

Provincia Forlì

PREMILCUORE

La pesca nel Parco nazionale tra regole, rispetto e progetti

Grande successo per le tre giornate di incontri al Centro visite L'attività nell'area protetta è possibile a una serie di condizioni

PREMILCUORE
RICCARDO RINIERI

I pesci nel parco, quale pesca è possibile? E' stato il tema di tre incontri al Centro visite del Parco di Premilcuore. «Incontri organizzati dalla cooperativa Atlantide - spiega il vicesindaco Sauro Baruffi - in seguito ad un contributo del Gal L'altra Romagna ottenuto del Comune che stanno riscuotendo notevole successo sia in termini di presenze attive che da parte di coloro che seguono attraverso i collegamenti multimediali».

Uno dei relatori, Giancarlo Tedaldi del Museo Civico dell'Ecologia di Meldola ha spiegato: «La pesca è un'attività nobile, una scuola di vita che ci insegna ad essere equilibrati e soprattutto all'interno del Parco Nazionale va fatta con rispetto. In questo senso i pescatori davvero si trasformano in sentinelle del territorio. La pesca nelle aree protette dell'Appennino dove si trovano ancora trote di 40 centimetri deve essere coscienziosa è dunque possibile ad una serie di condizioni: il rispetto di regole certe e chiare e da parte dei pescatori l'utilizzo dell'attrezzatura giusta». Sulla genesi dei pesci, sulla loro conformazione morfologica e anatomica ha relazionato l'ittologo Andrea De Paoli. «Le prime specie ormai estinte risal-



Da sinistra Davide Alberti e Giancarlo Tedaldi durante il loro intervento

gono a 450 milioni di anni fa. È interessante notare come la forma del pesce sia in relazione alla vita in acqua che conduce. Ad esempio, trote, lasche e barbi hanno una conformazione allungata perché vivono nei torrenti dove l'acqua scorre impetuosa in substrati rocciosi a differenza della carpa che è più tozza perché ha un habitat in acque ferme mentre il luccio ha una forma corporea che gli consente di sfruttare lo scatto essendo un predatore. Occhi, narici, olfatto, anche denti i pesci hanno tutti questi sensi ed anche la meccanorecezione un sistema che gli

consente di captare i movimenti delle persone e di altri pesci in acqua». Durante l'ultima conferenza, Davide Alberti del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi ha illustrato il progetto Life Streams per la conservazione della trota mediterranea, svolto in collaborazione con altri parchi nazionali come Monte Marcello Magra, Maiella, monti Sibillini, Pollino e la regione Sardegna. «Nel Parco delle Foreste Casentinesi i corsi d'acqua sono disposti a pettine nel versante romagnolo sono tutti affluenti dell'Arno in quello toscano. Il progetto iniziato nel 2016 in col-

laborazione con il museo dell'Ecologia di Meldola ha visto il campionamento del torrente Pietrapazza per un'indagine genetica sulla popolazione di trota fario con il prelievo di 31 individui puri mediterranei. Da qui ha preso il via il progetto "Trota", acronimo di tipizzare, recuperare originarie trote autoctone che ha avuto il fulcro nell'incubatoio ittico di Premilcuore dove la produzione si è innalzata dalle 2.625 uova e 1.016 trotelle del 2016 fino alle 23.891 uova e 15.252 trotelle del 2019».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Predappio Borse di studio per laureati



Il cimitero di San Cassiano

PREDAPPIO

Si rinnova il bando per le borse di studio ai neolaureati del comune. Una consuetudine iniziata una trentina d'anni fa da Anna Maria Piolanti, predappiese che aveva esercitato la professione di medico a Milano e che chiedeva, come ricompensa, ai premiati di portare accendere un lume sulla tomba dei suoi genitori nel cimitero di San Cassiano. Da giovane aveva conosciuto le difficoltà economiche per gli studenti universitari frequentando la Facoltà di medicina a Bologna e voleva essere d'aiuto ai giovani del luogo di origine. Venuta a mancare anche la Piolanti, il bando è stato assunto direttamente dal Comune che per l'edizione del 2022 avrà il sostegno di Confederazione nazionale Artigianato, commercialista Andrea Greggi, Associazione sportiva Sporting, Avis, Croce Verde di Meldola Predappio, Nuova Rabbiplast e gruppo sportivo San Savino. I premi riservati ai laureati nel 2020-2021, residenti nel comune di Predappio sono 5 di importo variabile (500, 350, 300, 250, 200 euro) e le domande per lettera raccomandata e tramite fax o pec devono pervenire al comune entro sabato 3 dicembre.

R.R.

Forlimpopoli, Casa Artusi a Parma per celebrare l'eccellenza in cucina

Seminario sul modello per la gastronomia e rapporto con il Laboratorio Aperto

FORLIMPOPOLI

Parma chiama, Casa Artusi risponde. Il centro di cultura gastronomica vocato all'eredità del grande Pellegrino ha stretto un rapporto di collaborazione con Laboratorio Aperto Parma, nuovissima struttura inserita nel complesso di San Paolo e dedicata alla cultura dell'eccellenza agroalimentare. Da questa collaborazione è nato il progetto "Artusi un modello per la gastronomia", che nelle scorse settimane ha visto l'istituzione forlimpopolese protagonista di vari appuntamenti. L'attività di Casa Artusi in terra parmigiana è culminata con il seminario "Artusi un'eccellenza italiana", svoltosi nello scorso fi-



Casa Artusi protagonista a Parma

ne settimana, con la collaborazione di Alma (la prestigiosa scuola di alta formazione di cucina) e della Fondazione Qualivita. Dopo i saluti della presidente di Casa Artusi Laila Tentoni e del direttore di Alma Andrea Sinigaglia, si sono confrontati su questi temi il

presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi Massimo Montanari, il docente di Cultura e sostenibilità di Alma Fabio Amadei e il direttore della Fondazione Qualivita Mauro Rosati. Chiusura in bellezza con una degustazione di anolini alla parmigiana pre-

parati dalla Scuola di cucina di Alma e una piccola dimostrazione di pasta fresca a cura dell'Associazione Mariette.

Ma Casa Artusi già tornata a Parma con due nuove iniziative in programma ieri e oggi, nell'ambito della settimana della cucina italiana nel mondo promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Ieri con un apericena "alla moda di Artusi", a base di ricette artusiane preparate con prodotti Dop e Igp italiani, e con approfondimenti culturali sulla storia e la lingua della cucina italiana. Invece questa mattina dalle 11, nel complesso del San Paolo, si terrà una giornata interamente dedicata ai prodotti emiliano-romagnoli, rivolta a giovani studenti Erasmus di Parma, per far conoscere da vicino le eccellenze agroalimentari della regione.

"Il canto delle tre religioni" a Forlimpopoli

FORLIMPOPOLI

Un nuovo appuntamento a Forlimpopoli in Sala Aramini, in via Ghinozzi, 3, nell'ambito del Forlimpopoli Folk Club. Domenica alle 17, in scena un progetto molto speciale. Cinque musicisti di cinque nazionalità diverse e di tre religioni diverse: ebraica, cristiana e musulmana insieme per condividere un viaggio nella cultura, nelle passioni, negli amori, nella magia messi in musica con le sensibilità e le differenze generate dal punto di vista delle tre culture "del libro". Un progetto nato a Forlimpopoli ma aperto al mondo. Trio Auzir (Fabio Briganti saz, citola, ribeca, Regine Kohne arpa bardica, Marie Rascoussier scheitholt, percussioni, liuto, canto) con Monique Mirzahi (charango, canto) e Vicente Atal (rabel, flauto di pan, canto) presenteranno "Il canto delle tre religioni". Ingresso offerta libera.