

# Parma

EX AMNU AVANTI CON LA RIQUALIFICAZIONE DI VIALE PIACENZA

## Circolo Fulgor Rondine: nuova sede in via Lanfranco

Posata la prima pietra. Aloise: «Usciti da uno stallo di anni»

Pierluigi Dallapina

Il circolo Fulgor Rondine avrà finalmente la sua nuova sede. Giovedì è stata infatti posata la prima pietra della nuova costruzione che verrà realizzata in via Lanfranco e che andrà a sostituire la storica sede, situata all'interno dell'ex area Amnu, in viale Piacenza. L'edificio verrà realizzato dalla Vittoria Assicurazioni, attraverso l'immobiliare Bilancia Prima, che si era aggiudicata anche la riqualificazione dell'area di viale Piacenza.

I lavori di costruzione della nuova casa della Fulgor Rondine, spiega Maurizio Aloise, della direzione immobiliare di Vittoria Assicurazioni, avranno una durata che oscillerà fra gli otto e i nove mesi, l'edificio avrà una superficie di 350 metri quadrati, e il costo complessivo dell'intervento si aggira attorno ai 400 mila euro. «Sono trascorsi dieci anni dalla firma del primo atto per la riqualificazione dell'area di viale Piacenza. Credo che sia un dato abbastanza negativo. Però grazie ad un confronto molto franco con l'amministrazione comunale siamo riusciti a risolvere una situazione di stallo che durava da molto tempo», commenta Aloise, a margine della cerimonia organizzata in occasione della posa della prima pie-



Fulgor Rondine Da sinistra: Aloise, Quintavalla, Piermarioli e Ronchini.

tra.

Il Comune ha messo a disposizione degli attori l'area su cui realizzare la sede del circolo, oltre ad aver effettuato le operazioni di bonifica della zona. Con l'avvio del cantiere, la speranza dei frequentatori della Fulgor Rondine è di veder presto conclusa un'attesa iniziata tra il 2006 ed il 2007, quando fu avviato l'iter per la riqualificazione dell'area ex Amnu.

«Finalmente abbiamo visto la posa della prima pietra. Speriamo che il cantiere proceda speditamente», commenta Enzo Ronchini, in qualità di presidente del circolo, presente alla cerimonia insieme ad alcuni tecnici comunali e a Barbara Piermarioli, la commercialista che ha affiancato Vittoria Assicurazioni nel lungo iter burocratico per trovare una collocazione alla Fulgor e per riuscire ad avviare

l'intervento edilizio in viale Piacenza. Un intervento che potrà beneficiare di 450 metri quadrati in più di Slu (superficie lorda utile), dato che Vittoria Assicurazioni ha accettato di farsi carico della realizzazione della nuova sede della Fulgor Rondine. I lavori sono iniziati dopo la benedizione di don Vittorio Quintavalla, parroco di San Patrizio, in via Lanfranco. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## InBreve

PARROCCHIE

### Santo Spirito in festa

■ Parrocchia dello Spirito Santo (strada Sant'Eurosia) in festa.

Oggi come ogni anno torna "Festinsieme", la sagra tradizionale della parrocchia, una giornata di festa in cui tutte le realtà parrocchiali sono coinvolte: giochi, sport, prove di abilità, tornei, gare, musica, premiazioni, sorprese, momento conviviale, spettacolo. **l.m.**

DOMANI

### Cambiare i gusti nel cibo: si può?

■ Lunedì alle ore 17 all'Auditorium Casa della Musica, in piazzale San Francesco si terrà un incontro (parte della rassegna Mercanteinifera OFF il fuori salone della cultura di Parma che in questa edizione indaga il processo della costruzione del gusto legato al "cibo") sul tema: «è possibile cambiare i propri gusti nel cibo? E poi, perché farlo?».

Intervengono: Paolo Tegoni, professore Dipartimento Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma, Giancarlo Gonizzi, Curatore della Biblioteca gastronomica di Accademia Barilla, coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma, Giorgio Triani, Professore UNIPR, Sociologo e inventore del Parma Home Restaurant, Elisa Barbieri, fondatrice di Garagedesign.

CONGRESSO CAMERA DI COMMERCIO

## Svizzera-Italia: un'unione sempre più solida

■ Le relazioni tra Svizzera e Italia, i servizi bancari, l'e-voting sono stati alcuni dei tanti argomenti trattati al 79° Congresso del Collegamento Svizzero in Italia, tenutosi recentemente alla Camera di Commercio.

«Il Congresso è sempre un momento forte della relazione bilaterale tra Svizzera e Italia, due paesi che intrattengono rapporti profondi, solidi e di grande amicizia» ha esordito Félix Baumann, Console Generale di Svizzera a Milano. L'introduzione dello sportello elettronico e l'organizzazione del consolato mobile (il primo, lo scorso anno a Genova) sono strumenti che «ci permettono di essere sempre più vicini ai nostri cittadini in continua crescita in Italia».

Di fronte ai circa 200 partecipanti all'evento, organizzato dal Circolo Svizzero di Parma, dopo il saluto del vice-sindaco Paci, i rappresentanti dell'Organizzazione degli svizzeri all'estero (OSE) ed il delegato del Dipartimento federale degli affari esteri hanno puntualizzato le recenti modifiche in campo fiscale, soprattutto per i lavoratori frontalieri, in quello della migrazione e dei trasporti.

Un ricco e gustoso break con Parmigiano reggiano di 48 mesi, crudo di Parma e vini dei colli parmensi, offerti dai rispettivi Consorzi, ha introdotto la parte del congresso dedicata all'alimentazione e alla gastronomia locale.

Al tavolo dei relatori si sono seguiti quindi, i rappresentanti delle realtà parmigiane riscuotendo tra i presenti grande apprezzamento. Il Gruppo Barilla, presentato dal Chief Legal Corporate Officer, Franco Guariglia, che ne ha illustrato la sua storia e la sua filosofia aziendale è presente nel territorio elvetico in modo consistente, occupando una soddisfacente fetta di mercato.

E' stata la volta del prosciutto di Parma, "alimento ad alta digeribilità, basso contenuto di grassi e naturale al 100%" come lo ha definito Alessandro Utini già presidente del Consorzio del prosciutto di Parma, e come viene consigliato nella dieta di ogni età. Tra i protagonisti della giornata c'è stato uno dei simboli della cultura culinaria di Parma nel mondo: il parmigiano reggiano. Michele Berini, segretario della sezione di Parma del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, ha voluto svelare per l'occasione il "segreto" del suo prodotto: «E' diventato famoso e ricercato poiché grazie alla sua crosta può essere trasportato a lunghe distanze, senza bisogno di accorgimenti per la conservazione». Si è parlato poi di sicurezza alimentare nell'intervento di Bernhard Uri, direttore esecutivo dell'Efsa, il quale ha specificato il ruolo dell'Efsa, che non è quello del controllo sulla salubrità del prodotto, bensì la tutela del suo marchio. ♦ **r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA