

numero 21 - anno 72
22 maggio 2026

SETTIMANALE DI POLITICA CULTURA ECONOMIA
4 euro

L'Espresso

SESSO INSICURO

Più liberi e più vulnerabili. Esposti mai come adesso al rischio di malattie trasmissibili attraverso i rapporti. Archiviata la grande paura per l'Hiv, ora sotto controllo, abbiamo smesso di proteggerci. E di investire in prevenzione





Itinerari - in collaborazione con Elite Media

ITINERARI *in provincia di Parma*

Tra colline, castelli e sapori: l'anima autentica della provincia di Parma

C'è un'Emilia che si racconta lentamente, tra pievi antiche, castelli che dominano le vallate e profumi inconfondibili di cantine e prosciuttifici. È la provincia di Parma, terra generosa dove gastronomia, benessere e paesaggio convivono in perfetto equilibrio. Un itinerario che attraversa città d'arte e borghi immersi nelle colline, seguendo il filo rosso delle eccellenze che hanno reso questa terra celebre nel mondo.

*A **Parma**, elegante e colta, il viaggio comincia sotto le volte del Duomo e del Battistero, tra teatri storici e raffinate atmosfere d'altri tempi. Ma è soprattutto il gusto a definire l'identità della città: Parma è il cuore di una terra che dà vita al Prosciutto di Parma e al Parmigiano Reggiano, simboli assoluti della Food Valley emiliana e custodi di una tradizione tramandata da secoli. **Fidenza** conserva il respiro antico della Via Francigena, crocevia di pellegrini e commerci fin dal Medioevo.*

*Poco distante, **Tabiano Terme** invita invece alla quiete: castello millenario, sorgenti termali e colline silenziose trasformano il soggiorno in un'esperienza di autentico benessere. A valle, **Medesano** e **Noceto** accompagnano il passaggio verso la pianura agricola, tra campi coltivati e piccoli centri dal fascino discreto. A **Varano de' Melegari**, il profilo severo del Castello Pallavicino domina la valle del Ceno, memoria viva del Medioevo emiliano. Verso **Langhirano**, dove l'aria delle colline regala al prosciutto la sua dolcezza inconfondibile. Intorno, un paesaggio morbido e ordinato accompagna il viaggiatore tra salumifici storici, vigneti e trattorie autentiche, nel cuore più gastronomico del territorio.*

CONTATTI

1. NCC Alessandro Tedeschi
Via Della Salute, 42
43125 Parma (PR)
Tel. +39 331 979 2481
a.tedeschi.ncc@gmail.com
www.nccetedeschiparma.it

2. Maglificio Musetti
Via G. Sidney Sonnino, 32
43126 Parma (PR)
Tel. +39 0521 992 245
info@musetti.eu
www.musetti.eu

Foto A - Langhirano,
Castello di Torrechiara

Foto B - Parma, campanile
in piazza Duomo

Le mete selezionate

1. NCC ALESSANDRO TEDESCHI - NOLEGGIO CON CONDUCENTE “Portiamo Parma nel mondo”

Dal 2012 il servizio NCC con sede a Parma offre trasferimenti privati e professionali in tutto il Nord Italia, collegando aeroporti e città come Milano, Bologna, Genova e Torino. Grazie all'autorizzazione di Noleggio con Conducente, i mezzi possono accedere a ZTL e corsie preferenziali, assicurando spostamenti rapidi, fluidi e puntuali. Monitoraggio dei voli, gestione delle attese, vetture sanificate e massima attenzione al comfort completano un servizio pensato per chi viaggia senza pensieri. Grande attenzione è dedicata anche al noleggio a breve e soprattutto a lungo termine: una soluzione moderna e flessibile, ideale per aziende e professionisti che desiderano una gestione efficiente della mobilità, con veicoli affidabili, formule personalizzate e un approccio orientato alla sostenibilità.

2. MAGLIERIA MUSETTI: artigiani dal 1960

A Parma, Musetti crea da oltre sessant'anni maglieria artigianale. Identità, stile personale, attenzione ai dettagli, materiali di qualità: questi i valori che identificano il brand. I capi diventano piccole opere d'arte: i filati vengono appositamente selezionati per ogni modello, le lavorazioni uniscono tecnologie all'avanguardia e antichi procedimenti. Ogni capo è studiato, progettato e realizzato in Italia.

3. PASTICCERIA BATTISTINI

La Pasticceria Battistini è oggi un punto di riferimento assoluto per chi ama i dolci. Un riconoscimento raggiunto passo a passo da quando, il 17 giugno 2006, Alessandro ha rilevato una piccola pasticceria di quartiere decidendo di imparare da zero il lavoro che aveva visto svolgere in gioventù dal nonno. A distanza di vent'anni, forte di quattro progressivi ampliamenti, il negozio offre oggi proposte tradizionali e contemporanee, affermandosi anche nel settore dei grandi lievitati e del cioccolato. Imperdibili i cannoncini alla crema, le torte Duchessa, Eleonora e Venti Venti e il magistrale lievitato Nuvola.

4. ANTICA OSTERIA DELLA GHIAIA

Nel cuore di Parma, l'Antica Osteria della Ghiaia, guidata da Simona Reverberi, propone cucina tipica parmigiana con materie prime selezionate e cura dei dettagli. Ambiente accogliente, tradizione e autenticità si uniscono in un'esperienza gastronomica raffinata.

5. TRATTORIA DEL DUCATO

A Parma, la Trattoria del Ducato celebra dal 1996 la cucina locale con ingredienti freschi e menù stagionali. In un ambiente caldo e accogliente, ogni piatto racconta la passione per le autentiche specialità del territorio. Tradizione parmigiana, gusto autentico da vivere.

6. RISTORANTE LA FORCHETTA PARMA

A Parma, La Forchetta unisce passione artigianale alla conduzione familiare di marito e moglie. Tra pane, pasta e dolci fatti in casa, la cucina fonde tradizione parmigiana e influenze siciliane, regalando piatti di mare e sapori autentici.

7. OSTERIA AL CASTELLO

Accanto alla Rocca di Noceto, Osteria al Castello unisce qualità e territorio in un ambiente magico e suggestivo sotto la guida di due fratelli. Tra ingredienti selezionati e cucina autentica, ogni piatto racconta passione, storia e l'anima più vera dell'Emilia.

8. AL CANTON 33

Nel cuore di Fidenza, lungo la storica Via Francigena, Al Canton 33 è una trattoria che custodisce e rinnova la più autentica tradizione emiliana. Tra pasta fresca fatta a mano, carni selezionate e piatti stagionali, ogni proposta nasce da materie prime di qualità e da un profondo rispetto per le ricette del territorio. L'atmosfera, calda e familiare, accoglie gli ospiti in un ambiente curato ma informale, dove il tempo sembra rallentare. La guida appassionata di Luca Bologna unisce esperienza ricerca, dando vita a una cucina di confine, tra memoria e creatività. A completare l'esperienza, una cantina ricca e selezionata, capace di esaltare ogni piatto con etichette locali e grandi vini italiani.

CONTATTI

3. Pasticceria Battistini
Via Montebello, 84/B
43123 Parma (PR)
Tel. +39 0521 487 752
www.pasticceriabattistini.it
@pasticceria.battistini

4. Antica Osteria della Ghiaia
Borgo Paggeria, 12
43121 Parma (PR)
Tel. +39 0521 287 930
www.osteriadellaghiaia.com

5. Trattoria del Ducato
Via Paganini Nicolò, 5
43121 Parma (PR)
Tel. +39 0521 486 730
trattoriadelducato@gmail.com
www.trattoriadelducato.com

6. Ristorante La Forchetta Parma
Borgo San Biagio 6/D
43121 Parma (PR)
Tel. +39 0521 208 812
@laforchetta_parma
www.laforchettaparma.it

7. Osteria al Castello
Via Giuseppe Mazzini, 6
43015 Noceto (PR)
Tel. +39 333 751 3226
www.osteriaalcastello.it
@osteriaalcastello

8. Al Canton 33
Via Mentana, 33
43036 Fidenza (PR)
Tel. +39 0524 522 030
info@canton33.it
www.canton33.it

Foto C - Fidenza,
Porta San Donnino

Foto D - Parma, Fontana del
Trionfo nel Giardino Ducale

9. GUSTINCANTO: un luogo da vivere

Dove ogni momento della giornata diventa esperienza di Gusto

Nel cuore della Food Valley parmense nasce Gustincanto, uno spazio dedicato al piacere della cucina, ai sapori autentici, alla formazione e alla scoperta dell’eccellenza enogastronomica. Gustincanto è il luogo da vivere ad ogni ora del giorno; non è solo un luogo dove mangiare, ma un’esperienza che unisce design contemporaneo e piatti della tradizione; cura del dettaglio e atmosfera rilassata; formazione e cultura del cibo. Al suo interno è possibile trovare diverse aree, tutte legate da un unico fil rouge: la cura e l’accoglienza.

10. ESSENTIA

Creiamo esperienze, forniamo consulenza con eleganza

Essentia Banqueting è una realtà attiva nel settore degli eventi e del catering, con un modello operativo orientato alla personalizzazione e alla qualità del servizio. L’azienda sviluppa progetti su misura per matrimoni, eventi aziendali e occasioni private, seguendo sia l’aspetto gastronomico sia quello organizzativo, dagli allestimenti alla gestione complessiva dell’evento. La proposta culinaria si caratterizza per uno stile essenziale, basato sulla selezione delle materie prime e su un equilibrio tra tecnica e riconoscibilità dei sapori.

Il Ristorante Gustincanto Essenza racconta la cucina attraverso piatti che interpretano la tradizione del territorio in chiave contemporanea. Il Bar di Gustincanto è l’angolo in cui rilassarsi, dove cucina leggera e di qualità, cocktail d’autore, ampi spazi e atmosfera accogliente convivono dalla colazione al dopo cena. La Cooking Academy è uno spazio multifunzionale per eventi. L’obiettivo è quello di trasmettere la cultura del cibo attraverso l’esperienza diretta, unendo formazione, racconto e intrattenimento. La Gusteria è la gastronomia contemporanea di Gustincanto, con prodotti di eccellenza e preparazioni artigianali pronte, realizzate con la stessa cura di una cucina gourmet. Il Kitchen Store offre prodotti scelti per qualità, funzionalità e design, uno spazio in cui l’acquisto diventa occasione di condivisione.

CONTATTI
9 a-b-c. Gustincanto

 Via La Bionda, 9 - 43036 Fidenza (PR)
Tel. +39 0524 514 968 // info@gustincanto.it
www.gustincanto.it

Fondata a Fidenza, nel cuore della Food Valley parmense, Essentia mantiene un legame con il territorio, che resta un punto di partenza più che un limite. L’identità della cucina, infatti, si costruisce anche attraverso le esperienze dei founder e degli chef, maturate in contesti internazionali e rielaborate in una proposta attuale. Accanto all’attività di banqueting, l’azienda opera anche nel comparto Horeca con servizi di consulenza rivolti a ristoranti e strutture dell’ospitalità. L’intervento riguarda la definizione dell’offerta, l’organizzazione interna e il posizionamento del progetto. Un’impostazione che privilegia solidità, coerenza e funzionalità, con l’obiettivo di garantire esperienze ben costruite e adatte a contesti differenti.

CONTATTI
10 a-b-c. Essentia Banqueting

 Sede legale: Via calocero, 10 - 20123 Milano (MI)
Sede operativa: Via della Bionda, 9 - 43036 Fidenza (PR)
Tel. +39 347 259 6180 // marketing@essentiabanqueting.it
www.essentiabanqueting.it

11. PASTICCERIA TABIANO

L’arte del lievito madre tra tradizione e leggerezza

Nel cuore di Tabiano Terme esiste un luogo dove il tempo sembra rallentare, lasciando spazio ai profumi del burro, degli agrumi canditi e del lievito madre. Dal 1969, Pasticceria Tabiano racconta una storia fatta di passione artigianale, memoria familiare e continua ricerca del gusto autentico. Qui tradizione e innovazione convivono in perfetto equilibrio, dando vita a dolci che custodiscono l’anima del territorio e il fascino delle lavorazioni di una volta.

Simbolo della produzione è la celebre Focaccia di Tabiano, autentico gioiello della pasticceria: soffice, fragrante e sorprendentemente delicata. Preparata con lievito naturale “La Madre”, nasce da lunghi tempi di lievitazione e da una lavorazione lenta e accurata che esalta la qualità degli ingredienti. La scelta di ridurre zuccheri e grassi, senza seguire rigidamente il disciplinare del panettone tradizionale, ha dato origine a un prodotto unico, riconoscibile e profondamente identitario. Dopo la cottura, la focaccia viene arricchita con sciroppi aromatici che ne amplificano morbidezza e profumo, regalando un’esperienza gustativa elegante e avvolgente. Le varianti farcite, come la Focaccia del Cardinale, della Duchessa e

al Limoncello, aggiungono creatività e raffinatezza a una produzione che continua ogni anno a rinnovarsi senza perdere il legame con le proprie radici. Anche la Colomba artigianale segue la stessa filosofia: ingredienti selezionati, farine da Macinazione Integrata Autentica, assenza totale di conservanti, aromi artificiali ed emulsionanti, per un dolce leggero, genuino e incredibilmente profumato. A rendere ancora più speciale l’universo di Pasticceria Tabiano è la linea dedicata a Giuseppe Verdi, omaggio alle Terre Verdiane e al loro genio immortale. Torte e creazioni ispirate alle opere del Maestro diventano piccoli capolavori di gusto, perfetti da condividere nelle occasioni speciali o da regalare come ricordo prezioso di un territorio ricco di cultura e sapori.

CONTATTI
11 a-b-c. Pasticceria Tabiano
 Via alle Fonti, 7/b - 43039 Tabiano (PR)
Tel. +39 0524 565 233 //  Pasticceria Tabiano
 @pasticceriatabiano_1969

12. AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO

Tra le colline di Medesano, l’Azienda Agricola San Paolo unisce allevamento biologico e filiera completa. Tra suini neri di Parma, bovini e coltivazioni proprie, ogni prodotto nasce nel rispetto della natura, tra tradizione, qualità e autentico gusto a km 0.

13. R&B VILLA ANGELA

Il Room&Breakfast Villa Angela accoglie in un antico podere immerso nel verde. Tra camere eleganti, piscina e un ampio parco alberato, offre un soggiorno rilassante e sostenibile. Punto ideale per scoprire la Val Baganza, tra natura, castelli e sapori tipici.

14. RISTORANTE CASTELLO

A Varano de’ Melegari, una giovane coppia riaccende l’anima di un ristorante storico attraverso il battito vitale della Val Ceno. La cucina celebra la natura selvaggia del territorio, elevando eccellenze fluviali come la trota fario e lo storione. Un incontro tra eredità e freschezza, dove la materia prima è l’unica protagonista.

15. LA BANDINA TRADITIONAL WINES

Mattia e Federico spumantizzano esclusivamente le uve da loro coltivate su vigne da terreni calcarei. Vini della tradizione, senza compromessi, senza orpelli di moda e senza adulterazioni dell’uomo. Si segue la vigna, il vino si fa in vigna: acidità, complessità e grande freschezza in tutti i calici.

16. IMMOBILIARE CAPRETTI

Danilo Capretti, founder di Immobiliare Capretti, è un punto di riferimento a Langhirano e nella zona di Parma. Profonda conoscenza del territorio e approccio su misura garantiscono compravendite sicure e valorizzazione degli immobili nelle colline parmigiane.

17. DOLCESALE – Cucina e Lounge Bar

Un mix equilibrato tra tradizione ed innovazione descrive lo spirito della cucina guidata dallo Chef Pieter Monica. Una ricerca costante che ha portato nel tempo l’osteria a trasformarsi in un locale in cui trascorrere la giornata tra colazione, pranzo, aperitivo e cena. Un’occasione per assaporare il territorio a 360 gradi.

18. LA CORTE BONOMINI

Immersa nell’Appennino tosco-emiliano, La Corte offre un rifugio romantico tra natura e quiete. Antica dimora del Settecento restaurata con cura, unisce camere indipendenti, atmosfera storica e comfort moderni, tra cui ricarica elettrica. Punto ideale per escursioni e scoperte culturali tra colline e borghi.

CONTATTI

12. Azienda Agricola S. Paolo
Strada per S.Andrea, 82, Loc. S.Lucia
43014 Medesano (PR)
Tel. +39 0525 59150
info@agricolasanpaolo.it
www.agricolasanpaolo.it

13. Villa Angela
Via Remitaggio, 1
43038 Sala Baganza (PR)
Tel. +39 340 095 0303
info@rnbvillaangela.it
www.rnbvillaangela.it

14. Ristorante Castello S.N.C. di Pagliarini Filippo & Frigidi Asya
Martiri della Libertà, 129 - *43040 Varano de’ Melegari (PR)*
Tel. +39 333 154 3856 // Tel. +39 0525 531 56 // www.ristorantecastello.it

15. La Bandina Traditional Wines
Strada della Bandina, 3
43013 Casatico di Langhirano (PR)
Tel. +39 0521 355 166
info@labandinavino.it
www.labandinavino.it

16. Immobiliare Capretti - Danilo Capretti
 Via del Popolo, 14
43013 Langhirano (PR)
Tel. +39 342 647 7390
immobiliarecapretti@gmail.com
www.immobiliarecapretti.com

17. DolceSale Cucina e Lounge Bar
Via Cascinapiano, 15
43013 Langhirano (PR)
Tel. +39 0521 522 042
@osteriadolcesale
f DolceSale

18. La Corte Bonomini
Strada Campo del Fico, 8
43024 Neviano degli Arduini (PR)
Tel. +39 348 818 0502
mtbonomini@gmail.com
www.lacortebonomini.com



ELITE MEDIA RINGRAZIA
AL PROSSIMO SPECIALE

ELITE
MEDIA



ELITE MEDIA RINGRAZIA
AL PROSSIMO SPECIALE

**ELITE
MEDIA**