

Domenica in città

Ghiaia invasa dai fiori
E la piazza torna a vivere

Appassionati di giardinaggio e tanti curiosi all'assalto delle bancarelle
Mercanti da tutt'Italia. Le proposte? Dalle rose agli agrumi, dalle ortensie alle palme

Katia Golini

Il passaggio all'ora legale non ferma i parmigiani. Di buon mattino c'è già l'assalto. Il mercato dei fiori colora e profuma la Ghiaia. Per un giorno, la piazza riprende vita. Si riempie di curiosi, ma anche di aspiranti giardinieri a caccia di novità. La stagione dei rinvasi è arrivata e scegliere piantine nuove per abbellire giardini e terrazzi, balconi e davanzali è hobby diffuso. Così, «Ghiaia in fiore» - mercato promosso da Promoghiaia -, colpisce nel segno. Complice la bella giornata, sotto la vela si muove un fiume di gente in cerca dell'essenza giusta e di alcune ore di piacevole svago domenica.

Una ventina gli ambulanti presenti. Solo uno è parmigiano - tutti gli altri arrivano da fuori città -, specializzato nel recupero di varietà antiche di piante da frutto e verdura. Non mancano gli artigiani della vegetazione lignea, dei bonsai realizzati con le pietre, gli intagliatori, ma protagonisti assoluti sono i fiori da vaso, le piante e le essenze aromatiche. Grande abbondanza di rampicanti, piante grasse, da cespuglio e da stelo.

Per chi arriva dalla Pilotta il colpo d'occhio è sulla sfilata di piante d'agrumi siciliani. Ancora piccoli arbusti, ma già ricchi di frutti invitanti, arance e limoni grandi come mele, in attesa di essere colti e consumati. Dalla Sicilia anche montagne di buganvillea: qui da noi non ha vita facile, ma sicuramente è una tentazione per tutti gli amanti del giardinaggio.

La parte del leone la fanno i fiori, ovviamente. Primule, viole, garofani, margherite, petunie, ortensie. Rose, piccole e rampicanti, a gogò. Tutto quello che fiorisce tra la primavera e l'estate non può mancare. Arrivano dalla Toscana le sultanite («la regina della primavera»), in tutte le varietà: rosso-granata, giallo-arancione e ibridi bicolori.

A chiudere il percorso, ai piedi della scalinata di via Mazzini, un'imponente esposizione di arte topiaria, con pini e ligustri forgiati negli anni con forme insolite: dalle spirali ai riccioli. Accompagnata da polygale myrtifolia, cargane e tanti aceri palmati, (acer palmatum, detto anche momiji), arbusto di origine orientale molto diffuso nei nostri giardini e terrazzi. ◆



Curiosità

Il parmigiano
che recupera
varietà aromatiche
antiche

È l'unico parmigiano tra gli ambulanti di piazza Ghiaia. Si chiama Paolo Barilla. Si è specializzato nel recupero di varietà antiche e dimenticate. Le piante che propone vanno dai pomodori - adatti alla coltivazione in vaso, su terrazzi e balconi - al peperoncino. Fortissimo nelle erbe aromatiche con varianti curiose. Un esempio? La menta all'ananas o la salvia all'ananas. O ancora, la menta all'aroma di cioccolata e al profumo di fragola. E anche con le fragole non scherza: ne ha scovate 12 varietà. Tutte adatte alla coltivazione casalinga.

Dal baobab
sieri per la pelle
e semi ricchi
di vitamine

La bancarella del baobab incuriosisce. La maxi bacca piena di semi affascina. E la varietà di prodotti derivati attira i passanti. C'è il siero anfrigho e la polpa essiccata e polverizzata ricca di vitamine da sciogliere nel tè, nello yogurt o nel latte.

Erbe aromatiche:
per bellezza,
per cucinare
e per la salute

Alla bancarella delle erbe aromatiche la possibilità di scelta è impressionante. Oltre 90 tipi di piante ornamentali, ma preziose anche in cucina e per la salute. Utili anche per la vita quotidiana, come l'acorus gramineus (detto anche piccolo calamo) che tiene lontano le formiche. O la cosiddetta erba dei porri, utile per curare calli e verruche. Per il solo piacere dell'olfatto la menta cubana, dal profumo insolitamente intenso.



Tutto il quartiere si ritrova tra le bancarelle

Via Montebello in festa
Shopping a gogò
e migliaia di persone

Lo shopping a cielo aperto batte perfino i centri commerciali. La «rivincita» delle bancarelle parte da via Montebello, letteralmente presa d'assalto nella domenica baciata dal sole. Così l'appuntamento con la «Bottega sotto casa», targato Ascom e consorzio «La qualità dei mercati», si conferma tra i più apprezzati dai parmigiani. E se i più premiati sono stati sicuramente i banchi zeppi di accessori per la casa, sembra buona l'affluenza anche nei negozi che «scendono» sulla strada. Tante le vetrine aperte e i gazebo preparati proprio dai titolari delle botteghe per invogliare i passanti a entrare. Una levataccia - poco prima delle sette gli oltre 70 stand già punteggiavano la via - per venditori ambulanti e commercianti nostrani premiata dal meteo. La

parola d'ordine, secondo molti habitués della manifestazione - quasi tutti residenti in quartiere Cittadella - rimane sempre la stessa: «risparmio». E gli ambulanti confermano: «In fila davanti alle nostre bancarelle ci sono impiegati, professionisti. Gente mai vista fino a qualche settimana fa». Evidentemente, più di tanti impercettibili, nell'ultimo weekend di marzo si preferisce via Montebello. Almeno secondo Carmela e Giorgio, freschi di matrimonio, a caccia degli ultimi accessori per la cucina. «Chissà, magari gironzolando bene, riusciremo a trovare uno spremigrumi a pochi euro - dicono i due 30enni che abitano alle spalle di piazza Maestri - E comunque ne approfittiamo per fare due passis». Soddisfatti anche Alessandro Battistini, al timone della

DUE GIORNI ALL'ORTO BOTANICO DUEMILA VISITATORI

Violetta di Parma,
«boom» di ammiratori

È stata la reginetta indiscussa del weekend all'Orto botanico. E con la sua delicata eleganza ha attirato e conquistato i visitatori. Protagonista della scena è stata la violetta di Parma.

Amata da Maria Luigia, ispiratrice del famoso profumo Borsari, è diventata il fiore simbolo della nostra città. E a lei è stato reso omaggio spalancando i cancelli dell'oasi verde di via Farini, aperta al pubblico gratuitamente in via del tutto eccezionale.

L'Orto botanico (dipartimento di Bioscienze dell'Università di Parma), in tutto il suo splendore primaverile, ha aperto i battenti nel fine settimana per una



due-giorni tutta dedicata ai «segreti» di questo minuscolo e profumato fiore. E la «sua signoria, la violetta di Parma» è stata raccontata e analizzata in tutti i suoi aspetti botanici, storici e culturali.

I parmigiani hanno risposto all'appello in tanti. Circa duemila visitatori hanno accolto l'invito e partecipato alle iniziative promosse dall'associazione «Amici dell'Orto botanico» e «Parma Color Viola», con l'appoggio entusiasta del rettore dell'Università Loris Borghi e del responsabile scientifico dell'Orto botanico Marcello Tomasselli.



L'appuntamento ha attratto giovani e adulti, ragazzi e genitori. Tante le famiglie che hanno scelto di trascorrere qualche ora di svago domenicale nella quiete, tra piante secolari e arbusti rari.

I partecipanti hanno potuto visitare la mostra dedicata alle violette storiche e approfittare del personale dell'Ateneo che ha effettuato a ripetizione visite guidate alla scoperta delle «meraviglie» floreali dell'Orto.

Al banchetto allestito dall'associazione «Amici dell'Orto botanico» una lunga coda durante tutta la durata dell'iniziativa. «Abbiamo fornito informazioni sulla storia e su come si coltiva la violetta di Parma -

spiega la presidente Rossella Di Nuzzo -. E abbiamo venduto moltissime piantine. Con gli incassi continueremo a sostenere, come abbiamo fatto sempre, l'Orto botanico dove siamo riusciti a mantenere un piccolo vivaio in cui coltiviamo e riproduciamo violette di Parma. È un fiore delicato, ma può vivere anche su balconi, terrazzi e davanzali. In inverno però va protetto, perché al freddo non resiste. Abbiamo notizie della sua esistenza da almeno 500 anni. Arriva dall'Oriente, ma a causa della sua fragilità rischiava di scomparire».

L'associazione sarà presente per tutto il mese di aprile - tre giorni alla settimana - nelle gallerie del Parco Ducale, dove continuerà l'attività di promozione e divulgazione intorno al fiore più amato dai parmigiani. Il gruppo di volontari proseguirà anche con la vendita delle piantine da coltivare a casa, sempre allo scopo di sostenere le attività dell'Orto botanico. ◆



Oltre cento persone riunite nella sala di via Emilio Lepido tra divertimento e tradizione



Gran sfida a bowling per i «filippini parmigiani»

Chiara Pozzati

filippini e la ricerca del tiro perfetto. Bimbi, ragazzi e maturi «giovannotti d'altri tempi» prendono letteralmente d'assalto il bowling di via Emilio Lepido. È successo ieri, nella bella domenica di sole, e sono oltre 100 - tra giocatori e spettatori arrivati da lontano - che si destreggiano fra birilli e the freddo. Ognuno come può. E per i più scatenati via alle prove di danza con le macchinette stile sala giochi. Vengono tutti dalla quinta regione del Luzon, una delle maggiori isole dell'arcipelago filippino e si riuniscono nella United Bicolanos. Un'associazione diversa dalla comunità filippina vera e propria, popolosa e ben radicata a Parma, anche se la



Torneo della United Bicolanos. Divertimento e amicizia nell'incontro al bowling di via Emilio Lepido.



storica pasticceria omonima, e Angelo Beduzzi, un «pezzo da novanta» tanto che in molti lo chiamano sindaco di via Montebello. «È uno dei pochi quartieri in cui si vive ancora una dimensione familiare», commentano i due. Già: ci si chiama ancora per nome in questo placido spicchio del Cittadella, il passaparola funziona e anche la voglia di ritrovarsi. Se a questo si aggiunge qualche pacchetto acquistato qua e là il gioco è fatto. Positivo anche il verdetto di Daniele Rossi di Ascom, intercettato fra gli stand: «Si tratta di una manifestazione da sempre molto apprezzata dai parmigiani, spiega - Non solo: il quartiere ha sempre risposto bene alla proposta di qualità offerta dalle bancarelle». Insomma una chiusura del mese positiva secondo i più, che allevia anche qualche mal di pancia. Il problema della pista ciclabile «extralarge» - come la definiscono in molti - che ha troncato il passaggio di fronte a diverse vetrine non è ancora stato risolto. Ma questa è un'altra storia e nella domenica di sole nessuno ha voglia di rabbauiarsi. ♦ ch.poz.



Al lavoro una squadra di cuoche

E tra i piatti esotici trionfa il piccante «bicol express»

■ Più che un torneo di puro sport è una festa per i filippini della United Bicolanos e come tale è stata celebrata. Allora, per i maghi del tiro, ecco un buffet ricco di prelibatezze esotiche ed extra-piccanti.

È successo ieri, sempre al bowling, e per la gioia di grandi e piccoli ce n'era veramente per tutti i gusti. Il piatto principe? Il «bicol express», un raro intreccio di gusti e cultura, che viene servito come secondo. Si tratta in sostanza di carne di maiale condita con foglie di taro, latte di cocco e peperoncini che mandano in fiamme anche il palato più «robusto». Per addolcire il sapore è stato accompagnato con una buona dose di riso, ma mitigare il

piccante del peperoncino è una bella impresa. Almeno a giudicare dalle gote rosse delle signore che pure hanno finito minuziosamente la pietanza prima di avvicinare il piatto per un bis. «Questo piatto è il giusto incontro fra Asia e Spagna, del resto la colonizzazione da parte dell'Europa ha avuto influssi in tutte le nostre tradizioni. Il tutto diventando parte integrante della nostra cultura che certo non si sono risparmiate per il torneo. Non mancano anche dolci speziati e primi succulenti, piatti tipici del nostro paese». Insomma, una domenica di festa che ha fatto rivivere ai filippini sapori e atmosfere del Paese d'origine. ♦ Ch.Poz.

non facevo che piangere - confessa la giovane dai lucenti capelli corvini - non conoscevo la lingua, mi sentivo come in un mondo a parte. Eppure mi hanno subito accolta e, pian piano, ho imparato a sentirmi parmigiana». Così come Roger Aguilar i cui occhi scuri sono lo specchio di una terra lontana ma sempre vicina. Fortunatamente tutti loro sono stati graziati dalla devastazione del tifone che si è abbattuto sulle filippine lo scorso novembre «ma questo non significa che siamo in apprensione per i nostri amici che si trovano nelle regioni colpite». Hanno scelto di partire dallo sport per costruire il loro ponte: «Vogliamo offrire ai filippini di Parma un'occasione in più per conoscersi, ma anche aprirci alla città». Ecco perché hanno puntato sul bowling invece che sul (quasi) sconosciuto «sepa takraw» una rivisitazione del calcio, con palla di bambù e tiri verso l'alto. Ma non è detto che in un futuro - non troppo lontano - ci scappi un torneo. ♦

PANORAMA

DI TUTTO PER FARTI RISPARMIARE

APRILE. ARIA APERTA.

**ITALIA IN TAVOLA
31 MARZO - 9 APRILE**

stagionatura
20
mesi

Trentingrana dop
pezzi da Kg 1 circa
al Kg € 10,90

€ 1,09
all'etto

stagionato
17
mesi

Prosciutto di Parma dop
al Kg € 19,90

€ 1,99
all'etto

Castelli Romani doc
bianco o rosso
Feudi del Sole
cl. 75 - al litro € 1,80

€ 1,35

Orari e indirizzi sul sito www.e-panorama.it