

Lunigiana

Pontremoli

'Il trionfo del Divo'
Laurea con 110 e lode
all'Università di Pisa
per Lorenzo Borelli

Si è laureato in Discipline di Spettacolo e Comunicazione con la votazione di 110 e lode all'Università di Pisa, il pontremolese Lorenzo Borelli che ha discusso la tesi 'Il reverse divismo: il trionfo del Divo'.

Un kit di semi per aiutare le api Il regalo del Comune agli studenti

Il sindaco: «Fondamentale coinvolgere i più piccoli in queste campagne di sensibilizzazione»

MULAZZO

Difendere le api, insegnando la loro importanza ai bambini. In occasione della Giornata mondiale delle api, il Comune di Mulazzo ha deciso di fare un dono un po' particolare agli studenti delle scuole, un kit di semi di fiori amati dalle api. Mulazzo, lo ricordiamo, fa parte delle Città del miele, in Lunigiana e a Mulazzo è nato il primo miele Dop d'Italia: l'invito che arriva da Città slow è di continuare a garantire un ambiente che garantisca la sopravvivenza di questo insetto fondamentale. Le Città del Miele infatti aderiscono alla campagna Città slow bee, in difesa delle api, sentinelle della biodiversità. «Abbiamo voluto coinvolgere i giovani delle nostre scuole in questa campagna di sensibilizzazione - spiegano il sindaco Claudio Novoa e il delegato alla cultura - nei prossimi giorni faremo dono ai giovanissimi delle scuole di un kit di semi di fiori amati dalla api. Siamo convinti di dare un piccolo ma significativo contributo alla campagna di Città slow». Ma perché le api sono così importanti? Giocano un ruolo fondamentale per il mantenimento della biodiversità e per la conservazione della natura, essendo insetti impollinatori, permettono l'impollinazione e la formazione di frutti.

Attraverso questa attività garantiscono la presenza di specie vegetali diverse tra loro. Mulazzo fa parte delle Città del Miele, riconosciute dal mondo dell'apicoltura italiana come sedi storiche per il loro impegno a favore dei mieli. Fiore all'occhiello del comune, per quello che riguarda il miele e non solo, è il Pungiglione, Villaggio dell'accoglienza, realtà che affonda le sue radici nella Comunità Papa Giovanni XXIII fondata da don Oreste Benzi. Il Pungiglione è una cooperativa sociale onlus, polo altamente specializzato nell'attività dell'apicoltura. Quello della Lunigiana è il primo miele ad aver ricevuto, nel settembre 2004, la



Mulazzo fa parte delle Città del miele, in Lunigiana e a Mulazzo è nato il primo miele Dop d'Italia e qui si trova il 'Pungiglione', villaggio dell'accoglienza (foto Pasquali)

Denominazione di Origine Protetta dall'Unione Europea. L'ambiente lunigianese è particolarmente vocato all'apicoltura, per il basso grado di antropizzazione e il limitato sviluppo industriale.

La superficie boschiva in Lunigiana inoltre costituisce il 67 per cento di tutto il territorio, la

notevole frequenza di acacia e di castagno permette la produzione dei mieli corrispondenti con caratteristiche di purezza particolarmente accentuate che vengono ulteriormente esaltate da procedimenti di estrazione, lavorazione e confezionamento tradizionali come previsto dalle severe norme del disciplinare Dop. Il consorzio di tute-

la Dop, anni fa, ha delegato la cooperativa alla lavorazione e al confezionamento di tutto il miele Dop della Lunigiana. Strizzando l'occhio alla solidarietà, perché il Pungiglione accoglie persone svantaggiate, impiegate in diverse attività lavorative, per favorire il loro reinserimento in società.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Bagnone, un'opportunità per gli studenti di confrontarsi col lavoro che andranno a svolgere](#)

Alberghiero: tre giorni di 'ristorante didattico'

BAGNONE

Buone nuove da Bagnone dove, presso il locale istituto 'Pacinnotti-Belmesseri' ad indirizzo Alberghiero, la settimana prossima, nei giorni 8,9 e 10 giugno riapre il 'Ristorante didattico' che offrirà ai commensali raffinati manicaretti durante l'orario di pranzo. « Non potevamo trascorrere l'anno scolastico - afferma Mario Giannarelli, docente di 'cucina' presso l'Istituto e chef dell'omonimo albergo - ristorante al valico del Cerreto sul lato toscano - senza simulare una attività di ristorazione che, del resto rappresenta l'unico modo per imparare i tempi e capire le difficoltà eventuali du-

rante la preparazione dei piatti che si apprendono esclusivamente mentre si lavora. In via del tutto eccezionale, i pranzi verranno serviti all'esterno della nostra scuola, inaugurata giusto tre anni fa, ed all'iniziativa partecipano con entusiasmo due aziende vitivinicole di rilievo: 'Terenzuola' di Ivan Graziani, sulle colline di Fosdinovo e 'Monastero dei Frati Bianchi' di Giorgio Tazzara in località Monte dei Bianchi di Fivizzano. C'è poi l'azienda Foster di Brescello, leader del settore nella produzione di cucine e accessori che ci ha fornito una cucina e un barbecue da esterno, un prototipo per cucinare di fronte ai commensali. In questo momento di difficoltà c'è il desiderio di avvicinare la cucina ai clienti,

ovviamente nel rispetto delle dovute distanze». Parteciperà all'iniziativa anche Cristina Lini, responsabile marketing della Foster.

«**Presenteremo** - termina lo chef - agli ospiti due menù: uno a base di specialità di terra e l'altro di mare, nei giorni di martedì, mercoledì e giovedì prossimi: un appuntamento importante in cui i nostri ragazzi si metteranno in gioco, forti delle capacità e delle conoscenze da loro apprese. Del resto il grande Gualtiero Marchesi ha sempre sostenuto che l'esempio, è la più alta forma d'insegnamento». Per info e prenotazioni: signora Anna tel: 0187.429004.

Roberto Oligeri

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL DOCENTE

Giannarelli: «E' l'unico modo per imparare i tempi e capire le difficoltà che si possono trovare»

Cibo di crinale Un incontro della 'Comunità'

PONTREMOLI

La Comunità del Cibo di Crinale propone stamani un confronto, approfondimento e riflessione sui programmi e le attività svolte e quelle future: dalle 10 in presenza alle Stanze del Teatro della Rosa di Pontremoli oppure online all'indirizzo <https://global.gotomeeting.com/join/716136981>. A illustrare i programmi e i progetti sarà il presidente della neonata associazione Italo Pizzati. Andranno poi in scena le eccellenze: Musei del Cibo, Consorzio Prosciutto di Parma Sezione di Parma del Consorzio Parmigiano Reggiano, Associazione Tartufai Parmensi, Consorzio Fungo Igp di Borgotaro, Comitato Valorizzazione Farina di Castagne della Lunigiana dop, Consorzio di Tutela Miele della Lunigiana dop. Protagonisti anche i giovani in un contributo video: 'Dalla torre più alta del castello', frutto dell'attività di un gruppo impegnato con la Comunità del cibo di crinale: Stefano Ravizza, Giacomo Casandrini, Mario Mazzeo, Giorgio Ricci e Marie del Pippo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA