

**un'informazione libera
PER UN APPENNINO PIU' VISIBILE**



**IL GIORNALINO DELLA
SETTIMANA**

IL SETTE DI' *dal 13 al 19 dicembre 2020*

Edizione 2020 Nr. 2

valceno
web *NEWS*
CRONACA

Cronaca

VIA DEGLI ABATI

Cambio al vertice dell'associazione

Dopo dodici anni alla Guida della Associazione, ho chiesto di essere sostituito. E così hanno chiesto gli amici Vittorio, Grazia, Emilio, Pier Giorgio, Elio, Marino, Caterina, che ringrazio con la consapevolezza che, senza la loro quotidiana e volontaria attività, la Via non avrebbe raggiunto il traguardo importante di essere diffusamente conosciuta e percorsa. E la soddisfazione grande è di avere trovato un nuovo gruppo che potrà ulteriormente promuovere e valorizzare la Via degli Abati. Così Piccoli Elio, nuovo presidente, Terroni Roberto, vice presidente, Foglia Fabrizio, segretario, Scagnelli Maddalena, Colombini Adriano, Raggio Patrizia, Bordin Elisa, Noroni Giuseppe, avranno il testimone per proseguire con capacità, intelligenza, volontà e nuovo entusiasmo. Continueremo comunque a collaborare, affiancando i nuovi, perchè la Via diventi un'ulteriore possibilità di sviluppo per i territori attraversati. Buon cammino.
Luciano Allegri



Cronaca

VARSÌ

Domenica 13 dicembre 2020 alla CASA PROTETTA DI VARSÌ si è festeggiato i 100 anni della Signora Lucia Bonardi. Rispettando tutte le precauzioni del caso, l'Amministrazione ha voluto essere presente



Cronaca

COVID-19

■ **governo valuta una nuova stretta per Natale e Capodanno**

■ **Sileri: "Se si vaccina meno del 40% bisognerà pensare all'obbligo"**

tratto da TGCOM24

Si va verso una nuova stretta delle misure anti-Covid in Italia per Natale e Capodanno. Il governo deciderà oggi in un incontro a cui parteciperanno capidelegazione, ministri ed esperti del Cts. Tra le ipotesi c'è anche una sorta di zona rossa nazionale. Il vice ministro alla Salute, Pierpaolo Sileri: "Se si vaccina meno del 40% della popolazione una forma di obbligatorietà diventerà necessaria, non possiamo permetterci che il virus continui a circolare".



Cronaca

BORE

■ servizio infermieristico
in supporto al medico di Medicina Generale

di ALESSANDRA FERRETTI

Il Comune di Bore, in accordo con l'Azienda USL di Parma Distretto "Valli Taro e Ceno" ha deciso di implementare il servizio infermieristico in supporto al medico di Medicina Generale per tre anni. "Siamo molto orgogliosi di questo risultato - ha dichiarato Giusti sulla sua pagina Facebook - che rappresenta i rapporti ottimali stretti con il Distretto Sanitario e, soprattutto, perché questi servizi così strutturati a volte non lo si trova nemmeno nelle grandi città!!" L'assistenza infermieristica si concretizza infatti in cure primarie e prelievi direttamente a domicilio e passerà ad un monte ore di 20 ore settimanali a fronte delle 15 ore attuali. "Abbiamo deciso di implementare il servizio - ha spiegato il giovane Sindaco - per rispondere alle crescenti esigenze di una popolazione costituita in gran parte da anziani." #ABoreNessunoRestaSolo !



DIEGO GIUSTI Sindaco di Bore



#ABoreNessunoRestaSolo !

Cronaca

COVID-19

■ **Lo sfogo di un ristoratore per l'ipotesi di una nuova chiusura totale**

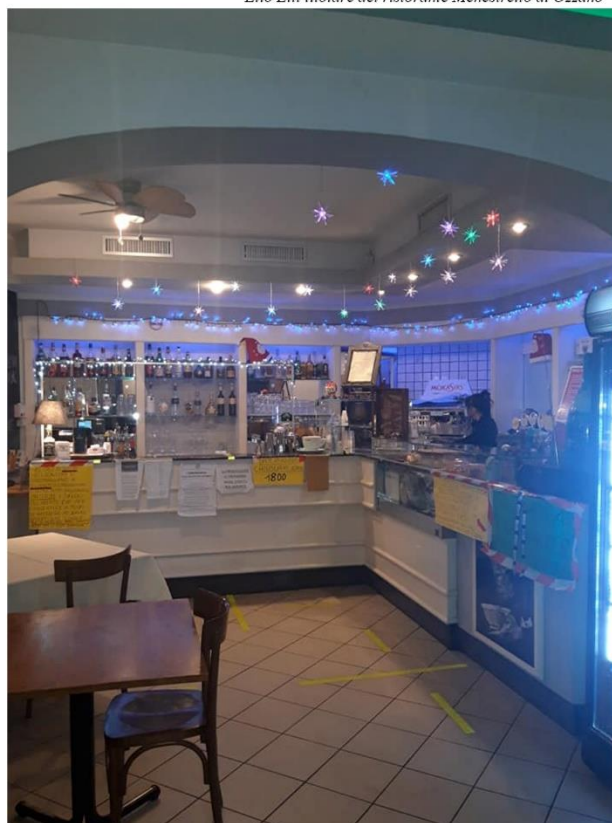
■ **ELIO ELLI originario di Mormorola e titolare del ristorante IL MENESTRELLO di Ozzano - Pr**

...sta prendendo piede l'ipotesi di una nuova "chiusura totale" delle attività, tra cui la nostra, per il periodo Natale/ Capodanno..e forse fino al 6 gennaio.10 mesi che teniamo duro..Ok chiudiamo pure ancora. può starci.Per il bene di "tutti"(..ancxhe noi??). Però non dimenticare caro Stato di darci una risposta su come fare per non farci togliere acqua, luce, gas, e su come potremo pagare i nostri dipendenti e l'affitto dei locali. Con asporto e domicilio si arriva al 35/40% di un incasso normale, con un sforzo doppio.....Ovvio che la cassa integrazione al 51% dello stipendio non può essere la soluzione, specie se pagata dopo 90/120 giorni... Non aggiungo altro. Io ho dato il massimo e darò il massimo..asporto,domicilio,ecc ecc. Spero solo che finisca come per Golia contro il gigante. Auguri a me..a noi..a Voi. abbraccio a tutti.

Elio Elli



Elio Elli titolare del ristorante Menestrello di Ozzano



Cronaca

I CENT'ANNI DI LUCIA FESTEGGIATA IL 13 DICEMBRE 2020 PRESSO IL CRA ZANETTI DI VARSÌ

■ *Pubbllichiamo il messaggio che ci ha inviato il Gruppo del Personale del CRA ZANETTI DI VARSÌ*

Ecco il regalo più bello di Santa Lucia, poter festeggiare Lei, **Lucia Bonardi**, nata il 13 dicembre 1920. Nel rispetto delle norme anticovid siamo riusciti a festeggiarla all'interno della struttura Cra Zanetti di Varsi. Già dalla mattina le coccole non sono mancate, chi la vestiva, chi la truccava, chi la pettinava nel pomeriggio tutto il Personale della Cra con la Coordinatrice Katia Ronconi e la Raa Iva Civetta erano lì, pronti a festeggiarla e farla sentire la **"Regina"** della festa.

Dopo aver ricevuto gli auguri e doni dal Sindaco di Varsi Angelo Peracchi e di alcuni assessori, ha fatto il suo ingresso trionfale tra applausi e canti nel salone, dove tutti gli ospiti, e i figli presenti in videochiamata, l'attendevano.

Lucia emozionata e commossa, non ha mancato, anche in questo giorno, di intrattenerci con le sue battute spiritose in dialetto.



Gruppo del personale del CRA ZANETTI DI VARSÌ



La visita del Sindaco di Varsi ANGELO PERACCHI



LIONS CLUB VALCENO

NATALE 2020

Il Lions Club Bardi Valceno quest'anno, non potendo organizzare il tradizionale pranzo per gli ospiti delle case di riposo della Valceno e della cooperativa Bucaneve, ha deciso di regalare a tutti gli ospiti un panettone e, alle case di riposo, un tablet adatto agli anziani, per poter comunicare in sicurezza con i loro familiari.



Lions Club Bardi Val Ceno

Distretto 108 Tb Italy



Luigi Pecci Presidente Lions Clubs Valceno

TRATTO DALLA GAZZETTA DI PARMA

Solignano Sospesi centro prelievi e taxi sociale: scoppiano le polemiche

■ **SOLIGNANO** Tempo di Covid-19, momento di restrizioni anche per alcuni servizi come il centro prelievi e il taxi sociale di Solignano, servizi che stanno provocando apprensioni inevitabili e disagi alla popolazione.

Per entrambi si tratta di una interruzione temporanea, in attesa di ricevere nuove disposizioni da parte degli Enti, dettate dall'andamento della pandemia.

A fare il punto della situazione è il sindaco di Solignano, Lorenzo Bonazzi.

«La sospensione del servizio di taxi sociale - ha spiegato il primo cittadino - è dovuta all'età dei volontari Auser, la maggior parte over 60, come pure la gran parte dei richiedenti. Si tratta di una

misura cautelare per salvaguardare la salute delle persone e per il contenimento del contagio, che hanno motivato la momentanea sospensione del taxi sociale a Solignano».

«Per questo servizio stiamo valutando soluzioni alternative. A questo riguardo rivolgo il mio ringraziamento ai volontari Auser per il loro impegno impegno e disponibilità prestata anche nei momenti più difficili della virulenza».

Diversa, invece, la situazione del centro prelievi, gestito dal Ausl Distretto Valli Taro e Ceno, con la collaborazione del Comune di Solignano.

Al momento, prosegue Bonazzi, siamo in attesa che l'Ausl Distretto Valli Taro e Ceno decida la riapertura del servizio. Le persone, conclude il sindaco Lorenzo Bonazzi, in questa fase possono usufruire dei centri prelievi di Borgotaro e di Fornovo.

V.Str.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



foto di TITTI GIULY



Cronaca

PIANAZZE

Santa Lucia porta un bel regalo a Giovanni Bracchi



Giovanni Bracchi e la sua gattina



Storia a lieto fine, e per certi versi incredibile, per una gattina scomparsa da Pianazze di Farini nel mese di settembre e ritrovata qualche giorno fa a 40 chilometri di distanza. Il suo viaggio è partito da Pianazze con una tappa di due mesi a Ferriere per terminare a San Giorgio, dove è stata ritrovata dal suo proprietario la vigilia di Santa Lucia a casa di un amico.

“Bimba è una gatta di 11 anni che non si è mai allontanata dalla porta di casa più di 100 metri – racconta il suo padrone, **Giovanni Bracchi** – dal 19 settembre si sono perse le tracce e non avevamo più speranze di rivederla”. Ma sabato la bella sorpresa. Bracchi, trovatosi in casa di un amico di San Giorgio, ha riconosciuto la sua gatta. L'amico di San Giorgio l'aveva presa in affido dal veterinario del paese a cui era stata portata dai proprietari del castello di Gambaro di Ferriere.

Cronaca — tratto da: www.piacenza24.eu —

COVID-19

Emilia Romagna no all'uso della idrossiclorochina

■ Idrossiclorochina, la Regione Emilia Romagna boccia la risoluzione della Lega con cui si chiedeva di unirsi alla richiesta di altre Regioni. Richiesta di consentire protocolli sperimentali per la terapia domiciliare a base di idrossiclorochina. Una richiesta rafforzata dal fatto che il Consiglio di Stato ha accolto il ricorso di alcuni medici di base sulla possibilità di prescriberla.

Il no della Regione, sorprende il professor Alessandro Capucci di Bologna, esperto a livello internazionale di malattie cardiovascolari, già Direttore della Scuola di Specializzazione di Malattie dell' Apparato Cardiovascolare dell'Università Politecnica delle Marche in Ancona. Capucci è stato il primo firmatario e relatore del lavoro scientifico derivato dal protocollo di cura realizzato ad aprile nell'area di Rimini su 350 pazienti che sono stati curati a casa da 58 dottori di base.

“Sono sorpreso, il Consiglio di Stato ha concesso ai medici di utilizzare i farmaci che ritengono utili nella situazione clinica specifica, tra cui la idrossiclorochina per quanto riguarda il Covid. Secondo la sentenza non esistono prove che la idrossiclorochina non sia efficace se data a domicilio e precocemente, all'inizio della terapia”, spiega Capucci. “Gli esiti negativi sono dovuti a studi avviati su pazienti con la patologia in stadio avanzato o come profilassi. In questi casi in effetti non è efficace”.

“Abbiamo incontrato l'assessore regionale alla Sanità, Raffaele Donini; quando ho spiegato di essere uno dei firmatari dell'azione rivolta al Consiglio di Stato, l'assessore ha applaudito, speriamo sia un segnale positivo”.



Professor Alessandro Capucci di Bologna

L' Agenzia europea per i medicinali (EMA) ha giudicato pericolosa questa cura, cosa ne pensa? “Ma non esiste alcun dato che indichi questo aspetto, è assolutamente fuori da ogni regola scientifica. In alcune patologie croniche la idrossiclorochina viene utilizzata in dosi molto più importanti rispetto a quanto prevede la cura per il Covid. E nonostante questo non si sono mai rilevati effetti collaterali: gli studi dimostrano che si tratta di un farmaco sicuro”.

I tamponi sono strumenti utili?

“Il tampone prende campioni di RNA proteico presenti nel nostro organismo che potrebbero essere dovuti ad altri virus. Pensare al tampone come unica diagnosi di Covid-19 è fuori da ogni regola scientifica e logica. L'attendibilità è al 70%, quindi è normale attendersi che ci siano falsi positivi e falsi negativi: abbiamo pazienti che hanno una patologia Covid avanzata e hanno il tampone sempre negativo. Il tampone deve essere affiancato a una valutazione clinica eseguita precocemente a casa dal medico di medicina generale”.

Cronaca

BORE

AGGIORNAMENTO COVID

comunicato del Sindaco

■ Alla data di oggi, dall'inizio della pandemia, si registrano 8 casi, di cui 2 deceduti, 3 guariti e 3 ancora attivi. Tali casi si trovano ricoverati presso una struttura ospedaliera e di assistenza intermedia e le loro condizioni sono stazionarie e le positività non sono collegabili a focolai territoriali.

*il Sindaco Diego Giusti*

BENI DI PRIMA NECESSITA' CONSEGNE GRAZIE AL COMUNE

tratto dalla Gazzetta di Parma

■ Il Comune di Bore ha attivato il servizio di consegna dei beni di prima necessità presso cliniche e strutture ospedaliere per aiutare i cittadini a far fronte all'attuale epidemia. Il servizio è rivolto ai residenti del territorio comunale ed è realizzato in collaborazione con Auser.

Per informazioni contattare gli uffici comunali: 0525/79137



E.M.

foto tratta dalla pagina FB di Diego Giusti

Cronaca

PELLEGRINO

16 DICEMBRE 2020 SI E' TENUTO IL SECONDO CONSIGLIO COMUNALE

dopo le elezioni di settembre si è tenuto presso la sala del consiglio del Comune di Pellegrino Parmense il secondo Consiglio Comunale, sette i punti all'ordine del giorno.

Agguerrita su alcuni punti la minoranza capitanata da Gianni Pizarotti.



Gianni Pizarotti Consigliere di minoranza



Alberto Canepari Sindaco di Pellegrini

■ La seduta è stata trasmessa in diretta sulla pagina facebook di valcenoweb e ora è disponibile sul canale youtube di valcenoweb

Cronaca

SOLIGNANO

CHIUSURA DEL CENTRO PRELIEVI E SOSPENSIONE DEL TAXI SOCIALE, LE GIUSTIFICA IN UNA NOSTRA INTERVISTA DEL SINDACO E IL COMMENTO SULLA PAGINA FACEBOOK DI "SEI DI SOLIGNANO SE" DI UN CITTADINO



Lorenzo Bonazzi Sindaco di Solignano

Ieri 16 dicembre abbiamo intervistato il Sindaco di Solignano Lorenzo Bonazzi per farci e far spiegare ai cittadini la decisione presa dall'amministrazione sulla chiusura del centro prelievi e la sospensione del taxi sociale, lui ha dato le seguenti spiegazioni:

- La chiusura temporanea del centro prelievi è una decisione presa dall'A.S.L. ma i cittadini possono recarsi a Fornovo o a Borgotaro.
- Per quanto riguarda la soppressione del servizio taxi sociale, l'amministrazione lo avrebbe fatto per tutelare, vista la situazione attuale e visto che gli autisti hanno più di 60 anni.

VISTO CHE SIAMO STATI CITATI POSTIAMO IL COMMENTO LASCIATO NEL POST SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK DAL SIG. PIETRO SANI

Gli organi di informazione, sia della carta stampata che della televisione, ritengono che il dibattito sorto sul ripristino o meno del servizio di taxi sociale sia una "polemica"; dimenticano però che se l'informazione fosse stata completa, e non che mostrasse solamente il punto di vista dell'autorità locale, il discorso sarebbe già stato chiuso.

Nell'intervista televisiva il sindaco ricorda, giustamente, come questo servizio, è sorto nel corso dell'amministrazione guidata da Carpena, ha avuto il suo sviluppo durante il primo mandato dell'attuale guidata da Bonazzi. Ha ragione di vantarsene perché la popolazione di questo ne è stata riconoscente. Il sindaco, anche nell'intervista televisiva ribadisce la sua contrarietà al suo ripristino motivandolo con l'attuale stato di rischio Covid e che avrebbe contattato l'assistenza pubblica perché si facesse carico del servizio.

Precisiamo che da mesi ormai l'A.P. svolge anche questa attività ma facciamo un esempio pratico. Una signora anziana deve recarsi a Fornovo per fare un prelievo, chiama il servizio taxi sociale, un volontario, ovviamente ultra sessantenne, con la macchina preposta del comune si reca presso la sua abitazione, l'accompagna a Fornovo, l'aspetta e finito il prelievo la riaccompagna a casa.

Cosa succede invece con il servizio fornito dall'assistenza pubblica? La solita signora chiama la sede dell'A.P., un volontario, ovviamente lo stesso del precedente esempio, con la macchina della Croce Verde, che è una autovettura senza alcuna protezione particolare, l'accompagna a Fornovo e, finito il prelievo la riaccompagna a casa. Per l'utente finisce qui. L'unica differenza esistente è che, al rientro, l'autovettura della Croce verde viene sanificata. E questa è la parte mancante al comune che dovrebbe, come peraltro da me già detto, acquistare l'apparecchio idoneo.

Il rischio sanitario è lo stesso in entrambi i casi. Per il volontario fare servizio per il taxi sociale o per l'assistenza pubblica non cambia nulla, invece, forse, per il cittadino c'è una differenza.

Se i volontari sono, per la maggior parte, anziani non credo che se ne possa fare loro una colpa. Se i motivi per perseverare nella sospensione, contrariamente a quello che hanno fatto altri comuni, sono altri lo si dica.

L'INTERVISTA LA TROVATE SUL CANALE YOUTUBE DI VALCENOWEB

Cronaca

BORE

La famiglia Dondi onora la memoria del caro Carletto

■ Bel gesto della famiglia Dondi che hanno donato alla *Cooperativa Detto Fatto* le scarpe che erano rimaste invendute del negozio di scarpe che era del povero Carletto.

I famigliari hanno detto: *speriamo così che andranno a persone in situazione di necessità, e speriamo possano rendersi utili, ci piace pensare che sia l'ultima buona azione di Carletto.*



Cronaca

BARDI

CONSIGLIO COMUNALE

■ Venerdì 18 dicembre 2020 si è tenuto il consiglio comunale, 13 i punti all'ordine del giorno.

Assenti giustificati Beppe Conti e Valentina Pontremoli entrambi della minoranza.

Il video integrale della serata andata in diretta sulla pagina facebook di valcenoweb sarà disponibile anche sul canale youtube di valcenoweb



Il sindaco di Bardi Giancarlo Mandelli e il segretario comunale Simone Bertorelli

Cronaca

COVID-19

■ NUOVO DECRETO NATALE 2020

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>DECRETO NATALE 18 dicembre 2020</p> | <p>ZONA ROSSA 24, 25, 26, 27 e 31 dicembre 2020 1, 2, 3, 5 e 6 gennaio 2021</p> <p>CONSENTITA</p> <p>Dalle ore 5 alle ore 22 la visita ad amici o parenti (max 2 persone) I figli minori di 14 anni, le persone con disabilità e conviventi non autosufficienti sono esclusi dal conteggio</p> | <p>ZONA ROSSA 24, 25, 26, 27 e 31 dicembre 2020 1, 2, 3, 5 e 6 gennaio 2021</p> <p>APERTI</p> <p>Supermercati - Beni alimentari e Prima necessità Farmacie e Parafarmacie Edicole - Tabaccherie - Lavanderie - Parrucchieri - Barbieri</p> |
| <p>SPOSTAMENTI VIETATI</p> <p>Dal 21 dicembre al 6 gennaio</p> <p>Vietato ogni spostamento tra regioni e dal/per le province autonome di Bolzano e Trento</p> <p>Compresi quelli per raggiungere le seconde case fuori regione</p> | <p>ZONA ROSSA 24, 25, 26, 27 e 31 dicembre 2020 1, 2, 3, 5 e 6 gennaio 2021</p> <p>CONSENTITA</p> <p>L'attività motoria nei pressi della propria abitazione L'attività sportiva all'aperto ma solo in forma individuale</p> | <p>ZONA ARANCIONE 28, 29, 30 dicembre 2020 4 gennaio 2021</p> <p>CONSENTITI SPOSTAMENTI</p> <p>All'interno del proprio comune Dai piccoli Comuni (fino a 5mila abitanti) in un raggio di 30km senza poter andare nei Comuni capoluoghi di provincia</p> |
| <p>ZONA ROSSA 24, 25, 26, 27 e 31 dicembre 2020 1, 2, 3, 5 e 6 gennaio 2021</p> <p>CONSENTITI</p> <p>Gli spostamenti per motivi di lavoro, salute e necessità</p> | <p>ZONA ROSSA 24, 25, 26, 27 e 31 dicembre 2020 1, 2, 3, 5 e 6 gennaio 2021</p> <p>CHIUSI</p> <p>Negozi - Centri estetici - Bar e Ristoranti Consentiti asporto (fino alle ore 22) e consegne a domicilio (senza restrizioni)</p> | <p>ZONA ARANCIONE 28, 29, 30 dicembre 2020 4 gennaio 2021</p> <p>CHIUSI</p> <p>Bar e Ristoranti Consentiti asporto (fino alle ore 22) e consegne a domicilio (senza restrizioni)</p> |



DECRETO NATALE
18 dicembre 2020

ZONA ARANCIONE
28, 29, 30 dicembre 2020
4 gennaio 2021

APERTI

Negozi fino alle ore 21

Cronaca

VALMOZZOLA

Matteo Daffadà Incontro con il sindaco e la giunta

tratto dalla pagina facebook di Matteo Daffadà

■ Valmozzola. Incontro con il sindaco e la giunta. Un comune piccolo ma con le idee chiare sulle cose da fare.

Abbiamo parlato di appennino, di comuni di montagna di servizi per la montagna con Claudio Alzapiedi. Di come è possibile mettere insieme le forze per la rilanciare il territorio.

E di come un piccolo comune di montagna ha investito sulla sostenibilità ambientale. Un impianto fotovoltaico e una centrale termica a cippato che oltre a portare un risparmio economico alle casse comunali concorrono al risparmio energetico. Valmozzola con questi impianti e' autosufficiente energeticamente da fonti rinnovabili e ha raggiunto già da qualche anno questo traguardo.

Grazie alla collaborazione di Montagna 2000 Spa ed al finanziamento della Regione Emilia-Romagna



Matteo Daffadà consigliere regionale



Matteo Daffadà consigliere regionale e la giunta di Valmozzola



Parte della centrale termica a cippato

Covid-19

**BORE
BUONI SPESA
PER CHI SI TROVA IN DIFFICOLTÀ'**

tratto dalla pagina facebook del Sindaco Diego Giusti

■ Abbiamo riaperto il bando per i #BUONISPESA
COMPILA IL MODULO e MANDALO AL SERVIZIO SOCIALE
CON COPIA/FOTO DEL TUO DOCUMENTO DI IDENTITÀ'

Hai due modi per mandarci il modulo:

1 MAIL: bore@comune.bore.pr.it

2 A Mano: prendendo appuntamento presso l'U.R.P al numero
052579137

Se non ti fosse possibile per ragioni motivate mandarci il modulo,
chiama questi numeri per la compilazione telefonica:

052579137

Risponde l'ufficio relazioni con il pubblico

COSA POSSO COMPRARE CON IL BUONO

-Cibo (confezionato e non)

-Bevande ma niente: alcolici e superalcolici

-Beni di prima necessità come:

-Prodotti per igiene/cura (deodoranti, sapone, detersivi per piatti/pavimenti, pannolini ecc.), ma niente profumi

QUANTO VALE IL BUONO COMUNALE

Varia in base a quanto è grande la tua famiglia.

Per due settimane (complessivamente):

100 € (se sei single)

50 € per ogni altro componente

Es. Una famiglia di 4 persone potrà avere 250 euro di buono

spesa. Una famiglia di 3 persone potrà avere 200 euro di buono
spesa

COME E' FATTO E COME FUNZIONA IL BUONO SPESA

Il buono è un blocchetto con diversi strappi.

Ogni foglio vale 5 €

Quando fai spesa scrivi:

Nome + Cognome + Data+ Attività commerciale+Firma del consumatore

Quando devi pagare stacchi dallo strappo il foglio e lo dai alla cassa

NON CI SONO RESTI IN DENARO

ATTENZIONE: il buono non permette resti in denaro. Fai una

spesa di valore uguale a quello dei buoni che hai.

DOVE USO IL BUONO

Il buono si usa SOLO nei negozi/supermercati della LISTA che troverai:

-sul sito del Comune: www.comune.bore.pr.it

-sulla pagina facebook del Sindaco

-stampata e appesa nel cortile del Municipio e uffici di via Roma

CHI HA LA PRIORITÀ PER I BUONI SPESA:

La tua domanda verrà valutata dal SERVIZIO SOCIALE del

Comune. Compilando bene il modulo ci aiuterai a fare ancora

prima e ancora meglio il nostro lavoro:



MOTIVO: NON LAVORO PER COLPA DELL'EMERGENZA, NON GUADAGNO

(Qui la precedenza va a chi non ha lo scudo della cassa integrazione o della disoccupazione e ha risparmi inferiori a 3.000 euro)
LE FAMIGLIE CHE HANNO PERSO SOLDI (ENTRATE REDDITUALI) PER IL BLOCCO DELLE IMPRESE

A causa delle misure decise dai Dpcm contro il coronavirus
I NUCLEI CHE HANNO PERSO SOLDI (ENTRATE REDDITUALI) PER IL LICENZIAMENTO DI UNO DELLA FAMIGLIA LE FAMIGLIE DOVE SI E' PERSO UN TIROCINIO O UNA BORSA LAVORO A CAUSA DELL'EMERGENZA SANITARIA

MOTIVO: SITUAZIONE ECONOMICA DI POVERTÀ LE FAMIGLIE CON UN VALORE ISEE INFERIORE A 9.000 € (in corso di validità)

IN TUTTI I CASI IL SERVIZIO SOCIALE TERRITORIALE VALUTA SE:

-Sei il SOLO GENITORE

-Siete una FAMIGLIA NUMEROSA

-avete a carico DISABILI e/o ANZIANI

-NON AVETE una RETE FAMILIARE di SUPPORTO

-Avete nel vostro nucleo PERSONE AFFETTE DA PATOLOGIE CRONICHE

-C'è UNA DONNA INCINTA

CHI NON HA PRIORITÀ'

Se aiutate tutte le famiglie che hanno priorità avanzano risorse, si prendono in considerazione le domande delle famiglie che non hanno priorità.

-Chi incassa il REDDITO DI CITTADINANZA

-Chi incassa ASSEgni DI CURA

-Chi incassa ASSEgni FAMILIARI / NUCLEO NUMEROSO

-Chi incassa CONTRIBUTI ECONOMICI

LA MIA DOMANDA E' ACCETTATA. COME MI ARRIVA IL BUONO?

Ti contattiamo per dirti che la domanda è stata accettata.

Firmi la ricevuta e ritiri il blocchetto

La procedura della firma avverrà rispettando tutte le procedure di sicurezza

OCCHIO ALLE FALSE DICHIARAZIONI

I dati che inserisci nella tua domanda li faremo verificare. Le autocertificazioni con dati falsi sono un reato penale e gli autori del falso verranno denunciati. Attenzione che in questo modo si rischia di perdere altre agevolazioni/contributi pubblici.

valceno
web *NEWS*
CULTURA

Storia

STORIA DEL GREMBIULE DELLA NONNA

Il primo scopo del grembiule delle Nonna era di proteggere i vestiti sotto, ma, inoltre:

Serviva da guanto per ritirare la padella bruciante dal forno;

Era meraviglioso per asciugare le lacrime dei bambini ed, in certe occasioni, per pulire le faccine sporche;

Dal pollaio, il grembiule serviva a trasportare le uova e, talvolta, i pulcini!;

Quando i visitatori arrivavano, il grembiule serviva a proteggere i bambini timidi;

Quando faceva freddo, la Nonna se ne imbacuccava le braccia; Questo buon vecchio grembiule faceva da soffietto, agitato sopra il fuoco a legna;

Era lui che trasportava le patate e la legna secca in cucina;

Dall'orto, esso serviva da panierino per molti ortaggi dopo che i piselli erano stati raccolti era il turno dei cavoli;

E a fine stagione, esso era utilizzato per raccogliere le mele cadute dall'albero;

Quando dei visitatori arrivavano in modo improvviso era sorprendente vedere la rapidità con cui questo vecchio grembiule poteva dar giù la polvere;



All'ora di servire i pasti la Nonna andava sulla scala ad agitare il suo grembiule e gli uomini nei campi sapevano all'istante che dovevano andare a tavola; La Nonna l'utilizzava anche per posare la torta di mele appena uscita dal forno sul davanzale a raffreddare;

Ci vorranno molti anni prima che qualche invenzione o qualche oggetto possa rimpiazzare questo vecchio buon grembiule. In ricordo delle nostre Nonne, inviate questa storia a quelli che potranno apprezzare la "Storia del grembiule della Nonna".

valceno
web *NEWS*
CUCINA

Cucina

LA TORTA FRITTA

A Modena e Reggio Emilia è il Gnocco fritto, a Bologna la Crescentina, a Ferrara il Pinzino, in provincia di Piacenza il Chisulén, mentre per noi parmigiani è la Torta fritta

tratto da: afroditaskitchen.it

Le origini di questa preparazione, a base essenzialmente di acqua e farina, sono molto antiche e da ricercarsi nella tradizione gastronomica del mondo contadino. Nella Pianura Padana il grano si coltiva da almeno 3000 anni, e trasformarlo in farina per poi impastarlo con altri ingredienti, e cuocerlo in vari modi (su pietra, fritto, bollito) è un'attività praticata ovunque in mille varianti. Una prima testimonianza scritta di una ricetta simile all'attuale Torta fritta, ci arriva dal libro di cucina "Li quattro banchetti per le quattro stagioni dell'anno", scritto nel 1659 da Carlo Nascia, cuoco alla corte di Ranuccio Farnese, duca di Parma, nel quale viene chiamata "pasta a vento", per la sua caratteristica di essere gonfia e sottile. Ciò che fa della Torta fritta un piatto decisamente ricco e goloso è senza dubbio la cottura. Le sfoglie di pasta devono rigorosamente essere tuffate in strutto caldissimo, che permetterà alla torta fritta di gonfiarsi e diventare croccante, leggera e dorata. La presenza nella cucina emiliana dello strutto, ossia del grasso del maiale, è dovuta all'impronta lasciata dai Longobardi, i quali ne facevano un largo utilizzo, avendone grandi quantità a disposizione. Al contrario di quanto si possa pensare, lo strutto è il grasso perfetto per la cottura della Torta fritta in quanto, avendo un punto di fumo molto alto (intorno ai 230°), può raggiungere alte temperature senza bruciare sviluppando sostanze tossiche, e lasciando il prodotto più leggero e meno unto, grazie ad una frittura veloce ed uniforme.

All'apparenza può sembrare una ricetta banale, nella quale si impastano acqua, sale e farina per ottenere un impasto morbido ed omogeneo, si tirano delle sfoglie di pochi millimetri di spessore, si tagliano delle losanghe e si friggono. Ma nella realtà non è così: bisogna infatti raggiungere un perfetto equilibrio tra la composizione della pasta, il suo spessore, la quantità di sale o di altri ingredienti (alcune ricette prevedono anche il lievito di birra o il bicarbonato), e la temperatura dello strutto durante la frittura. Questa è un'arte che ben conoscevano le nostre nonne, che riuscivano nel miracolo di trasformare dei pezzetti di pasta in nuvolette di bontà, dorate fuori e morbide e asciutte all'interno. Ecco perché la vera ricetta della Torta fritta, preparata velocemente con gli ingredienti sempre disponibili in dispensa, è sempre quella della mamma o della nonna, tramandata di generazione in generazione, in ogni famiglia del parmense. Come tutti i cibi fritti, dà il meglio di sé mangiata ancora calda, e si sposa a meraviglia con i salumi locali, dal Prosciutto crudo di Parma, al Salame di Felino, dal Culatello di Zibello alla Spalla cotta di San Secondo, affettata a mano ancora tiepida. Un piccolo trucco, per favorire il gonfiarsi della torta fritta, consiste nel sostituire acqua e latte caldi con semplice acqua gassata...provare per credere!!!



Torta fritta di Parma

| Preparazione | Cottura | Tempo totale |
|--------------|---------|--------------|
| 30 min | 20 min | 50 min |

Portata: Antipasti Cucina: Italiana Keyword: torta fritta Porzioni: 6 Persone Chef: Afrodita

Ingredienti

- 500 g farina di grano tenero tipo 0
- 2 cucchiaini strutto
- 2 cucchiaini sale
- 250 ml latte caldo
- 250 ml acqua calda
- 1,5 Kg strutto (per friggere)

Istruzioni

1. Sulla spianatoia disponete la farina a fontana, al centro disponete lo strutto ed il sale, aggiungete acqua e latte caldi mescolati tra di loro (devono scottare la mano) poco per volta, iniziate ad impastare fino ad ottenere un composto solido ed elastico come quello della pasta all'uovo. Regolate la quantità di acqua e latte in base alla capacità di assorbimento del vostro tipo di farina, potrebbe servirne meno oppure un pò di più.
2. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola per alimenti e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora, meglio se di più.
3. Tagliate la pasta a fette spesse un paio di centimetri e passatele nella macchina per la sfoglia, alla terza/ultima tacca della manopola, tagliate le sfoglie con la rotella dentata in rettangoli e quadrati di varie misure, disponeteli in vassoi di cartoni coperti e coprite con un telo pulito. Quando effettuate questa operazione fate sempre attenzione a tenere porte e finestre chiuse e a tenere la pasta e le sfoglie coperte da alcuni canovacci di cotone.
4. Mettete sul fuoco una pentola capiente dai bordi alti, versate lo strutto, lasciatelo sciogliere e portatelo alla temperatura di 200°.
5. Immergete nello strutto caldissimo alcuni rettangoli di pasta alla volta, appena vengono a galla e si sono gonfiati (ci mettono pochissimi secondi) girateli sull'altro lato e poi scolateli con una ramina su carta paglia o carta assorbente.
6. Portate subito in tavola e gustatela ancora caldissima accompagnata da salumi nostrani come prosciutto crudo di Parma, salame di Felino, culatello di Zibello o spalla cotta di San Secondo.

