

"Sponsorizzata", il cd ha preso il volo

Subito esaurito il cofanetto di Fiordaliso contro il tumore al seno

■ Musica e salute, un binomio vincente. Già esaurite nella nostra città le prime copie del nuovo cofanetto di Marina Fiordaliso *Sponsorizzata*, dedicato alla sua trentennale carriera e alla lotta contro il tumore al seno. Un progetto che parte da Piacenza per raggiungere il territorio nazionale grazie alla protagonista: il ricavato della vendita, il costo è di soli dieci euro, andrà alla Senologia dell'ospedale Guglielmo da Saliceto.

Una volta tanto la nudità, Marina si copre teneramente il seno nudo con le mani, è utilizzata a fini alti: sensibilizzare le donne alla cura di sé, a prevenire il tumore al seno e stimolare la partecipazione alla ricerca. Apprezzamenti per l'iniziativa sono arrivati anche sulla sua pagina di Facebook, inondata da foto di tante donne in posa come lei.

Un gesto protettivo, lo slogan "Amati, fatti controllare il seno, anche a 30 anni" e impegno sociale: «I personaggi pubblici non possono defilarsi dai problemi della gente comune - motiva la cantante piacentina -, so che a Piacenza le prime copie sono già esaurite, mi sembra un'ottima partenza e mi sembra un bel re-



Filippo, Disc Jockey 70, mostra il cofanetto di Marina Fiordaliso a sostegno del progetto della Senologia di Piacenza. Arrivate ieri le copie e subito esaurite (f. Cravedi)

galo di Natale alle donne».

La conferma viene dalla Feltrinelli di via XX Settembre: «Le prime trenta copie erano già prenotate, ne aspettiamo altre per le prossime ore e speriamo di poter allestire una vetrina dedicata» informano Michela e Annamaria. «Anche le nostre 50 copie sono volate via» aggiunge Filippo di Disc Jockey 70 in Galleria San Francesco. Attesa ad Alghaville,

in Piazzetta Tempo, per chi ha prenotato: le copie saranno consegnate entro la settimana. Poche ore per rinnovare i successi, il cofanetto contiene due cd con le canzoni storiche e nuove produzioni ed il dvd del concerto tenuto al Teatro Jovinelli di Roma, lo scorso 24 settembre, per festeggiare la sua lunga e fervida carriera. In vendita a soli dieci euro, grazie alla sponsorizzazio-

ne delle ditte farmaceutiche, Pool Pharma e Finnerman, mentre il ricavato sponsorizzerà l'attività di ricerca in corso alla Senologia dell'ospedale diretta dal professor Giorgio Macellari.

«Un progetto piacentino che, così veicolato, assume valenza nazionale. Un duplice regalo di Natale per stimolare le giovani donne a prendere coscienza della malattia, sapere che si può evi-

tare e curare se diagnostica per tempo; oltre all'aiuto che la collettività darà all'opera della nostra struttura». È soddisfatto Macellari per la campagna partita "in quarta", anche in altre città la prima giornata di vendita del cd ha suscitato interesse.

«L'obiettivo è quello di raggiungere le giovani, spesso distratte in virtù della loro età pensano di essere immuni dalle malattie, o forse per paura non se ne occupano». Lo screening della sanità pubblica è rivolto alle donne oltre i 45 anni: «A volte è troppo tardi, la casistica ci dice che la soglia della comparsa del tumore al seno si è abbassata notevolmente: la diagnosi deve essere fatta molto presto, vogliamo aggredire piccoli tumori, perciò la diagnosi deve essere precoce». Il primario sottolinea anche il sostegno che deriverà dal progetto (patrocinato dall'associazione Armonia che si occupa delle donne operate al seno) a sostegno della ricerca portata avanti nella Senologia.

Tra i brani nuovi di *Sponsorizzata* uno scritto da Fiordaliso, "Luciano", dedicato al fratello scomparso due anni fa.

Maria Vittoria Gazzola

Chiappini Dattilo, lo chef in figurina

E' nell'album di fotografie adesive da attaccare con il gotha dei 100 migliori cuochi

■ Filippo Chiappini Dattilo come Balotelli, Gianni Brera come Armando Picchi: i grandi chef popolari come i calciatori, con essi l'alta cucina, "volgarizzati" sull'album delle figurine.

Che il mangiar bene sia un vezzo quotidiano degli italiani nessuno ce lo contesta, però qualcuno alza il naso con sufficienza quando si parla di alta cucina e punta Oltralpe. "Aria fritta", è proprio il caso di dire, l'italian cooking solleva invidie e non è seconda a nessuno. Nel mondo.

E allora ben venga una iniziativa editoriale per promuovere le eccellenze della cucina italiana. E' nata dalla fantasiosa mente di una donna, Fiorella Baserga di Italiasquisita, che in una sessantina di pagine sbatte ricette, massime di letterati, le immagini velate di 100 fra i migliori chef italiani in attesa di ravvivarle con le figurine, col proposito di farne un "composto" popolare, una sorta di antologia di cuochi e piatti. Il tutto a mezzo internet, il veicolo, o negozio, più popolare del nostro tempo; figurine e album si possono acquistare su www.celomanca.info.



La copertina dell'album degli chef e la pagina 18 dove, a sinistra, compare l'immagine velata di Filippo Chiappini Dattilo

Una piacevole sorpresa per il nostro Filippo, «Essere accomunato ai migliori inorgolisce sempre, è come un voto, e ottimo direi - spiega -, ogni giorno siamo sottoposti all'esame dei clienti e siamo stimolati a fare

meglio, è una gara continua». «La vita è troppo breve per bere vini mediocri» firma Goethe a pagina 18 dove Chiappini Dattilo attende di essere svelato con la figurina.

Lunedì sera, il re dell'Antica

osteria del Teatro di Piacenza ha partecipato alla presentazione, nella sede milanese della Fondazione Bertini, del primo album delle figurine degli chef: «un appuntamento gourmet da pelle d'oca con musica e perfor-

mance gastro-teatrali, oltre 250 ospiti tra cuochi, produttori, allevatori, buongustai, vignaioli e giornalisti enogastronomici» commenta il nostro, uno dei nove protagonisti ai fornelli con "il cremino sorpresa alle castagne della Val d'Aveto". La sua peculiarità nella ricerca di nuovi piatti è la capacità di esaltare i prodotti di stagione e del territorio, di declinare la tradizione al gusto moderno come spicca fra i menu proposti nelle eleganti sale di via Verdi. Filippo nobilita "L'uovo al tegamino con toma della Val Nure, funghi e bruschetta croccante" abbinandolo all'altisonante "Vitello tonnato Cavour", il "Salmone scozzese" con "Il pannerone del basso lodigiano con misticanza e noci", o "Il guanciale di maiale con sfogliatina di fichi senapati", piatti della pausa di mezzogiorno al prezzo calmierato di trenta euro, ma di antica memoria.

L'intento dell'album è di raggiungere un vasto pubblico, «Abbiamo scelto un approccio fanciullesco - ha spiegato l'ideatrice Fiorella Baserga - seguiranno altre edizioni». Seguiranno anche i premi, per i fortunati che riusciranno a completare la raccolta: «In palio 50 premi fra soggiorni benessere, cene gourmet, oggetti di design per la tavola, e prodotti enogastronomici, tutti di qualità».

mvv

DOMANI CONVIVIO PRO "BAMBINI DAL MONDO IN FAMIGLIA"

Da Tula (Russia) al Raineri-Marcora: prodotti tipici e cena di solidarietà

■ Un "ponte" di amicizia e di collaborazione tra Piacenza e Tula (Russia), tra il Raineri-Marcora e la scuola superiore e universitaria di quella lontana e affascinante terra. E' da qualche giorno in Italia la delegazione di Tula composta da insegnanti e studenti russi che da tempo ormai ha avviato un progetto di collaborazione con il Centro agrario in strada Agazzana diretto da Teresa Andena. Un progetto che, verosimilmente, vedrà anche i nostri piacentini prossimamente ospiti a Tula, e che dovrebbe culminare in uno scambio di tirocinii formativi. «Stiamo valutando attentamente i futuri sviluppi di colla-

borazione col Raineri-Marcora - ha riferito ieri Oleg Enkov, accompagnatore della delegazione di 8 docenti e studenti - scambi di soggiorni e tirocinii sono ipo-



tesa in discussione. Di questo territorio abbiamo conosciuto da vicino i prodotti tipici, che tuttavia sono già presenti sul mercato russo anche se hanno bisogno di essere meglio conosciuti e promossi». «Attualmente - ha detto la preside Andena - la delegazione è impegnata in un breve tour in caseifici e salumifici del territorio, stanno inoltre visitando luoghi e città d'arte, nei prossimi giorni gli studenti saranno coinvolti in attività didattiche dentro le nostre aule e i nostri laboratori». Domani sera, giovedì 1° dicembre, alle 20 e 30, al Raineri-Marcora la scuola organizza la Cena Italo-Russa in occasione dell'anno di amicizia Italia-Russia con specialità enogastronomiche dei due Paesi. Il ricavato sarà devoluto all'associazione di volontariato Bambini dal mondo in famiglia (per prenotazioni 0523.458929).

borazione col Raineri-Marcora - ha riferito ieri Oleg Enkov, accompagnatore della delegazione di 8 docenti e studenti - scambi di soggiorni e tirocinii sono ipo-

QUESTA SERA ALLE ORE 20.05
DIFFERENZIARE BENE FA LA DIFFERENZA

i consigli di EcoTobia

Il recupero delle bombolette spray

iren emilia

TeleLibertà

www.teleliberta.tv

Notizie in breve

PARCO DELLA GALLEANA

Commemorazione di Santa Barbara

■ Sabato 3 dicembre 2011 alle ore 15 presso l'altare di Santa Barbara (al parco della Galleana) si terrà la commemorazione di Santa Barbara con benedizione del parroco don Pietro Petrilli.

PARTE DOMANI

Istruttori di guida, corso formativo al via

■ Il Consorzio Auto-scuole Piacentine organizza un corso per la preparazione all'esame per insegnanti ed istruttori di scuola guida che si terrà nella sede del consorzio in via Coppalati 8 (zona Le Mose).

Il corso, che inizierà domani, primo dicembre 2011, è necessario per poter accedere all'esame di abilitazione che verrà poi organizzato dalla Provincia con la collaborazione della Motorizzazione Civile. I requisiti per potervi partecipare sono i seguenti: insegnante di teoria. Diploma di scuola superiore (5 anni) patente di guida categoria B; istruttore di guida; diploma biennale di scuola superiore, patente categoria Cde. Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere alla propria auto-scuola di fiducia entro oggi.

OGGI NELLE MENSE

Pasta di Libera terra in tavola nelle scuole

■ Anche oggi, mercoledì 30 novembre, a Piacenza si compirà quello che per l'associazione Libera è un piccolo miracolo: 5mila persone potranno assaggiare la pasta di Libera Terra, le cooperative che lavorano in campi confiscati alle mafie e destinati ad un uso sociale, cioè per il bene di tutti.

Gli alunni e gli insegnanti delle scuole di Piacenza grazie al progetto "Un piatto per la legalità" del Comune pranzarono con Libera un sogno ed un progetto di riscatto sociale dalle mafie. I prodotti di Libera Terra, sono infatti prodotti straordinari, frutto del lavoro di giovani che, riuniti in cooperative sociali, coltivano ettari di terra confiscati ai boss della mafia.