

CASALGRANDE

# I 50 anni di matrimonio dedicati alla solidarietà

## Raccolti 5.000 euro

È l'idea di Ivano Piguzzi e Valeria Belli. Rispondono in 120 I soldi andranno a Core, Croce Verde di Villa Minozzo e Apro

CASALGRANDE. Mezzo secolo insieme festeggiato aiutando gli altri, raccogliendo quasi cinquemila euro per realtà attive nel volontariato e nella sanità. È un traguardo davvero bello, anche per il contorno che lo ha animato, quello toccato da Ivano Piguzzi e Valeria Belli, coppia casalgandese che domenica 29 settembre al ristorante Sider Park di Rubiera ha celebrato le nozze d'oro, quelle per i 50 anni di matrimonio.

Con loro, assieme alla figlia Barbara, centoventi invitati fra amici e parenti, chiamati a contribuire ad alcune cause benefiche reggiane. Valeria e Ivano, infatti, hanno chiesto a tutti i partecipanti di evitare regali; chi voleva, piuttosto, poteva liberamente fare una donazione a uno dei tre soggetti indicati dalla coppia: il Core, la Croce



Ivano Piguzzi e Valeria Belli con la torta dei 50 anni di matrimonio



Ivano Piguzzi e Valeria Belli hanno festeggiato con gli amici le nozze d'oro all'insegna della solidarietà

Verde di Villa Minozzo e Apro. Il Core è il centro oncologico reggiano, Apro un'associazione che raccoglie fondi per sostenere progetti di ricerca legati allo stesso Core. La Croce Verde villaminozzese è invece uno dei principali presidi del Crinale reggiano, della zona da cui i due sposi provengono: sia Ivano che Valeria sono nati nel territorio di Villa Minozzo e nel Comune appenninico Piguzzi mantiene ancora un'attività commerciale.

Al ristorante era stata allestita una postazione in cui mettere anonimamente le proprie donazioni, a fianco di tre bacheche in cui si illustrava il lavoro delle realtà

aiutate. L'appello è stato apprezzato e ha permesso di mettere insieme 4.700 euro nel corso della festa.

Martedì, Piguzzi ha effettuato subito i bonifici: duemila euro a Core e Croce Verde, 700 euro per Apro. Un'ulteriore ciliegina a un momento di suo bello per la famiglia Piguzzi. Valeria e Ivano si conoscono da sempre e si sono sposati giovanissimi, quando lei aveva 18 anni e lui 20, tanto che furono i genitori a dover firmare per loro: all'epoca, la maggiore età era a 21 anni, e nessuno dei due aveva quindi i "requisiti".

Da allora hanno sempre curato lavoro e famiglia, continuando quanto già fatto. Ivano si era trasferito bambino a Genova per lavoro, per poi ar-

rivare a Casalgrande, dove i suoi genitori si erano nel frattempo trasferiti dalla val d'Asta. Dopo il matrimonio, la coppia ha gestito a lungo La Piastrella, uno degli storici bar del distretto ceramico, per tanti anni ritrovo degli addetti ai lavori. In seguito la famiglia si è trasferita a Montecchio Emilia, per seguire il ristorante Red Lion. Nel 1991, il "ritorno a casa", a Villa Minozzo, dove Piguzzi ha gestito negozi e forni. Ora cura direttamente un supermercato nel paese appenninico, in cui va tutti i giorni mentre Valeria rimane a Casalgrande per curare le questioni domestiche. —

Adr.Ar.

© BY NC ND AL CUNI DIRITTI RISERVATI

## IN BREVE

### Scandiano

Abbattimento di un taglio in via della Repubblica

Lavori di rimozione piante oggi a Scandiano. Nella mattinata odierna è stato programmato l'abbattimento di un taglio in viale della Repubblica all'altezza del civico 20; la pianta è risultata malata, potenzialmente pericolosa per il rischio di cadute, dopo i test effettuati dai tecnici del consorzio fitosanitario. Lo ha comunicato il Comune e l'invito dell'amministrazione comunale rivolto a residenti e cittadini è quello di prestare attenzione al cantiere, che sarà comunque presidiato e segnalato.

### Rubiera

Oggi c'è il "Pizza Party" al centro giovani

Riparte l'attività del centro giovani Pachamama di Rubiera, con sede nello Spazio giovani del parco Don Andreoli in via Terraglio 16. La struttura, gestita dalla cooperativa Augeo, sarà aperta nei pomeriggi del martedì e del giovedì dalle 14.30 alle 17.30, con diverse attività rivolte agli adolescenti. Per informazioni, visitare il sito [www.augeo-coop.it](http://www.augeo-coop.it) e chiamare il numero 0522 260233. Per festeggiare la ripresa delle operazioni, oggi dalle 17 alle 20 verrà organizzato un "Pizza Party". Per informazioni: 0522-260.233.

### Scandiano

Settimana allattamento oggi letture per mamme

Proseguono le attività promosse dall'Ausl, dal Centro per le Famiglie dell'Unione Tresinaro Secchia e dallo spazio Latte & Coccole in occasione della "Settimana Mondiale per l'allattamento". Oggi alle 16.30 allo spazio Latte & Coccole in via Longarone 12/C a Scandiano "Letture per mamme e bambini: come e perché leggere già dalla nascita" a cura di "Nati per Leggere" e delle ostetriche. Domani alle 16.30 al nido "Albero Azzurro" in via Prampolini 22 a Rubiera letture dai 0 ai 24 mesi con la Scuola di Musica Doremi.

### RUBIERA

## Competizione tra chef "Autunno di cuoco" da stasera al ristorante

RUBIERA. Gare di cuochi da guardare e da assaggiare. Oggi al ristorante Oceania di Rubiera torna "Autunno di cuoco", una rassegna gastronomica proposta per diversi anni nel territorio reggiano con buon successo di pubblico, interrotta nel 2013 e ora riproposta dagli organizzatori Carlo Vanni e Simone Bianchessi. Come funziona? La formula è sem-

plice: in ogni serata, diversi cuochi si sfideranno preparando varie specialità per il pubblico pagante, che potrà dire la propria sul risultato finale. Dopo le fasi eliminatorie, si proseguirà man mano sino alle semifinali e poi alla finalissima. La sede dell'edizione 2019 è l'Oceania, conosciuto locale di Rubiera in via Matteotti (il tratto urbano della via Emilia).

Lì, di volta in volta, andranno in scena i confronti gastronomici. Si inizia oggi e si prosegue nella fase eliminatoria sempre al giovedì sino al 24 ottobre, con tappe anche il 10 e il 17. Dopo una pausa per i Santi, giovedì 7 e giovedì 14 novembre tocca alle semifinali per poi chiudere con la finale il 21 novembre. Il prezzo è fisso in ogni serata. Si raccomanda la prenotazione per riuscire a trovare posto per le singole serate. Per prenotare, contattare il ristorante alla mail [oceaniarubiera@gmail.com](mailto:oceaniarubiera@gmail.com) e al numero 0522 628040, e gli organizzatori ai numeri 349 6811279, 340 7745821 e 339 7546513. —

© BY NC ND AL CUNI DIRITTI RISERVATI

**MENO IRAP  
PIÙ IMPRESE  
IN MONTAGNA**

Dalla Regione 36 milioni di euro per **DIMEZZARE L'IRAP** ad aziende, commercianti, artigiani, professionisti nelle aree montane. Per le nuove attività **NIENTE IRAP** per 3 anni.

**Richiedi i contributi regionali  
Info: [www.bandoirap.it](http://www.bandoirap.it)**

Emilia-Romagna **facciamo la differenza.**

per la crescita e il lavoro

**Regione Emilia-Romagna**