

## San Francesco

# Visite «in quota» al via per ammirare il rosone

Dal prossimo weekend si potrà salire sul ponteggio Don Bianchi: «La chiesa sta tornando a nuova vita»

VITTORIO ROTOLO

■ Ritrovare sui ponteggi della chiesa di San Francesco del Prato per ammirare da vicino il magnifico rosone realizzato da Alberto da Verona nel 1462 e godere di un punto di osservazione mozzafiato sul centro storico. A partire dal prossimo weekend (14-15 settembre) e fino al 3 novembre, i cittadini che hanno contribuito al restauro dello storico edificio, o che decideranno di farlo, potranno prenotare la propria visita sul sito [www.sanfrancescodelprato.it](http://www.sanfrancescodelprato.it), dove peraltro è possibile effettuare le donazioni. A guidare il pubblico alla scoperta di un luogo unico ed affascinante saranno professionisti e volontari. La visita al

rosone di San Francesco, consentita nelle sole giornate di sabato e domenica (ma con qualche apertura straordinaria), durerà circa un'ora: il primo turno sarà alle 8.45, l'ultimo alle 16.45.

«Sul piano artistico, il rosone dà avvio alla seconda vita di San Francesco del Prato, conferendo nuova luminosità ad una chiesa in precedenza buia» ha spiegato don Alfredo Bianchi, responsabile dell'Ufficio beni culturali della Diocesi, accanto a frate Francesco Ravaioli della Comunità francescana e a Stefano Andreoli del Comitato per San Francesco del Prato.

I lavori procedono secondo l'iter prestabilito: già completate le operazioni di consoli-

damento strutturale, funzionali all'allestimento per la «Luisa Miller», in programma a San Francesco del Prato il 28 settembre.

«Attraverso la contaminazione di forme spettacolari, il teatro Regio ci ha abituati a riscoprire luoghi significativi della nostra città» afferma l'assessore comunale alla Cultura, Michele Guerra. Anche la raccolta fondi per il restauro della chiesa, va a gonfie vele. «Abbiamo già stanziato 2 milioni di euro per San Francesco del Prato - dice Gino Gandolfi, presidente della Fondazione Cariparma - ma, di certo, non ci fermeremo qui. E tanti cittadini stanno partecipando con entusiasmo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CHIESA DA RISCOPRIRE Il rosone fu realizzato da Alberto da Verona nel 1462.

# Settembre Gastronomico In scena Cavalli e la sua caprese «al bicchiere»

Protagonista della ricetta proposta dallo chef è la polpa di pomodoro Mutti

VITTORIO ROTOLO

■ È uno dei piatti più consumati nel periodo estivo, proprio perché fresco, leggero ed infine reso sublime, al palato, dalla presenza di materie prime davvero genuine. La «caprese» proposta in occasione del «Settembre Gastronomico», ha un aspetto originalissimo: viene preparata, infatti, nella versione «finger food» e servita in un apposito bicchierino «da passeggio».



## IL PROGRAMMA

### OGGI

#### ore 11, Bistrò

Pausa rinfrescante, Santal. Parmalat offre la sua selezione di succhi di frutta buoni e sani.

#### ore 18.30, Spazio Agorà

«L'azienda in cucina». Lo chef Casoni incontra i prodotti Mutti.

### FILIPPO CAVALLI

Lo chef dell'«Osteria dei mascalzoni».

A rivisitare una pietanza tipica della cultura culinaria mediterranea è stato Filippo Cavalli, chef dell'Osteria dei Mascalzoni, protagonista ieri pomeriggio, sotto i Portici del Grano, del consueto incontro fra i professionisti del Parma Quality Restaurants e le aziende del nostro territorio, in questo caso Mutti.

«Gli ingredienti di cui si compone questa caprese innovativa sono praticamente gli stessi dell'altra tradizionale, ma si presentano in una forma diversa - spiega Cavalli -: crema al pomodoro, mousse di mozzarella di bufala e gelatina di pesto di basilico. Certo, questo bicchierino non

avrà la medesima consistenza del piatto originale. Ma il gusto, è quello: inconfondibile» assicura lo chef.

«Per questa caprese, ho scelto di utilizzare una delle referenze più di successo targate Mutti: la polpa di pomodoro. Parliamo di un prodotto assai saporito, che restituisce compiutamente l'idea di un pomodoro fatto in casa». Una composizione bella a vedersi («perché anche l'occhio vuole la sua parte» ricorda Cavalli) e facile da preparare. «Così deve essere, a mio avviso, in un contesto quale il Settembre Gastronomico» afferma. «Il curioso viene qui, osserva con attenzione e, una volta tornato a casa, magari decide di mettersi all'opera tra i fornelli, cercando di preparare la stessa pietanza. Bisogna quindi proporre ricette semplici, utilizzando prodotti che siano pure facilmente reperibili sul mercato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**ISTITUTO VENDITE GIUDIZIARIE DI PARMA**  
**TRIBUNALE DI PARMA**  
**FALLIMENTO "M. & T. IMMOBILIARE SRL" - CON SOCIO UNICO -**  
**Reg. Fall. n.87/2018**

Si rende noto che in data **10 ottobre 2019 alle ore 15.30** presso la sede dell'Ufficio Notarile Associato, in Parma, Piazzale Boito n. 1/1, innanzi al Notaio, dott.ssa Rosanna Figlioli, delegato dal Giudice Delegato, dott.ssa Irene Colladet, in data 11 marzo 2019, avrà luogo la vendita senza incanto dei seguenti beni:

**Comune di Parma, località Alberi di Vigatto, Strada Martinella n. 121**  
**LOTTO 1 - Sito nel fabbricato "A" posto a nord-est del complesso residenziale denominato "Il Quadrifoglio"** (in perizia riferimento Alberi A). Piena proprietà di posto auto scoperto, locale soffitta occupante l'intero piano sottotetto, con annesso e circostante terrazzo, e con pertinente cantina posta al piano terra, locale autorimessa posto al piano terra. **Prezzo base: € 100.000,00**

**LOTTO 2 - Sito nel fabbricato "B" posto a nord-ovest del complesso residenziale denominato "Il Quadrifoglio"** (in perizia riferimento Alberi B). Piena proprietà di 4 posti auto scoperti (part. 563, 564, 565 e 566), 2 locali cantina (part. 576 sub. 18 e 19), locale soffitta (part. 576 sub. 9) occupante l'intero piano sottotetto, con annesso e circostante terrazzo e pertinente locale ad uso cantina posto al piano terra. **Prezzo base: € 98.000,00**

Il prezzo di vendita non potrà essere inferiore a quello sopra indicato.

Termine per il deposito delle offerte: 9 ottobre 2019 ore 12.00, presso lo studio del notaio delegato, dott.ssa Rosanna Figlioli, in Parma, Piazzale Salvo D'Acquisto n. 7. L'offerta dovrà essere accompagnata da un assegno circolare intestato a "Fallimento M. & T. Immobiliare Srl" dell'importo pari al 10% del prezzo offerto a titolo di cauzione. Nel caso di unica offerta pari o superiore al prezzo base sopra indicato si procederà ad aggiudicazione all'unico offerente. In caso di pluralità di offerte si procederà alla gara sull'offerta più alta, con rilanci minimi non inferiori a € 1.000,00 (mille/00), con aggiudicazione in favore del maggiore offerente. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione dovrà essere versato il saldo del prezzo, oltre alle imposte e alle spese accessorie, dedotta la cauzione già versata in sede di offerta, a mezzo di assegni circolari non trasferibili intestati "FALLIMENTO M. & T. Immobiliare Srl", presso lo studio del Curatore dott. Sergio Cipelli in Parma, via Giuseppe Botteri n. 3. Il trasferimento del bene avverrà con atto notarile, a cura del notaio dott.ssa Rosanna Figlioli, con spese ed oneri a carico dell'aggiudicatario, a seguito dell'avvenuto integrale pagamento del prezzo di aggiudicazione, aumentato delle relative imposte e spese di trasferimento e degli oneri e competenze a favore dell'Istituto Vendite Giudiziarie e dei delegati alla vendita, entro 60 giorni dal saldo del dovuto. **In mancanza di offerte e per i soli lotti rimasti invenduti nel tentativo di vendita del 10 ottobre 2019, si effettuerà, il giorno 14 novembre 2019 alle ore 15.30, presso l'Ufficio Notarile Associato, in Parma Piazzale Boito n. 1/1 un ulteriore tentativo di vendita per un prezzo base di:**

LOTTO 1 - euro 80.000,00 (ottantamila/00), oltre imposte di legge;  
 LOTTO 2 - euro 79.000,00 (settantannovemila/00), oltre imposte di legge;

La presentazione delle offerte dovrà essere effettuata entro le ore 12,00 del 13 novembre 2019 al notaio delegato dott.ssa Rosanna Figlioli, presso il suo studio in Parma, Piazzale Salvo D'Acquisto n. 7. Restano invariate tutte le altre modalità. Tutte le spese relative alla vendita ed al trasferimento di proprietà, nonché quelle relative alla cancellazione delle iscrizioni relative ai diritti di prelazione nonché delle trascrizioni dei pignoramenti e dei sequestri conservativi e di ogni altro vincolo, saranno interamente a carico dell'aggiudicatario, senza alcun onere o spesa per la procedura.

Per ulteriori informazioni rivolgersi: Istituto Vendite Giudiziarie di Parma tel 0521.273762 sul sito [www.ivgparma.it](http://www.ivgparma.it) o [www.astagiudiziaria.com](http://www.astagiudiziaria.com); Curatore fallimentare Dott. Sergio Cipelli, con Studio in Parma, Via Botteri n.3 tel. 0521.273773; Ufficio Notarile Associato, sito in Parma, Piazzale Arrigo Boito n. 1/1, tel. 0521.992602.

**ENTRA**  
**NEL MONDO DEL LAVORO**

DALL'INGRESSO PRINCIPALE

SVILUPPO RISORSE PER LAZIENDA  
**CISITA**  
 PARMA

**CORSI GRATUITI PER CHI CERCA LAVORO**

Cisita Parma scarl  
 B.go G. Cantelli, 5 - 43121 Parma  
 tel. 0521.226500 - [www.cisita.parma.it](http://www.cisita.parma.it)

f @ in t v