



Non perderti le strepitose offerte delle Valli del Taro e del Ceno all'interno del giornale!

Sommario

EcorNaturaSi con Lovetaro&ceno, procede la collaborazione	Pag. 3
Funghi e tartufi: inebriante viaggio tra le nostre le fiere	Pag. 5
Castello di Compiano, quando storia e presente si fondono	Pag. 9
Laura e Roberto: dalla Brianza alla Valtaro, un amore a prima vista	Pag. 11
Borgotaro Calcio e Valtarese Calcio, storie di passioni, valori e successi	Pag. 14
Finanziamenti a fondo perduto: tutto sul nuovo bando	Pag. 23

il P

L'Assessore al Turismo di Borgotaro svela le sue ricette

Ecco il ricco menù di Giovanna Terroni per valorizzare il capoluogo valtarese. La portata principale? Il Museo del Fungo

Giovanna Terroni è una new entry dell'Amministrazione di Borgo Val di Taro. Infatti, dopo che la lista guidata dal Sindaco Diego Rossi ha recentemente confermato il suo mandato, sono cambiate anche alcune deleghe all'interno del Comune Valtarese. Quella al turismo è una di queste. L'Assessore ci ha raccontato questi primi mesi di gestione turistica del suo mandato.

continua a pag. 6

Saperi & Sapori: le scuole. A lezione di legna, castagne, energia, grano e pane

Vi raccontiamo il progetto didattico, nato dalla collaborazione del Consorzio con le scuole dell'infanzia e primarie di Borgo Val di Taro, per aiutare i bambini a conoscere il mondo che li circonda, partendo dai materiali.

La menta, per molti bambini, è un'erba strana... sa di dentifricio. E una mela verde? Ma di shampoo, naturalmente! Il latte, poi, da dove viene? Dal supermercato, ovvio, e "nasce" in bottiglia. Così come i piselli (crescono nel reparto surgelati), il pane (mah... il grano, questo sconosciuto), il purè ("fiocca" direttamente in busta). Non stiamo dando i numeri.



continua a pag. 18

il P **ilParmense.net**
L'informazione Indipendente

ilParmense.net, testata giornalistica online sulla provincia di Parma, è attivo dal 1 dicembre 2015 e nasce da un gruppo di giornalisti con una grande passione per il proprio territorio. Una dedizione verso la comunità parmense il cui obiettivo è colmare il vuoto informativo che investe la Provincia di Parma, ovvero il racconto di capoluoghi e frazioni che ad oggi rimangono per lo più ignorati.

ilParmense.net mira prima di tutto a fornire un servizio giornalistico online completo e imparziale, a disposizione della popolazione e con la filosofia di un'informazione libera e trasparente, nella convinzione che il contributo dei lettori e della loro opinione sia una delle basi imprescindibili per la rinascita di un micro-giornalismo di qualità. Val Baganza, Val Cedra, Val Ceno, Val D'Enza, Val Parma, Val Stirone, Val Taro e Bassa Parmense sono i territori di cui vogliamo fornire un racconto appassionato e attento: eventi, cronaca, sport passando per le notizie economiche e gli editoriali di approfondimento. Uno sguardo attento anche alla cultura delle nostre terre per

valorizzare un patrimonio sempre più dimenticato e non sufficientemente valorizzato. Infine le rubriche, curate da collaboratori attenti a ciò che interessa ai lettori e che più può divertire e incuriosire. Il tuo sostegno a **ilParmense.net** nel visitare il nostro giornale è di essenziale importanza per darci fiducia e coraggio nel proseguire questo lavoro indispensabile a chi queste terre le abita e a chi vorrà un giorno raggiungerle per scoprirle.

Fondatori: Luca Galvani e Davide Bagnoli
Direttore Responsabile: Luca Galvani
Vicedirettore: Davide Bagnoli
Caporedattori: Andrea Adorni e Chiara Corradi
Collaboratori: Vanessa Allegri, Simone Buratti, Jessica Setti, Francesco Pavesi, Luca Conti

Per scrivere alla redazione di ilParmense.net
redazione@ilparmense.net



Capodanno a Ischia

€ 498
per persona

**Dal 28 dicembre 6 giorni /5 notti
Hotel Parco delle Agavi ******

- Viaggio in bus da tutta Italia
- Pasti durante il percorso
- Pensione completa con bevande
- Utilizzo piscine e area umida
- Gran Galà di Capodanno

Supplemento soggiorno 7 notti
sempre con partenza 28 dicembre
100 € per persona

www.caldoglaciale.it

infoline
+39 0525.920080



EcorNaturaSì con Lovetaro&ceno: una nuova opportunità per l'agricoltura di montagna

Procede la collaborazione con il leader italiano del biologico, per dare la possibilità alle piccole realtà agricole di fare impresa sul territorio, senza rinunciare alla qualità e dover sacrificare la loro etica e responsabilità alle logiche di mercato



Lo sviluppo territoriale, specialmente nelle zone cosiddette "disagiate" di montagna, è ormai strettamente legato alla valorizzazione delle produzioni agricole di qualità, che costituiscono un patrimonio di inestimabile valore nella bilancia dell'intero sistema di produzione alimentare. Esiste indubbiamente una congiuntura economica e culturale favorevole a questo tipo di produzioni ed è finalmente arrivato il momento di fare sistema e utilizzare la qualità in chiave di sviluppo.

Il Consorzio Lovetaro&ceno, attivo nella promozione territoriale, ha elaborato un semplice ma efficace progetto per mettere in piedi un **sistema di commercializzazione dei prodotti agricoli delle alte valli del Taro e del Ceno**: vi avevamo già anticipato che il principale partner di questo progetto è **EcorNaturaSì**, con il quale Lovetaro&ceno condivide i valori legati alla passione per la terra e quelli legati ad un'imprenditorialità sana ed efficace. In seguito alla manifestazione di interesse da parte di EcorNaturaSì per i nostri territori e per l'agricoltura in essi

radicata, è già allo studio la creazione di un "pacchetto" di prodotti da proporre ad EcorNaturaSì che comprenda ciò che già viene prodotto sul nostro territorio, ma anche l'incentivazione ad avviare produzioni mirate, suggerite dalle esigenze del futuro mercato del biologico.

In particolare, sono state **individuate** alcune **principali colture da incentivare**: cereali, nocciole, noci, castagne. Per non lasciare nulla al caso, si tratterà di un percorso assistito a tutti gli effetti: la scelta delle varietà e l'avvio delle produzioni verrà seguito da tecnici e agronomi messi a disposizione da EcorNaturaSì, e godrà dell'appoggio logistico del Consorzio Lovetaro&ceno, attraverso professionisti ingaggiati per l'occasione: un appoggio logistico per le facilitazioni nell'acquisto di materiali e macchinari, per l'assistenza nell'accesso ai bandi regionale ed europei, per la consulenza tecnico-amministrativa.

Lovetaro&ceno è la struttura d'appoggio per tutti coloro che aderiscono al progetto, dal momento del piano colturale e dell'avvio delle produzioni fino alla fase finale di commercializzazione. La **creazione di un marchio di qualità territoriale Lovetaro&ceno**, attraverso il quale proporre i prodotti valligiani verso i mercati di riferimento, sarà il segno di riconoscimento dei valori condivisi tra Consorzio e aziende produttrici durante il percorso di crescita culturale e culturale.

Federico Rolleri

I NOSTRI CONTATTI

Per informazioni generali
info@lovetaroeceno.com
 Tel. 0525 1861576

Cecilia Miosotis
 Responsabile associati e progetto Love's
sviluppo@lovetaroeceno.com

Il nostro ufficio è a Bedonia in piazza Caduti per la Patria 1
 (palazzo del Municipio ultimo piano, prima porta a sinistra),
 con orario da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 13 e dalle 14 alle 15.30.

Noi l'abbiamo fatto.
 Siamo oltre 130 tuoi colleghi
 che ci hanno creduto!

Love's

LOVE'S GIORNALE

Direttore Editoriale: Claudio Agazzi

Direttore Responsabile: Paola Zazzali

Collaboratori:

Cecilia Miosotis, Monica Rossi, Federico Rolleri

Impaginazione: Rachele Moglia

Realizzato in collaborazione con ilParmense.net

Registrazione Tribunale di Parma
 n. 3 del 14/03/2016

Proprietario ed editore
 Consorzio Lovetaro&ceno
 piazza Caduti per la Patria 1, Bedonia (PR)
 P.IVA 02754790349

Materiale protetto da copyright.
 Riproduzione autorizzata con citazione della fonte.

AGENZIA TEATRALE

SOC. COOP.



ORGANIZZAZIONE SPETTACOLI
CONSULENZA TECNICA...
...ARTISTICA E MUSICALE
EVENTI DI OGNI GENERE
SCUOLA DI BALLO - SCUOLA DI MUSICA

LO SPETTACOLO PASSA DA NOI!

Info: 335.5478244 | ballochesballo@gmail.com

L'inebriante strada dei funghi e dei tartufi: le fiere

Che cosa accomuna i boschi di Albareto, Bedonia e Borgotaro? I frutti profumati di un bosco dalle mille sorprese: da un lato Sua Maestà il Fungo Porcino IGP, dall'altro Sua Eccellenza il Tartufo Nero della Valceno. E sì, scusate l'uso abbondante delle maiuscole, ma siamo pur sempre alla presenza delle regali autorità delle tavole d'autunno!



Porcini e tartufi, dicevamo... delizie che hanno dato vita a sagre oggi rinomate anche oltre i confini nazionali. Borgotaro prima e Albareto poi sono diventati i protagonisti, infatti, delle fiere dedicate al re porcino, Bedonia di contro ha da poco deciso di valorizzare il suo tartufo nero con una manifestazione che, pur essendo una giovane debuttante, ha già attirato l'attenzione degli addetti ai lavori oltre che dei gastronomi. Ma, si sa, perché un evento abbia successo, ci vogliono idee, dedizione e a volte una tenacia fuori dal comune. Ci vogliono le persone. Motivate. Gente di montagna, in questo caso, che quando si mette in testa di portare avanti un progetto in cui crede lo fa e lo fa bene.

Così è andata a **Borgotaro** quando, nel 1975, la "Società di Mutuo Soccorso Matteo Renato Imbriani" volle promuovere il pregiato boleto. È nata così la "**Fiera del Fungo di Borgotaro IGP**" che, da piccola sagra di paese qual era, è andata molto lontano. L'organizzazione dell'evento, oggi gestita da un comitato di volontari composto dalla "Società di Mutuo Soccorso Matteo Renato Imbriani", dal Comune di Borgotaro e dal "Consorzio di Tutela del Fungo IGP", è un impegno oneroso che pretende mesi e mesi d'incessante lavoro, ma non si ha che da parlare anche brevemente con i singoli componenti del comitato per rendersi conto che cuore e passione mettono sempre in ombra qualsivoglia fatica. E i risultati sono lì, reali e tangibili, quando ogni anno, di edizione in edizione, un pubblico sempre più numeroso scopre una Fiera ogni volta diversa e sempre più ricca di novità.

Mentre Borgotaro festeggia splendidamente i suoi primi quarant'anni, **Albareto** spegne le candeline del suo 21esimo compleanno. Una "ragazza" praticamente, ma di quelle prodigio, se pensiamo che in poco tempo la "**Fiera del Fungo Porcino di Albareto**", gestito da un Comitato, ha fatto parlare di sé tanto i quotidiani nazionali quanto quelli internazionali, aggiudicandosi prima un gemellaggio stellare, poi premi e prestigiose collaborazioni: nel 2002 infatti Albareto è convolata a nozze (passateci la licenza!) con la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba"; nel 2007, ha ottenuto il riconoscimento



di "Fiera Nazionale" da parte della Regione Emilia Romagna; e dal 2014, è iniziata una bella storia d'amore con "Alma", la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha organizzato corsi di chef per adulti e bambini nel "Palafungo". "La Fiera di Albareto - spiega un portavoce del Comitato - si regge sul volontariato. Sono oltre 200 infatti i volontari che fanno sì che la fiera sia l'eccellenza che è oggi. Sono giovani e meno giovani non solo di Albareto, ma anche dei comuni limitrofi. Il che dimostra che siamo una grande comunità, e quando arriva il momento di darsi una mano è bello veder tacere i campanilismi".

Fra una signora matura e una ragazza in carriera intanto è spuntata una debuttante. E che debuttante! Ha appena tre anni, la "**Fiera del Tartufo di Bedonia - Tartufo della Valceno**" eppure è già una celebrità in grado (forse) di far scricchiolare niente meno che il trono dell'antico reggente di Fragno. Ambizioni a parte, la Fiera, organizzata da tutte le realtà del territorio con l'Amministrazione Comunale, sta andando ben oltre le più rosee attese. "Il tartufo delle nostre terre sta suscitando molto interesse culturale oltre che economico - fa sapere la Pro Loco Bedonia - E abbiamo un obiettivo ambizioso: far sì che la nostra Sagra diventi la degna chiusura della stagione enogastronomica autunnale della Valtaro".

Monica Rossi

Fiera del Fungo di Borgotaro IGP
www.sagradelfungodiborgotaro.it
info@sagradelfungodiborgotaro.it

Fiera del Fungo Porcino di Albareto
www.fieradialbareto.it
info@fieradialbareto.it

Fiera del Tartufo di Bedonia-Tartufo della Valceno
www.fieradeltartufodibedonia.it
info@fieradeltartufodibedonia.it

il
P

Le interviste del Parmense

L'Assessore al Turismo di Borgotaro svela le sue ricette

*Ecco il ricco menù di Giovanna Terroni per valorizzare il capoluogo valtarese.
La portata principale? Il Museo del Fungo*



Uno dei principi fondanti è stato quello di porre attenzione all'ascolto delle forze produttive e associative del paese per migliorare la gestione degli eventi e rafforzarne la programmazione. I primi passi sono stati mossi per organizzare e preparare la Fiera del Fungo IGP di Borgotaro. La manifestazione ha saputo proporre un'offerta di prodotti di grande qualità, al di là dell'ormai celebre fungo, unico porcino ad aver ricevuto l'Indicazione Geografica Protetta. Le idee per la promozione turistica nel prossimo futuro certo non mancano e fra queste Giovanna Terroni ne ha svelate alcune in esclusiva: ad esempio quelle che verranno proposte durante le imminenti feste di Natale.

L'Amministrazione di Borgotaro ha dimostrato di credere fortemente nel progetto LoveTaro&Ceno, tanto da essere inseri-

ta nel CdA del Consorzio. Cosa ci può dire in merito?

"Non si tratta di un vero e proprio ingresso nel CdA, in quanto un'amministrazione pubblica non può farlo, ma un invito a presenziare alle riunioni per condividere un percorso comune. Sicuramente il progetto è ambizioso e importante, personalmente ho creduto da subito nel suo buon esito e sono molto orgogliosa di essere stata indicata dall'Unione dei Comuni delle Valli del Taro e del Ceno come referente tra Lovetaro&ceno e le Amministrazioni locali. Il Consorzio permetterà ai nostri territori, attraverso la comunicazione multimediale, di aprirsi al mondo. Può essere definito come una vera e propria "porta d'accesso" a tutto il comprensorio del Taro e del Ceno per avere grandi benefici. Vedere commercianti, artigiani e operatori economici del territorio unirsi ed aderire a questo progetto mi ha fatto un'impressione davvero positiva. Le proposte messe in campo finora non possono che essere condivise, hanno il grande merito di voler valorizzare il territorio portando persone dall'esterno a scoprirlo: un Assessore al turismo non può che esserne felice."

Un resoconto sui progetti avviati insieme al Consorzio: quali sono e che benefici porteranno?

"Dal mio arrivo abbiamo avviato i contatti affinché il Consorzio Lovetaro&ceno sviluppasse dei pacchetti turistici negli Stati Uniti. Una referente in loco si dedicherà alla vendita di queste offerte e noi ovviamente speriamo di condurre turisti americani nelle nostre bellissime valli. Ci sono diversi imprenditori locali che hanno aderito al progetto. Le nostre valli hanno tanto da offrire ai visitatori provenienti dall'estero: il Fungo IGP di Borgotaro, che dal punto di vista gastronomico è un'eccellenza, la salubrità dell'aria, la vicinanza al mare e la tranquillità del paesaggio possono garantire un certo fascino. Confidiamo che il Consorzio riesca a generare un turismo sulla falsa riga di quello americano, che propone pacchetti turistici ricamati sulla tipologia di paesaggio o territorio. Senza dubbio vogliamo garantire dei servizi tarati sulla tipologia di cliente. Penso a gite organizzate per portare il turista alla scoperta del patrimonio culturale e gastronomico che il Parmense è in grado di offrire, oppure l'organizzazione di un trasporto capillare dall'aeroporto o dalla stazione più vicina alla valle."

Lo stato del turismo di Borgo Val di Taro ad oggi: cosa offre e dove si deve intervenire per migliorarlo?

"Avendo sempre vissuto a Borgotaro non mi sono mai

dalla prima pagina

resa conto a pieno di quale fortuna abbiamo fra le mani. Da Amministratore posso dire che abbiamo un patrimonio immenso. Avere, ad esempio, l'unico Fungo IGP d'Europa ci permette di possedere un potenziale turistico enorme. L'idea è quella di sviluppare l'offerta attraverso progetti legati ad esso, andando ad ampliare il potenziale attrattivo del nostro territorio. Un esempio concreto potrebbe essere l'istituzione di un Museo del Fungo, sullo stile dei Musei del Cibo già attivi sul territorio della Provincia. Un aspetto da potenziare è quello legato al mondo della ristorazione. Mi piacerebbe che i nostri ristoratori si specializzassero nella cucina locale, andando a valorizzare i prodotti tipici come accade anche nella vicina Lunigiana, terra che da sempre ha saputo curare i piatti del territorio. In questi anni una carta vincente è stata sicuramente l'Istituto Enogastronomico Alberghiero di Bedonia: grazie all'accorpamento con l'Istituto Professionale Zappa-Fermi di Borgotaro abbiamo avuto la possibilità di creare un corso per la formazione di ragazzi nel settore della ristorazione. Questo ci permette di guardare con positività al futuro."

Il Natale ormai è alle porte, ci può anticipare quali iniziative verranno proposte?

"Il calendario è molto fitto. Quest'anno con la collaborazione di Ascom, di alcuni imprenditori locali e delle associazioni

di volontariato verranno proposti i mercatini di Natale con i commercianti del paese. Inoltre, compatibilmente con le risorse a disposizione, cercheremo di ampliare le luminarie potenziando le coreografie del paese. Durante i week end di dicembre verranno proposte iniziative che coinvolgeranno un pubblico eterogeneo e diversificato. Per coloro che verranno nel nostro centro storico abbiamo pensato a degustazioni di prodotti tipici e animazioni lungo le vie del paese con spettacoli per grandi e piccini. Quotidianamente si aggiungono iniziative che arricchiscono il programma, consultabile sul sito internet di Lovetaro&ceno, e fra qualche giorno dovremmo avere il calendario completo. Possiamo però assicurare che sarà un natale un po' diverso dal solito."

Di recente Albareto ha festeggiato i 15 anni di gemellaggio con il Tartufo Bianco di Alba, potremmo vedere in futuro un prodotto gastronomico associato al Fungo IGP di Borgotaro?

"Al momento (sorride) non è previsto nessun gemellaggio particolare a livello gastronomico, ma chissà che non possa essere una buona idea da sviluppare in futuro."

Andrea Adorni

CONTINI PETROLI

Autolavaggio

Metano

Servizio

Carburanti «SERVITO»

Aperto tutti i giorni

Località Gotra di Albareto Tel. 0525 99333 / 99464

SIAMO AL SERVIZIO DEL CONSORZIO LOVETARO&CENO PER OFFRIRVI

1

**MIGLIOR
PREZZO**

Con la tua bolletta, insieme capiamo come e dove risparmiare con **un'offerta speciale, nata da Te, che fa risparmiare Te.**

2

**MAGGIOR
VICINANZA**

Uno sportello Luce e Gas a Borgo Val di Taro e la disponibilità del nostro responsabile commerciale di zona **ad incontrarti su appuntamento**, ovunque tu voglia.

3

**MIGLIOR
SERVIZIO**

Lecture effettive, comunicazione, richieste e supporto in tempo reale senza intermediari. E con l'iniziativa **"Porta un amico"**, premiamo il Circuito Etico del Risparmio Vero fornendo **energia 100% di origine rinnovabile garantita.**

▶ SCOPRI TUTTE LE INIZIATIVE CHE TI ABBIAMO RISERVATO



CHIAMACI

Tel. 0525.96398
Cell. 340.9868266



VIENI A TROVARCI

Via Martiri della Libertà 24
43043 Borgotaro



SCRIVICI-CHATTA

info@gassales.it
www.gassales.it

il
P

Le interviste del Parmense

Castello di Compiano, quando storia e presente si fondono

Abbiamo incontrato Maurizio Sanvido, che ci racconta come la splendida fortezza secolare abbia ritrovato vitalità e splendore grazie ad un'accurata ristrutturazione che l'ha resa cassaforte di prestigiosi musei ma anche contesto ideale per soggiorni rilassanti, eventi e momenti di festa



Da ormai quattro anni la società Borgo Casale srl si prende cura della gestione del Castello di Compiano. “Era marzo del 2012 – spiega il responsabile Maurizio Sanvido – quando abbiamo vinto il bando per la gestione del Castello di Compiano. Abbiamo subito preso possesso del Castello e ci siamo dati da fare per la ristrutturazione”.

In quell'anno, infatti, vengono sistemate le sale del Museo Raimondi, la reception, la sala ristorante adiacente alla corte, il bar e la sala biliardo, le camere con modifiche sia di tipo strutturale che di arredamento. Inoltre, sempre nel 2012 viene realizzato anche il Museo Enogastronomico. “L'anno successivo – continua Sanvido – abbiamo messo in sicurezza il passaggio interno di difesa del rivellino, realizzato il ristorante ‘Al Panigaccio’ e poi, negli ultimi due anni ci siamo occupati della realizzazione di uno showroom per gli allestimenti di matrimoni e banchetti e la sistemazione di tutto il parco esterno al Castello”.

Quali sono i servizi gestiti dalla struttura?

“Nel complesso il Castello di Compiano offre ai suoi clienti e ai turisti diversi tipi di servizi. Si parte da quello alberghiero, che mette a disposizione dei clienti due suite, due double superior, sei double standard e due single standard. Non manca, ovviamente il servizio di ristorazione appositamente pensato e costruito in stile medievale. Abbiamo una panigacceria e braceria, con cucina a vista: qui vengono preparati i panigacci con la ricetta tradizionale (acqua, farina, sale), poi cotti nel testo di terracotta; carni grigliate e piatti caratteristici. Sono anche disponibili servizi di cucina personalizzabile. La parte più turistica è quella offerta dai Musei presenti nel Castello: il Museo Raimondi, il Museo Massonico e il Museo Gastronomico. In collaborazione con il museo del Cibo di Parma, organizziamo anche tour ai Musei del Cibo di Parma, al labirinto di Fontanellato, alla Cantina Monte delle Vigne, al Caseificio Ferrari e molto altro. Infine, siamo disponibili anche per l'organizzazione di matrimoni e grandi ricorrenze, oltre che meeting e congressi fino a 150 persone.”

Quali sono i servizi personalizzabili, di cui possono usufruire i clienti?

Le sale del castello sono disponibili per diverse occasioni. Ad esempio, uno chef è dedicato a gruppi di minimo quindici persone che desiderano realizzare un menù a scelta. Si possono poi noleggiare le sale per compleanni, cresime, comunioni, battesimi e feste private. Ma non solo: organizziamo anche feste a tema, come Halloween, le cene con delitto, la caccia al tesoro, le cene dal mondo, le cene medievali in abito storico, il carnevale e molto altro. La sala della marchesa e delle torri è riservata per le cene speciali, oppure per quelle romantiche.

Quali sono le modalità di prenotazione?

“Il Castello e la struttura alberghiera di Compiano sono aperti dal venerdì al sabato, dal week end precedente San Valentino fino alla fine di marzo. In questo periodo non sono necessarie prenotazioni. Dal 1 aprile al week end successivo all'Epifania il castello è aperto tutti i giorni. I Musei sono aperti da febbraio a giugno nei giorni festivi e prefestivi, a luglio e agosto tutti i giorni; da settembre al week end dopo l'Epifania tutti i festivi e i prefestivi. La Panigacceria è aperta tutti i week end da quello precedente a San Valentino fino al 15 maggio; mentre i giorni feriali è aperta solo su prenotazione con giorno di chiusura il martedì. Dall'11 ottobre al week end successivo l'Epifania è aperta da venerdì a sabato, altri giorni su prenotazione e il martedì chiuso.”

Quali attività organizzate per il turismo?

“Tutte le manifestazioni organizzate dal Comune di Compiano possono disporre in modo gratuito delle nostre sale. Sempre per i turisti organizziamo eventi a tema, rievocazioni storiche, il concorso nazionale dell'albero di Antonia inviato a 3000 scuole d'Italia, mercatini di Natale, mercato d'estate, concerti vari, musica jazz, X Taro, mostre di presepi natalizi, museo temporanei di tortura e stregoneria.”

Quale frequenza di visitatori avete?

“Nel 2012 siamo partiti con 2200 visitatori annui, ad oggi nel 2016 abbiamo una proiezione di 4500 persone. Nel complesso di albergo, ristoranti e musei abbiamo registrato 16.000 presenze.”

START ME UP!



LA SCUOLA DI IMPRESA CNA PER CHI VUOL FARE DI UNA PASSIONE LA PROPRIA PROFESSIONE

TI PIACEREBBE PARTECIPARE?

CONTATTACI SCRIVENDO A EVENTI@CNAPARMA.IT

TI INFORMEREMO SU TUTTI I PROSSIMI APPUNTAMENTI!

PRIMO INCONTRO

DALLE 18 ALLE 21:

INTRODUZIONE MOTIVAZIONALE

IL PROGETTO IMPRENDITORIALE

FATTIBILITÀ ECONOMICA

RISORSE FINANZIARIE

CREAZIONE DI IMPRESA

SECONDO INCONTRO

DALLE 18 ALLE 21:

GESTIONE AZIENDALE

(BILANCIO, CONTROLLO GESTIONE,
ASPETTI FISCALI E CONTABILI)

INCENTIVI E FINANZIAMENTI

COMUNICAZIONE E MARKETING

Dalla Brianza alla Valtaro: "Con questo territorio un amore a prima vista"

Dinamici, sportivi, viaggiatori, Laura e Roberto hanno appena acquistato da noi la loro seconda casa. Nella nostra zona vedono un grande potenziale e nel Consorzio una concreta opportunità per far conoscere al mondo la ricchezza delle Valli del Taro e del Ceno



"La gente è splendida, ti accoglie e ti aiuta in ogni cosa, la natura predomina sul territorio, il cielo ha un colore limpido e se lo guardi di notte vedi ancora il buio e le stelle."

Queste poche righe e l'entusiasmo negli occhi di Laura basterebbero a descrivere la scoperta che lei e Roberto, il suo compagno, hanno fatto solo pochi mesi fa: quella di un luogo che sembra magico e lontano dalla realtà, ma che invece tutti conosciamo bene. È la Valle in cui viviamo, la stessa che spesso non ci fermiamo ad osservare.

Abbiamo incontrato questa giovane coppia della Brianza, per farci raccontare del loro primo incontro con il nostro territorio, di cosa li ha colpiti e li ha spinti a scegliere, dopo solo un mese dalla prima visita, di acquistare la loro seconda casa proprio da noi.

Laura e Roberto, come avete conosciuto le nostre vallate?

"È stato un incontro casuale, dovuto ad un'amicizia e alla nostra passione per le attività sportive e all'aria aperta: Andrea (Longinotti, ndr), col quale siamo amici e collaboriamo per il lavoro, ci parlava spesso dei suoi luoghi nativi e in particolare di Bedonia. Quest'estate a luglio si è presentata l'occasione per noi di vedere finalmente questi posti con i nostri occhi e, possiamo dire, da una posizione privilegiata. Realizziamo infatti, per lavoro, filmati con i droni e qui lo abbiamo fatto per l'associazione Vallinbici. Con loro siamo usciti anche in escursione e questo ci ha permesso di conoscere il territorio da diversi punti di vista. Dopo questa prima esperienza, siamo tornati ogni fine settimana, abbiamo passato qui le vacanze e dopo solo un mese abbiamo acquistato a Pieve di Campi la nostra seconda casa."

Si direbbe un vero "colpo di fulmine". Cosa vi ha conquistati su tutto?

"Sopra ogni cosa ci sono piaciute le persone che vivono qui, l'approccio che hanno avuto nei nostri confronti, l'accoglienza che dimostrano: un plus che non è così scontato.

Abbiamo viaggiato tanto, visto molti luoghi e anche valutato diversi contesti dove acquistare casa, ma qui ci è sembrato di trovare un equilibrio perfetto: la giusta distanza dal mare, poco traffico, la montagna vera e un ambiente con un potenziale straordinario, che si presta ad ogni tipo di attività.

È il posto ideale, ad esempio, per organizzare grandi eventi sportivi: pensate a quante persone potrebbero scoprire il territorio e innamorarsene come è successo a noi! C'è tanto da sviluppare e da promuovere, ma sono le persone che vivono qui a doverci credere per prime!"

Tanto potenziale, poca promozione. A questo proposito cosa ne pensate del lavoro del Consorzio Lovetaro&ceno?

"Prima di conoscere il territorio, Borgotaro era un punto sulla cartina, Bedonia era sconosciuto. Noi abbiamo avuto la fortuna di avere un amico che ce ne ha parlato, se no non ne avremmo mai saputo nulla. Una volta scoperti questi luoghi, tornare ci è sembrato normale: qualcuno del posto se ne è addirittura meravigliato, dimostrando di non essere consapevole di ciò che ha intorno!

In quest'ottica, il Consorzio può rappresentare non solo uno strumento per tenere unite le realtà del territorio e promuoverle, ma un motore fatto da persone che amano il luogo in cui vivono e che, muovendosi per passione, possono portare tanti a crederci. È una comunione di intenti di chi vuole fare qualcosa, non solo uno strumento associativo. Probabilmente chi non crede nel consorzio non ne ha capito le reali finalità ed è un peccato, perché in ogni caso è un atteggiamento che non tende al bene del territorio, ormai amato anche da noi "forestieri"."



Novità

QUESTO NATALE FINALMENTE UN REGALO PER LA TUA SALUTE

**RISPARMIA
TEMPO!**

**RISPARMIA
SOLDI!**

**RISPARMIA
FATICA!**



0525.1861635

Via Caduti del Lavoro 19 - Borgo Val di Taro (PR)

www.ekosrl.it

**EROGA 600 litri
DI ACQUA BUONA DA BERE
ELIMINANDO:**

**COLORO
ODORE
SAPORE
PARTICELLE
RUGGINE
BATTERI**

**OFFERTA
€ 98
LANCIO**



EKO+

“SSD Borgotaro Calcio” E “ASD Valtarese Calcio”

Al centro, i valori dello sport. Poi il calcio.

Storia di due società sportive nate dalla passione per il gioco e l'amicizia, che negli anni hanno portato successi sul territorio e regalato nomi illustri al calcio nazionale



“Al pallone non importa se sei grande o piccolo, qual è la tua religione o come è fatta la tua famiglia. Non gli interessa qual è il colore della tua pelle né da dove vieni. Non gli importa nemmeno se sei bravo o no a giocare a calcio... Se c'è un pallone, ci sarà sempre qualcuno che vuole giocare a calcio” si legge in “Goal!” di Sean Taylor (Edizioni Lo Stampatello). Nulla di più vero, soprattutto se si pensa al calcio come... semplicemente lo sport più diffuso al mondo, l'attività capace di unire nel gesto atletico e nel gioco di squadra. E di far sì che competizione e affiatamento, vittoria ma anche sconfitta facciano rima con divertimento e soprattutto con il valore sociale dello sport in generale. Non a caso fra le fila di molte società sportive sono nate grandi amicizie destinate a durare nei decenni. Esattamente come avviene fra i giocatori della “SSD Borgotaro Calcio” e della “ASD Valtarese Calcio”, due facce (squadre) della stessa medaglia (calcio) in una Borgo Val di Taro che allo sport italiano ha dato nomi illustri. Uno di loro è Marcello Gazzola, oggi giocatore del Sassuolo ad esempio per moltissimi ragazzi della Valtaro e non solo.

La secolare storia del calcio nei campi della Valtaro

Giacomo Bernardi, autore di bellissime pubblicazioni sulla storia del calcio valtarese, riporta che agli albori del Novecento, al di fuori delle antiche mura che ancora circondavano Borgotaro, in un'area che va dall'attuale Cinema Teatro Farnese fino in fondo a via Montegrappa, sorgeva il podere “Pareto”.

Acquistato nel 1904 dall'Amministrazione comunale per la sistemazione a giardino di una vasta zona oltre che per la costruzione di un grande edificio scolastico (di fatto poi completato nel 1915), fu ben presto “teatro” di accanite partite di “giuoco del pallone”. Merito dei giovani (e meno giovani) borgotaresi che in men che non si dica vi sistemarono due spartane “porte” e qui cominciarono a giocare, seguendo regole (e termini, sempre secondo le parole di Bernardi) portati in Valtaro da chi rientrava dall'Inghilterra, culla incontestata del football. Non che il calcio fosse una novità “importata” e fino ad allora sconosciuta ai giovani valtaresi, anzi. Del “giuoco del pallone” si legge già in un curioso documento settecentesco, allorché la potente famiglia dei Misuracchi chiese alle allora Autorità che i giovani la smettessero una volta per tutte di giocare nelle vicinanze della loro casa perché, a loro dire, capitava spesso che energiche pallonate mandassero in frantumi le vetrate dell'abitazione... Corsi e ricorsi della storia insomma. Comunque, quel che è certo è che gli allora “ragazzi” cambiarono senz'altro zona di gioco ma mai smisero di tirar calci a un pallone, dando così vita a una realtà sportiva che, nonostante gli scempi di due Grandi Guerre, non conobbe tramonto, radicandosi nel tessuto cittadino al punto da sfociare in una tradizione più viva che mai. Dalla lunga storia e dal mai sopito amore valtarese per il calcio giocato sono infatti nate le attuali Società, la “ASD Valtarese Calcio” e “SSD Borgotaro Calcio”.

dalla prima pagina

A.S.D. Valtarese Calcio

Fondata nel 1957, la Valtarese Calcio vanta lustri di gioco e innumerevoli soddisfazioni, almeno stando alle cronache dei tempi passati riportati dai quotidiani e dagli annali del calcio emiliano. Ieri come oggi, fra le sue fila sono cresciuti centinaia di bambini divenuti poi ragazzi e adulti che, progressivamente, sono passati di livello, ognuno giocando secondo le proprie aspirazioni. La Società apre da sempre infatti le sue porte ai piccolissimi per i primi passi nella Scuola Calcio e li segue poi fino al raggiungimento della categoria Juniores (18 anni) e oltre. I frutti di decenni di investimenti, non solo sul piano materiale (come la realizzazione di un nuovissimo campo sintetico a 8, recentemente inaugurato) ma anche e soprattutto sul piano della crescita individuale seguendo i valori dello sport, sono stati raccolti, sia con la passione con cui Borgotaro segue l'attività delle sue squadre sia con la firma di un importante accordo con il Parma Calcio. La Valtarese, infatti, dall'anno scorso è di fatto divenuta un'Academy del Parma Calcio, permettendo a non pochi giovani calciatori di essere selezionati per giocare nelle squadre giovanili del Parma. Merito di una proficua collaborazione che, mentre da un lato vede i tecnici del Parma Calcio seguire gli allenamenti della Valtarese, dall'altro permette ai tecnici delle squadre di Borgotaro di partecipare a importanti stage formativi a Parma. Il tutto con il chiaro intento di formare gli atleti di domani. "Da sempre, il nostro obiettivo è di puntare sui giovani del territorio - spiega Marco Delnevo - perché vogliamo formare squadre di calcio con giocatori athleticamente cresciuti nella nostra zona.

Puntiamo infatti moltissimo sui settori giovanili, al punto che oggi, in Prima categoria, su 19 calciatori tesserati ben 17 sono cresciuti nella nostra Società". E i numeri delle categorie in gioco confermano la filosofia societaria: dai piccolissimi del 2011 della Scuola Calcio fino ad arrivare ai Juniores, sono dodici le annate che vestono la maglia granata della Valtarese Calcio.



SSD Borgotaro Calcio

La Società, i cui colori sono il rosso e il bianco e che gioca in Prima categoria con eccellenti risultati, assume l'attuale denominazione nel 1980, pur esistendo già dal 1975. Fin da subito, sceglie di strutturarsi a livello giovanile, settore che si è andato consolidando negli anni e cui è stato dato un impulso determinante a metà degli anni Novanta, portando il settore a divenire per organizzazione e per qualità un punto di riferimento per tutta la Valtaro. In forte espansione fin dagli albori della fondazione, al settore giovanile due anni fa è stato permesso, grazie a una felice intuizione dei dirigenti, di compiere un passo importante: il blocco delle annate che vanno dal 2007 ai Juniores della Borgotaro Calcio, ovvero quelle che effettivamente disputano un campionato, infatti, sono diventate della Valtarese Calcio, di fatto formando un grande "polmone" sportivo per gli atleti del territorio e rientrando al contempo nel progetto dell'Academy del Parma Calcio. I risultati sono lì a dimostrare la bontà della scelta fatta: oltre a diversi successi nei campionati di riferimento, molti ragazzi della Società hanno avuto la possibilità di vestire la maglia delle giovanili del Parma. "La squadra in Prima categoria è interamente composta da giocatori della nostra vallata - spiega Piero Brindani - e ci tengo a sottolineare che nessun giocatore percepisce rimborsi spese. Lo spirito dunque è puramente sportivo". Il fatto di non essere un'attività lucrativa tuttavia non impedisce ai giocatori di avere la possibilità di emergere e di mettersi in luce. "Basti pensare che 'figlio' del Borgotaro Calcio è niente meno che Marcello Gazzola - spiega infatti orgoglioso Brindani - che ha raggiunto traguardi davvero significativi: letteralmente cresciuto nella nostra società, ha suscitato l'interesse del Parma Calcio, al quale l'abbiamo poi ceduto. In poco tempo ha fatto strada, approdando al Sassuolo e giocando così in serie A. Marcello è motivo di orgoglio per la nostra Società, così come lo è per tutti i ragazzi di Borgotaro - e non solo - che in lui vedono un esempio".

A close-up photograph of clear water being poured from a source above into a clear glass. The water is captured in motion, creating a dynamic, flowing shape. The background is plain white.

Sarà semplice come bere un bicchier d'acqua.

Domicilia oggi la bolletta:
un piccolo gesto che farà
una grande differenza.

Avrai diritto al buono sconto
di 10 euro da utilizzare
sull'acquisto del filtro per
acqua EKO+ o una sua
cartuccia di ricambio.

Compila il modulo allegato
ad ogni bolletta, chiedilo allo
sportello o scrivi a
info@montagna2000.it

Montagna 2000 S.p.A. è una società ad integrale partecipazione pubblica che opera nella gestione del servizio idrico integrato e, parzialmente, dei rifiuti solidi urbani nelle Valli del Taro e del Ceno. Costituita nel 1994 per iniziativa della Comunità Montana, la società nasce inizialmente a capitale pubblico e privato, poi nel 2007 diventa interamente pubblica.

Montagna 2000 ha il servizio in concessione da ATERSIR, l'agenzia regionale di regolazione e controllo, fino al 2025 nel rispetto degli accordi previsti dalla convenzione sottoscritta.

Il positivo impatto delle proprie attività sul territorio è testimoniato da scelte imprenditoriali che privilegiano l'utilizzo di energia verde, l'installazione di impianti fotovoltaici per incrementare l'autoproduzione ed un progetto di certificazione ambientale e della sicurezza ad unire i diversi aspetti della gestione aziendale verso criteri di H.S.E. management di elevato livello come elemento centrale della strategia di sviluppo.

Montagna 2000 promuove la tutela del territorio anche attraverso l'utilizzo esclusivo di energia verde certificata.

Diventare più green è conveniente anche per te.



Ricevi la bolletta
sulla mail ed elimini
l'invio cartaceo.

Avrai diritto al buono sconto
di 10 euro da utilizzare
sull'acquisto del filtro per acqua
EKO+ o una sua cartuccia
di ricambio.

Comunica il tuo indirizzo mail
allo sportello, scrivendo a
info@montagna2000.it o via
WhatsApp al 334.10.46.009



MONTAGNA 2000

Nuova energia al territorio



Segnalazione guasti h.24

800.99.95.03

Numero Verde



Assistenza clienti e autolettura

800.91.55.56

Numero Verde

Saperi & Sapori: le scuole. A lezione di legna, castagne, energia, grano e pane

Vi raccontiamo il progetto didattico, nato dalla collaborazione del Consorzio con le scuole dell'infanzia e primarie di Borgo Val di Taro, per aiutare i bambini a conoscere il mondo che li circonda, partendo dai materiali...



È da tempo che insegnanti e sociologi mettono il dito su un vuoto educativo del nostro tempo: i bambini non sanno da dove arriva il cibo, per non parlare poi dell'origine degli oggetti di uso comune che ci circondano: un armadio, un maglione, la luce di una lampadina e la stessa elettricità, etc... Letteralmente. Fra i tanti studi, ad esempio, uno in particolare battezzato "In a bottle" ("In una bottiglia", condotto sul finire del 2013), reso possibile grazie alla collaborazione di 1.400 mamme con bambini fra i 5 e gli 11 anni, ha evidenziato che per percentuali significative dei bimbi intervistati, le verdure crescono sugli alberi, le uova si sviluppano direttamente sui banconi del supermercato, i fagioli sono semini da cui spuntano fiabesche piante, senza contare che per molti il pesce nasce sotto forma di bastoncino e il formaggio è il cibo preferito dei topi!

L'allarme era già stato lanciato anni fa soprattutto nelle grandi città a tutte le latitudini. A New York, ad esempio, fin dalla metà degli anni Novanta, allorché alcuni studiosi avevano ironizzato che, in mancanza di seri percorsi educativi sul mondo che ci circonda, i nostri figli avrebbero davvero finito per associare un frutto a uno shampoo o il legno a un arredo domestico. Provate allora a pensare cosa pensano i nostri figli in materia di cibo e non solo: sanno grazie a quale ingrediente principale si fa il pane? E le castagne da dove arrivano? Anche le fonti energetiche e i materiali che ci circondano sono spesso presenze scontate ma misteriose. Ci si scalda e si cucina - forse non tutti ma in tanti - con la legna, ma esattamente,

questa, da dove viene? Quella bellissima credenza in soggiorno, come è nata? E poi, la sera o comunque quando fa buio, si accendono le luci, si guarda la tv, si gioca con la Playstation... ma qual è esattamente la "magia" che fa sì che gli elettrodomestici si accendano?

Mentre alcuni aspetti di quanto appena affermato forse (e diciamo forse...) non si applica ai figli di chi ha la fortuna di vivere in campagna o nei piccoli centri come i nostri dove la stessa campagna e le aziende agricole sono ancora una realtà tangibile, le scuole dell'infanzia e le primarie statali e private di Borgotaro hanno comunque deciso, tramite il Consorzio Lovetaro&ceno, di avviare un progetto didattico volto a svelare e approfondire da dove arriva cosa e come si trasforma un materiale, anche il più inafferrabile come il vento... Il progetto, suddiviso in più tappe, affronterà questi e altri aspetti per far sì che i bambini imparino a conoscere il mondo che ci circonda. E si punterà non solo sull'immediato, anzi. Il progetto si è prefisso anche di dare loro una visione più ampia del mondo, perché imparino a confrontarsi con territori diversi dal nostro.

Una passeggiata nel bosco svelerà molti misteri

Toccare la natura con mano può essere, per i piccoli, un'esperienza affascinante. Abbracciare un albero, raccogliere una ghianda o una castagna e mettercela in tasca, osservare un nido, ascoltare un picchio che alacramente martella un tronco...

Nasce con questo intento e non solo l'uscita didattica "Passeg-

dalla prima pagina



giata nel bosco”, con l’accompagnamento di una guida escursionistica. I bambini delle scuole dell’infanzia e delle quinte primaria statali, così come i piccoli della materna paritaria “La Casa del Fanciullo” potranno allora osservare l’ambiente naturale e raccogliere materiale dal sottobosco.

Per tutti i bambini, ciò sarà lo spunto per attività ed elaborati a scuola e per laboratori organizzati con la collaborazione di esperti esterni: un falegname, con il materiale che porterà a scuola, svelerà cosa “si cela” nel legno, se opportunamente lavorato, e proporrà ai bambini attività di manipolazione e creazione; mentre con un cuoco, i bambini impasteranno e prepareranno biscotti a base di farina di castagne.

Il vento: un amico da coltivare

Le stesse classi parteciperanno alla seconda tappa del progetto. “Pale eoliche” sarà l’uscita didattica che permetterà ai piccoli di osservare prima e di realizzare laboratori “dell’aria” poi. Ma non solo: poiché il vento è una fonte alternativa di energia, ai bambini verrà data la possibilità di partecipare, grazie alla collaborazione di un esperto esterno, ai laboratori sulle sempre più importanti energie alternative.

Il pane: l’affascinante viaggio dal grano alla pagnotta

Dicevamo prima che per molti bambini una pagnotta di pane è... semplicemente una pagnotta di pane. Quanti si chiedono e sanno cosa si cela dietro crosta e mollica? Molti o pochi che siano, poco importa. Quello che veramente conta è che i bambini sappiano quanta arte e quante risorse, quanta sapienza e quanta storia hanno permesso all’umanità di trasformare un chicco in spiga, poi i chicchi di grano nuovo in farina, quindi la farina in impasto e infine in croccante bontà più o meno lievitata secondo tradizioni e usanze. Il progetto, rivolto alle seconde elementari della scuola primaria statale, permetterà ai bambini di seguire un percorso che parte dalle origini del grano: in apposite vasche di legno riempite di terra, i bambini semineranno i chicchi, ne seguiranno la crescita e poi, con l’aiuto di un agricoltore, tocche-

ranno con mano cosa significa mietere, battere, macinare e poi impastare e panificare. Insomma, sarà un “percorso grano” che permetterà loro di mettere prima le mani nella terra e poi in pasta in un affascinante cerchio di attività ludiche oltre che didattiche.

Oltre i “nostri” confini: alla scoperta dell’altro e della sua cultura

C’era una volta l’affascinante arte epistolare, delle lunghe lettere scritte a mano fra svolazzi di bella grafia e non. I tempi di carta, penna e calamaio, o semplicemente carta e penna sfera, sono però quasi un ricordo. Siamo nell’era delle e-mail, dei social, delle applicazioni sempre più ingegnose... Ma l’arte di scrivere una lettera, di pensare bene a quanto si vuole comunicare al prossimo sono un patrimonio da coltivare e difendere. E allora perché non farne materia di laboratorio? La terza tappa del progetto, rivolta ai bimbi delle scuole dell’infanzia statali, delle primarie, permetterà loro di coltivare scambi epistolari durante l’anno scolastico con artisti e altre istituzioni scolastiche al fine di confrontarsi con territori diversi dal nostro. E a fine anno, perché il cerchio delle conoscenze non sia solo sulla carta, è prevista un’uscita didattica per conoscere direttamente l’artista o l’istituzione del caso e il suo territorio.

Le risorse locali... mettiamole in scena!

Le feste e le ricorrenze di un anno intero (Natale, fine anno, festa del papà e della mamma, Pasqua...) daranno il via alle iniziative loro legate con produzioni individuali e drammatizzazioni che richiamano le risorse locali. E poi, alla fine dell’anno scolastico, ci sarà una grande mostra degli elaborati realizzati dai bambini durante tutto l’arco del progetto, esposti in stand all’interno della seconda edizione della “Borsa del Vivere Bene in Montagna” organizzata dal Consorzio Lovetaro&ceno.

PER RICEVERE SCONTI E PROMOZIONI RITAGLIA E PORTA CON TE LE OFFERTE CHE TI INTERESSANO!

OFFERTA

ZOOGARDEN

Buono sconto di 5 Euro su lavaggio e/o toelettatura cani e gatti.

Offerta valida su una spesa di almeno 25 Euro

Via Primo Brindani 1 - Borgo Val di Taro - 0525 921045
www.zoogardenborgotaro.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

20%

CAROVANE

Sconto 20% su un menù completo (Euro 20 anziché 25) composto da: antipasto, primo, secondo, contorno, dessert, acqua, vino, caffè e digestivo

Loc. Bertoli - Compiano - 0525 825324
www.carovane.com



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

30%

GIOIELLERIA CORBELLETTA

Sconto 30% su Just Cavalli

Via Nazionale 43 - Borgo Val di Taro
 0525 96332



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

10%

FERRAMENTA FRANZA

Sconto 10% su tutti gli articoli natalizi (alberi, luci, decorazioni)

Via Primo Brindani 6 - Borgo Val di Taro - 0525 90210
www.ferramentafranza.com



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

30%

LUZIOTTICA VISION

Sconto 30% Su occhiali vista e sole BULGARI

Via Nazionale 41 - Borgo Val di Taro
 0525 90460 - www.luziottica.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

20%

GIOIELLERIA ROMANO DI MOGLIA MARIA GRAZIA

Sconto 20% su tutti gli orologi OPS

Viale Garibaldi 9 - Bedonia
 0525 826682
www.oreficeriamoglia.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

PER RICEVERE SCONTI E PROMOZIONI RITAGLIA E PORTA CON TE LE OFFERTE CHE TI INTERESSANO!

OFFERTA

CATTANEO FRANCO

Sconto 10% su tutto l'assortimento Natale
In più, un utile in omaggio

Piazza Plebiscito 6 Bedonia - 0525 826614 - www.cattaneo-bedonia.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

SCONTI

FARMACIA RAGGI

Sconto 30% su Chicco Natural Sensation
Offerta: Vivin C a 6 Euro invece di 7.50 Euro

Piazza Micheli 25 - Bedonia - 0525 824431



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

10%

AZIENDA AGRICOLA MOGLIA

Sconto 10% su tutta la verdura biologica

Via Don Stefano Raffi 18 - Bedonia
0525 824444 - 333 3241442 - www.azienda-agricola-moglia.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

OMAGGIO

LA PIEVE TRATTORIA PIZZERIA

In omaggio la farinata il giovedì e il venerdì a cena

Via Divisione Julia 28 - Bedonia - 0525 823059



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

30%

PUNTO CASA

Sconto 30% su tessuti e tendaggi

Via Nazionale 40 - Borgo Val di Taro - 0525 96913



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

- 10 EURO

EKO

Sconto di 10 Euro su filtro Eko+ per la
produzione di 600L di acqua da bere direttamente
dal rubinetto

Viale Caduti del lavoro 19 - Borgo Val di Taro
0525 1861635 - www.ekosrl.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

PER RICEVERE SCONTI E PROMOZIONI RITAGLIA E PORTA CON TE LE OFFERTE CHE TI INTERESSANO!

OMAGGIO

CÀ DEL DUCA

In omaggio un prodotto agricolo biologico per ogni pernottamento

Loc. Barbigarezza 2 - Compiano - 0525 825354 - 333 3065585
www.bedandbreakfastcadelduca.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

10%

CAMARKET & LE BONTÀ DI CAMISA

Sconto 10% su salumi interi stagionati

Via Nazionale 110 - Borgo Val di Taro - 0525 96215
 Loc. Gotra - Albareto
 Via Provinciale Sud 90 - Tarsogno



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

OFFERTA

BOSCARELLI GOMME

15 Euro per il deposito delle vostre gomme estive

Via Caduti del lavoro 32 - Borgo Val di Taro
 0525 90644



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

SCONTI

CASTELLO DI COMPIANO AL PANIGACCIO

Sconto 15% su cena il venerdì sera

Sconto 10% sulle cene di gruppo (min. 15 persone) gli altri giorni

prenotazione necessaria



Via Marco Rossi Sidoli 15 - Compiano 0525 811100
www.castellodicompiano.com

Valido dal 26/11 al 31/12/2016

50%

CORTI TERMIDRAULICA

Sconto del 50% su numerosa oggettistica bagno, ideale per i tuoi regali di Natale

Via Nazionale 101 - Borgo Val di Taro - Via Mons. Checchi 12 - Bedonia
 0525 99652 www.cortitermoidraulica.it



Valido dal 26/11 al 31/12/2016

10%

SIMPATICHE CANAGLIE

Sconto 10% sul secondo acquisto, ogni domenica del mese di dicembre 2016

Via Mazzini 3 - Borgo Val di Taro



Valido dal 01/12 al 31/12/2016

Finanziamenti a fondo perduto: nuovo bando per i settori turistico, commerciale e culturale

È uscito il bando regionale per la richiesta fondi destinati a finanziare progetti innovativi nel settore ricettivo, della cultura e del commercio e servizi. Il Consorzio supporterà in questo percorso i propri soci, che potranno presentare le domande a partire dal prossimo gennaio



Per coloro che intendono dare carattere di internazionalità alla propria azienda per creare nuove opportunità di mercato e di collaborazione con realtà anche oltre confine, i bandi per richiedere finanziamenti costituiscono una importante occasione di sviluppo.

Come anticipato nei numeri precedenti del giornale e comunicato direttamente e tempestivamente ai soci, Lovetaro&ceno - grazie alla collaborazione con CNA Parma e con lo studio Terzo Centro Europroject rappresentato da Roberto Zucchi - è in grado di seguire e supportare i propri soci in ogni parte del progetto e guidarli nella presentazione della domanda per ogni argomento al quale sono interessati.

Le aree dove la Comunità europea, attraverso azioni dirette o tramite le Regioni, prevede forti stanziamenti a fondo perduto sono molteplici: medicale, salute, bellezza, diritti dei cittadini e dei consumatori, incremento per le piccole e medie imprese, agricoltura, pubblica amministrazione e tanti altri settori di sicuro interesse, come ad esempio quello turistico e culturale, fondamentali per mantenere la ricchezza di un territorio, da ogni punto di vista.

È proprio a quest'ultimo settore che si rivolge uno degli ultimi bandi della Regione Emilia Romagna, finalizzato proprio alla promozione e all'accrescimento dell'attrattività turistica e culturale. A partecipare al bando sono ammessi progetti innovativi per la valorizzazione del **settore ricettivo** (alberghi, campeggi

o villaggi turistici...), del **settore commercio e pubblici servizi** e degli attrattori culturali del **settore cinematografico, teatrale, musicale e artistico**.

Le opere eseguibili dovranno essere volte a riqualificazione, ristrutturazione e/o ampliamento, e/o finalizzati all'offerta di nuovi servizi/prodotti o al loro consolidamento.

Le spese ammissibili saranno quelle relative a opere edili, murarie e impiantistiche, acquisto di macchinari, attrezzature, impianti opzionali, finiture, arredi e dotazioni informatiche. Saranno ammesse anche spese per progettazione, direzione lavori e collaudi fino ad un massimo del 10%.

Gli interessati dovranno presentare le loro **domande a partire dal 10 gennaio 2017** fino al 28 febbraio 2017, **ma suggeriamo di prendere contatto da ora per iniziare le pratiche**.

Il nostro ufficio dedicato al servizio finanza è a disposizione degli interessati ogni giovedì dalle 9 alle 12 per fornire informazioni particolareggiate e supportarli nello studio preliminare di fattibilità.

È possibile anche concordare un appuntamento al numero 347-1910561 o all'indirizzo **finanza@lovetaroeceno.com**.

Vi invitiamo a riflettere sui vostri progetti aziendali, pensando in grande, non solo per rivalorizzare la vostra attività, ma l'intero territorio!

Dal 5 Dicembre al 9 Gennaio

Natale al Borgo

MUSICA

Dalla lirica al jazz
tanti concerti e sfilate

SPETTACOLI

Ogni week-end animazioni
per bambini e non solo
per le vie del paese

CULTURA

Mostra di Mario Previ
presentazioni di libri e
incontri

VOLONTARIATO

In Piazza Manara le
associazioni preparano
la merenda e il 17/12 la
giornata mondiale del
volontariato

presepi



elfi

SHOPPING

Mercatini con i commercianti
di Borgotaro e degustazioni
di Grandi Vini nei bar

8 GENNAIO

PREMIO ARMANDO PRADA 2017

Premio dei volontari per
i volontari. Per chi dedica
parte del tempo agli altri

tombolate

burattini

E molto altro ancora...



Scopri tutti gli eventi su:

www.comune.borgo-val-di-taro.pr.it

www.turismovaltaro.it



facebook @borgotaro
Ufficio Informazioni
Turistiche Borgotaro 0525 96796

twitter e instagram @borgovalditaro

Spazio a pagamento a cura dell'amministrazione comunale di Borgotaro