



CITTÀ DI CARPI

RASSEGNA STAMPA

Giugno 2018

RASSEGNA STAMPA

Giugno 2018

Articoli

10/06/2018 Gazzetta di Modena Pagina 24	VALERIA CAMMAROTA	
Barolino, specialità tipiche fra tradizione e modernità		1
12/06/2018 Il Resto del Carlino (ed. Modena) Pagina 48		
Via Gherardo ancora chiusa per lavori		3
16/06/2018 Gazzetta di Modena Pagina 19		
a carpi		4
24/06/2018 Gazzetta di Modena Pagina 11		
Il terremoto ha portato soldi e miglie		5

Barolino, specialità tipiche fra tradizione e modernità

Carpi. Il locale è stato fondato dai fratelli Andrea, Stefano e Marco Barolo «Negli anni abbiamo allargato il menù a piatti vegetariani, senza glutine o light»

Non è facile essere nati alla fine del Novecento e, nel nuovo millennio, conservare la medesima freschezza delle origini, se non addirittura di più. Il ristorante "Il Barolino", nato dall'intraprendenza e dal coraggio di tre fratelli rappresenta tradizione e modernità allo stesso tempo. Lo staff è composto da Andrea, chef; Stefano e Marco Barolo, entrambi sommelier, cui oggi si affiancano sei preziosi collaboratori, tra sala e cucina. Un sodalizio che dura da 23 anni, da quando iniziarono a lavorare insieme in un ristorante di frazione. Da allora, la loro naturale inclinazione per la cucina tradizionale ha saputo evolversi nel soddisfare ogni tipo di palato.

«È stata dura: abbiamo dovuto correre - spiegano - E, alla fine, abbiamo capito che se in questo mestiere vuoi mantenerti a un certo livello, devi essere tu a occupare la prima linea. Devi essere un po' come i condottieri di un tempo, davanti a tutti con spada e scudo: diversamente, se ti defilli, se fai fare ad altri, se il tuo motto è armiamoci e... partite, non fai molta strada. Il nostro è un mestiere dove ci si deve impegnare in prima persona: siamo innanzitutto noi a dover coltivare il rapporto con il cliente. È impegnativo e faticoso. Tanto.

Negli anni, abbiamo visto diversi locali aprire e chiudere: noi ci siamo e, per questo, cerchiamo di evolverci».

Ecco, allora, che il locale nel tempo si sottopone ad alcune migliorie: sei anni fa la creazione del dehors estivo, cinque anni fa il restyling dell'ambiente interno. «Si tratta di piccoli passi avanti fatti per rimanere attuali - continuano - È la nostra mission anche in cucina: nonostante proponiamo quasi prettamente piatti della tradizione locale, non manca uno sguardo rivolto alle rivisitazioni, all'ideazione di piatti innovativi o che si sposino con alimentazioni diverse dal tradizionale». Largo spazio ai piatti locali, dunque - tortellini, pasta fatta in casa, gramigna, gnocco fritto con i salumi - senza mai stancarsi di innovare. Anche la ricetta pubblicata sul volume "L'Arte in Cucina. Gli artisti incontrano gli chef", il guancialino di maiale stufato all'aceto balsamico con risotto alla parmigiana, strizza l'occhio alla modernità. Gli ingredienti sono quelli tipici - riso Carnaroli, cipolla, burro, brodo di carne sgrassato, Parmigiano Reggiano, vino bianco secco - ma l'accostamento con il guancialino di maiale - preparato con cipolla, foglie d'alloro, burro, brodo, vino bianco e aceto balsamico di Modena - sottolinea l'amore dei Barolo per una sperimentazione che non allontana i clienti più tradizionalisti e, al contempo, soddisfa quanti cercano in un piatto quel quid che a stento si dimentica.

«Col passar degli anni abbiamo smussato qualche spigolo allargando il menù a piatti vegetariani, ad altrettanti senza glutine oppure a cibi light, ad esempio tartare di salmone, carpaccio di spada, lasagnette di melanzane, misticanze. Anche nelle lavorazioni cerchiamo di lavorare in maniera più naturale e, dunque, leggera: chi deve tornare al lavoro subito dopo pranzo vuole digerire bene».



Quest' ultimo è uno degli aspetti che si è maggiormente trasformato con il passare degli anni. «Il rapporto con il cliente è cambiato: è più esigente e a volte nervoso, frettoloso - ammettono - La frenesia, l' avvento di internet, i social... è cambiato tutto. Il sorriso, però, non deve mancare mai».

LA STORIA. Il Barolino compirà 20 anni nel gennaio 2019, ma ancora mantiene il proprio aspetto allo stesso tempo moderno, fantasioso, classico e originale, caratteristiche che lo rendono uno dei ristoranti più noti in città.

Era il 1999 quando i tre fratelli Barolo inaugurarono la propria attività in via Giovanni XXIII, al civico 110. «In realtà, la nostra storia comincia prima - racconta Stefano - e più precisamente nel 1995, quando mio fratello Andrea, che all' epoca aveva 27 anni, ricevette da parte dei proprietari del locale dove lavorava la proposta di rilevarne la gestione. Accettò, chiedendo a noi altri fratelli di seguirlo. Cominciammo, così, presso "I Cacciatori" a Cortile.

Nel frattempo, tuttavia iniziò a farsi sentire il desiderio di avere qualcosa di realmente nostro: cercammo quindi una location e la trovammo qui, da dove non ci siamo più postati. Il nome? Innanzitutto deriva dal nostro cognome, Barolo. Unito al fatto che all' epoca i figli dei miei fratelli erano bimbi piccoli: dei piccoli Barolo, insomma».

VALERIA CAMMAROTA

Viabilità, trasporti e infrastrutture

Via Gherardo ancora chiusa per lavori

VIA CAVETTO Gherardo, al confine tra i comuni di Carpi e Soliera, resterà chiusa al traffico almeno fino al 30 giugno a causa di lavori urgenti di manutenzione e consolidamento del manto stradale che ha ceduto in corrispondenza del ponte sul canale Gherardo che collega il territorio carpigiano in via Oriolo. Il ponte è stato transennato e in corrispondenza degli incroci con via Griduzza (lato Cortile) e stradello Ponte Basso (lato Limidi) sono stati posti cartelli di divieto di transito.

12 il Resto del Carlino MARTEDÌ 12 GIUGNO 2018

Carpi

Caffè del Teatro, via libera al nuovo gestore

Terminati i lavori di ristrutturazione. È spunta un affresco nascosto del 1800

di SILVIA SARACINO

SONO PASSATI due anni da quando è stata aggiudicata, con bando di gara, la gestione del Caffè del Teatro e solo ora la società vintricice - la società Caffè Bonini - può entrare nei locali. Dopo un lungo periodo di lavori di ristrutturazione interni eseguiti da una ditta del Comune, la ditta solierese più volte perché non rispettava i tempi di consegna. L'amministrazione è stata costretta a minacciare il ricorso alle vie legali, i lavori sono andati avanti a singhiozzo e ora finalmente sono terminati con una sorpresa: sul soffitto è stato ritrovato un affresco, risalente all'incirca al 1800, rimasto per anni nascosto da una pittura.

«Come ci è stato avvertito dalla Soprintendenza - spiega il dirigente comunale Diego Tartari - abbiamo voluto la traseggiatura possumma e abbiamo previsto l'affresco con una finitura finché non riceveremo l'autorizzazione della Soprintendenza, per intervenire con il restauro. La sala è comunque agibile, la parte superiore è stata consolidata e i vincenti del bando possono entrare. Caffè Bonini deve presentare il progetto entro fine anno ma probabilmente la presentazione non sarà imminente perché nel frattempo la società ha avviato altri progetti imprenditoriali.

IL COMUNE
«Non compromette l'utilizzo del locale»
Entro fine anno il progetto

LAVORI SULL'ARGINE
SOLIERA
Secchia, l'argine viene alzato nel tratto a rischio

SONO in corso i lavori di rialzo di un tratto di argine del Secchia e Soliera, in un punto particolarmente delicato. I lavori sono iniziati all'inizio di giugno e proseguiranno per tutta il mese lungo un tratto di circa un chilometro. L'intervento, a cura del tecnico dell'Agenzia intercomunale per il fiume Po, consiste nella realizzazione di un rialzo di circa 40-50 centimetri, in seguito verrà realizzato il ripascimento argilla-sabbia sciolto che si sarà accolta la scorsa settimana di intervento su un tratto del Secchia che ci tiene in allarme da anni - spiega il sindaco Roberto Selamita - lo scorso dicembre la piena del fiume arrivò a pochi centimetri dal superamento dell'argine. Il rialzo di circa mezzo metro permetterà ai nostri cittadini di sentirsi più protetti.

L'AFFRESCO, spiega Tartari, rimarrà visibile e non comprometterà l'utilizzo della sala.

Via Gherardo ancora chiusa per lavori

VIA CAVETTO Gherardo, al confine tra i comuni di Carpi e Soliera, resterà chiusa al traffico almeno fino al 30 giugno a causa di lavori urgenti di manutenzione e consolidamento del manto stradale che ha ceduto in corrispondenza del ponte sul canale Gherardo che collega il territorio carpigiano in via Oriolo. Il ponte è stato transennato e in corrispondenza degli incroci con via Griduzza (lato Cortile) e stradello Ponte Basso (lato Limidi) sono stati posti cartelli di divieto di transito.

L'APPUNTAMENTO
Spettacolo e beneficenza, vip e amici alla cena di Alberto Fontana

«HO percepito l'energia delle persone che da oltre sette anni mi hanno accanto nella lotta alla malattia e che hanno compreso lo spirito dell'iniziativa», scrive gli altri in un momento di solennità. Carlo Alberto Fontana, 46 anni, carpigiano, executive director responsabile grandi clienti Eniama Roma Ubs, commenta il "Good Charity Dinner Show", la cena di beneficenza da lui ideata e organizzata per raccogliere fondi a sostegno dell'Asl Modena Unita. Presso 400 le persone che hanno animato la cena di gala nella suggestiva cornice del Cortile d'Onore di Palazzo Pio lo scorso 5 giugno. L'evento ha visto la presenza di tanti amici, da tutta Italia nonché da Londra, dal sindaco Raffalli, dai vertici delle maggiori banche torinesi, molti esponenti del mondo imprenditoriale, imprenditori Luca Tosi e Marco Cecchetti. Un'atmosfera magica, rianata grazie al supporto artistico di Gianluca Perrelli e Alberto Ghirelli, la specialità del catering Antonozzi e le coreografie di SVA ACT.

Maria Silvia Calvi

SOLIERA, CONTO ALLA ROVESCIA PER LA MANIFESTAZIONE CHE SI SVOLGE DA 165 ANNI

Comicità e concerti per la storica Fiera

SONO dal concerto su due ruote della Goodies Judo Band, sono show a ingresso gratuito all'energia prodotta direttamente dal pubblico in bacchetta per un palco allestito solo a piedi. Sabato 23 giugno solerà sul palco il maestro comico Puccio. Serie di manovra sarà teatrale di successo e di una tematica spiccatamente televisiva e cinematografica. Puccio esibirà il palcoscenico show che avrà inizio alle 21.30. Solo poche ore dopo, all'8 di domenica, tutti di corsa per la "5.50 The Run Experience", arriva alla sua quinta edizione. Sempre domenica 24 giugno, alle 21.30 in piazza Luvardi, si celebrerà i 165 anni della Fiera con un concerto che celebrerà anche 160 anni dell'Avvis di Soliera. Claudio Lorenza, la Fiera Experience, lo spettacolo di Dario del Fucino. La Fiera del Terzolino, promossa dalla Compagnia Nazionale di Soliera, si ritrova anche quest'anno sul parcheggio che si trova vicino al Nuovo Cinema Teatro Italiana di via Garibaldi.

s.s.

IL CONCERTO su due ruote della Goodies Judo Band, che aprirà la fiera venerdì 22 giugno

mirandola, camposanto e carpi

Il terremoto ha portato soldi e migliorie

Nella Bassa si è fatto un gran discutere, nel post terremoto, dei finanziamenti per migliorare i campi nomadi. Ce ne sono tre, due a Mirandola (via Statale Nord a Santa Giustina e via Manunzio, che risulta tuttora abusivo) e a Camposanto a ridosso della stazione dei treni. Come in tutti gli altri campi sono frequenti e meticolosi i controlli eseguiti dalle forze dell'ordine quantomeno per tenere monitorate le presenze e gli episodi di microcriminalità. Si tratta di comunque di una ventina di nuclei familiari sinti, monitorati dai Servizi sociali dell'Area Nord, a cui sono state costruite anche strutture in muratura adibite a servizi igienici.

La situazione è vicina ad un punto di svolta, invece, a Carpi dove i campi nomadi sono due. Il primo, storico si trova nel cortile dell'ex scuola Tenente Schiavi a Cortile mentre c'è un secondo polo che occupa parte del piazzale dello Sport, nei pressi delle vecchie piscine. Il Comune da tempo sta attendendo i finanziamenti regionali per avviare un percorso di microaree, ma tuttora segue da vicino l'evolversi della situazione per quanto riguarda gli aspetti sanitari, scolastici e sociali principalmente legati ai minorenni.

L'INCHIESTA >>> IL PROGETTO DI CENSIMENTO DEI NOMADI
«Si ho votato Salvini, ma ora ho paura»
Dea Debarre, sirna italiana, vive in città e teme un'escalation: «Invocono le camere a gas, schedare una razza è atroce»

«Nei facciamo solo rilevazioni anonime»

Sedici microaree e tutti pagano le utenze
Modena all'avanguardia: nelle case mobili vivono circa 270 persone e i minori frequentano le scuole

CASTELFRANCO
Gargano: «Convivenza sempre più facile»

MIRANDOLA, CAMPOSANTO E CARPI
Il terremoto ha portato soldi e migliorie