

**S. NICOLÒ** - A fine marzo cambio di gestione per "Il Ponte". L'esperienza londinese del patron Renzo



Marco e Renzo Galli; sopra, Galli con Ezio Greggio; a destra, in cucina con Irene Repetti e Loretta Galli



# Galli dice addio ai fornelli

## La famiglia di ristoratori lascia dopo 138 anni di storia

**SAN NICOLÒ** - Con il cambio di gestione al ristorante "Il Ponte" di San Nicolò, fissato per il 30 marzo, s'interrompe una lunga "dinastia" di ristoratori. Già, perché l'attuale gestore e proprietario, Renzo Galli, rappresenta il quarto successore di una famiglia di ristoratori piacentini. E, considerando che i figli di Renzo, Marco e Loretta, da anni lavorano con il padre e la mamma Irene, le generazioni salgono a cinque.

La storia inizia nel 1872, quando Serafino Pozzi apre a Cicogni l'osteria "Bio Bacco", la prima del comune di Pecorara. Poi c'è Santino Pozzi, ultimo di dieci figli e nonno dell'attuale proprietario de "Il Ponte", capace di portare avanti l'osteria di Cicogni, nel frattempo divenuta anche negozio di alimentari, tabaccheria, affittacamere e macelleria. Si arriva alla terza generazione con Paolina Pozzi, figlia di Santino e madre di Renzo Galli (avuto dal marito Paolo). Siamo ad un passo dal secolo di vita dell'osteria di Cicogni, nel 1970, quando arriva il turno del quarto successore nell'albero genealogico, Renzo. «Ho passato qualche tempo nell'osteria - racconta -. Ma ben presto, già all'età di 14-15 anni, ambivo a qualcosa di più. Volevo girare il mondo: per questo presi la decisione di diventare steward dell'Alitalia». E' per questo che Renzo s'iscrive all'istituto alberghiero di Salsomaggiore, tappa quasi obbligata per accedere ai corsi da steward. «Bisognava conoscere le lingue e sapevo che quel tipo di scuola mi avrebbe permesso di girare l'Europa», spiega il ristoratore. Ed è da questo periodo che arrivano alcune esperienze cardine nella for-

mazione di Galli. Prima il lavoro estivo al Grand Hotel di Rimini, poi un anno di soggiorno lavorativo in Germania, in uno dei migliori alberghi immersi nella Foresta nera, vicino a Francoforte. Arriva il servizio militare: giusto il tempo di finire la leva e Galli è già pronto per una nuova avventura all'estero, questa volta a Londra per un soggiorno di tre anni. «Ho lavorato nelle cucine e nella sale dei migliori alberghi dell'epoca, parlo degli anni '69-'72, imparando quattro lingue straniere - racconta Galli -. Penso al Savoy, al Ritz di Hyde Park ed al Terrazza Re-

staurant, in cui erano soci anche Roger Moore e Frank Sinatra. Ed è proprio qui che ho incontrato "The voice", uno che girava scortato giorno e notte ma che non mancava mai il saluto quando mi incontrava. Tra gli altri grandi personaggi che ho conosciuto nel periodo londinese, Liza Minelli, Richard Burton, le gemelle Kessler e Peppino De Filippo».

Tornato da Londra, Galli si sposa con Irene, bobbiese conosciuta alcuni anni prima. Fare lo steward non rientra più nei suoi progetti: preferisce, vista la fede al dito, stare con i piedi per terra e

proseguire la tradizione professionale di famiglia. Dalle rive del Tamigi Renzo rientra con la passione per il self service, già attivi dai primi anni '70 a Londra ma ancora sconosciuti in Italia. Dal '74 al '97, la storia della famiglia Pozzi-Galli conta ben cinque locali: il bar Madison, il Mirage, il bar Petit, il bar Sorriso (in onore al sorriso della moglie di Galli) e lo Stuzzico. Poi, nel 1997, Renzo Galli ed Irene aprono il ristorante-self service "Il Ponte", a San Nicolò, aiutati nel corso degli anni dai loro figli, la quinta generazione di ristoratori.

Riccardo Delfanti

# Ultima festa per beneficenza

## I fondi andranno a padre Gherardo e alla lotta ai tumori

**SAN NICOLÒ** - (rd) Prima di cedere il ristorante "Il Ponte" alla nuova gestione, lo storico proprietario Renzo Galli organizza per sabato 27 marzo una cena dalla doppia finalità benefica, l'ennesima nel corso della storia del locale self-service sulla via Emilia.

Il ricavato della cena, infatti, sarà devoluto a metà tra l'associazione di padre Gherardo (lo stesso che ha benedetto il ristorante alla sua inaugurazione, nel 1997) e l'associazione per la ricerca contro il cancro del professor Luigi Cavanna.

«Siamo famosi per le feste spagnole, nostro cavallo di battaglia da 12 anni - racconta Renzo Galli -. Allo stesso modo, abbiamo organizzato anche diverse cene di beneficenza nel corso dell'attività del ristorante. Martedì 30



Una foto d'epoca delle famiglie Pozzi e Galli nel 1961 a Cicogni (fotoservizio Bersani)

marzo, la mia famiglia lascia "Il Ponte" ad altre persone, chiudendo una tradizione di ristoratori che va avanti dal

1872. Ma lasciamo organizzando una festa che possa fare bene alle persone meno fortunate».

# Prodotti da forno e salumi in pole position In arrivo il marchio De.co per le bontà di Sarmato

## «Giusto valorizzare i nostri sapori»

**SARMATO** - L'annuncio dell'imminente "promozione" di alcuni prodotti locali è stato dato ieri pomeriggio (foto Bersani)



**SARMATO** - (rd) Sarmato vanterà presto alcuni prodotti De. co. (denominazione comunale), frutto di tradizione e ingredienti genuini.

Sembra che il riconoscimento riguardi prodotti da forno e salumi, ma per ora vige il massimo riserbo. «Stiamo valutando le richieste presentate in Comune, con una rosa di prodotti piuttosto ampia», ha raccontato l'assessore Milena Buzzi, ieri pomeriggio in sala consiliare, anticipando l'imminente promozione dei prodotti con denominazione comunale. Al fianco dell'assessore c'erano Giuseppe Peveri dell'Antica forneria Sarmatese e Bruno Montini, rappresentante del Salumificio Sarmatese al posto della moglie e proprietaria, Franca Nicelli: proprio la loro presenza fa pensare a prodotti da forno e salumi come prodotti De. co. per Sarmato. «Ci sono diverse tipicità con i requisiti di produzione e longevità, indispensabili per ottenere il marchio De. co - continua l'assessore -. Prima di avere il sigillo di denominazione comunale, i

prodotti dovranno essere esaminati dalla commissione specifica: ne fanno parte un assessore, due rappresentanti dei commercianti, un esperto gastronomico ed il segretario, Roberto Anselmi». La possibilità di promuovere un prodotto della tradizione locale, fatto secondo le ricette di una volta, arriva grazie ad un nuovo regolamento introdotto dall'amministrazione sarmatese. «Pensiamo sia giusto valorizzare le attività tradizionali locali - rileva Buzzi -. Dopo aver sentito il parere di molte persone del nostro comune, abbiamo stilato il regolamento per i prodotti De. co. Così facendo, diamo la possibilità ad un nostro prodotto tradizionale di essere più visibile: la stessa cosa vale per l'azienda che lo produce e per il territorio d'origine. Vogliamo portare le eccellenze della nostra terra al di fuori dei confini comunali, elevandole ad un livello più ampio e certificando storia e qualità che li contraddistinguono. Anche questo significa fare promozione del territorio».

### GIOVANI PROTAGONISTI

## Carnevale a Perino Bimbi in maschera e un carro "top secret"

**COLI** - Quest'anno Perino non si fa mancare nulla per il carnevale. Il 16 febbraio si festeggia il martedì grasso, assieme al circolo Anspi, nel salone parrocchiale. Una festa in maschera pensata per tutti, ma con un occhio di riguardo verso i più piccoli. Durante un recente incontro tra il Comune e l'associazione "Perino giovane", i ragazzi hanno confermato la partecipazione alla sfilata dei carri allegorici che si terrà nel weekend a Bobbio. La tappa iniziale sarà la piazza di Perino, dove, rassicura il sindaco di Coli, Massimo Pog-

gi, «non mancheranno le sorprese e gli scherzi». Il tema del carro allegorico realizzato dai ragazzi di Perino è top secret e fino all'ultimo sarà gelosamente custodito dagli ideatori. «Dall'incontro con i giovani del paese - spiega il sindaco Poggi - è emersa una grande voglia di partecipare attivamente e costruire assieme all'Amministrazione comunale. Infatti, le proposte e le idee sono state molte e valide. Ora dobbiamo solo elaborarle». Uno degli argomenti emersi dall'incontro è stato quello del Centro culturale che riaprirà i battenti già dalla prossima primavera con un programma ricco e, quasi sicuramente, con alcune attività inedite.

Irina Turcanu

### LA STORIA DI RIVERGARO PER IMMAGINI

## A ruba il libro con le foto del '900 Sono disponibili altre 400 copie

**RIVERGARO** - (nm) Pronte altre 400 copie del libro "La vita nelle foto... Le foto di una vita". Il Centro di lettura di Rivergaro ha ordinato una ristampa alla tipografia Graphicus. La prima tiratura di 600 volumi ha infatti registrato il tutto esaurito. Il libro racchiude il lavoro di raccolta, durato anni, che ha impegnato i ragazzi del centro nel reperimento di quasi 4mila scatti fotografici rappresentativi del '900 rivergarese. Il progetto ha voluto riproporre fatti, luoghi, mestieri scomparsi, personaggi, avvenimenti storici, sportivi e religiosi del paese e delle frazioni che hanno caratterizzato la storia del secolo scorso. Come dice il responsabile del Centro di lettura, Stefano Guglielmetti, «siamo molto felici di registrare tanto

interesse verso questo volume. Il lavoro di raccolta di frammenti della nostra storia continua inesorabile. Non basterà un solo libro per contenere la memoria di Rivergaro, dei cambiamenti che ha subito negli anni, delle persone che l'hanno popolata e resa come ora la vediamo». L'assessorato alla cultura del Comune e il Centro di lettura avevano organizzato alla fine del 2009 alcune serate di presentazione del libro alla Casa del popolo. Durante gli incontri era stata proiettata una buona parte delle foto racchiuse nel volume, suscitando l'emozione dei presenti. «La vita nelle foto... Le foto di una vita» potrà essere acquistato in biblioteca e nelle cartolerie, in edicola e nei negozi di Pieve Dugliara e Niviano.

### SARMATO PROMUOVE IL PROTOCOLLO D'AMICIZIA

## San Rocco, vino e buona cucina uniscono Valtidone e Montpellier

**SARMATO** - (rd) La Valtidone, con Sarmato in prima fila, e Montpellier sono sempre più unite nel segno di san Rocco. La trasferta francese di alcuni amministratori piacentini, sabato e domenica, ha significato che vanno oltre il concerto voluto nella chiesa di Saint Denis dall'associazione Serassi Cavallè-Koll. Nell'occasione, infatti, il sindaco di Sarmato, Anna Tanzi Cuminetti, ha chiesto ufficialmente al "collega" di Montpellier la firma del trattato di amicizia tra i rispettivi Comuni. «Il viaggio, anche se breve, ha avuto una parte culturale ed una più formale - racconta il primo cittadino di Sarmato -. Dopo esser stati ricevuti nel municipio di Montpellier, abbiamo assistito al concerto classi-

co per opera del coro di Sarmato. Il giorno dopo, invece, ho presentato la richiesta formale di amicizia con il Comune francese, legato al nostro da san Rocco (Montpellier è la città d'origine del santo che, a Sarmato, trovo rifugio e guarì dalla peste). Nella trasferta transalpina, c'erano anche i rappresentanti dei Comuni di Borgonovo, Nibbiano, Ziano e Castelsangiovanni, aggregatosi all'ultimo momento». Il protocollo sottoposto al sindaco di Montpellier sarà visionato dalla giunta comunale della cittadina francese e, presumibilmente, approvato. «E' stato sottoscritto da tutti i Comuni interessati, con l'appoggio dell'associazione Valtidone - afferma Tanzi -. L'auspicio è quello di



La delegazione valtidonese ricevuta a Montpellier nella fine settimana

approfondire un rapporto in grado di creare sempre più sinergie con Montpellier, parlando di cultura, economie e realtà associative». Il primo cittadino di Sarmato, affiancato ieri in sala consiliare da Valentino Metti dell'associazione Valtidone e dell'assessore di Nibbiano Daniele Razza, precisa che cosa lega nel profondo Montpellier ed

i comuni valtidonesi. «Oltre a san Rocco, siamo vicini per valori che caratterizzano la nostra storia, ci uniscono il territorio votato alla viticoltura, l'enogastronomia e le associazioni culturali. Questi non sono che due semplici esempi dei legami che abbiamo con la città francese. Legami che diventeranno sempre più solidi nel tempo».