

In tutta questa querelle decennale Ecepa (riconosciuto come un ente certificatore serio e autorevole) non c'entra nulla, ma si trova semplice-

mente a fare il proprio lavoro. Lo stesso che compie anche con il salame di Felino, oltre che con Coppa, salame e pancetta di Piacenza.

Ma chi vuole usare il nome Coppa di Parma, oltre a seguire il disciplinare di produzione, dovrà passare solo ed esclusivamente per Piacenza.

Naturalmente, sempre parlando di pure questioni di campanile e di orgoglio "patriottico", non manca il risvolto della medaglia: si può sem-

pre dire che senza l'ok di Piacenza non esisterebbe neppure la Coppa di Parma e che sono stati loro a rivolgersi alla nostra provincia per avere il via libera.

Chiaramente un discorso solamente teorico, visto che i tecnici di Ecepa operano sempre in conformità dei regolamenti e delle regole fissate per gli enti di certificazione, senza entrare mai in questioni politiche o in polemiche tra i produttori.

Michele Rancati



La Coppa di Piacenza e quella dei "cugini" parmensi protagoniste di una nuova singolare disfida sui marchi

## «Ex-provveditorato nei locali della Prefettura»

L'annuncio di Trespidi che sul Palazzo dell'Agricoltura replica: la qualità del servizio rimarrà intatta

«Il progetto che intendo concretizzare è lo spostamento del Csa (Ufficio scolastico provinciale), per cui la Provincia paga complessivamente 180mila euro annui tra affitto e spese condominiali a Borgo Faxhall, nei locali della Prefettura».

Lo annuncia il presidente della Provincia che a proposito della preoccupazione espressa dal presidente di Confagricoltura precisa inoltre che «lo spostamento degli uffici del Servizio Agricoltura della Provincia di Piacenza nella sede dell'ente in corso Garibaldi rientra in una più vasta operazione straordinaria di razionalizzazione, già perseguita dall'amministrazione fin dall'inizio del suo mandato, volta a rendere la macchina amministrativa più snella



Il presidente Massimo Trespidi

ma nello stesso tempo qualitativamente efficiente a fronte del drastico taglio dei finanziamenti a cui si è assistito negli ultimi anni».

Così il presidente della Provincia, a pochi giorni dall'ado-

zione del provvedimento che prevede il recesso anticipato dell'affitto per i locali di via Colombo e, contestualmente, il trasloco degli uffici nella sede centrale di via Garibaldi. «In un momento in cui sono in atto profondi cambiamenti per le autonomie locali - continua Trespidi - e la contrazione delle spese è diventata d'obbligo per gli enti pubblici a fronte di continui tagli previsti dalle recenti manovre finanziarie imposte dallo Stato, la Provincia di Piacenza sta effettuando scelte che vanno nella direzione di concentrare l'utilizzo delle proprie risorse per la salvaguardia innanzitutto delle competenze e delle professionalità che l'ente esprime. Le recenti operazioni di alienazione di parte del patri-

monio hanno permesso di sbloccare risorse per investimenti e operazioni straordinarie ma, come ogni buon padre di famiglia farebbe, credo sia importante garantire l'attività ordinaria dell'ente a costi sempre più contenuti. Il risparmio accumulato dal 2009 ad oggi con i tagli agli affitti ha consentito anche di continuare a garantire all'utenza quel servizio di qualità da più parti riconosciuto tramite la conferma di risorse umane qualificate. Senza contare che, con gli oltre 60 pensionamenti che si sono susseguiti negli ultimi anni, la sede di corso Garibaldi offre oggi spazi vuoti che rimarrebbero altrimenti inutilizzati».

«In riferimento a quanto espresso da Confagricoltura, ri-

cordo che la decisione dell'Amministrazione provinciale di spostare gli uffici e il personale del servizio Agricoltura della Provincia nella sede di corso Garibaldi è stata ponderata e approfondita, - conclude Trespidi - credo che quindici anni di lavoro e di sinergia tra istituzioni e associazioni di categoria all'interno del palazzo dell'Agricoltura siano un patrimonio da valorizzare e sfruttare ancora di più dopo lo spostamento degli uffici. Ricordo infine che, soprattutto in vista di un possibile passaggio della competenza dell'Agricoltura alla Regione Emilia Romagna, la riunificazione di tutti gli uffici dell'ente possa essere sinonimo di tutela del patrimonio territoriale e di presenza a livello locale».

## L'orrore dello sterminio svelato ai bambini

Esperte in cattedra alla "Caduti sul lavoro" per presentare il libro da loro tradotto: "Papà Weidt"

Come spiegare l'orrore della Shoah ai bambini delle scuole elementari? Come raccontare loro il dramma di un genocidio, la crudeltà dei campi di concentramento e della "soluzione finale"? Una risposta a queste domande l'hanno data Alessandra Fontanesi dell'Istituto storico della resistenza di Reggio Emilia e Paola Terranova dell'Istituto regionale Garibaldi per i ciechi di Reggio Emilia che ieri pomeriggio sono intervenute alla scuola elementare "Caduti sul lavoro": l'obiettivo dell'incontro, fortemente voluto dalla direttrice scolastica Simona Favari e da Carla Antonini dell'Istituto storico della resistenza e dell'età contemporanea di Piacenza, è stato quello di offrire degli spunti per raccontare e spiegare anche ai bambini la Shoah. Uno fra tutti è rappresentato dal libro "Papà Weidt", scritto da Inge Deutschkron e "portato" in Italia grazie all'impegno di Fontanesi e Terranova che insieme agli studenti del liceo scientifico "Spallanzani" di Reggio Emilia hanno tradotto il volume che ora viene presentato nelle scuole primarie e soprattutto agli insegnanti. Così è successo anche alla "Caduti sul lavoro": «Ci siamo interrogati su come si potesse raccontare il genocidio degli ebrei ai bambini dagli otto ai dodici anni - hanno spiegato Fontanesi e Terranova - l'autrice del libro "Papà Weidt" dice che non è mai troppo presto per imparare se si usano gli strumenti giusti: il racconto di Otto Weidt, titolare di una fabbrica di scope e di spazzole e nominato poi giusto tra le nazioni che è riuscito a nascondere e quindi a salvare un centinaio di ebrei nonostante la sua cecità nella Berlino nazista, ci è sembrato un buono strumento».

E in effetti lo è questa storia a lieto fine che Inge Deutschkron ha scritto per averla vissuta sulla propria pelle: «L'autrice ha conosciuto Otto Weidt ed è grazie a lui che si è salvata - hanno spiegato le due ricercatrici - quando noi raccontiamo questa storia dunque testimoniamo qualcosa di reale, che è finito bene e che può aiutare a spiegare la Shoah ai bambini. Non sempre è facile: non tutti i genitori vogliono infatti che i loro figli sappiano anche i particolari più crudeli del genocidio, l'orrore della deportazione e dei campi di concentra-

mento, delle camere a gas. Noi cerchiamo dunque di rispettare questa decisione senza leggere direttamente il libro ma facendone una narrazione: in base a ciò che i bambini conoscono dell'argomento ci regoliamo su come raccontare il genocidio, senza dimenticare di soffermarci sull'uguaglianza e sulla discriminazione. Sono queste le chiavi di lettura per spiegare la Shoah ai più piccoli e per far capire loro che la diversità non è qualcosa di cui avere paura e che non deve essere ghettizzata».

Betty Paraboschi



Da sinistra Alessandra Fontanesi, Carla Antonini, Paola Terranova, Simona Favari (foto Lunini)

### USR-Ufficio ENTRATE



L'accordo segue quello nazionale

### Giovani e Fisco: accordo regionale

Sensibilizzare i giovani sui principi fondamentali della legalità fiscale e diffondere la cultura contributiva, intesa come educazione alla concreta partecipazione dei cittadini alla realizzazione e al funzionamento dei servizi pubblici: sono gli obiettivi del protocollo di intesa firmato ieri dal Direttore regionale dell'Agenzia delle Entrate, Pierluigi Merletti, e dal vicedirettore dell'Ufficio Scolastico Regionale, Stefano Versari. L'accordo, che segue quello nazionale del 15 ottobre 2013 tra Agenzia delle Entrate e Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, rinnova la precedente intesa e prevede incontri tra funzionari dell'Amministrazione Finanziaria, anche con il contributo di Equitalia, docenti e studenti, visite guidate negli Uffici dell'Agenzia, predisposizione e divulgazione di materiale didattico.

La collaborazione tra i due enti ha già visto la realizzazione nelle province dell'Emilia-Romagna di numerose iniziative che hanno coinvolto scuole di ogni ordine e grado: solo nel 2013 in regione hanno partecipato al progetto quasi 150 classi, per un totale di circa 3mila studenti di età compresa tra i 7 e i 20 anni.

## Süppêra d'Argent, revival in tavola con i vincitori Dodi e Lambertini

Tradizione e innovazione nel "revival" della "Süppêra d'Argent". Si è svolto recentemente nella sede dell'Accademia della Cucina Piacentina il secondo incontro conviviale nell'ambito delle manifestazioni per ricordare i 50 anni del sodalizio. Ai fornelli Claudio Dodi, vincitore nel 2010 e Leone Lambertini, vincitore nel 1992, che hanno riproposto ai numerosi presenti i piatti con cui vinsero il prestigioso trofeo. Il menù prevedeva: crespelle alla zucca con salsa di lattuga, "i pastiss" (pasticcio di maccheroni alla piacentina), flan di spinaci con finanziaria e guancialini di albicocche; il tutto concluso con una mousse di agrumi dell'Accademia.

Come di consuetudine consolidata dell'Accademia, il presidente ha brevemente illustrato ai commensali i piatti della serata, arricchendo la spiegazione con notizie storiche e a-



Da sinistra: Leone Lambertini, vincitore della Süppêra d'Argent nel 1992 e Claudio Dodi, vincitore nel 2010

neddoti. Pertanto ha presentato le crespelle come una gustosa reinterpretazione dei classici panzerotti, con zucca invece della ricotta e accompagnate da una innovativa salsa di lattuga.

Decisamente tradizionale invece il pasticcio di maccheroni, un timballo di origine tardo-rinascimentale riconoscibile dal-

la credenza", cioè quei piatti che essendo stati preparati uno o due giorni prima del pranzo (allora il pasticcio si consumava freddo) dovevano essere sottoposti alla "credenza", cioè all'assaggio da parte del maestro di sala (in genere) per accertare l'assenza di veleni. Tali piatti una volta preparati erano disposti sulla sala da pranzo su mobili che da allora hanno preso il nome di "credenza".

Più recente l'origine del nome di "finanziera", un umido di frattaglie composto da fegatini, ventrigli, creste di gallo, anemelle, filoni e salsiccia.

Il piatto, di origine medioevale ma andato in disuso, venne "riscoperto" nella metà dell'800 da ristoratori della Torino-bene e divenne un piatto di lusso: sembra che il nome derivi dalla "finanziera", cioè l'abito elegante che veniva indossato dalla nobiltà e dall'alta borghesia.

Infine è stato spiegato come un piatto della tradizione, i guancialini di maiale (i "ganassei") poteva essere gustosamente ed armoniosamente abbinato ad una innovativa salsa alle albicocche (secche).