Libertà di parola

lettere@liberta.it

Le lettere anonime non verranno pubblicate. Le e-mail devono contenere nome, cognome e numero di telefono.
La redazione si riserva il diritto di sintetizzare ed adattare i testi troppo lunghi, rispettandone il senso. Il materiale inviato al giornale non sarà restituito
pietro.visconti@liberta.it // Libertà di parola - Via Benedettine, 68 - 29121 Piacenza FAX: 0523/321.723
L'informativa completa in materia di trattamento dati personali è disponibile sul nostro sito all'indirizzo: http://www.liberta.it/privacy-testi-e-foto/

L'OCCHIO DEI TURISTI

Piacenza "ordinata" sia anche vissuta

Caro direttore,
ecco il commento che ho colto da un turista a Piacenza: "Ho trovato una città ordinata". Non saprei dire da cosa l'abbia dedotto. Se dagli arredi urbani, dal traffico veicolare, dalla tenuta del verde pubblico, dalla pulizie in genere, dai numerosi lavori in corso ben segnalati, dal modus vivendi della gente.
Mi interessa l'aggettivo: ordinata. E mi chiedo: l'ordine rapportato ad un consorzio civico è un concetto che appartiene più alla destra politica o alla sinistra? Storicamente forse più alla destra. Ma è tempo di superare questo genere di steccati. Chi non vorrebbe avere una casa ordinata, un condominio ordinato, un giardino ordinato e, di riflesso, una città, una nazione ordinata? Eppure c'è chi lavora bene in ufficio convivendo con la scrivania dove è tutto sotto sopra: testi, fascicoli, documenti, fogli, penne, matite. Ci sono ragazzi che aborrono l'ordine nella stanza in cui dormono preferendo il letto disfatto, il comodino pieno di oggetti, scarpe e ciabatte buttate qui e là. Per non parlare di certi automobilisti che all'interno della vettura hanno il bazar e guai a toccarglielo perché, dicono, io non devo fare il servo alla macchina.
Tuttavia, Piacenza è stata definita da un turista "ordinata". E siccome i turisti a Piacenza sarebbero statisticamente in aumento, vale forse la pena cogliere questo lato buono e trasformarlo in locale virtù. Una città ordinata è sicuramente più bella. Ma se è nel contempo vissuta. Se non lo è, pur essendo ordinata, rischia di essere una città statica, pallida, insapore, museale. Il turista che l'ha ritenuta "ordinata" se ne sarà andato via. Impossibile interpellarlo. Però sarebbe stato interessante chiedergli contezza di quell'aggettivo dalla faccia un po' doppia. I turisti, di solito, dicono la verità.

Alessandro Prandi
Piacenza

IL B-17 RITROVATO

Nessuna bomba su obiettivi italiani

Egregio direttore,
nella lettera pubblicata l'altro giorno a firma di Roberto Arvedi è stato tirato in ballo, non capisco tanto il perché, il nostro gruppo di ricerca Grac. Facciamo presente al signor Arvedi che il B-17 caduto a Fidenza il 17 agosto del 1943 era stato a bombardare le officine meccaniche di Ratisbona, dove costruivano i micidiali caccia tedeschi Me-109, e si stava dirigendo in un aeroporto alleato nel nord dell'Africa. Il "Little Heel" non ha quindi sganciato un solo ordigno sul suolo italiano.
Il signor Arvedi ha ragione quando dice che gli alleati hanno causato con i bombardamenti molte vittime innocenti, ma siamo stati noi italiani a dichiarare guerra agli Stati Uniti d'America. Non siamo stati aggrediti. Le guerre di aggressione le abbiamo fatte noi di solito... e in guerra, come è previsto, si distrugge e si ammazza.
Riguardo invece al motivo per cui il Grac ha suggerito all'Amministrazione di Fidenza di ricordare i quattro aviatori statunitensi che colà persero la vita, rimaniamo profondamente convinti che è grazie al loro sacrificio se oggi possiamo confrontarci in modo democratico a "colpi di penna".

Pierlino Bergonzi
Piacenza

Pietro Visconti
Direttore

pietro.visconti@liberta.it

«L'uovo non ci vuole. Aggiungerlo alla ricetta originale è più caratteristico delle zone di Castellarquato»

TRADIZIONI POPOLARI

Il ripasso della bortellina solo farina-acqua-sale e il segreto dello strutto

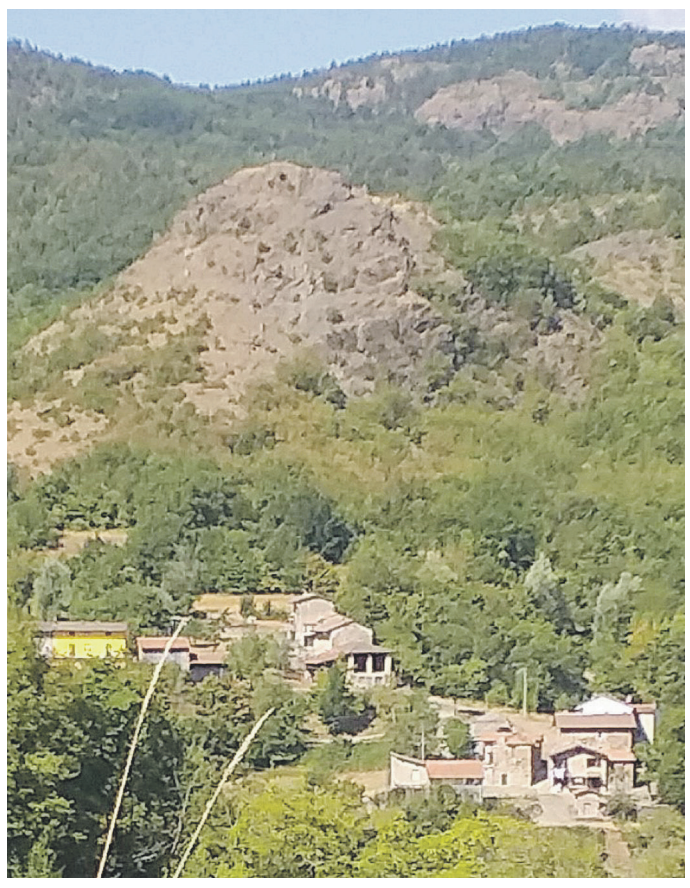
Egregio direttore,
da vera piacentina, non "del sasso" ma campagnola, mi permetta di correggere la ricetta che è stata pubblicata su Libertà in questi giorni in occasione della consueta festa della bortellina che si tiene a Casaliggio di Gragnano, come vuole la tradizione.
Nella vera ricetta originale della preparazione di questo piatto povero non ci vuole l'uovo.
La bortellina è infatti una semplice pastella di farina, acqua e un pizzico di sale.
Questo vale soprattutto per quella che si preparava nella vecchia Piacenza, perché le uova c'erano soltanto in campagna e collina, dove c'erano i pollai. Comunque in città, Valtrebbia e Valnure la si è sempre cucinata solo con farina e acqua.
L'aggiunta (facoltativa) dell'uovo è più caratteristica delle zone di Castellarquato e dintorni.
Anche per quanto riguarda la frittura vorrei menzionare un grasso che si usava un tempo, quando ce n'era in abbondanza ed era meno costoso dell'olio: lo strutto. Lo strutto o sugna ("l'ont", in piacentino) é un grasso alimentare animale ottenuto per colatura a caldo, tipicamente in umido, dei grassi presenti nel tessuto adiposo sottocutaneo e viscerale del maiale ("al gogn"). Lo strutto è sempre stato un ottimo grasso utilizzato nelle fritture per il suo alto punto di fumo, che è la temperatura oltre la quale inizia il processo di degradazione ossidativa, per cui vengono rilasciate sostanze volatili visibili come fumo e si forma una sostanza tossica e cancerogena, l'acroleina. Addirittura lo strutto tiene un punto di fumo di 260 gradi , mentre l'olio di arachidi, di palma, girasole e di oliva ce l'hanno più basso. Anche il risultato è differente: che sia bortellina, che sia gnocco fritto (chisulai), che siano frittelle e tortelli di carnevale (turtlit), che siano chiacchere (sprell), fritti nello strutto rimangono morbidi, leggeri e più asciutti.
Ottima la bortellina accompagnata con salumi piacentini Dop e formaggi erborinati, come il gorgonzola piccante. Accompagnata da un buon bicchierotto di Gutturnio o di Ortrugo piacentino é "la morte sua ". Non mi resta che lasciarvi il buon appetitto.

Paola Malvicini
Vallera - Piacenza

La precisione su qual è la ricetta della "vera" bortellina, e lo stesso vale per pissarei e fasò (sperando di averlo scritto giusto) e anolini, è segno indubitabile di attaccamento alle tradizioni. Anch'io ho sentito più volte dire che l'originale è farina-acqua-sale. L'uovo in aggiunta però a quanto pare piace. Bortellina arricchita, diciamo. Mi fermo qui perché non ho competenze in materia. So dire benissimo "che buona" per l'una e per l'altra, e stop. Ringrazio la signora Malvicini per il ripasso sui fondamentali della cultura gastronomica popolare piacentina. Io ho imparato cos'è il punto di fumo da cui dipende la superiorità dello strutto nell'arte della frittura, cosa che mi era sempre sembrata un po' misteriosa.

NEI BOSCHI VICINO A PRADOVERA

"Fra i rivi", bello il mio paese



«Bello il mio paese». Una suggestiva immagine di Fra i rivi, località vicina a Pradovera situata in Alta Valperino. Un antico borgo tra le montagne, i boschi e un cielo azzurro. FOTO INVIATA DA FABIO EQUO

A MARSAGLIA

Mostra sul Trebbia molto interessante

Egregio direttore,
ho visitato la mostra fotografica allestita a Marsaglia intitolata "Dalla foce del Trebbia al Po". Ho trovato la mostra molto interessante e istruttiva in quanto descrive località e paesi del nostro territorio molto suggetivi e spesso dimenticati.

Sergio Paraboschi

REZZOAGLIO E S. STEFANO

Forte rivalità in Valdaveto

Egregio direttore,
tra Rezzoaglio e Santo Stefano d'Aveto c'è sempre stata una certa rivalità. I motivi sono molteplici. Anzitutto Rezzoaglio, che si trova al centro della Valdaveto (Genova) è bagnata dal torrente Aveto, che dà il nome alla valle. C'è poi il fatto che la strada carrozzabile è arrivata a Rezzoaglio almeno vent'anni prima che a Santo Stefano e cioè verso il 1918, creando un certo sussiego negli abitanti di Rezzoaglio, che si sentivano più "cittadini" rispetto a quelli di Santo Stefano, ma il fattore di gran lunga più importante è quello di avere dovuto subire per molti secoli la dominazione dei feudatari (Malaspina, Fieschi, Doria), che risiedevano a Santo Stefano. Il libro di Giuseppe Fontana "Rezzoaglio e la Valdaveto" (Tipografia Emiliani, Rapallo, 1940) cerca di porre un rimedio alla secolare sudditanza di Rezzoaglio da Santo Stefano, mettendo in cattiva luce gli abitanti di quest'ultima, senza peraltro riuscirci. Aggiungo che fino al 1923 il comune di Rezzoaglio non esisteva, perché faceva parte di quello di Santo Stefano, che riprendeva il territorio del marchesato dei feudatari a cui ho fatto cenno. Per quanto riguarda i "Nobili de Meleto" negli "Statuti Malaspiniani di Santo Stefano d'Aveto", che ho trascritto pubblicati a cura dell'Istituto Internazionale di Studi Liguri e del Comune di Santo Stefano d'Aveto (Marco Sabatelli Editore, Savona, 2009) annoto che nel capitolo 84 si parla dei "Gentilhomini de Meleto, che avevano la prerogativa di riscuotere i pedaggi nellla zona di "Meleto" cioè di Mileto nel Comune di Rezzoaglio.

Piero Campomenosi
Santo Stefano d'Aveto (Genova)

DISCUTONO SUL NULLA

Sì votare è giusto però questi politici...

Caro direttore,
ho letto la sua esortazione ad andare a votare comunque sempre per amore di democrazia (vedi "Libertà" di ieri-ndr). Capisco il suo ragionamento e mi sforzo di condividerlo. Poi mi scappa di dare un'occhiata ai siti dei maggiori quotidiani e cosa vedo? Vistosi titoli su: a) la segretaria del Pd tormentata dalle candidature per le europee 2024; dove mettere Gori? dove piazzare Bonaccini? e non ci sarebbe bene una scrittrice emergente? b) Renzi annuncia che si candida, sempre alle europee 2024, con il nuovo simbolo Il Centro. Mi chiedo: non hanno davvero altro da pensare di più importante? Cerco di resistere ai cattivi pensieri, però questa distanza dal reale che dimostrano troppo spesso i politici mette in difficoltà la mia certezza di andare a votare.

Guglielmo Verdi
Piacenza

E lo sa, signor Verdi, che vengono dei dubbi perfino a me? (p.v.)

LIBERTÀ
QUOTIDIANO DI PIACENZA E PROVINCIA FONDATO NEL 1883

DIRETTORE RESPONSABILE
Pietro Visconti

CAPOREDATTORE
Stefano Carini

VICECAPOREDATTORI
Pier Carlo Marcoccia, Paola Romanini

Certificato n. 9177 del 08-03-2023 Anno 2021

Libertà - Registrazione Tribunale di Piacenza N. 3 del 19-06-1948
Libertà Lunedì - Registrazione tribunale di Piacenza N. 214 del 09-01-1970

ISSN Libertà 1593-490X 2499-2011 (digital)
ISSN Libertà lunedì 1593-4934 2499-1708 (digital)

www.liberta.it
Il Responsabile del trattamento dati (D.Lgs. 196/2003) è il Direttore Responsabile

EDITORE
EDITORIALE LIBERTÀ S.P.A.
29121 Piacenza - Via Benedettine, 68
Tel. 0523.393939 - Fax 0523.393962

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
PRESIDENTE
Donatella Ronconi
VICEPRESIDENTE
Alessandro Miglioli
CONSIGLIERE
Giorgio Losi

TELEFONO CENTRALINO
0523.393939

PUBBLICITÀ
Altrimedia S.p.A.
Via Giarelli 4/6
29121 Piacenza
Tel. 0523.384811
Fax 0523.384864
www.altrimedia.it

STAMPA
Centro Stampa Poligrafici S.r.l.
Via Enrico Mattei, 106
40138 Bologna

NECROLOGIE
SERVIZIO SPORTELLO: Via Giarelli 4/6
Orari: dal lunedì al venerdì 9.00-12.30 e 14.30-21.30; sabato, domenica e festivi 16.30-21.30.
SERVIZIO TELEFONICO: tel. 0523/384.999 - fax 0523/384.967 dal lunedì al venerdì: 9.00/12.00 - 15.30/21.30; sabato, domenica e festivi: 16.30-21.30.
PREZZI NECROLOGIE: € 1,15 per parola - neretto € 2,30 - spazio foto b/n € 82,00 - colore € 95,00- parola anniversario o ringraziamento € 3,50 - croce € 42,00 - partecipazioni minimo 10 parole € 0,90 per parola - neretto € 1,80 per parola.
ABBONAMENTI: SPORTELLO ALTRIMEDIA: Via Giarelli 4/6
Tel. 0523/384.811 Fax 0523/384.967
dal lunedì al venerdì 8.30-12.30 e 14.30-18.00.

ABBONAMENTI ITALIA - Con consegna postale o ritiro in edicola: annuale 7 numeri € 396,00; annuale 6 numeri (a scelta) € 336,00; annuale 5 numeri (a scelta) € 288,00. Per il ritiro in edicola non è possibile l'abbonamento 7 numeri.
In città con consegna porta a porta: annuale 7 numeri € 420,00; annuale 6 numeri (a scelta) € 360,00; annuale 5 numeri (a scelta) € 300,00. Prezzo di una singola copia € 1,50; copie arretrate € 3,00.
ABBONAMENTI ONLINE - Abbonamenti a consumo: 15 copie € 14,25; 5 copie € 4,75. Abbonamenti temporali: mensile € 25,00; trimestrale € 69,00; semestrale € 115,00; annuale € 199,00; premium annuale € 259,00; family annuale € 319,00.
ABBONAMENTI COMBINATI - Annuale online + carta lun-ven € 400; lun-sab € 448,00; 365 giorni € 508,00.