

Libro Alla scoperta del maestro del Gotico con «Antelami a Parma»

Oggi la seconda uscita della collana progettata dalla casa editrice Franco Maria Ricci in collaborazione con la Gazzetta: prefazione del vescovo, foto e antologia di testi

■ È alla seconda uscita con «Antelami a Parma» la collana progettata dalla casa editrice Franco Maria Ricci insieme alla Gazzetta di Parma. Dopo il testo sulla Rocca Sanvitale di Fontanellato pubblicato lo scorso anno, oggi i lettori della Gazzetta troveranno con il quotidiano (in edicola a 12 euro più il costo del giornale) un altro agile volumetto della collezione. Il soggetto è Benedetto Antelami, il più celebre scultore del Gotico italiano, che fregiò delle sue opere il Duomo e il Battistero.

Proprio questi due monumenti sono i più importanti anche per la datazione generale dell'opera antelamica, dal momento che sono gli unici due sui quali l'artista abbia lasciato iscritta la propria firma. E sono due fra i principali segni identitari della nostra città (Franco Maria Ricci si lasciò sfuggire, con l'ironia che lo contraddistingueva ma non senza un

fondo di sincerità, un «Beati loro!» pensando ai membri della Curia le cui finestre affacciano sulla Piazza del Duomo). Pensato anche per accompagnare la mostra «Antelami a Parma. Il lavoro dell'uomo, il tempo della terra», da pochissimo riaperta, il volumetto che la Gazzetta di Parma e l'editore Ricci propongono ai lettori è, come di consueto, illustrato da belle immagini. Gli autori degli scatti sono questa volta Giovanni Amoretti e Daniele Broia: le loro fotografie, in risalto sul fondo nero tipico della casa editrice, riveleranno tutte le più nascoste bellezze e potenzialità espressive delle celebri raffigurazioni dei mesi dell'Antelami. A far da corredo a queste immagini si troverà l'introduzione del vescovo Enrico Solmi e una selezione di testi dei più importanti studiosi della materia: un'antologia preziosa sia per gli studenti universitari sia per i più semplici ap-



LIBRO A 12 EURO La copertina e il portale nord del Battistero.

passionati e fruitori, che direttamente alla fonte dei massimi esperti potranno apprezzare la loro sete di gotica bellezza e di medievale sapere. Questi gli autori le cui voci accompagneranno i lettori, co-

me guide turistiche d'eccezione, alla scoperta delle meravigliose opere contenute nel volume: Michele Lopez, Geza De Francovich, Arthur Kingsley Porter, Chiara Frugoni, Arturo Carlo Quintavalle.

In un suo intervento, Edoardo Pepino spiega «Benedetto Antelami. Perché oggi».

«Festeggiare con Antelami - e con questo volume che ne vuole illustrare alcuni capolavori - la riapertura dei monumenti e dei musei a Parma e in buona parte d'Italia è un gesto carico di significato. Esposti all'altezza dei visitatori durante i prossimi mesi, grazie all'iniziativa della curia e della curatrice della mostra Barbara Zilocchi,

I Mesi e le Stagioni del Battistero, simbolici simulacri della nostra regione, sono spesso prestati a una meditazione sincera sulla natura dell'uomo nel rapporto con Dio e con la Terra. Se possiamo ancora oggi sentirci vicini a queste opere, scolpite molti secoli fa, è perché riconosciamo, in quei gesti semplici e in quelle forme frugali, una serenità che ancora desideriamo, e che ancora di più in quest'anno difficile di riflessione sull'Uomo e sul Tempo ci avvicinano alla nostra natura, alle nostre origini.

Sappiamo che caldei e altri astronomi crearono l'anno e la ruota dello zodiaco osservando quel che accadeva nel cielo; ma il lavoro pesante dei raccolti, del taglio della legna, l'uso degli attrezzi costringono il contadino a tener chino lo sguardo sui campi e sui solchi. La successione dei suoi compiti, dei suoi lavori, seminare, sarchiare, falciare... interpreta un anno intero, uno Zodiaco decifrato non attraverso lo studio di astri remoti, bensì attraverso il contatto con la terra, con i suoi freddi sonni, il suo caldo respiro e i suoi risvegli, che ci conducono alla primavera. La prefazione al volume firmata dal vescovo della città Enrico Solmi, sincera e piena di suggestioni, ci ricorda la simbologia edificante e profonda di questi capolavori dell'arte italiana». **r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tv Terry «il terribile» a MasterChef: «In cucina c'è bisogno di passione»

Giacomello del ristorante Inkiostro tra i giudici del popolare talent

■ «Uno scienziato pazzo con la casacca da chef». Così giovedì sera è stato annunciato da Bruno Barbieri, che conduce assieme a Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli, l'ingresso di Terry Giacomello, del ristorante parmigiano Inkiostro di via San Leonardo, alla puntata numero 15 di MasterChef Italia, popolare talent dietro ai fornelli trasmesso su Sky e giunto alla decima edizione.

È toccato anche al notissimo (e temutissimo) chef di origine veneta giudicare i concorrenti. «Uno sperimentatore e visionario» è stato ancora definito da Barbieri che ha poi ricordato la stella Michelin con cui è stato premiato. Giacomello ha iniziato a tredici anni e oggi è tra gli chef più all'avanguardia d'Italia tanto da aver ricevuto il riconoscimento Innovazione in cucina 2020 dell'ultima guida dell'Espresso.



GIUDICE Terry Giacomello nella cucina di MasterChef.

«Nel nostro mestiere conta la passione - sono stati alcuni dei suoi consigli - e la curiosità. Non si finisce mai di imparare». Giacomello ha poi svelato le tre sfide, in forma di piatti, della serata: un piatto di origine indonesiana con base di fagiolo, poi uno a base di lombo di alce e, il più difficile, con quaranta ingredienti, l'«insalata folle» (erbe succose, piccanti, acide e amare, oltre alla salsa di lampono artico e uova di lumaca). «Sono piatti difficili - ha spiegato lo chef di Inkiostro -, ma non complicatevi la vita».

Ha poi presentato gli ingredienti agli aspiranti chef sempre più spaventati. «Il consiglio che vi do è quello di assaggiare tutto - ha aggiunto -. Ricordate: equilibrio ed estetica».

Lo chef, al momento dei giudizi, non ha fatto sconti (ha anche rimproverato un concorrente un po' troppo... espansivo) perché «gli ingredienti sono il problema, ma anche la soluzione di un piatto». Semaforo verde all'alce cucinata da Irene. Promossi da Giacomello anche Jia Bi e Aquila. Alla fine di questa prova - che ha visto l'eliminazione di Valeria e Cristiano - il piatto migliore, fagioli con caprino, è stato proprio quello di Jia Bi. «Hai centrato il gusto e l'armonia - ha detto all'emozionatissima aspirante chef -. Credete nei vostri sogni perché nella vita l'impossibile non esiste».

r.c.

Parma 2020+21 Mostra nel ricordo di Brozzi

■ Renato Brozzi (Traversetolo 1885-1963) è considerato il «più grande Animaliere italiano dopo il Pisanello», secondo la definizione solenne e lapidaria coniata da Gabriele D'Annunzio. Da qui la mostra «Renato Brozzi e la scultura animalista italiana tra Otto e Novecento», promossa dal Comune di Traversetolo e dal museo dedicato allo scultore e cesellatore, incisore e orafo traversetolese, nell'anno di «Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21». La mostra aprirà giovedì 11 febbraio alle 11 e rimarrà visitabile fino a domenica 30 maggio. Saranno presenti, nello spazio all'aperto della Corte

Agresti, l'assessore alla Cultura del Comune di Parma Michele Guerra, il sindaco di Traversetolo Simone Dall'Orto, l'assessore alla Cultura del Comune di Traversetolo Elisabetta Manconi, i curatori dell'esposizione, Alfonso Panzetta e Anna Mavilla, Giuseppina Benassati, funzionario dell'Istituto Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna, responsabile Catalogo online Imago, Alessandro Gallo, fondatore e amministratore unico di ARTernative srl.

L'ingresso al museo sarà contingentato, nel rispetto delle misure anticovid-19.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PICCOLA PUBBLICITÀ
GAZZETTA
Annunci

Questi avvisi si ricevono tutti i giorni feriali presso gli uffici della Società PUBLIEDI s.r.l. via Mantova, 68 - Parma - Tel. 0521.464111. Il prezzo deve essere corrisposto anticipatamente. Esso risulta dal numero delle parole (minimo 10, sdoppiando quelle artificialmente composte). Non sono ammessi annunci che contengono richieste di foto, denaro e francobolli per la risposta. Le offerte di impiego e di lavoro si intendono rivolte ad ambo i sessi, Legge 903 del 9/12/1977. Tutte le lettere indirizzate alle caselle PUBLIEDI debbono essere inviate per posta ordinaria e saranno respinte se assicurate o raccomandate.

Anffas
ANFFAS - Onlus
PARMA

ANFFAS Parma Onlus
Ass. Naz. le Famiglie di Persone con
Disabilità intellettiva e/o relazionale.
Via Max Casaburi 15 c/o Polo Educativo Patrizia Ferri - 43123 Parma (PR)
Tel. 0521.261393 - anffasparma@virgilio.it - anffasparma@pec.it
Dona il tuo 5 x 1000 all'Anffas Parma: CF 92114320341

13 OFFERTE
IMPIEGO

AZIENDA SETTORE ALIMENTARE
ricerca impiegata commerciale, proattiva e con spiccate capacità comunicative e relazionali, esperienza progressiva nella mansione. Inviare Cv a risorseumane@foodlab.net

AZIENDA SETTORE ALIMENTARE
ricerca responsabile reparto spedizioni, flessibile e con spiccate capacità organizzative e di analisi, esperienza progressiva nel settore e nella mansione. Inviare Cv a risorseumane@foodlab.net

15 OFFERTE
LAVORO

IMPRESA EDILE in Parma cerca 1 artigiano carpentiere, 1 artigiano muratore, 1 artigiano imbianchino con esperienza. Prego inviare Curriculum Vitae a info@artdeco.pr.it

TECO.S.
ITALIA s.r.l.
Dal 1979

DETRAZIONE FISCALE
50%-65%
110%

-15 +40

42 ANNI DI ATTIVITÀ
PREZZI SPECIALI

CLIMATIZZATORI
POMPE DI CALORE ELETTRICHE ED A GAS PER UFFICI
STABILIMENTI (VRF-GHP) - ABITAZIONI
IMPIANTI CERTIFICATI E ASSISTENZA TECNICA DIRETTA
PREVENTIVI E SOPRALLUOGHI GRATUITI

Via C. Sarti, 16 Traversetolo (PR) Tel. 0521.341290/8
www.tecos-italia.com - Per Piacenza: Cell. 333.8297075