

Parma Etica Festival

In 35mila per difendere gli animali

Simonetta Rossi: «Per il prossimo anno speriamo di trovare uno sponsor etico»

Pierluigi Dallapina

Un vegano lo si riconosce da cosa mangia, ma anche da come parla, perché se è uno che crede fino in fondo alla propria scelta di vita, di fronte ad un «in bocca al lupo» non risponderà mai con il classico «crepi il lupo», ma preferirà un «viva il lupo», come fa Simonetta Rossi, vicepresidente dell'associazione che da venerdì a domenica ha organizzato la seconda edizione del Parma Etica Festival. Dopo tre giorni di incontri, dibattiti, spettacoli e intensi temporali, ieri mattina Simonetta era al lavoro al Parco Eridania per finire di impacchettare il materiale del festival. «Abbiamo fatto 35 mila presenze, e nella giornata di sabato abbiamo avuto tanti visitatori (15 mila, ndr) quanti ne abbiamo avuti in tutti e tre i giorni della prima edizione», dichiara Simonetta, prima di ammettere che un tale successo di pubblico ha letteralmente spiazzato gli organizzatori. «La pioggia di venerdì è stata una benedizione, perché non

eravamo pronti ad accogliere tutte quelle presenze. Infatti, domenica abbiamo completamente finito tutte le scorte di cibo. Non ci è rimasto più nulla», continua, ricordando che un grande sforzo fra i fornelli è stato fatto dallo staff della gastronomia vegana «La pentola magica», guidato dalla chef Anna Callegaro, oltre che da un fast food in grado di proporre hamburger ed hot dog preparate senza l'utilizzo di carne o di qualsiasi altro derivato animale. «Non mangiare carne non è una rinuncia. Le persone hanno apprezzato tantissimo il nostro fast food vegano», assicura la vicepresidente, impegnata per tre giorni fra gli stand e le conferenze insieme ad altri 60 volontari provenienti da tutta Italia. «C'erano persone da Genova, da Torino, da Roma, da Milano e perfino dalla Sicilia che hanno accettato di aiutarci in modo gratuito». E a quanto sembra, l'ingrediente segreto del Parma Etica Festival è proprio questo: non dipendere da nessuno e avere totale libertà organizzativa. «Una nota ditta automobilistica ci ha offerto 5 mila euro

per poter esporre le proprie vetture ibride durante la manifestazione. Ma per noi l'ibrido non è etico, preferiamo le vetture elettriche, quindi abbiamo rifiutato l'offerta». Lo stesso rigoroso principio viene applicato anche agli espositori. «Abbiamo avuto 150 stand, ma non è detto che in una eventuale terza edizione ci siano le stesse bancarelle, in quanto può capitare che qualcuno, dopo attente verifiche, non esponga merce completamente cruelty free. Ad esempio, c'è stato il caso di uno stand di cosmetici che fra gli ingredienti dei prodotti aveva un derivato del petrolio. Questo per noi non è etico». Così come, stando alle numerose conferenze organizzate in tre giorni, non sarebbero etiche l'organizzazione di Expo, la produzione e la somministrazione di vaccini, il «falso mito delle proteine», l'uccisione degli animali per qualsiasi motivo ed il «finto biologico» prodotto su scala industriale. «Per il prossimo anno si augura Simonetta Rossi - speriamo di trovare uno sponsor etico che ci aiuti a organizzare la manifestazione».



“SPECIALE TORTELLATA DI SAN GIOVANNI”

SEGNI PARTICOLARI: BUONISSIMI!

Nome... **TORTELLI**
 Cognome... **D'ERBETTA**
 Cittadinanza... **ITALIANA**
 Residenza... **PARMA**
 Professione... **PRIMO PIATTO**
 Segni particolari... **BUONISSIMI**

1° PREMIO "MIGLIORI TORTELLI D'ERBETTA 2014"

Ingredienti
PARMIGIANO REGGIANO SOLODIBRUNA
RICOTTA SPECIALE PER TORTELLI
SFOGLIA SOTTILE ED ERBETTE A KM.0

50°
 I NEGOZI DEL BUON GUSTO DAL 1965-2015 1961
 Il Produttore
Silvano Romani

Parmigiano Reggiano Solodibruna 30 mesi
~~19,90/kg~~ **17,90/kg**

Ricotta speciale per tortelli
~~9,80 euro/kg~~ **7,90 euro/kg**

OFFERTA VALIDA DA MARTEDÌ 16 A MERCOLEDÌ 24 GIUGNO

OGNI 60 TORTELLI PRENOTATI NEI NOSTRI PUNTI VENDITA O VIA E-MAIL, ENTRO SABATO 20 GIUGNO, IN OMAGGIO 250 GR DI BURRO SPECIALE.



Via Emilio Lepido 1/C
 PARMA
 Tel. 0521.244381
 allarocca@allaroccadioromani.com



Via Garibaldi 69/A
 PARMA
 Tel. 0521.208100
 info@laverdiparma.com



Strada Farini 9/C
 PARMA
 Tel. 0521.234188
 laprosciutteria@noidaparma.it



Borgo Basini 4/C
 PARMA
 Tel. 0521.508951
 info@alborgoparma.com



Via La Spezia 216/A
 PARMA
 Tel. 0521.942527
 info@labaccanelli.com



Via Cavour 16
 FIDENZA
 Tel. 0524.534513
 roberto@agrinasciente.it



I NEGOZI DEL BUON GUSTO DAL 1965