NELLE
VALLI BOLOGNESI
Anno III - n.11 - Ottobre/Dicembre 2011

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

AUTUNNO

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

VENDEMMIA
Agosto bollente
ma il vino è ok

DA VEDERE
Winter Line Museum
la guerra nella roccia

TREKKING
La via degli Dei
e il Contrafforte

PARCHI NATURA
Itinerari ai Gessi
Una sopresa ai Laghi

emiliaromagna
terra con l'anima

Tutto sui tesori del bosco: dal castagno che lotta contro la vespa cinese al tartufo che presto arriverà sulle nostre tavole

Profumo d'Autunno

Chiedi all'esperto di Apitalia

Sciame d'api o nido di vespe?

di Robero Grillini

(apiario didattico di Loiano - **webalice.it/rgrillini**)

Annualmente ricevo telefonate e mail di persone che scambiano le vespe per le api, e che mi confessano di non saperle riconoscere.

Eppure tra l'uno e l'altro insetto intercorrono differenze notevoli, sia di conformazione che di comportamento. Se non altro, i nidi non lasciano possibilità di equivoci. Anni fa un coltissimo signore, assicurandomi telefonicamente di avere un nido di api sulla finestra già grande quanto un una palla da foot-ball, mi fece fare chilometri trovando, con mia sorpresa, un piccolo nido di vespe.
Faccio presente che mi adopero per il salvataggio delle api in quanto insetti meravigliosi ed utili sia per la nostra salute che per l'ecosistema (se non ci fossero loro, che costituiscono oltre l'80% degli insetti impollinatori, non avremmo frutta e sementi). Le vespe, i calabroni e loro parenti sono soltanto insetti dannosi che non esito a distruggere e far distruggere. Le api, nel periodo della sciamatura (primavera-estate), potrebbero trovare rifugio anche nei cassonetti delle finestre. Ci si può accorgere, prima dell'arrivo, del via vai delle esploratrici che, molte volte, non ritrovando più il foro d'ingresso, penetrano in casa e vanno a finire contro i vetri della finestra. Se, invece, è già arrivato lo sciame occorre subito telefonare ai vigili del fuoco

QUAL È QUELLO PERICOLOSO?
Lo sciame d'api (nella foto in alto) non è pericoloso per l'uomo a differenza del dannosissimo nido di vespe (nella foto sopra).

o ad un esperto che si può trovare in internet (digitare: Raccolta sciami di api), sapendo che le api iniziano subito le costruzioni, dopodiché sarà difficile, pericoloso e dispendioso stanarle. Per impedire l'inconveniente, che a volte si crea anche con i calabroni ed altri tipi di apidi, è sufficiente mettere dentro i cassonetti qualche pallina di naftalina o di canfora.

LA RECENSIONE

Il piacere di camminare

Da quando, milioni di anni fa, la scimmia, per un caso fortuito o per una più probabile necessità adattativa all'ambiente, ha sviluppato la posizione eretta e ha dato origine alla scala evolutiva che ci ha condotto fin qui, il camminare è diventato il gesto più comune, forse meno al solo cibarsi, della vita dell'uomo. Tanto naturale è il gesto che credo nessuno di noi comuni "erranti" abbiamo mai avuto la necessità di filosofarci sopra e tanto meno di scriverci un libro. Gianfranco Bracci ha avuto invece la curiosità, la necessità di avventurarsi in questo "territorio" così usuale da non destare alcuna curiosità. Lo ha fatto con un volumetto pieno zeppo di interessanti considerazioni sul camminare. Dalla più intuibile necessità del farlo per una questione di igiene fisica, a quella meno intuibile necessità di una igiene mentale. Riempirsi del mondo intorno a noi mentre camminiamo, sviluppare la costruzione di pensieri articolati sulla nostra vita, progetti, momenti di illuminazione che non riusciamo ad avere con altri momenti anche dedicati; la riscoperta attraverso il camminare, che è un gesto lento, di tutti quei particolari che la nostra vita frenetica ci fa scappare. Questo saggio ci fa meditare invece sul sapore della conquista, lenta, del traguardo, e come lungo il tragitto si possa toccare con mano e con i sensi tutti quei contatti umani, colori, panorami, altrimenti persi, per farci conoscere da vicino il senso del viaggio.

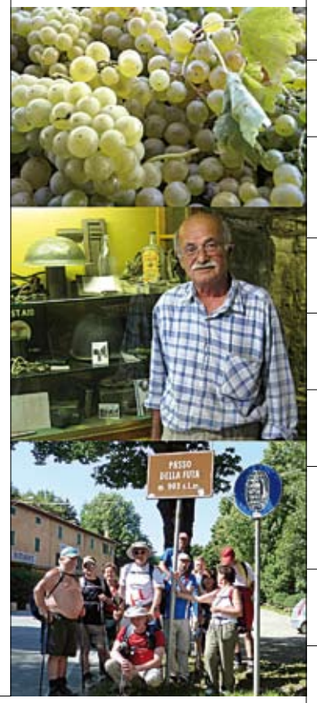
IL PIACERE DI CAMMINARE
di Gianfranco Bracci - Edizioni Il Lupo – Ottobre 2010 - Pagine 160 - Prezzo di copertina, 10 Euro

Verde 800-995905 info pubblicità
RADIO International
www.radiointernational.it
PIU' MUSICA IN APPENNINO
[F.M. 97.2 - 97.6 - 100.5 - 102.1]

NELLE VALLI BOLOGNESI
Periodico di proprietà di
AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA
Numero registrazione Tribunale di Bologna - "Nelle Valli Bolognesi" n° 7927 del 26 febbraio 2009
Direttore responsabile:
Filippo Benni
Ideazione grafica:
Eugenio Loi
Hanno collaborato:
Antonella Cardone
Annalisa Paltrinieri
Stefano Lorenzi
Lucilla Pieralli
Adriano Simoncini
Gianfranco Bracci
Lorenzo Fazio
Eleonora Amadori
Michelangelo Abatantuono
Foto di:
William Vivarelli
Filippo Benni
Stefano Lorenzi
Eleonora Amadori
Lorenzo Fazio
Frediano Salomoni
Archivio AppenninoSlow
Archivio Parco dei Laghi
Archivio S. Valley Bike
Archivio Parco dei Gessi
Pubblicità:
AppenninoSlow
viale Risorgimento 1
40065 Pianoro – BO
Tel: 051.6527743
Stampato su carta ecologica
da Offset Print Veneta
Via Schiapparelli 10 - Verona

Dillo alla redazione:

Se vuoi segnalare un appuntamento, inviare una foto particolarmente interessante o proporre un servizio o un racconto che abbia l'Appennino come protagonista puoi contattare la redazione di nelle Valli Bolognesi mandando una mail a: **vallibolognesi@emilbanca.it**



Il pane dei poveri, dagli antipasti alle zuppe

di Katia Brentani
Damster Edizioni
(I Quaderni del Loggione)

La castagna, il pane dei poveri. Un frutto che ha segnato la vita di milioni di persone. Ricette, metodi di conservazione, tradizioni e curiosità intorno alla castagna e ai marroni. Dagli antipasti alle zuppe, ai secondi piatti con il pesce, ai dolci. La castagna non smetterà mai di sorprenderci!

Sommario

Pag. 4 Obiettivo Appennino
Gli scatti di William Vivarelli: l'Airone
Pag. 6 L'inchiesta: il castagno
Tutto sul marrone biondo dell'Appennino
Quale rimedio contro la Vespa Cinese
Pag. 10 I tesori del sottobosco
Nero, bianco o marzolino: ogni stagione ha il suo tartufo
Pag. 12 Vendemmia 2011
Causa calura nelle vigne a fine agosto ma il vino sarà di prima qualità
Pag. 14 Speciale natura
Itinerari narranti al Parco dei Gessi
Pag. 16 Speciale natura
A Suviana come sulla Luna: lo strano Autunno al Parco dei Laghi
Pag. 18 Tracce di storia - Val di Zena
Lungo la valle inseguendo Fantini
Pag. 20 Da vedere - Livergnano
The Winter Line Museum
Pag. 22 I trekking di AppenninoSlow
Sulla Via degli Dei e nel Contrafforte Pliocenico
Pag. 28 Speciale Mountain bike
Da Monghidoro a Castel del Rio, due giorni con le ruote fuoristrada
Pag. 30 Racconta il tuo trekking
Emozioni lungo l'antica Via del Ferro
Pag. 32 Luoghi - Montovolo
Otto secoli di storia sul Sinai bolognese
Pag. 34 Luoghi - Anconella
Il borgo delle buse nelle lastre dai Bentivoglio al Fronte
Pag. 36 Appuntamenti
Sagre, feste, fiere e spettacoli nei comuni montani da ottobre a dicembre
Pag. 46 La proposta per l'Inverno
Le feste di Natale con le ciaspole con le guide di AppenninoSlow
Pag. 47 La rubrica di Adriano Simoncini
Il nonno racconta: *Quando si lavorava da buio a buio*

ERBE DI CASA NOSTRA

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

Salice, l'albero magico contro febbre e dolori

di Lucilla Pieralli

L'appuntamento sulle erbe di questo autunno volge la sua attenzione su di un albero, comunissimo nelle nostre zone dalla versatilità sorprendente. Si trova vicino ad ogni casa o ruscello e dal suo tronco scuro e contorto escono solo rametti sottili e flessibili a causa della potatura costante che il contadino faceva a questa pianta. I suoi rami diventavano corde e legacci per i covoni di grano, panieri per i funghi, cesti e gorghi, contenitori per il fieno fresco, leggeri e a maglie larghissime per aerare l'erba per i conigli. Lasciato libero di crescere si alza e fa ricadere verso terra i suoi lunghi rami argentati assumendo il caratteristico portamento piangente. In casa il *salix alba* o *salix purpurea* era utilissimo per diverse situazioni, alcune simboliche o religiose, altre confermate dalla moderna fitoterapia, di tipo terapeutico. Di salice si parla fino dai tempi più remoti, legato al pianto dato il suo portamento, veniva spesso associato ai riti funerari. Greci e Romani ne parlavano come di un simbolo di castità tanto che nel medioevo divenne una pianta legata alle donne troppo esuberanti sessualmente, associata al culto della Luna e di conseguenza associata alle streghe, assumendo una connotazione malefica. Ma la sua fama è vasta e variegata a seconda delle aree del mondo, e l'utilizzo pressoché infinito.

In realtà la sua qualità principale è il contenuto di acido acetilsalicilico che si trova in misura diversa nelle foglie, nelle gemme, nei fiori, negli amenti e nella corteccia, che ne contiene la massima concentrazione. Questo acido è il principale componente della vitamina C e deriva dalla salicina che effettivamente combatte la febbre, i reumatismi e le malattie legate all'umidità. Come antireumatico e leggero sedativo il decotto di corteccia di salice bianco è sicuramente un rimedio efficace e alla portata di tutti. Piantiamolo quindi vicino al fossetto, avremo sempre un alleato e un albero splendido da vedere.

Tutte le foto sono state scattate con un obiettivo Canon 500mm f4 IS USM + 1,4 X (= 700mm) tra l'area della Fondovalle Savena e le colline Pianoresi. Qui a destra, Canon Eos 1 Mark IV F 6,3 1/3200 sec ISO 640 Foto in basso a destra, Canon Eos 1 Mark IV F 6,3 1/250 sec ISO 640 Foto sotto, Canon Eos 1 Mark III F 6,3 1/1600 sec ISO 500

L'ALFABETO DI VIVARELLI

Nei numeri precedenti sono state pubblicate le foto di:
Albanella - Autunno 2010
Allocco - Inverno 2010
Assiolo - Primavera 2011
Allodola - Estate 2011

Gli arretrati delle Valli bolognesi si possono scaricare dalla sezione AREA STAMPA del sito di Emil Banca: www.emilbanca.it
Per altri scatti di Vivarelli si può consultare il suo sito: www.vivarelli.net

Obiettivo Appennino
AIRONE CENERINO (Ardea cinerea)

L'Airone Cenerino è un uccello di grandi dimensioni con collo, becco e zampe molto lunghi, appartenente all'ordine dei Ciconiformi. La sua lunghezza media è di 90 centimetri mentre l'apertura alare arriva a 150-160 centimetri. Il maschio e la femmina sono indistinguibili e hanno una colorazione prevalentemente grigia con ampie aree bianche e nere. Sul capo degli adulti è presente un sottile ciuffo nero. I giovani hanno una colorazione più tenue, che all'aumentare dell'età si avvicina sempre di più a quella degli adulti. Solitamente nidifica in colonie sugli alberi e nei canneti. È una specie gregaria durante il periodo riproduttivo e talvolta si raggruppa in dormitori comuni (roost), in particolare d'inverno.
È facilmente osservabile soprattutto per le grandi dimensioni e per l'abitudine di frequentare ambienti aperti. Il suo volo è rettilineo e lento. Si rinviene soprattutto nelle zone umide ma anche nelle aree aperte come coltivi e prati.
Si nutre di invertebrati e piccoli vertebrati (pesci, anfibi, rettili e piccoli mammiferi). Quando ricerca le prede (è attivo anche di notte) si muove lentamente e spesso rimane immobile nella stessa posizione anche per parecchi minuti.

Questa rubrica viene pubblicata in collaborazione con il Gruppo Studi Savena Setta Sambro.

L'Intervista – In inverno c'è la potatura, in primavera gli innesti, d'estate si curano i ricci e in autunno finalmente si raccolgono i frutti: nei castagneti si lavora tutto l'anno ma in ottobre inizia la festa. Con Maurizio Musolesi alla scoperta dei segreti del marrone biondo: *"Quest'anno paghiamo la siccità dell'ultima parte dell'estate e la vespa cinese che inizia a far paura".*

Castagno che passione

di *Antonella Cardone*

La passeggiata domenicale tra i boschi alla ricerca di castagne da portare a casa è un must degli autunni bolognesi per chi ama la natura.

Attenzione però, perché se per sbaglio ci si trova a raccogliere i gustosi frutti in un bosco coltivato e di proprietà privata, non sempre il castanicoltore può avere reazioni amichevoli come quella che ha avuto una volta Maurizio Musolesi, agente della polizia provinciale di Bologna che si prende cura dei suoi due ettari di castagneto sulla montagna di Monzuno. *"Quando capitò a me di sorprendere qualcuno che rubava dal mio bosco, prima feci posare al ladro il sacchetto di castagne che aveva appena finito di raccogliere, poi, mosso da compassione, gliene ho regalati diversi chili"*, sorride Musolesi.

Lei tiene conferenze e corsi, ha scritto anche diversi libri specialistici sulle castagne. Come è nata questa passione?

Fu mio padre a regalare a me e a mia sorella una fetta di bosco, quando eravamo giovani. Mi ha permesso di scoprire un mondo nuovo, e col passare del tempo è cresciuta sempre più la passione che ho coltivato con studi e corsi di specializzazione.

Ci spiega bene qual è la differenza tra il marrone e la castagna?

Il marrone del nostro Appennino ha un sapore più dolce, normalmente è più grande e la buccia interna viene via molto più facilmente, non si innesta nel frutto in modo profondo e arzigogolato come accade per la castagna. E' diversa anche la forma: un consumatore a occhio nudo può non accorgersene, ma un esperto sì.

Prende molto tempo la cura di un castagneto?

Bisogna fare spesso nuovi innesti, per mantenere la gioventù del bosco, portando alberelli nuovi da allevare e piantare. In inverno, appena la neve si è sciolta, bisogna procedere con la potatura, e anche in estate è necessario rifinire l'intervento su foglie e ricci, perché meno ricci produce l'albero, più è facile che quelli che nascono siano di grandi dimensioni. Poi c'è naturalmente da procedere, quando tutto è pronto, con la raccolta.

Ci sono terreni su cui è più semplice far crescere un castagno?

Sì, i versanti esposti a nord delle montagne. Questo perché non battendoci direttamente il sole, c'è una minor evaporazione d'acqua e le castagne hanno bisogno di acqua per crescere bene. E' il motivo per cui la produzione 2011 rischia di non essere tra le migliori, visto che agosto è stato decisamente parco di piogge.

Bisogna intervenire con fertilizzanti chimici?

No, qui da noi, in tutto il bolognese la castanicoltura è decisamente ecologica, si seguono i ritmi della natura. Sia perché irrigare ha un costo elevato, sia perché è fatta soprattutto da piccoli produttori che non fanno di questa attività la loro esclusiva fonte di reddito, visto che per guadagnare abbastanza da vivere servirebbero grandi appezzamenti di bosco, e quindi non sono in grado di effettuare investimenti.

Lei si è mai trovato ad avere a che fare con qualche malattia o infestazione dei suoi castagni, come la vespa cinese, il cancro corticale o il mal di inchiostro? Che suggerimenti può dare?

Per la vespa cinese, l'insetto che impedisce la crescita dei germogli e quindi del frutto, in attesa che i piani di intervento pubblico abbiano il loro corso, il consiglio che posso dare è di non sradicare le eventuali piante di rosa canina che crescono vicino al castagneto, ci vive un insetto che "mangia" la vespa cinese. E' allo studio, proprio all'Università di Bologna, la possibilità che il suo utilizzo in modo sistematico riesca a combattere questo problema che è molto diffuso. Per il mal d'inchiostro c'è poco da fare, quando il fungo attacca le radici agisce così velocemente che non si può intervenire. Per il cancro corticale, una muffa che attacca la corteccia, invece si può fare tanto. Osservare spesso la corteccia degli alberi, e quando si nota che il fungo ha attaccato, togliere via con un coltello la parte malata. Avendo cura di gettarla poi lontano, da tutt'altra parte: basta una folata di vento per riportare le spore del fungo sulla corteccia e trovarsi punto e a capo.

Poi c'è anche il problema degli animali selvatici.

Sì, quello ha dimensioni davvero preoccupanti. I cinghiali e soprattutto gli ungulati devastano in modo spesso irrimediabile i boschi, perché si nutrono dei migliori germogli. E sono davvero molto numerosi.

Cosa accade una volta raccolto il frutto, si può conservare a lungo?

No, il consiglio migliore è raccogliere e usare o vendere subito, entro un mese. La conservazione dura massimo pochi mesi, ed è complessa. Va fatta o in frigoriferi o container a 5 gradi, oppure seguendo l'antico metodo della novena. Si mettono a bagno nell'acqua per otto-nove giorni e poi ad asciugare al sole. Era il metodo – meno efficiente di quello più moderno – per abbattere i microrganismi che fanno deperire i frutti col passare del tempo.

Qual è il prezzo più corretto per un prodotto come il marrone tipico dell'Appenino bolognese?

Premesso che ognuno vende a quanto vuole, e che io una volta ho trovato chi vendeva anche a 17 euro al chilo, ci sono degli standard. La categoria di prezzo varia a seconda della dimensione, e si calcola contando quanti marroni servono per arrivare a un chilo. Se ne servono fino a 60, la categoria è extra, tra 60 e 70, prima scelta, tra 70 e 90, seconda, oltre 90, i frutti più piccoli, la terza scelta. L'extra va dai 4,5 ai 5 euro al chilo, la prima fra i 3 e i 3,80, la seconda attorno ai 2 euro e ottanta centesimi e la terza categoria attorno all'euro al chilo.

Che ricette consiglia?

Ne ho provate tante e sperimentate parecchie. Una è stata la pasta fatta in casa con un terzo di farina di castagne, un terzo di farina di farro e un terzo di frumento, condita poi con un sugo a base di funghi freschi. I dolci sono tutti ottimi, dal castagnaccio al marron glacé.

TARTUFESTE E SAGRE DEI MARRONI

Camugnano	6 novembre
Castel di Casio	29 – 30 ottobre
Castiglione Dei Pepoli	30 ottobre
Grizzana Morandi	1 novembre
Lizzano In Belvedere	1- 2 – 8 - 9 ottobre
Loiano	30 ottobre
Monghidoro	1 novembre
Monzuno	9 – 16 - 23 ottobre
Pianoro	15 - 16 ottobre
Porretta Terme	16 ottobre
San Benedetto Val Di Sambro	16 – 23 ottobre
Sasso Marconi	29 - 30 ottobre 1 – 5 – 6 novembre
Savigno	6 – 13 – 20 novembre
Vergato	9 ottobre

● *Per una descrizione dettagliata delle Tarufeste vai a pagina 39*

SANO E DIGERIBILE
I Marroni sono ricchi di amidi, zuccheri complessi e sali minerali. Sono indicati nella dieta di giovani, sportivi e persone anziane. Non contengono glutine e sono una miniera di Potassio

I NUMERI

Italia terzo produttore mondiale Dall'Appennino solo prodotti bio

● L'ITALIA è il terzo produttore mondiale, dopo Cina e Corea, e il primo europeo. Ogni anno il nostro Paese immette sul mercato una quota di castagne stimata tra le 50 mila e le 70 mila tonnellate, pari al 5% del prodotto mondiale ed al 47% di quello UE25.

L'Emilia-Romagna occupa la sesta posizione fra le regioni italiane per estensione dei boschi di castagno. Nel complesso delle nove province emiliano-romagnole si contano 4.399 ettari di castagno da frutto. Di questi circa il 35% è concentrato nella provincia di Bologna, seguita dalle province di Modena (20%), Forlì-Cesena (13%) e Ravenna (11%).

La Provincia di Bologna è fortemente connotata dalla produzione di marroni. Quello di Castel del Rio vanta la Igp, l'Indicazione geografica protetta, mentre il Marrone Biondo è dal 2003 marchio brevettato e riconosciuto dalla Camera di Commercio di Bologna. Il nome è dovuto al colore "avana" del frutto, e la sua fama è dovuta, oltre che al colore, soprattutto alle sue caratteristiche organolettiche: dolcissimo e ricchissimo di sali minerali.

I marroni, antichi frutti del nostro Appennino, sono ben diversi dalle più comuni castagne. In primo luogo, il marrone si distingue per il gusto: più dolce e profumato. Inoltre, se è diverso in forma e per la qualità della polpa (a grana fine), il marrone ha una pezzatura maggiore della castagna, tanto è vero che un riccio racchiude al massimo 2 o 3 frutti ed è protetto da una buccia bruna e da una sottile pellicina che possono essere asportate con estrema facilità, operazione quasi impossibile con le castagne.

Nella coltivazione dei marroni sul nostro Appennino non si ricorre ad alcuna sostanza chimica, le piante si nutrono esclusivamente di quello che la terra offre loro spontaneamente, senza concimi o trattamenti antiparassitari.

SUPERFICI E PRODUZIONE

	Italia	Provincia Bologna	Media a ql/ha	Produzione in quintali	Valore in M/Euro
Superficie a castagno	780.000	3.721	-	-	-
Castagneto coltivato	70.000	1.475	5	7.500	2,5-3,0

La minuscola vespa che arriva da Oriente spaventa i castanicoltori bolognesi ma le contromosse sono già partite. Chi salverà il pregiato marrone biondo? Il Torymus giapponese o gli insetti di casa nostra?

Sindrome cinese per i castagni dell'Appennino

di *Antonella Cardone*

Al latte o al vino. Che diventano tagliatelle o pappardelle. Arrostite, glassate o bollite e, ancora, trasformate in ripieno per carni come nei più deliziosi dei dolci.

C'è chi ne fa anche una birra, dalle castagne, le protagoniste indiscusse di ogni autunno da duemila anni a questa parte che dai loro alberi colorano con le mille variazioni dell'oro le nostre montagne. Le varietà che crescono nell'Appennino bolognese sono i tondeggianti marroni di Castel del Rio da una parte, i dolcissimi marroni biondi che riempiono le valli tra l'Idice e il Samoggia, dall'altra. Immagini bucoliche dietro cui si nasconde un'economia produttiva che, pur tra diverse difficoltà, sta riscoprendo una nuova rinascita nell'attenzione dell'opinione pubblica.

Merito, si fa per dire, di un insetto tanto piccolo quanto insidioso: la vespa cinese, nome scientifico Dryocosmus, ovvero il flagello che da qualche anno a questa parte attacca con virulenza i castagneti annullando tante produzioni. *"Ma scansiamo subito il campo dagli equivoci* – avverte Renzo Panzacchi presidente del Consorzio Castanicoltori Appenino bolognese – *non bisogna immaginare stormi di enormi insetti che voraci come cavallette si avventano famelici sugli alberi e rendono infetti i frutti. La vespa cinese è un nemico molto più subdolo".*

Il lungo viaggio dal paese del Dragone questa vespa l'ha intrapreso una decina di anni fa: fu un vivaista di Cuneo a portare in Italia alcune pianticelle di castagno per provare a impiantarle qui perché ritenute più resistenti delle nostrane.

Invece, fece da untore per tutti i castagneti del Belpaese perché, invisibili agli occhi e agli strumenti di analisi degli esperti degli istituti fitosanitari alla dogana, quelle pianticelle nascondevano addosso le microscopiche larve della vespa cinese. In men che non si dica, questo piccolo insetto - più piccolo di un comune moscerino da vino - si è riprodotto e diffuso dal Piemonte alla Sicilia, colpendo in particolar modo la Toscana e la nostra Emilia-Romagna, terre dove i castagneti sono molto diffusi. *"Non colpiscono il frutto* – spiega Panzacchi – *perché agiscono prima"*

La minuscola vespa, lunga soltanto 2,5 mm, esce dalla galla - una sorta di pallina che si crea sulle foglie del castagno - dove è cresciuta tra la fine di giugno e la metà di luglio, e in pochi giorni deposita da 100 a 150 uova all'interno delle gemme che nella primavera successiva dovrebbero germogliare e sviluppare nuove foglie e nuovi rametti. Invece a marzo, quando inizia lo sviluppo della gemma comincia anche quello della larva.

La gemma si deforma e al posto di una normale foglia o di un normale germoglio si sviluppa una galla ricolma di uova dentro cui crescono le larve nutrendosi della linfa che viene sottratta al normale ciclo vegetativo del castagno. L'effetto è che la pianta non muore, ma dove è infestata non produce più né fiori ma tantomeno frutti.

Proprio perché la pianta non muore, il ciclo di vita dell'infezione è infinito: quando qualche ramo guarisce, è pronto per essere attaccato da nuove larve. A meno che il ciclo non venga spezzato da un antagonista naturale. In questa storia il nostro eroe si chiama Torymus sinensis Kamijo, è un insetto predatore che si delizia a mangiare vespe cinesi.

Come i parassiti anche il Torymus proviene da terre lontane. Dal Giappone, per la precisione. Questi insetti "buoni" hanno però il problema di non poter essere allevati in laboratorio: si riproducono solo in natura, coi tempi lunghissimi di Madre Natura. Per poter schierare un esercito di Torymus adeguato ad affrontare e vincere le masnade di vespe cinesi che infestano i castagneti potrebbero volerci fino a sette anni.

Il Torymus si usa già abitualmente e con successo in Cina, Giappone e Corea, ma in Italia? "*Un anno fa grazie all'impegno del professor Alberto Alma dell'Università di Torino è stato varato un piano nazionale per affrontare il problema della vespa cinese, e si sono riaccesi i riflettori su un settore trascurato da molto tempo, che è uno dei pochi effetti positivi che questo infestante ha portato in Italia* – valutano dal Consorzio Castanicoltori dell'Appenino bolognese – *Per la prima volta dopo tanto tempo i problemi del settore sono stati affrontati in modo organico e strutturato, e il Ministero dell'Agricoltura, oltre ad aver concordato con tutti gli stakeholders nuovi piani di marketing e di sviluppo dell'esportazione del prodotto all'estero, ha varato un importante progetto di lotta alla vespa cinese".*

Primo passo, costituire degli allevamenti di Torymus sulle montagne di ogni regione, di modo che ciascuna area possa produrre da sé la "medicina" per curare il parassita. In Emilia-Romagna il primo allevamento è stato creato in provincia di Reggio Emilia, il secondo dalle parti di Imola. Passo successivo, rilasciare sui castagneti infestati le prime batterie di Torymus, di modo da studiarne tempi e modi di riproduzione e gli effetti che l'introduzione nell'habitat montano italiano dell'insetto giapponese può avere. Se in Piemonte i primi lanci di Torymus sono stati effettuati nel 2003, dalle nostre parti ce n'è stato solo uno nel 2010, e tre quest'anno, a Loiano, Monzuno e Castel del Rio. Un impiego più massiccio dei "bombardieri" giapponesi si avrà solo l'anno prossimo, quando dovrebbero essere effettuati trenta lanci in tutta la provincia di Bologna.

Dovrebbero, sì, perché il condizionale è d'obbligo in certi casi. *"Il problema è che i finanziamenti sono scarsi, il Governo ha stanziato appena un milione di euro in tutta Italia, e queste cose costano* – illustra Panzacchi – *Come consorzio ci siamo attivati da tempo per reperire altri fondi, forse una luce in fondo al tunnel c'è perché la Provincia si sta dimostrando sensibile e pronta a girare i fondi inutilizzati per il sostegno ad alcuni progetti andati deserti, proprio alla lotta alla vespa cinese. Speriamo che l'operazione vada in porto".*

In attesa che la lotta al parassita dagli occhi a mandorla faccia il suo corso, nessuno dimentica le malattie autoctone di cui soffrono i nostri castagneti. Il cancro corticale, ad esempio, il fungo arrivato in Italia nell'immediato Dopoguerra che negli anni Cinquanta e Sessanta devastò interi boschi delle nostre montagne e che ancora oggi dà problemi. Anche questa è una malattia di importazione, pare che la muffa sia stata portata con le casse di legno usate per contenere le munizioni in arrivo dagli Stati Uniti durante la Seconda guerra mondiale.

Colpì in maniera molto virulenta e all'epoca sembrava incurabile, invece col tempo le piante si sono *"autoimmunizzate"* e oggi con le dovute cure guariscono in tre, massimo dieci anni. O il mal dell'inchiostro, un problema tornato d'attualità dopo che per molti anni sembrava scomparso. E' una muffa che colpisce la radice del castagno, soffocandone le estremità. Non potendo più prendere acqua dal terreno, l'albero in pochi giorni secca e muore. Per questa malattia non esistono cure, e sono ancora sconosciute le cause del suo insorgere.

La teoria più accreditata vuole che il mal dell'inchiostro sia collegato a un'eccessiva presenza d'acqua nel terreno, cosa che accade soprattutto nei suoli poco drenanti. A colpire i frutti sono invece le cidie e il balanino. Sono le brutte sorprese che i castanicoltori si trovano a volte davanti a un raccolto che si promette abbondante: aperti i ricci si scopre invece che i frutti sono stati mangiati e rovinati.

Tutti questi, fortunatamente, non sono problemi per i consumatori che acquistano, che si ritrovano castagne e marroni sani e gustosi. Pronti per essere mangiati.

LA RICERCA BOLOGNESE

"Contro il parassita cinese meglio usare insetti italiani"

● **OFFRIRE** una costellazione di insetti diversi per combattere la vespa cinese, in cui il principale alleato dei castanicoltori - a sorpresa - potrebbe essere tutto italiano. È l'obiettivo degli studi che si stanno portando avanti alla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, dove il professor Fabrizio Santi ha messo sotto la lente di ingrandimento il Torymus italiano, parente stretto del Torymus sinensis Kamijo ma già presente da tempo sul nostro territorio. Mentre il Sinensis in tutta l'Asia si usa già da tempo per far "mangiare" le larve delle vespe cinesi che ammorbano i castagneti, e qui in Italia si sta introducendo gradualmente, Santi ha osservato che la varietà italiana, insetto che normalmente "lavora" attorno a querce e rose canine, ora frequenta anche i castagni.

Spiega il professore. *"la varietà italiana ha gli stessi comportamenti del "cugino" giapponese, ovvero colpisce la larva della vespa cinese inserendo le sue uova nelle galle, il nido dell'insetto parassita sul castagno. Fa crescere per un po' la larva, poi prima che diventi adulta la uccide.*

Lo teniamo sotto osservazione da tre anni, e notiamo che è molto efficace in questa lotta, forse perché – questa è l'ipotesi allo studio – *interviene nel momento giusto dello sviluppo della larva, né troppo prima né troppo dopo, come accade invece ad altri insetti che pure si nutrono della stessa cosa. E migliori di altri sono i risultati delle percentuali di larve attaccate".*

Bisogna anche studiare le modalità e le possibilità di diffondere maggiormente la varietà italiana di Torymus in modo naturale, magari impiantando vicino ai castagneti le piante e gli alberi che affolla già adesso, in modo che trasferisca dove serve: solo così si potrebbe avere una valida alternativa all'uso del "cugino" giapponese, che ha l'inconveniente di avere lunghissimi tempi di sviluppo e diffusione (fino a dieci anni) visto che non essendo presente naturalmente nel nostro habitat, va prima allevato e poi introdotto in tempi e modalità contingentati. *"E comunque* – chiude l'entomologo – *avere a disposizione due insetti utili alla lotta alla vespa cinese è sicuramente più efficace che averne uno solo".*

LA LOTTA ALLA VESPA CHE ATTACCA IL CASTAGNO
Da in alto a sinistra, in senso orario, le galle che vengono prodotte dalle larve della Vespa Cinese. I contenitori con il Torymus, il parassita giapponese usato per sconfiggerle. Il lancio del piccolo insetto sulle piante di castagno.

Quando si cava, quanto costa, da dove viene: Graziano Zivieri, presidente de "Il tartufo", ne svela i segreti. *"Difficile trovare un prodotto migliore di quello della dorsale appenninica. L'Alto Reno, Monzuno, Monterenzio e Loiano al top".*

Bianco, Bianchetto o Scorzone Ogni stagione ha il suo tartufo

di Filippo Benni

In primavera c'è il Bianchetto, con l'estate arriva lo Scorzone, in autunno, e per tutto l'inverno, a dominare la scena è il Magnatum, ossia: l'inimitabile, e preziosissimo, tartufo Bianco pregiato.

Questi sono i tre tipi di tartufo di casa nel nostro Appennino. Tartufi di qualità eccelsa che nei nostri monti crescono, se il clima li aiuta, in grande quantità, tanto da essere esportati anche sulle più rinomate piazze piemontesi e all'estero.

***"Per il tartufo**, la dorsale appenninica è una delle zone migliori di tutto il mondo. E l'Alto Reno, Monzuno, Loiano e Monterenzio sono il top"*, afferma con convinzione e cognizione di causa Graziano Zivieri, Presidente dell'Associazione bolognese Il tartufo.

"Il segreto *sta nella terra* – spiega – *per farlo crescere bene serve un terreno poroso, che trattenga l'acqua, con un PH non troppo elevato, compreso tra i 6,5 e gli 8. Un terreno franoso come il nostro è perfetto ".*

Il resto lo fa il clima. *"Servono le piogge nei periodi giusti, quando la terra assorbe molto. Gli anni di siccità non sono anni da tartufo. Anche se la pioggia arriva d'inverno non incide, scorre e va via. Deve piovere d'estate, soprattutto in giugno e luglio".*

IL SEGRETO DEL PROFUMO
Una ricerca tedesca ha scoperto che il profumo del tartufo dipende da decine di composti differenti: alcoli, aldeidi, esteri, chetoni e, soprattutto, composti dello zolfo. Nel Bianco pregiato è prevalente il bis (metiltio) metano accompagnato da dimetil sulfide, dimetil trisulfide, 1,2,4 triotiolano, tris (metiltio) metano, metil (metiltio) metildisulfide. Nel Nero pregiato è prevalente il dimetil sulfidde accompagnato da 1 – (metiltio) – propano, 1 – (metiltio) – 1 propene. Inoltre, nei tartufi sono presenti anche feromoni steroidei, composti ai quali viene attribuito un forte richiamo sublimale. (fonte – www.tuber.it)

Il prossimo quindi, dati delle precipitazioni alla mano (anche se la calura di fine agosto potrebbe aver mescolato le carte), sarà un altro anno di grande produzione. *"Chi oggi ara i campi vede un terreno fresco, non bruciato o secco. Questo mi fa pensare che anche quest'anno avremo tante soddisfazioni* – conferma Zivieri – *anche se sarà impossibile bissare la stagione passata, che per il tartufo è stata eccezionale".*

A tartufo si va tutto l'anno, con una sola sosta di riposo biologico da metà agosto alla fine di settembre, ma ogni stagione ha la sua specialità. Da febbraio ai primi di aprile cresce il Marzolino, detto anche Bianchetto (*Tuber Borchii*). Un tartufo di colore bianco che i profani possono scambiare per il pregiatissimo *Tuber Magnatum* che però ha una pasta molto più chiara e, soprattutto, costa quasi dieci volte di più.

Da giugno e fino all'autunno inoltrato c'è lo Scorzone (*Tuber Aestivum),* un tartufo nero con una spessa scorza esterna e la pasta biancastra. Un tartufo ottimo, economico e che, come il Bianchetto, dà il meglio di sé cotto.

Un altro ottimo tartufo è il Nero pregiato (*Tuber Melanosporum*), detto anche tartufo nero di Norcia, che alle nostre latitudini è arrivato grazie gli impianti di querce micorizzate. Rispetto allo Scorzone ha una "buccia" meno spessa, rossastra, e una pasta più scura.

Poi, se pur in quantità decisamente minori, ai nostri tartufai è capitato di "cavare", durante l'inverno, anche un altro tipo di tartufo nero detto Moscato o Invernale (*Tuber Brumale*). Ma il re del sottobosco è il *Tuber Magnatum*, il tartufo Bianco pregiato, che si raccoglie da inizio ottobre fino a febbraio. Anche se è difficile da digerire, si usa assolutamente a crudo.

Il tartufo cresce in simbiosi soprattutto con cinque tipi di piante: quercia, pioppo, farnia, carpino e salice. Ma ogni regola che si rispetti ha le sue eccezioni. *"C'è chi assicura* – conferma Zivieri – *di averne trovato anche nelle vigne".* Per lo Scorzone non serve scavare molto, mentre per il bianco la ricerca richiede più fatica.

"Il tartufo *Nero cresce pochi centimetri sotto terra, mentre il Bianco si può nascondere anche ad oltre un metro di profondità. E più la stagione è secca più bisogna scavare".*

La qualità del tartufo dipende certo dal profumo, ma anche e soprattutto dalla forma. *"Più grande, compatta e integra è la pallina, più è costa. A parità di peso il prezzo può perfino raddoppiare, anche se il tartufo rotto o non rotto, è buono lo stesso. Ma le palline più belle solitamente vengono esportate* – spiega Zivieri - *e finiscono su tavole di ristoranti dove le esigenze non sono solo organolettiche".* Perchè anche l'occhio vuole la sua parte.

Un mito da sfatare è quello del cane: *"Non ci sono razze più o meno adatte ma solo cani più o meno bravi. Una volta ci andavano con il maiale, o si usavano i cani che non risultavano buoni per la caccia. Anche i cani lupo, come altri cani di grossa taglia, sono bravissimi, ma la legge vieta di utilizzare animali che possono essere pericolosi per l'uomo. Poi la selezione e l'addestramento hanno fatto il resto:oggi le razze più utilizzate sono il lagotto e i bracchi.".*

Difficile avere un dato veritiero su quanto tartufo viene prodotto in Appennino: la maggior parte "non esce" dal sottobosco. Quello di cui c'è certezza è il prezzo.

Per la legge sulla domanda e l'offerta, quando se ne trova in quantità il prezzo cala e un bel piatto di patate al tartufo diventa davvero alla portata di tutti *"Lo scorso anno* – conclude Zivieri - *il Bianchetto andava via a tra i 100 e i 120 euro al chilo mentre per il Bianco ne servivano tra i 700 e 1200, a seconda della grandezza della pallina. Per lo Scorzone, che ripeto è ottimo, bastavano dai 40 ai 60 euro al chilo".*

CON IL CANE E LA ZAPPA
A sinistra, Graziano Zivieri, presidente dell'Associazione bolognese "Il Tartufo", assieme al suo fidato cane di ritorno da un'uscita a tartufo con la sua "preda" appoggiata sul muretto. Sotto, una bellissima pallina di tartufo bianco, il pregiatissimo Tuber Magnatum. Nella pagina a sinistra, alcune palline di Scorzone, il tartufo nero.

I DATI La Provincia: nel bolognese oltre 100 tartufaie private e 360 ettari di bosco tabellato

Un esercito di tremila tartufai

I tartufai attivi nel bolognese sono circa 3000. I dati arrivano dall'Ufficio gestione ittica tartufi e funghi della Provincia di Bologna che certifica come quello del cercatore di tartufi sia un hobby che non passa di moda: anche se ogni anno sono tanti i tartufai che appendono guinzaglio e zappa al chiodo, il ricambio generazionale è garantito e il numero di cercatori è sempre stabile, se non in aumento.

"Molto dipende dalle stagioni e dalla produzione attesa – spiega Marco Rizzoli – *lo scorso anno, che per il tartufo è stato ottimo, visto l'alto numero di richieste abbiamo dovuto fare addirittura quattro sessioni di esame per il rilascio del patentino per un totale di 200 nuovi tartufai, tra i quali tanti giovani. E a settembre ci saranno nuove sessioni che si annunciano molto affollate".*

La passione per il bosco, per i cani e per la natura sono sicuramente una spinta importante per intraprendere questo hobby, ma anche la possibilità di guadagno incide molto, soprattutto perché l'esame non è difficile (lo supera circa il 90 per cento dei candidati) e il tesserino è a buon mercato: per diventare tartufai basta superare un quiz con alcune domande di biologia e sulla normativa che ne regola l'attività e pagare un bollettino da circa 90 euro (all'anno). Oltre a gestire gli esami e il calendario in cui è permesso andare a tartufo, che nel bolognese è stato semplificato e prevede un solo periodo di riposo biologico dal 16 agosto al 30 settembre, la Provincia di Bologna regola anche le autorizzazioni per le zone di raccolta riservata.

"La legge prevede la possibilità di mettere in piedi delle vere e proprie tartufaie private – spiega Rizzoli - *il proprietario del bosco, o chi lo ha in affitto, si impegna a tenerlo pulito e a favorire la crescita delle piante tartufigene e noi gli rilasciamo l'autorizzazione ad apporre le nostre tabelle con scritto RACCOLTA TARTUFI RISERVATA.* In Appennino, ad oggi ci sono più di 100 tartufaie tabellate in questo modo per un totale di 360 ettari.

"Facendo in questo modo – conclude Rizzoli – *si riesce ad avere un'area per tartufi a gestione privata protetta dalla legge, lasciando però il bosco a disposizione della fauna, dei raccoglitori di funghi o dei semplici escursionisti. Ricorrere alle recinzioni è più sicuro, ma anche molto più costoso".*

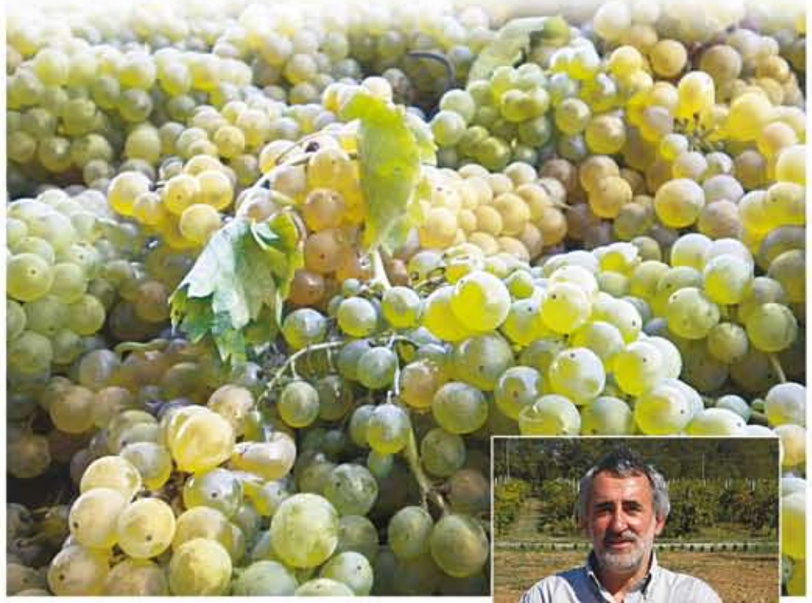
RECUPERARE IL BOSCO FARLO FRUTTARE
I volontari dell'associazione "Il tartufo" sistemano un tratto di bosco che sarà poi tabellato come tartufaia privata.

L'intensa ondata di caldo di fine agosto ha anticipato la raccolta dell'uva dei Colli bolognesi ma Floriano Cinti assicura: *"Le piogge e il clima nel corso dell'anno sono stati ottimali, le viti sono cresciute sane, senza particolari malattie"*

Nelle vigne a fine agosto ma il vino sarà di qualità

di *Eleonora Amadori*

Anche se anticipata a causa della calura agostana, la vendemmia 2011 soddisfa i viticoltori bolognesi. "Non ci possiamo lamentare: le viti sono sane e non abbiamo avuto particolari problemi".



IL PIGNOLETTO TRA LE ECCELLENZE REGIONALI
Il Pignoletto Sassobacco Colli Bolognesi di Cinti è stato premiato ed inserito nella Guida dell'Emilia-Romagna da Bere 2012 curata dalla Associazione dei Sommelier emiliani del presidente Mondini che anche quest'anno ha recensito oltre 400 cantine.

"**Nel complesso** *è stata una buona vendemmia, anche se cominciata molto presto rispetto al solito".* Conferma Floriano Cinti, vignaiolo dell'omonima azienda, fin dal 1978. *"Abbiamo finito di vendemmiare il 10 e puntiamo a concludere la lavorazione entro settembre"* spiega.

I 27 ettari di vigneto di proprietà dell'azienda sono distribuiti su diversi poderi nelle zone tra Tignano, Montechiaro e San Lorenzo di Sasso Marconi, ed è proprio la dislocazione in terreni differenti per caratteristiche, altezza ed esposizione a permettere in qualsiasi annata di ottenere una grande varietà di uve e vini. In ogni caso quella del 2011 è stata un'annata decisamente favorevole: *"Le piogge e il clima nel corso dell'anno sono stati ottimali, le viti sono cresciute sane, senza particolari malattie".*

I poderi dell'azienda hanno una produzione media per ettaro di circa 95 quintali, che in alcuni vigneti viene ridotta, a seconda dell'annata o del vino desiderato, tramite la pratica del diradamento estivo dell'uva: *"Per permettere alla vite di condurre a perfetta maturazione ogni grappolo"*, chiarisce Cinti.

"Certo - prosegue - *il caldo eccessivo delle ultime due settimane di agosto (dal 14 al 28) ha creato inevitabilmente alcune difficoltà: le uve sono maturate molto in fretta e si sono leggermente appassite, con una concentrazione zuccherina molto alta che andrà ad aumentare il grado alcolico del vino finito".*

Anticipare la vendemmia era quindi l'unica soluzione possibile: *"Ovviamente chi ha potuto raccogliere l'uva a macchina è stato avvantaggiato. Ma la nostra scelta* - precisa Cinti - *è da sempre quella di ricorrere al lavoro di vendemmiatori in carne ed ossa, con lo scopo di preservare la qualità del prodotto finale".*

Cinti conferma inoltre la tendenza del mercato, da tre anni a questa parte, per quanto riguarda la provincia di Bologna, a preferire vini bianchi e frizzanti, più leggeri rispetto ai rossi e ai fermi: *"Il Pignoletto è quello che va per la maggiore".* Basti pensare che in un anno l'azienda ne produce circa 10 mila bottiglie. *"Ma anche il nostro è un settore in difficoltà"*, ammette. Per resistere la scelta è obbligata: *"puntare su un buon rapporto qualità - prezzo".*

UNA LUNGA STORIA DI SUCCESSI
Nelle dodici edizioni in cui l'azienda Cinti ha partecipato al concorso Vini Abbazia di Monteveglio ha vinto sei volte con il Pignoletto Frizzante, quattro volte con il Pignoletto Fermo, con il Sauvignon e con lo Chardonnay, due volte col Cabernet Sauvignon e due volte nella categoria Barbera Frizzante.

IL PROGETTO Cinti utilizza fotovoltaico, geotermia e biomasse

In cantina con un occhio all'ambiente

L'azienda agricola dei Colli Bolognesi inaugurerà all'inizio del 2012 una nuova cantina. Il progetto si presenta come qualcosa di innovativo, particolarmente sensibile nei confronti dell'ambiente e dei parametri ecologici attuali, con l'obiettivo di ridurre al minimo sprechi ed emissioni inquinanti.

"**La nuova** *cantina è stata pensata per essere innanzitutto una struttura ben isolata che si avvale di diverse fonti di energia rinnovabile* - spiega Cinti - *sfrutteremo l'energia solare, grazie ai pannelli fotovoltaici, e quella geotermica, che verrà utilizzata per rinfrescare gli edifici. Inoltre, per il riscaldamento sfrutteremo le biomasse, grazie ad una caldaia che brucia la massa legnosa proveniente dai vigneti".*

Il progetto nasce con l'obiettivo di ottimizzare il processo produttivo. *"Lo scopo è proprio quello di non perdere, durante la lavorazione, il potenziale intrinseco delle uve che produciamo*- continua Cinti - *e per farlo è necessario ricorrere a tecniche che siano all'avanguardia e che limitino l'impatto sull'ambiente".*

Oltre alla struttura destinata alla lavorazione del vino è prevista anche un'area di contatto diretto con il pubblico dove i clienti potranno degustare e acquistare i prodotti della cantina.

Non solo, l'idea di Cinti è quella di realizzare un vero e proprio agriturismo, dotato di camere e ristorante: *"Il desiderio è anche quello di esaltare e promuovere la qualità dei prodotti locali in modo che, chi ci viene a trovare, possa conoscerli e testarne l'eccellenza".*

Una nuova guida arricchisce la proposta del Parco dei Gessi. La Buca di Gaibola, Lungo il Torrente Idice, Settefonti e dintorni, Intorno alla Dolina, Sentiero natura e Percorso tra gli alberi, ecco i nuovi percorsi spiegati passo dopo passo

Leggende e sentieri Il parco si racconta

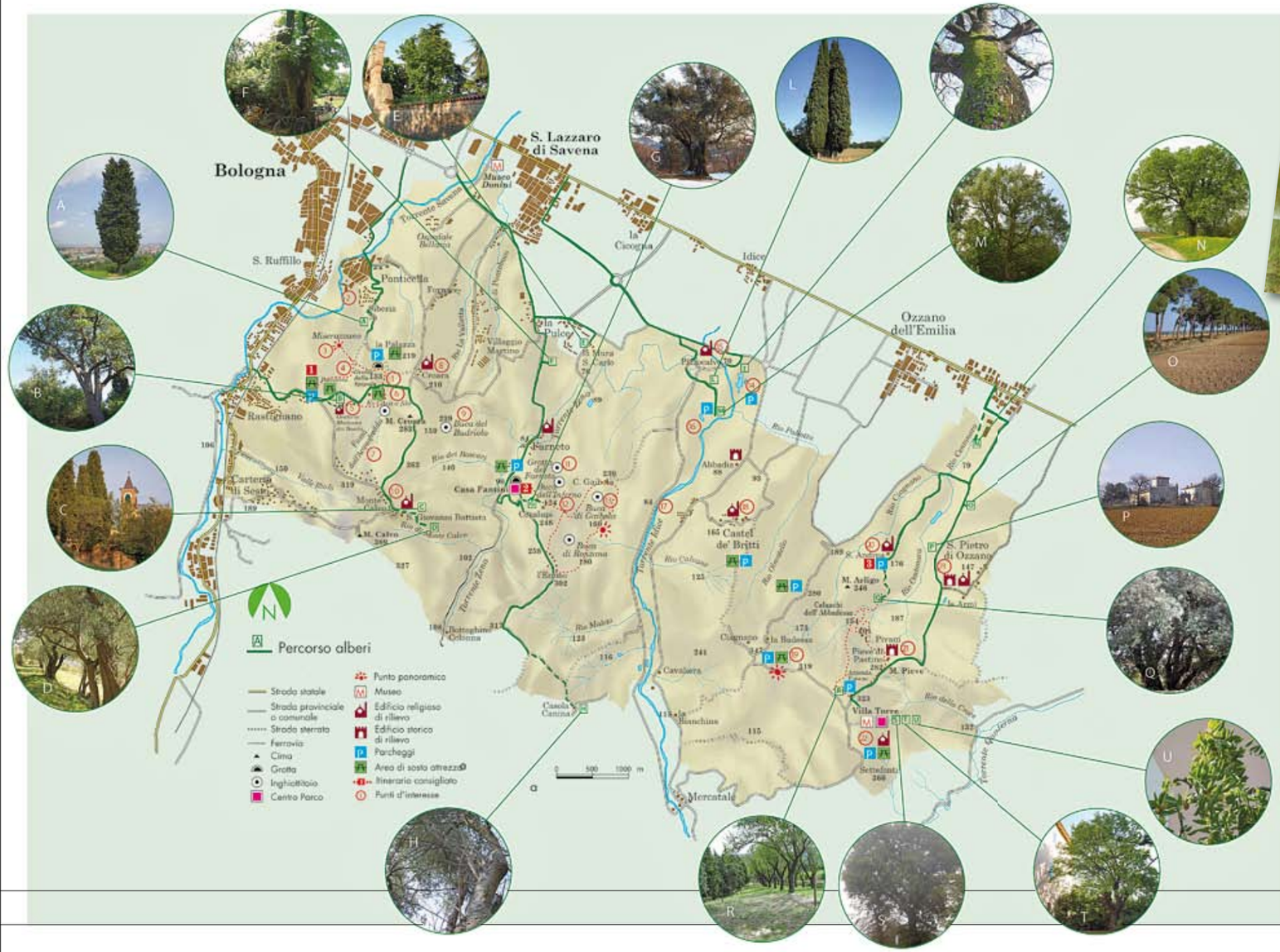
di Annalisa Paltrinieri

Sarà presentato sabato 22 ottobre alle ore 15.30 nel Centro Visita Villa Torre in via Tolara di Sopra a Settefonti (Ozzano Emilia) il nuovo opuscolo Itinerari narranti nel Parco che integra la già ricca documentazione del Parco dei Gessi.

L'opuscolo, realizzato a cura dell'associazione Selenite grazie al contributo della Fondazione del Monte, nasce dall'esigenza di proporre percorsi percorribili sia a piedi che in bici in genere piuttosto facili ed accessibili, in alcuni dei luoghi più belli e suggestivi dell'area protetta, suggerendo una prospettiva che superi l'esclusivo ambito naturalistico. Lo sguardo dell'escursionista sarà invitato a spaziare sui paesaggi, a soffermarsi sugli aspetti naturalistici e sulle peculiarità geologiche, ma sarà invogliato anche a scoprire tradizioni e leggende, a conoscere storie più o meno fantastiche, per vivere a pieno il territorio assaporandone ogni aspetto.

Ogni itinerario proposto – La Buca di Gaibola, Lungo il Torrente Idice, Settefonti e dintorni, Intorno alla Dolina, Sentiero natura e Percorso tra gli alberi – è descritto minuziosamente. Una scheda tecnica riporta, oltre alla lunghezza ed alla difficoltà del percorso, gli indirizzi utili dove poter soggiornare, ristorarsi acquistare prodotti biologici. Un box colorato sottolinea le particolarità – non solo naturalistiche ma anche storiche ed artistiche – che si incontrano sul percorso. Non mancano le carte dei sentieri, tutti contrassegnati dai segnavia rosso-bianchi del CAI e riquadri che riportano curiosità storiche e leggende. Particolare attenzione è stata data agli alberi ai quali è dedicata una cartina che segnala gli esemplari più significativi per specie, portamento, età.

Un invito accattivante per guardare il paesaggio con uno sguardo più consapevole. L'opuscolo è disponibile gratuitamente nel Centro Visita Casa Fantini, via Jussi 171 San Lazzaro di Savena, e nel Centro Visita Villa Torre in via Tolara di Sopra a Settefonti Ozzano Emilia.



UNA GUIDA A TUTTOTONDO
In alto e a sinistra, la copertina di Itinerari narranti e la cartina contenuta nella nuova guida del Parco dei Gessi

INFORMAZIONI E CONTATTI
Parco dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa
Via Jussi 171 40068
San Lazzaro di Savena (Bo)
tel. 051.6254811/21
info@parcogessibolognesi.it
www.parcogessibolognesi.it

L'APPUNTAMENTO Domenica 16 ottobre

Nordic Walking lungo il Torrente Idice

Il ritrovo è fissato al parcheggio dell'area di sosta di Ca de' Mandorli per domenica 16 ottobre alle 9.30 con rientro previsto verso le 12.30. Per gli amanti delle camminate all'aria aperta sarà un'occasione per divertirsi e allenare tutti i muscoli del corpo, alla scoperta delle bellezze naturali del Parco, immersi nei colori autunnali.

Il percorso ad anello si snoda per la maggior parte lungo le sponde del torrente Idice e permette l'osservazione di formazioni geologiche formatesi tra 7 e 1 milione di anni fa, relative ad ambienti molto diversi fra loro. Per partecipare occorre avere la conoscenza base delle tecniche di Nordic Walking, la nuova disciplina sportiva che sta velocemente conquistando tutto il mondo e che consiste nel camminare con dei bastoncini che sono costruiti in maniera specifica per questa attività: un'intensificazione della camminata normale. L'utilizzo dei bastoncini crea un'attività completa che allena contemporaneamente sia il sistema cardiocircolatorio che la quasi totalità della muscolatura del corpo. Infatti, nel Nordic Walking viene utilizzato circa il 90% della nostra muscolatura in quanto, oltre agli arti inferiori, viene coinvolta anche la parte superiore del corpo. Inoltre, l'attivazione dei muscoli profondi della schiena e dell'addome aiuta nel prevenire e curare vari problemi di schiena.

Affinché i benefici del Nordic Walking possano realmente verificarsi è importantissimo imparare la tecnica corretta in quanto un'impostazione sbagliata e movimenti abituali errati sono spesso difficili da correggere successivamente. Partecipare ai corsi organizzati dagli Instructor ANWI, tenuti periodicamente anche nel Parco, è il miglior modo per cominciare ad avvicinarsi al Nordic Walking. Informazioni sui corsi di Nordic Walking le potete trovare al Centro Visita Villa Torre, a Settefonti.

Fino a novembre per permettere alcuni lavori all'impianto idroelettrico di Bargi il bacino artificiale avrà un livello molto più basso rispetto alla norma

Suviana come non l'avete mai visto

di Annalisa Paltrinieri

Nel corso dell'estate l'impianto idroelettrico di Bargi e l'invaso di Suviana sono stati oggetto di rilevanti interventi di manutenzione che hanno determinato un significativo abbassamento della portata.

Resteranno aperti fino a novembre i 16 cantieri di Bargi per lavori di manutenzione all'impianto idroelettrico Enel. Dall'inizo dell'estate il livelo del bacino di Suviana si è ridotto in modo significativo, dando vita ad un paesaggio quasi lunare.

Nei cantieri operano otto diverse ditte, per un investimento di 2,5 milioni di euro e per un totale di 35.000 ore uomo-lavorate.

L'impianto di Bargi resterà chiuso fino al 22 novembre 2011 e i suoi lavori saranno gestiti secondo il "modello 4c idro".

Si tratta - spiegano i tecnici - di quattro linee guida che prevedono di condividere le strategie e gli obiettivi con tutte le istituzioni e le ditte coinvolte e di costruire la programmazione mettendo al primo posto sicurezza e ambiente, di controllare ogni attività con verifiche dirette sul campo e di comunicare gli obiettivi e le attività nei confronti del territorio e delle ditte.

WWW.ILPARCODEILAGHI.IT
Il Parco dei Laghi di Suviana e Brasimone ha un nuovo e aggiornatissimo sito web. L'indirizzo è: www.ilparcodeilaghi.it pressoché quotidianamente vengono inserite nuove sezioni e nuovi contenuti. Potrete trovare tante foto e tutti i riferimenti.

L'INIZIATIVA

I servizi psichiatrici di Cremona

Il Brasimone per l'equilibrio

Utenti e operatori dei servizi psichiatrici dell'Azienda Ospedaliera di Cremona, sono stati in gita al Parco dei Laghi. Il gradimento dell'esperienza è stato definito dagli operatori "elevatissimo". La visita al Parco dei Laghi si è inserita perfettamente nel percorso intrapreso dagli utenti teso al raggiungimento di un miglior equilibrio complessivo.

Di seguito le impressioni di una paziente, Roberta: *"Dopo essere stata 2 giorni nei pressi del lago Brasimone dove con l'intervento di Elena e Sandro abbiamo visto caprioli e cervi e il bosco e lo stagno, l'allegra compagnia si è trasferita alle Terme di Porretta dove abbiamo fatto musicoterapia in acqua, camminato in vasche a temperature diverse e fatto un massaggio al corpo e uno al viso.*

A un certo punto *abbiamo perso le tracce della Marina e nessuno sapeva dov'era. La Angela è andata a cercarla e dopo 10 minuti è tornata ridendo ed ha invitato Guido a vedere lo spettacolo: la Marina dopo il massaggio si era addormentata sul lettino e russava beatamente... 3 giornate stupende... indimenticabili!"*

IL PROGETTO Percorsi di educazione ambientale

Con gli Itinerari botanici gli studenti adottano un albero

Sostenibilità ambientale, sviluppo sostenibile, studio del territorio, aree protette e biodiversità: sono le tematiche attorno alle quali ruotano i percorsi di educazione ambientale per l'anno scolastico 2011/2012 proposti dal Parco dei Laghi di Suviana e Brasimone e presentati al Ministero dell'Ambiente ed in attesa di approvazione.

Il progetto prevede di favorire la conoscenza del territorio e la comprensione dei fattori decisivi per gli equilibri ecologici, requisiti indispensabili per riuscire ad apprezzare la complessità ambientale e per stimolare nei ragazzi comportamenti responsabili a favore della natura. Fare educazione ambientale diventa così un modo per contribuire a dare alle nuove generazioni gli strumenti per un domani in cui sia davvero possibile immaginare uno sviluppo sostenibile capace di guardare al futuro. D'altra parte gli stimoli e le occasioni non mancano all'interno di un'area ambientale ricca di particolarità ambientali di inestimabile valore. Oltre alla rete sentieristica e alle differenti zone boschive che vengono rinnovate con metodi naturali, il Parco gestisce il vivaio forestale Cottede localizzato nel Comune di Castiglione dei Pepoli, nei pressi di Monte Tavianella.

Il vivaio delle Cottede costituisce punto di accesso all'area protetta, di rilevanza strategica vista la sua vicinanza al Santuario di Bocca di Rio, meta di pellegrinaggi e visite turistiche, compresa nel percorso dell'Alta via dei Parchi. Il vivaio svolge attività di produzione e distribuzione di piante per i Comuni e la produzione di specie arbustive, arboree, alberi e piante officinali caratteristiche della montagna bolognese, rare o minacciate. Con le azioni previste dal progetto di educazione ambientale, ci si prefigge di riqualificare ulteriormente il vivaio realizzando itinerari botanici che abbiano una connotazione di tipo didattico-educativo.

Ogni itinerario sarà composto da due interventi: una lezione in aula per introdurre gli argomenti ed una visita guidata al Parco per vedere, annusare, udire, gustare e "toccare con mano" ciò che si sta apprendendo.

La realizzazione del Sentiero dei profumi e degli antichi aromi consentirà agli studenti di avere un primo approccio alla botanica ed al mondo dei vegetali facendo leva sugli aspetti sensoriali (olfatto, gusto, tatto, vista).

L'itinerario a cosa servono gli alberi nei boschi? prevede di attrezzare alcune zone del "Vivaio alle Cottede" per lo studio del ciclo di vita di un albero e di un bosco, il riconoscimento delle caratteristiche degli alberi, dei boschi del territorio montano. Sarà possibile per i ragazzi "adottare" una pianta che potranno seguire nella crescita, per gli anni successivi.

Da Pizzocalvo a Quinzano con Giuseppe Rivalta per un tuffo nel passato della valle, tra Etruschi, Celti, Romani e nobili delle casate bolognesi seguendo gli studi e le meravigliose scoperte del "Ricercaro appenninico"

Dai Botroidi alle case a torre seguendo le intuizioni di Fantini

di Giuseppe Rivalta

GSB/USB – Parco Museale Val di Zena

Su quegli antichi sedimenti marini, che le vicende geologiche hanno trasformato in colline e montagne, la Storia della presenza dell'Uomo ha lasciato numerose tracce.

Luigi Fantini, studioso, anzi *"Ricercaro appenninico"*, come amava definirsi, ci accompagnerà in un viaggio nel tempo lungo la Valle di Zena, da lui tanto amata.

Partiamo da **Pizzocalvo**, luogo in cui lo Zena confluisce nell'Idice. Questo piccolo rilievo, dove vi è la chiesa di Santa Maria Assunta (che ha origini trecentesche) anticamente era noto come Castrum Poiocalvuli (poggio calvo), ovvero un posto di controllo sulle zone circostanti o *"curtis"* (grandi aziende fondiarie), e fornito di un recinto difensivo. Nel 1175 l'Arcicancelliere di Federico Barbarossa, Cristiano, attaccò questo luogo mettendolo a ferro e fuoco. Alcuni secoli più tardi, nel 1742, i soldati del Duca di Parma, ripeterono i saccheggi, poiché, evidentemente, aveva mantenuto nel tempo, un' importanza strategica. Fantini, a Pizzocalvo, scoprì numerosi reperti paleolitici sui terrazzamenti fluviali di Villa del Bosco, oltre a centinaia di *"botroidi"* affioranti nel letto del torrente (oggi esposti a Tazzola).

Nella frazione Farneto, a pochi chilometri da San Lazzaro di Savena, dopo la chiesa parrocchiale di San Lorenzo (anche questa d' origine antichissima e già menzionata in documenti della metà del XIII secolo), si apre la **Grotta del Farneto** (o dell'Osteriola) scoperta da Orsoni nel 1871. Numerose sono le testimonianze dell'Età del Bronzo lasciate da genti che vivevano stagionalmente nella cavità. Ancora una volta è Luigi Fantini che apre un nuovo squarcio nella storia della valle con la sua scoperta, nel 1924, di un Sottoroccia, a poche decine di metri dalla grotta. Dai reperti si è potuto stabilire che la cavità venne usata come sepolcreto durante l'Età del Rame.

Salendo, sul poggio di Ronzano, vi è un altro pezzo di Storia della valle: l'**Eremo di Casola Canina**. Durante una sua ricerca all'Archiginnasio, Fantini scoprì una dettagliata mappa, riferibile ad un convento di cui si era persa memoria, situato proprio al confine con i gessi del Farneto. In breve, nel 1619, la nobile famiglia Carbonesi di Bologna, donò agli Eremiti Camaldolesi di Monte Corona (Umbertide – Perugia) un ampio appezzamento su queste colline. Il convento, iniziato nel 1621, venne costruito, purtroppo, su un terreno di Argille Scagliose. In 41 anni varie frane provocarono la completa distruzione del complesso. La campana della chiesa fu trovata poco lontano, a metà del '700 e, successivamente, posta sul campanile della chiesa di Castel dei Britti per avvisare dell'arrivo di temporali e grandinate. I Camaldolesi riconsegnarono quel terreno, alla famiglia Carbonesi, nel 1662 e si trasferirono in un nuovo eremo, a Tizzano (Casalecchio di Reno). Secondo Calindri, verso la fine del XVIII sercolo, nella zona esistevano quattro oratori di cui, uno, col nome di Cura Lupi (attualmente trascritto come Coralupi), nei pressi della Buca di Ronzano. Oggi, il caso ha voluto che proprio lì, in piena Area Integrale del Parco dei Gessi, da alcuni anni si sia naturalizzata una colonia di lupi.

Risalendo ancora la valle fino a **Zena**, quasi nascosto dal bosco, si erge un importante edificio: il **Castello di Zena**.

Anche se negli ultimi anni la struttura si è rovinata, forse irrimediabilmente, rimane un luogo pieno di fascino e mistero. Al confine tra i possedimenti matildici e le Romagne, intorno all'anno 800, su un promontorio roccioso, ai piedi del Monte delle Formiche, fu edificato un borgo fortificato. In un affresco (scuola del Francia?) nella cosiddetta Sala d'Armi, anche se ormai rovinato, è rappresentato un momento della importante fiera che si teneva nel prato antistante: la Fiera del bestiame, detta della Madonna d'Agosto, che alla fine del 1800 fu trasferita a Pianoro.

In alcune stanze del castello, il marchese Sassoli De Bianchi accolse tutti i reperti di Fantini, quando questi dovette traslocarli dal Museo Civico negli anni '70. Alcuni anni fa, insieme all'amico Lamberto Monti, ho ritrovato la collezione dei botroidi, ancora nei famosi fustini di cartone, di cui si era persa traccia.

IL MONTE DELLE FORMICHE
Sopra, uno scorcio della Val di Zena dominata dal Monte delle Formiche. A sinistra, i famosi fustini che Fantini aveva riempito di botroidi oggi conservati nel piccolo museo di Tazzola. A sinistra, Casa Simiano nei pressi di Barbarolo in una foto di Fantini (1940).

Salendo lungo la strada che porta alla cima del Monte delle Formiche, una breve deviazione conduce ad un minuscolo borgo dominato dalla **Torre dell'Erede** (o della Rete). Ebbe una funzione di vedetta per il sottostante Castello di Zena. Interessanti sono i motivi ornamentali antropomorfi nei quattro lati della costruzione. Si tratta di visi in arenaria murati due a due. L'edificio è del XIV secolo. Un accurato restauro l'ha riportata al suo aspetto originale.

Proseguendo si arriva a **Cà di Pippo** (località nota per un grazioso ristorante) e a **Tazzola**. Questo borghetto, raggiungibile anche dalla Torre dell'Erede, presenta ancora degli edifici di antica origine medievale, come ad esempio quello della famiglia di Bruno Monti. In un'ex stalla abbiamo realizzato una esposizione dedicata a Fantini ed alla Valle di Zena.

L'ultimo tratto di strada conduce, dopo una ripida salita tra i castagni, alla cima del **Monte delle Formiche**. Dove oggi c'è la chiesa di Santa Maria di Zena, ricostruita dopo i devastanti bombardamenti del '44/'45, si ritiene che anticamente esistesse un tempio dedicato a Cerere, la dea romana delle messi (da cui il termine *"cereali"*) paragonabile a quella greca Demetra. Nel vicino campo santo volle essere sepolto il nostro Fantini, che tante energie aveva profuso in questa zona per suffragare concretamente le sue ipotesi riguardanti la presenza dell'Uomo preistorico bolognese. Sulla parete rivolta a Sud, a strapiombo, esisteva fino ad una decina d'anni fa, **un piccolo romitorio**, crollato insieme ad una fetta della montagna.

Nel 1692, il Cardinale Boncompagni visitò questo luogo in cui, la tradizione popolare, voleva che vi avesse abitato un santo eremita di nome Barberio.

Ridiscendiamo a Zena, proseguiamo verso la parte alta della valle, alla ricerca, sempre con la "presenza" di Fantini, di altre testimonianze storiche.

Dove oggi c'è il Bed &Brekfast "Sassolungo", Ermanno Lucconi ha trovato una piccola moneta che era stata incastrata tra due travi di una stanza. Si tratta di un *"sesino"* (dal valore di mezzo soldo) che circolava a Bologna sotto Clemente VIII, tra il XVI ed il XVII secolo. In base al Catasto Pontificio, l'edificio risultava già esistente nel 1620. E' stata trovata anche una seconda moneta, datata 1610, appartenente alla Repubblica di Dalmatia e Venetia. Da ciò si evince l'importanza delle case antiche ancor oggi presenti in fondo alla valle, a volte usate anche come mulini.

Poco più a Sud, la strada si alza ed il torrente si scava una forra. Siamo sotto il **Monte Bibele**. Il luogo, da sempre ricco di sorgenti (da cui il nome bibulo, bere), si trova a ridosso di importanti affioramenti di rocce ofiolitiche, ricche di noduli di Rame, nel versante del torrente Idice. Sulla superficie di oltre 7mila metri quadri, fu costruito, dagli etruschi, un abitato tipicamente d'altura, con diversi terrazzamenti, utilizzando i materiali del posto. La scelta di questa località è senz'altro da attribuire proprio alla presenza d'importanti minerali di ferro e rame nel sottostante Idice, a **Bisano**.

Tra il 1972 ed il 1975, il Professor Renato Scarani effettuò i primi saggi di scavo, ma il grosso dei risultati si ebbero a partire dagli anni Ottanta ad opera del Professor Daniele Vitali con il completamento delle ricerche sul villaggio e la scoperta della relativa necropoli e di due luoghi di culto. I Galli Boi si insediarono a Monte Bibele e due o trecento persone vissero quassù tra il 400 ed il 200 a.C. Il felice connubio etrusco-celtico fu drammaticamente concluso dai soldati romani che misero a ferro e fuoco il villaggio che da allora scomparve sotto le radici dei boschi.

A Monterenzio si può visitare il Museo che il Professor Vitali ha voluto dedicare, giustamente e doverosamente, alla figura di Luigi Fantini. All'interno è possibile vedere e comprendere l'antica realtà di un insediamento unico in Italia. Occorre precisare che la scoperta di molti materiali e di determinate aree la si deve alla passione di *Venturino Naldi* che, per anni, ha percorso questi territori con intelligenza ed acume, fornendo importanti informazioni agli archeologi che ancora oggi stanno completando i lavori di scavo.

Altra interessante località è quella di **Barbarolo**, oggi ridotta a frazione, che in tempi antichi fu un Comune del tutto indipendente. La Pieve era nota col nome di *"Barbarorum"* parola che la dice lunga sulle sue origini. Già nel 1034 era registrata in un documento e certamente era inserita nei territori di Matilde di Canossa. Il Calindri riferisce che Barbarolo, con le sue diverse case , aveva ben 543 abitanti. Nel 1876 i residenti erano diventati 758. Sotto alla chiesa di SS. Pietro e Paolo vi son i resti di una pieve protoromanica databile tra il VII e l'VIII secolo. Tra le case più antiche, Fantini cita quella di Simiano che definisce come *"una delle più pittoresche ed interessanti del nostro Appennino"*.

Presenta muri di oltre un metro di spessore, probabilmente base di una torre. Molto bello è anche un portale a sesto acuto. La casa fu costruita su un monticello d'arenaria, in posizione quindi molto difendibile. Alla base scorre un torrente noto come "Zena Morta" che confluisce dopo circa un chilometro in quello principale.

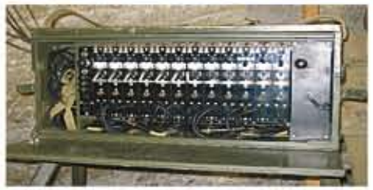
Proprio dove vi è la zona sorgentizia dello Zena, vi è il borgo di **Quinzano**, dove esiste una interessante casa-torre con un arco di stile duecentesco citato dal Fantini nella sua opera omnia sulle case dell'Appennino. Salendo verso Loiano, rimanendo sul versante sinistro della Val di Zena si arriva a **Scanello**. Anche questo piccolo paese ha radici storiche, probabilmente come *"vicus"* romano. Infatti la denominazione ha radici latine *(scamnum – scanno – panca - forma della collinetta)*. Tutti i nomi delle località limitrofe hanno un'origine chiaramente riferibile all'epoca romana e più precisamente ai nomi di gens, proprietari fondiari, come *Bis-ano, Gragn-ano, Quinz-ano, Burz-ano* ed altri,. corrispondenti ad ex- legionari come Bisius, Granius, Quintius, Bursius e così via, che probabilmente avevano partecipato alla realizzazione della famosa Via Flaminia Minor.

Nel Winter Line Museum di Livergnano una ricca raccolta di oggetti risalenti alla II Guerra Mondiale. Grazie alla passione di Umberto Magnani sono state raccolte le fotografie e il materiale bellico che ricordano il passaggio del Fronte

Tracce di guerra nel piccolo museo scavato nella roccia

di Lorenzo Fazio

Entrare nell'unico stanzone, per non dire garage scavato nella roccia, che compone il The Winter Line Museum, può causare un'iniziale e cocente delusione che in pochi istanti si tramuta in stupore.



WWW.LIVERGNANO.ORG
Il museo è piccolo e nascosto nel Borgo, per visitarlo si deve contattare direttamente Umberto Magnani. I contatti, i recapiti e una bellissima sezione fotografica li potete trovare su internet accessibili dal sito Livergnano.org.

Situato nel cuore della piccola Livergnano, questo luogo vanta una nutrita collezione di oggetti risalenti alla Seconda Guerra Mondiale. Da vecchie radio a elmetti, passando per borracce e posate, non manca proprio nulla che non possa attirare l'attenzione di appassionati di storia e materiale militare.

Tuttavia qui non c'è coda per entrare, né biglietto da pagare, tanto meno percorsi didattici supportati da video e decine di didascalie generose di dettagliate informazioni. Tutto ciò che il museo ha da offrire si trova un po' alla rinfusa su lunghi tavoli di legno o dentro affollatissime teche di vetro ben illuminate. Ci si guarda intorno spaesati e perplessi, non ritrovando nessun riferimento appreso in anni di visite guidate e mostre sparse per l'Italia e il mondo. Poi si ritrova la calma e si comprende, o per meglio dire si conosce, lo spirito che anima e da un senso al tutto.

Umberto Magnani non è solo il direttore, curatore nonché tuttofare del museo: ne rappresenta anche l'essenza stessa. Per conoscere bisogna chiedere, ci insegnano a scuola, e nella piccola Livergnano bisogna fare proprio così. Non ci sono indicazioni esatte, né un ampia incisione che distingua The Winter Line Museum da una casa qualunque: bisogna fermarsi e domandare agli autoctoni per trovarlo. Non esistono didascalie che cataloghino con esattezza cosa si sta guardando e come funzionasse: se si vuole conoscere, basta chiedere ad Umberto, che dopo un po' abbandona i convenevoli e inizia a raccontare con un entusiasmo che nessuna parola scritta o video in alta definizione saprebbe regalare.

Tutt'un tratto più che in un asettico museo, ci si ritrova in una stanza piena di oggetti che raccontano le storie più disparate. Molte di queste, Umberto le conosce e non perde occasione di enunciarle, indicando ora una vecchia bottiglia di Coca-Cola, ora una proiettile di cannone semiesploso, saltellando di continuo lungo la timeline che compone l'intricata storia bellica della piccola, e solo apparentemente oziosa, Livergnano. Sono storie per lo più tragiche, ma che costringono comunque a qualche sorriso, vuoi per un aneddoto simpatico diluito nel dramma, vuoi per l'abilità con cui Umberto conduce la narrazione.

Quando la visita guidata, emozionale più che fisica, termina, si guarda con occhi diversi allo stanzone in cui è racchiuso The Winter Line Museum e al piccolo borgo che lo ospita. Ci si chiede come sia possibile che in una località così piccola possano essere accadute così tante cose e come, nonostante una serie di riconoscimenti internazionali, il museo di Umberto fatichi ancora a ricevere l'attenzione e gli aiuti statali che pur meriterebbe.

Al di là di tutto, resta comunque la qualità dell'esperienza che questo piccolo museo sa regalare. Un'esperienza sicuramente indimenticabile per chi quella guerra l'ha vissuta o lungamente studiata, utile a chi invece vuole scoprirla partendo da un posto vicino a casa propria.

FRAMMENTI DI MEMORIA
Tra fotografie, disegni e tantissimo materiale militare, il museo ha ben 1500 pezzi catalogati.

Ma i pezzi in possesso di Umberto Magnani, nella foto in basso nel suo museo, sono molti di più.

L'INTERVISTA Umberto Magnani

Il mio impegno per amore della storia

Cosa ha rappresentato la Seconda Guerra Mondiale per un borgo come Livergnano?

Come esempio basterà citare un cifra: contro questa struttura, in un solo giorno, sono state sparati 24mila colpi di cannone. A Livergnano il fronte si è fermato dal 14 Ottobre del 1944, fino al 14 aprile del 1945. In quest'arco di tempo, come è possibile vedere dalle foto contenute nel museo, il borgo è stato completamente raso al suolo. Dopo la guerra la popolazione ha dovuto ricominciare da zero, sfruttando per vivere i materiali rimasti dalla guerra. Ci sono elmetti divenuti contenitori d'acqua, canne di fucile dei soffioni per il fuoco e casse trasformate in porte.

Perché si è scelto di chiamare il museo The Winter Line?

Nasce dalla mia testardaggine. La storia della Seconda Guerra Mondiale, così come ci viene insegnata a scuola, tende a parlare di un unico fronte, la famosa Linea Gotica. In realtà di linee ce ne furono molteplici. Gli Americani chiamarono quella che passava per Livergnano The Winter Line per l'appunto e io ho voluto rendere giustizia al nome esatto.

Con quali metodi è stato possibile accumulare nel tempo così tanto materiale?

Sinceramente la maggior parte degli oggetti che oggi sono esposti li ho trovati nell'immondizia. C'è un sacco di gente che butta quelli che per me sono cimeli dal valore inestimabile. Tuttavia non mancano donazioni di privati, anche stranieri a volte, o oggetti rinvenuti grazie all'utilizzo del metal detector.

Come è nato e come intende svilupparsi il museo in futuro?

Il museo nasce negli Anni 60, per mia volontà. All'inizio era un semplice hobby. Raccoglievo gli oggetti e in alcuni casi tentavo di rimetterli a posto. Poi negli Anni 70 ho deciso di dare vita a un museo vero e proprio, ma sempre senza alcuna intenzione di lucro. Purtroppo il futuro del The Winter Line è incerto. Non potendo contare su alcuna sovvenzione e non facendo pagare un biglietto, tutte le spese vertono sulle mie spalle. Al momento l'unica intenzione di sviluppo che ho, se così possiamo dire, è che il museo sopravviva.

GLOBAL RELAX
Rilassarsi senza confini

Mobilificio MONTANARI

Aperto domenica mattina - Esposizione 6000 mq
166, via Vittorio Emanuele II - Monghidoro (Bo)
fabiomontanari2@alice.it tel. 051.6555417

Presentandosi con questo tagliando fino al 31 dicembre 2011
scontissimo del 25 %
su 20 modelli di salotti - divani letto - poltrone relax

Un anello di nove chilometri in mezzo ai boschi di Monte Venere da percorrere in circa 4 ore di cammino. Un trek facile adatto a tutti

Un assaggio della Via degli Dei

Il primo itinerario che vi proponiamo per l'autunno percorre un tratto della Via degli Dei. A Monzuno potrete visitare, se capitate di martedì o sabato (ore 10 - 12), la Pinacoteca archivio Bertocchi Colliva, recentemente inaugurata.

Prima di partire, obbligatoria una sosta alla Macelleria Zivieri, rinomata a livello nazionale per le ottime carni e salumi.

L'itinerario è circa 9,5 chilometri ed occorrono dalle 3 alle 4 ore per percorrerlo in tutta tranquillità. Il rientro a Monzuno avviene sul percorso della Via degli Dei, un itinerario che ricalca una traccia antichissima che andava da Bologna a Firenze che prende il nome da toponimi che attraversa: Monte Adone, Mons Junonis (Monzuno) Monte Venere e Monte Laurio.

Il percorso segue la strada asfaltata che porta a Rioveggio per poi prendere subito a sinistra per via Belvedere e poi via Montecastello, seguendo le indicazioni CAI 059. In località Trappola, si abbandona il sentiero CAI 059 e si sale a sinistra fino ad incrociare di nuovo la strada che sale a Monte Venere. Poco dopo vengono offerte due possibilità: salire seguendo il sentiero CAI 010 fino a Monte Venere o percorrere la più comoda strada che porta alla fontana del Mulo e poi a Sasso Rosso. Poco Prima di Sasso Rosso i due percorsi si ricongiungono.

A Sasso Rosso si svolta a sinistra per il sentiero CAI 019 (la Via degli Dei, appunto) che porta fino alla località Le Campagne. Molto belli qui gli scorci sulla valle del Savena e le sue caratteristiche chiesette. Si prosegue poi ancora in discesa verso il campo sportivo, la Baita degli Alpini e con pochi passi si rientra a Monzuno.

La Petroniana
Ristorante
Specialità di pesce
Via Carducci, 8/10
40063 MONGHIDORO (Bo)
tel. 051.6552081 fax 051.6552289
info@ristorantelapetroniana.it
www.ristorantelapetroniana.it

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA
AppenninoSlow Viale Risorgimento, 1 40065 Pianoro Bologna - Italy
tel. +39 051.6527743 fax +39 051.774690
info@appenninoslow.it www.vallibolognesi.it

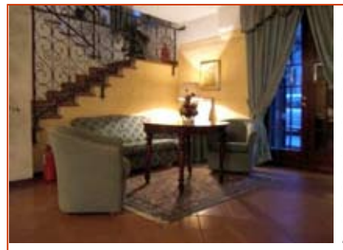
... l'Appennino tra Bologna e Firenze ti aspetta ...

Le nostre strutture socie

In queste pagine presentiamo alcune delle nostre strutture socie accuratamente selezionate per offrirti la massima qualità nell'ospitalità e nell'accoglienza.

L'albergo Gli Orzali fa parte, insieme alla Villa Palasaccio e alla Riserva di Caccia, dell'azienda agrituristica il Palasaccio che si estende a Firenzuola su un territorio di 600 ettari nell'Appennino Tosco - Emiliano.
Le nove camere e la suite dell' hotel Albergo Gli Orzali sono molto confortevoli e ben arredate. Dispongono tutte di televisione, bagno e mobilio di antiquariato con un aspetto rilassante ed accogliente. Luogo ideale per ricaricarsi in mezzo al bellissimo paesaggio toscano.

ALBERGO GLI ORZALI ☆☆☆
APPARTAMENTI - PISCINA
Via Contessalina, 991
50033 FIRENZUOLA (FI)
tel 055.819761
info@ilpalasaccio.it - www.ilpalasaccio.it



L'albergo si trova lungo la provinciale che collega Firenzuola a Imola nel caratteristico borgo di San Pellegrino. L'albergo è dotato di 18 camere ben arredate e con ogni confort. La struttura dispone di un comodo parcheggio. Il ristorante si presta a feste e cerimonie ed è in grado di ospitare oltre 200 persone. La pasta è rigorosamente fatta a mano. Qui potrete gustare il meglio della cucina tradizionale toscana con le migliori carni alla brace. Da giovedì a domenica trovate anche un'ottima pizza cotta nel forno a legna.

ALBERGO IOLANDA
ALBERGO - RISTORANTE
Via Imolese, 18 San Pellegrino
50033 FIRENZUOLA (FI)
tel 055.819020 fax 051.819659

L'albergo Elena nasce nel 1968, è situato nel verde dell' Appennino Tosco Emiliano ad 1 Km dal parco didattico naturalistico e attorniato dalle 3 valli dell' Idice, Savena e Setta. Completamente ristrutturato nel 1992, dotato dei migliori confort è l'ideale per un turismo d'affari, ma anche per un soggiorno tranquillo da cui partire per visitare le città d'arte dell'Emilia Romagna, in auto o con mezzi pubblici (stazione ferroviaria a soli 500 metri) o raggiungere in poco tempo Bologna e la Fiera.

ALBERGO ELENA ☆☆☆

HOTEL

Via Garganelli, 11/2 - Pian di Macina
40065 PIANORO (BO)
tel 051.6516421 fax 051.6516430
info@albergoelena.it - www.albergoelena.it

L'agriturismo è inserito in un ambiente collinare dal paesaggio particolarmente suggestivo con i calanchi del contrafforte pliocenico a farne da cornice.
Fattoria didattica, attività culturali nella natura, passeggiate, area pic-nic e lettura all'aperto, educazione alimentare, laghetto collinare per eventuale pesca libera, sport nella natura e orienteering. Produzione di miele, frutta, marroni, ciliegie, susine, albicocche e confetture extra. La struttura dispone di 6 camere molto accoglienti in stile rurale. Luogo di partenza ideale per escursioni nei dintorni.

RIO VERDE NATURA E CULTURA

AGRITURISMO

Via Mongardino, 8
40037 SASSO MARCONI (BO)
tel 051.6751269 335.7457206
info@agriturismorioverde - www.agriturismorioverde.it

Nata dal recupero e dal restauro di una caratteristica dimora del 1600, la struttura dispone di 6 camere accuratamente arredate con mobili in stile. I soffitti sono con travi a vista e muri in pietra originale. Situata adiacente al Golf Club Molino del Pero a circa 35 minuti da Bologna. Le colazioni vengono servite in un ampio salone con camino. Una bella piscina è a disposizione degli ospiti nell'ampio e curato giardino. Lodole Country House è dedicata a chi vuole vivere momenti speciali e ridare sintonia al corpo ed alla mente.

LODOLE COUNTRY HOUSE

CAMERE & COLAZIONE

Località Lodole, 325
40036 MONZUNO (BO)
tel 051.6771189 - 335.6811306
info@lodole.com - www.lodole.com

L'Agriturismo Poggiolandi è stato costruito nei primi del 900. La posizione strategica su un poggio offre ampi panorami nella valle del Sillaro. La struttura dispone di 5 camere finemente arredate. La cucina propone i sapori di una volta con i piatti tipici del territorio sapientemente preparati utilizzando materie prime di ottima qualità. La pasta fresca è fatta in casa. Ottima la cacciagione. Le verdure provengono dal nostro orto. In estate è possibile godersi la bella piscina incastonata nei prati verdi che fanno da cornice all' agriturismo.

POGGIOLANDI

AGRITURISMO - RISTORANTE - CAMERE

Via Sassonero, 3 40050 MONTERENZIO (BO)
tel e fax 051. 920561
info@agriturismopoggiolandi.com
www.agriturismopoggiolandi.com

Villa contornata da alberi ad alto fusto, in zona silenziosa ed equidistante da Bologna e Firenze, collocata al di fuori delle grandi arterie di comunicazione con possibilità di itinerari storico-artistici alternativi. L'accoglienza famigliare vi farà vivere il piacere di essere a casa nostra. Luogo ideale per gli appassionati di Trekking e MTB. Della stessa proprietà anche l'Osteria del Borgo, situata a 300 metri dove potrete gustare originali specialità locali preparate con sapienza e passione.

VILLA DE FANIS

BED & BREAKFAST

Via degli Orzi, 8 - Piamaggio
40063 MONGHIDORO (BO)
tel 051.6553104 - 339.6679142
villadefanis@libero.it - www.bedandbreakfastinvilla.it

Le radici dell'Hotel Musolesi risalgono al lontano 1921. Vi regna una buona e simpatica gestione familiare accompagnata da una eccezionale cucina tosco-emiliana che garantisce la squisitezza e la genuinità dei cibi serviti in un'ampia sala ristorante. L'albergo dispone di 23 camere dotate di ogni comfort. Ampio parcheggio a disposizione degli ospiti. L'albergo si trova a metà strada tra Bologna e Firenze. Possibilità di trekking lungo la Via degli Dei e nei bellissimi boschi intorno. Si effettua il trasporto bagagli.

ALBERGO MUSOLESI ☆☆☆

HOTEL - RISTORANTE

Piazza Madonna della Neve, 3 Madonna dei Fornelli
40048 SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO (BO)
tel 0534.94156 fax 0534.94350
musolesi@musolesi.it - www.musolesi.it

Il B&B Tana delle Fate è composto da due stanze che hanno l'apparenza di due appartamentini arredati con gusto composti da una camera matrimoniale o due letti più un eventuale lettino. A disposizione degli ospiti, Tv ed internet wi-fi. All'esterno un piccolo giardino con poltrona, lettino e barbecue. La struttura è situata all'interno del Parco dei Laghi a settecento metri dal lago Brasimone. Luogo ideale per gli appassionati di trekking utilizzando l'ampia rete sentieristica del parco. L'ambiente è famigliare e molto tranquillo e con tanto verde intorno.

TANA DELLE FATE

BED & BREAKFAST

Località Case Roncacce 40032 CAMUGNANO (BO)
tel 0534.93019 338.6246851
bebtanadellefate@gmail.com
http://tanadellefate.blogspot.com

In un magnifico parco con alberi secolari, sorge il centro multifunzionale "Ca' Vecchia". Il complesso, costruito nel 1770, è oggi trasformato in albergo con ristorante e centro congressi. Nell'albergo troverete 20 camere arredate in stile rustico e moderno, dotate di tutti i servizi, con tv satellitare Sky ed impianto WI-FI. Il centro congressi dispone di sale con pareti mobili in grado di ospitare da 10 a 300 persone. Nel ristorante potrete gustare i migliori piatti della cucina locale in una piacevole atmosfera conviviale.

CA' VECCHIA ☆☆☆☆

CENTRO CONGRESSI - ALBERGO RISTORANTE

Via Maranina, 9
40037 SASSO MARCONI (BO)
tel 051.842157 fax 051.841420
info@cavecchia.it
www.cavecchia.it

Immerso in un vasto parco secolare, Palazzo Loup è una dimora storica accuratamente restaurata che ora ospita un raffinato albergo con eleganti camere, sale congressi di varie dimensioni ed un ottimo ristorante con una cucina particolarmente curata che utilizza prodotti del territorio. La particolarità del luogo e la ventennale esperienza, ci qualificano come uno dei posti più esclusivi per ricevimenti nuziali e cerimonie di ogni genere. Una grande piscina incastonata nel verde della valle del Zena completa questa struttura di charme.

PALAZZO LOUP ☆☆☆☆

HOTEL - RISTORANTE - CENTRO CONGRESSI

Via Santa Margherita, 21
40050 LOIANO (BO)
tel 051.6544040
info@palazzo-loup.it - www.palazzo-loup.it

Villa ottocentesca, completamente ristrutturata, ex residenza della famiglia di Giosuè Carducci. Immersa in un ampio e suggestivo parco alberato, con una splendida vista panoramica. Dispone di tre camere di cui due matrimoniali ed una a due letti (tutte con TV e accesso a Internet), due bagni, grande salone con due camini, veranda e sala bigliardo. Villa Carducci si trova nell'Appennino Tosco Emiliano sulla strada provinciale della Futa 65, a 38 Km da Bologna e 70 Km da Firenze.

VILLA CARDUCCI

BED & BREAKFAST

Via Ca' di Romagnolo, 56
40050 LOIANO (BO)
tel 051.6544398
meucci.massimo@alice.it - www.villacarducci.it

L'agriturismo si trova a solo 8 km dall'uscita di Sasso Marconi in un ambiente naturale e con un ampio panorama. La casa è composta da 10 camere tutte diverse, arredate con cura ed attenzione ai dettagli. Il ristorante, caldo ed accogliente, ha un'ottima cucina che propone i piatti della tradizione emiliana accompagnati da vini di nostra produzione. L'agriturismo dispone di ampie sale per cerimonie fino a 150 persone. L'azienda agricola produce vino di ottima qualità, olio di oliva, formaggi e ricotta di pecora, miele…

FATTORIE DI MONTECHIARO

AGRITURISMO - RISTORANTE - CAMERE

Via Tignano, 30/a
40037 SASSO MARCONI (BO)
tel 051.6755140 fax 051.6755121
info@montechiaro.it - www.montechiaro.it

Il ristorante Il Postiglione si trova nella verde alta valle del Zena e vicinissimo all'area archeologica di Monte Bibele. Fra le nostre specialità vi proponiamo ottime crescentine con salumi locali e i migliori piatti tipici della gastronomia tosco-emiliana. Le paste fresche sono fatte in casa utilizzando prodotti di ottima qualità. Il ristorante è ideale per cerimonie, cresime e comunioni. Di fronte al ristorante c'è un bel parco giochi dove potrete lasciar giocare i vostri bambini in totale tranquillità. Ed inoltre un ottima pizza per una serata con gli amici.

IL POSTIGLIONE

RISTORANTE - PIZZERIA

Via Ugo Foscolo, 1 - Quinzano
40050 LOIANO (BO)
tel 051.6546104
ristoranteilpostiglione@email.it

L'edificio del 1500 era usato come cartiera e trasformava stracci e paglia in carta utilizzando la forza motrice dell'acqua del fiume situato a pochi passi. Nel 2000 abbiamo trasformato quest'immobile in agriturismo. La struttura dispone di 5 camere doppie ed un appartamento per 4-6 persone. Il ristorante utilizza i nostri prodotti di origine biologica provenienti dall'azienda agricola. Alcuni piatti subiscono l'influenza della cucina toscana e si sposano bene con i piatti dalla tradizione emiliana. Le paste sono fatte in casa col matterello.

LA CARTIERA DEI BENANDANTI

AGRITURISMO - RISTORANTE - CAMERE

Via Idice, 13
40063 MONGHIDORO (BO)
tel e fax 051.6551498
info@lacartiera.it - www.lacartiera.it

L'agenzia Pepoli si occupa di compravendite, affitti e affitti turistici; opera nell'Appennino Tosco-Emiliano, in particolare sul crinale bolognese, nel vicino Mugello e sulla montagna pratese. Nella sua scelta immobiliare predilige rustici, poderi, case storiche, case ecologiche e terreni. L'Agenzia Pepoli, inoltre, collabora con vari professionisti per tutte le esigenze di ristrutturazione e progettazione del risparmio energetico su misura per ogni casa e ogni contesto ambientale.

AGENZIA PEPOLI

AGENZIA IMMOBILIARE

Via San Lorenzo, 40
40035 CASTIGLIONE DEI PEPOLI (BO)
tel 0534.93281 - 333.8359882
info@pepoli.com - www.pepoli.com

L'Hotel Pineta, situato a pochi passi del centro del paese, è il luogo ideale per trascorrere una tranquilla vacanza nel verde dell'Appennino. L'albergo dispone di 27 camere doppie con balcone e tutti i servizi. Completano la struttura un grazioso giardino, un'accogliente tavernetta con camino e bigliardo. Il ristorante propone i piatti tipici della cucina emiliana e toscana. La pasta fresca, carne alla brace, crescentine sono fra le specialità tipiche che proponiamo. A disposizione degli ospiti anche il servizio navetta con un nostro pulmino.

HOTEL PINETA ☆☆☆

HOTEL - RISTORANTE

Via Roma, 80
40050 LOIANO (BO)
tel 051.6545392
info@pineta-hotel.com - www.pineta-hotel.com

Corte d'Aibo è situato a poco più di 20 km da Bologna nel cuore del "Parco regionale dell'Abbazia" a Monteveglio. L'agriturismo offre ospitalità in 12 comode camere. Il ristorante è rinomato per la qualità e la tipicità dei cibi proposti. I piatti sono accompagnati dai vini prodotti in azienda. L'ex fienile recentemente ristrutturato è il luogo ideale per banchetti e cerimonie. La produzione di vino biologico è al centro dell'attività aziendale. I vini sono prodotti esclusivamente con uve proprie.

CORTE D'AIBO

AGRITURISMO RISTORANTE

Via Marzatone, 15
40050 MONTEVEGLIO (BO)
tel e fax 051.832583
cortedaibo@libero.it - www.cortedaibo.it

Situata nel cuore dell'Appennino Tosco-Emiliano, in uno scenario naturale senza eguali e in un'eccezionale posizione panoramica a mt. 800 s.l.m. All'interno troverai uno spazioso ed accogliente ristorante, ricavato da un vecchio fienile elegantemente restaurato nel rispetto dell'originaria architettura tipica dell'Appennino. E' la tradizione ad ispirare i piatti della nostra cucina, che utilizza esclusivamente i prodotti assolutamente genuini della nostra azienda. Potrete gustare, oltre alle varie specialità con la pasta fatta in casa, cacciagione e antiche ricette per farvi riscoprire sapori dimenticati della cucina Tosco-Emiliana.

IL PASSEGGERE

RISTORANTE AZIENDA AGRITURISTICA
Loc. Bruscoli
40050 FIRENZUOLA (FI)
tel 366.6446263
www.ilpasseggere.it

La "Corte dei Celti" è una nuova struttura in un piccolo borgo nei pressi di Loiano. Tutti gli appartamenti, arredati con gusto, sono dotati di riscaldamento autonomo, e ben accessoriati. Ampio parcheggio esterno riservato agli ospiti. Luogo ideale per una vacanza al fresco e nella tranquillità dell' Appennino. Da qui si possono facilmente raggiungere sentieri per escursioni nei dintorni o in poco tempo si raggiungono le vicine città d'arte dell'Emilia e della Toscana. Il nostro impegno è rendere piacevole la tua vacanza.

LA CORTE DEI CELTI

CASA VACANZE
Via del Poggio, 32 - Quinzano 40050 LOIANO (BO)
tel 339.8283383 - 051.6546016
lacortedeicelti@gmail.com
http://lacortedeicelti.blogspot.com

Di seguito alcune proposte di **AppenninoSlow.** Ne potrete trovare altre sul nostro catalogo trekking in PDF.
Per informazioni e per ricevere il catalogo trekking contattateci al 051.6527743 - info@appenninoslow.it

Nordic Walking che passione !!!

Con questa proposta, vi offriamo un corso di nordic Walking, la nuova disciplina che viene dal nord e che sta avendo molto successo anche qui in Italia; un modo corretto di camminare e che fa tanto bene al tutto il corpo.

Durata: 2 giorni - 1 notti

Costo a persona: **125,00** € minimo 5 massimo 12 persone

Supplementi: Camera singola 15,00

La quota comprende:
1 pernottamento con sistemazione in camera doppia con trattamento di mezza pensione, cena in locale tipico vino escluso, corso completo di Nordic Walking con istruttore ANWI, noleggio dei bastoncini.

La quota non comprende:
Supplemento singola, le bevande e gli extra in genere. Tutto quanto non espressamente citato nella voce "la quota comprende".

Programma
Primo giorno:
Arrivo con propri mezzi e sistemazione in hotel/agriturismo. Nel pomeriggio briefing con l'istruttore di nordic walking, descrizione di che cos'è il Nordic Walking e lezione di Tecnica Base. Trasferimento con propri mezzi in locale tipico per la cena. Rientro in hotel/agriturismo e pernottamento.

Secondo giorno:
Piccola colazione. Escursione nei dintorni e proseguo del corso con Tecnica I e Tecnica II. Al rientro dall'escursione consegna degli attestati. Fine dei nostri servizi e partenza.

Trekking da Bologna a Firenze

Individuali

Durata: 6 giorni - 5 notti

Costo a persona: **390,00** €
con il primo pernottamento a Monzuno e pernottamento finale a Bivigliano

La quota comprende:
il **pernottamento** con piccola colazione; **cestino merenda** con due panini, un frutto, un succo di frutta, un trancio di torta, una cioccolata o snack; **trasporto bagagli** da Sasso Marconi a Monzuno e successivamente da una struttura all'altra; **copertura assicurativa**.

La quota non comprende:
Supplemento camera singola, le cene, alimenti e bevande supplementari a quelle previste ed extra in genere. Il trasferimento da Firenze a Bologna. Tutto quanto non indicato nella voce "la quota comprende"

Pagamento:
Il pagamento dell'intero importo dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario alla nostra agenzia di viaggi

www.dabolognaafirenze.it
Bo-Fi
MTB

Programma:

Primo giorno:
Arrivo a Sasso Marconi con mezzi propri
incontro con nostro incaricato per ritiro bagagli nei pressi della stazione
Partenza del trek
Tappa Sasso Marconi - Monzuno

Secondo giorno
Tappa Monzuno - Monghidoro/Piamaggio

Terzo giorno
Tappa Monghidoro - Firenzuola

Quarto giorno
Firenzuola - San Piero a Sieve

Quinto giorno
Tappa San Piero a Sieve - Bivigliano

Sesto giorno
Bivigliano - Fiesole - Firenze.
Da Fiesole con il bus si raggiunge facilmente la stazione di Firenze
Termine dei servizi
Rientro a Bologna (non compreso nella quota)

Organizzazione Tecnica:
UNICOPERTURIST
Tel. +39 051.352970

Un percorso di poco più di 10 Km nella riserva del Contrafforte Pliocenico da percorrere in poco più di 3 ore di cammino lungo un tratto della mitica BO-FI

In cima a Monte Mario e ritorno

L'altro itinerario che AppenninoSlow consiglia per questo autunno si svolge sulla destra orografica del fiume Setta, proprio in confluenza con il fiume Reno. Siamo già all'interno della riserva del Contrafforte Pliocenico.

Gli aspetti naturalistici e storici sono molteplici e ci si stupirà di come a pochi chilometri dalla città esista un luogo con una così ricca diversità biologica. Trattandosi di una riserva è vietato uscire dai sentieri segnati per la salvaguardia degli ecosistemi più delicati. L'itinerario è di circa 10 chilometri e mezzo e si percorre in tranquillità in poco più di tre ore di cammino.

Si parte dalla stazione dei treni di Sasso Marconi ed attraversato il Ponte Albano si va a sinistra lungo la strada asfaltata che porta a Pianoro (qui occorre prestare molta attenzione visto che la strada è trafficata) Dopo circa 200 metri (superato il ponte dell'autostrada) si lascia l'asfalto seguendo il sentiero CAI 122 lungo il Rio della Fornace in direzione Prati di Mugnano. Giunti in località Mugnano di Sopra si prosegue per una larga cavedagna fino alla località Piazza. In questa zona si intrecciano diversi sentieri è bisogna prestare molta attenzione a non sbagliare strada, per seguire il percorso verso il Contrafforte si deve imboccare il sentiero CAI 122 (in questo tratto siamo sia sulla la Via degli Dei che sulla BO-FI).

Si prosegue poi fino alla località Commenda e da qui si prende il sentiero CAI 110 e si continua, con dolci sali scendi, fino a Monte Mario, punto più alto nel nostro itinerario.

Da qui si scende alla Sella di Monte Mario (anche qui attenzione si incrociano molti sentieri) e poi, abbandonato il sentiero CAI 110, si prosegue sul CAI 118 fino alla località Ca' Nova, per poi rientrare a Sasso Marconi da dove il percorso è partito. Alcuni tratti possono risultare fangosi nei periodi di pioggia e bisogna fare sempre attenzione. Come al solito, è molto importante avere scarpe adatte al trekking, soprattutto in autunno.

SCEGLI IL TUO TREK
Su www.appenninoslow.it si possono scaricare i depliant e le cartine di molti altri trekking. Oltre ai pdf dei vecchi numeri di nelle Valli Bolognesi è disponibile molto materiale per gli amanti della mountainbike.

SANTI CASHMERE

www.santicashmere.it
leo.santi@virgilio.it

MAGLIFICIO SANTI
Maglieria e accessori uomo, donna e bambino in puro cashmere

Via I Furioni, 8 Ca' di Pallerino
40063 MONGHIDORO (Bologna)
tel e fax 051.6553512

Via San Felice, 20/c
40131 BOLOGNA (Bologna)
tel 366.2726700

La Proposta – Due giorni sull'Appennino tra Bologna e Imola con il tour organizzato da Simon's Bike team e Free Bike 65

Da Monghidoro a Castel del Rio su due ruote

Il giro potrà essere articolato variando la partenza e il percorso a seconda delle esigenze dei partecipanti.

Primo giorno: Partenza da Monghidoro nella mattinata. La pedalata sarà articolata attraversando i posti più suggestivi attorno al Passo della Raticosa fino a prendere l'antica strada Flaminia Minor fino al raggiungimento del Parco Eolico in località Casoni di Romagna.

Da qui il giro passerà da Piancaldoli per raggiungere il Complesso Turistico le Selve, nel territorio di Castel del Rio. Castagneti, single trails, antiche borgate faranno da cornice al primo giorno che si svilupperà per circa 30 chilometri con un dislivello di circa 1000 metri.

Poi cena con specialità locali e pernottamento a 500 metri di quota immersi nel verde dei castagneti tra i più famosi dell' Emilia Romagna.

Secondo giorno: Sveglia e colazione del ciclista (abbondante) e partenza con destinazione Monte La Fine (993 mt). Attraverso sentieri e mulattiere percorse solo da conoscitori della zona, si raggiungeranno alcune tra le località più suggestive della valle del Diaterna e del Santerno per poi raggiungere nuovamente la zona attorno al Passo della Raticosa e dell' Alpe di Monghidoro, in circa 30 chilometri di vera mountain bike. Sempre accompagnati dai consigli di maestri mtb che vi guideranno in totale sicurezza e relax facendovi assaporare al meglio la bellezza dell'Appennino Emiliano.

INFORMAZIONI
Per tutte le info riguardanti i costi e le modalità ed eventuale noleggio bici si prega di contattare:

SIMON'S BIKE TEAM A.S.D.
Fabio Gioiellieri
maestro mtb F.C.I.
tel. 339 1388767 – fabiogioiellieri@tiscali.i
Stefano Dalfiume
maestro mtb F.C.I.
tel. 338 8774977 - stefano dalfiume@live.it

FREE BIKE 65 A.S.D.
Giovanni Ferretti – maestro mtb F.C.I. - tel. 338 5883516
ferretti.giovanni79@gmail.com

LA SCUOLA Le proposte dell'associazione Santerno Valley Bike

L'amore per la bici e il fuoristrada

La Santerno Valley Bike nasce ad Imola per dar modo, a chiunque lo desideri, di visitare la bellezza del nostro territorio. Principalmente l' associazione si prefigge di accompagnare i turisti alla scoperta del territorio attraverso escursioni in bicicletta, percorrendo le strade più caratteristiche, visitando luoghi di interesse storico-naturalistico, permettendo a chi partecipa di immergersi in esperienze che coinvolgano i cinque sensi. Inoltre, l'associazione si adopera per creare nella popolazione, ovviamente partendo dai ragazzi ma senza dimenticare gli adulti, una cultura del ciclismo fuoristrada.

La Santerno Valley Bike nel corso degli anni ha organizzato eventi di vario genere, agonistici e non agonistici. La loro esperienza è stata completata con la recente fondazione della scuola MTB, sempre ad Imola, che sta contribuendo ad accrescere nei giovani la passione per la pratica di questo bellissimo sport.

"Come accompagnatori per turisti – spiegano dall'associazione - *stiamo cercando di promuovere qualche tour da noi ideato e interamente realizzato. Sono giri che variano da uno giorno a sette giorni e che danno la possibilità a chiunque di godersi in estrema libertà e serenità le bellezze della nostra terra. Già di successo è l'attraversata della Vena del Gesso Romagnola, giro che attraversa l'antico sentiero del Parco. Ma il nostro fiore all'occhiello è il Firenze–Ravenna off road. Un tour che si articola in sette giorni con pernottamenti e trattamento di mezza pensione in alcune tra le località più suggestive tra i due capoluoghi: Vicchio, Marradi, Brisighella".*

È di recente realizzazione il tour che collega l'Appennino Bolognese con l'Appennino Imolese, il Monghidoro – Castel del Rio, spiegato in questa pagina.

Per ulteriori informazioni sulla Santerno Valley Bike e le loro attività:
SIMON'S BIKE TEAM A.S.D.
Via Puccini 5 – 40026 Imola (BO)
Fabio Gioiellieri - 339 1388767
fabiogioiellieri@tiscali.it
Stefano Dalfiume – 338 8774977
stefanodalfiume@live.it
Isauro Bendini – 335 5639115

WWW.SANTERNOVALLEYBIKE.COM
Per farsi un'idea sulle attività dell'associazione Santerno Valley Bike, di cui anche la Simon's Bike fa parte, basta fare un giro sul sito www.santernovalleybike.com dove si possono trovare informazioni sempre aggiornate sulle escursioni di uno o più giorni sui monti tra Imola e Bologna e una bella fotogallery.

Panificio Salomoni
di Marchioni D. & C. s.n.c.
Via A. Tedeschi, 15
40063 MONGHIDORO (Bo)
Tel. 051.6555325 - Cell. 338.4905826
Il profumo del buon pane, ottimi zuccherini montanari, gustose raviole, i nostri panettoni natalizi, soffici pinze, deliziose crostate e tanto altro... è quello che trovate nel nostro forno.
Aperti al pubblico da notte fonda alle 12 - pomeriggio chiuso

I pensieri e le suggestioni del gruppo dei camminatori che lo scorso 22 giugno ha partecipato al trekking di cinque giorni da Gonfienti (Prato) a Kainua (Marzabotto) lungo la rotta tracciata dagli etruschi per attraversare gli Appennini

Etruscan Trail, io c'ero

..Mi sono rivista nel video al momento della partenza, piena di curiosità per questa nuova esperienza e nello stesso tempo piena di dubbi e paure.

Quella più grande di non riuscire a tenere il passo dei miei sconosciuti compagni tutti, nella mia mente, sicuramente più allenati ed esperti di me, e di restare troppo indietro, e magari (orrore!) dover tornare a casa a metà strada. Poi mi sono piacevolmente accorta che lì c'era posto per tutti, anche per me, e piano piano si è verificata quella straordinaria alchimia che si ripete quando si condivide con altri qualcosa di importante: il mio io ha allentato tensioni e resistenze allargando il proprio confine in più direzioni.

Anna

Per quanto riguarda l'esperienza, se pur di un sabato e una domenica, è stata molto simpatica, costruttiva e molto interessante dal punto di vista storico e naturalistico. Poi il camminare in luoghi che hanno vissuto certe tristi vicende o luoghi che sono stati testimoni della vita dei nostri progenitori possono solo far riflettere e far correre la nostra immaginazione.

Daniele

Sapete che mi mancate? Mi manca l'incedere da centurione romano di Pierantonio, con le sue esilaranti battute da Oscar - la camminata svelta di quel grillino della Betti - i due bastoni spuntati (ma proprio a me che sono istruttore di nordic walking doveva capitare?) di suo marito Bruno (il pugliese) - le chiacchierate da intellettuale di Paolo - lo spirito di sopportazione della Nadia... quando doveva scendere e scendere con il suo mal di ditone - la disperata ricerca dei funghi di Giuliano (l'assessore ottimo organizzatore) - le continue ciane fra le "due amiche ritrovate" (Betti e Manuela) - il passo svelto in salita di Patrick e la celata simpatia di Roger (il belga per eccellenza) - il più bel sorriso del mondo della gentile Anna - l'andatura da "figlio dei fiori" di Marco Montanari. La silenziosa ed ordinata camminata di Giuseppe - l'accogliente abbraccio (ad ogni tappa) del mitico Stefano, il Nostro Mastro organizzatore - la composta ma calda amicizia e professionalità del neo scrittore, e mio fraterno amico, Marco - il cappellino e gli occhiali da blues Brothers di quel simpaticone di Marco. Insomma, eravamo una bella famiglia, una simpatica tribu...e mi scusino gli altri che non cito ma che mi mancano ugualmente.

Gianfranco

Sicuramente resta il piacere di poter dire "io c'ero" anche se per solo due giorni. Il tema degli Etruschi, la nostra storia, da dove veniamo merita di essere non dimenticato…Resta il dolore nelle gambe del lunedì mattina, ma anche la soddisfazione di aver mantenuto fede ad una volontà maturata già al ricevimento della prima e-mail in febbraio.

Giuliano

Non mi capita spesso di fare trekking di più giorni, ma è sicuramente diverso da altre esperienze vissute insieme ad altri quale possono essere, per esempio, un soggiorno o un viaggio turistico organizzato. Le vicissitudini vissute insieme ci fanno sentire veramente tutti "sulla stessa barca" e creano rapporti umani fra gente diversa, cosa sempre più difficile in questa società frettolosa e distratta. Il nostro viaggio, o cammino, è stato veramente completo. Impegno fisico, arte, storia, passata e recente, conoscenza del territorio, buona cucina, tutto grazie alla preparazione delle nostre guide.

Giuseppe

Personalmente ho partecipato al trail, non soltanto per poter camminare in uno splendido ambiente naturale, ma soprattutto per migliorare il mio italiano parlato. Perciò voglio esprimere la mia gratitudine per le chiacchierate durante le passeggiate, i discorsi emozionali e rumorosi dopo la cena e i numerosi scherzi di Peter. Peccato che non ne ho capito granché (a causa del dialetto e della velocità della parlata) Però quando parla, soltanto l'espressione della faccia e il suono della sua voce valgono la pena. Insomma, grazie a tutti per un trekking molto riuscito. Un caro saluto a tutti dal Belgio.

Roger

Camminare insieme e condividere natura ed emozioni, anche quelle molto tristi, ci fa sentire più vicini e migliori anche se lo stare insieme è stato breve; è per questo che il ritorno a casa io lo sento sempre con un po' di nostalgia...

Sandra

L'Appennino. Non sono le Alpi è vero, ma a poche decine di km da casa, dalla pianura che più piatta non si può stravolta dal traffico, dal cemento disordinato, da coltivazioni che hanno snaturato la tua campagna di bambino, scopri un mondo che non pensavi potesse ancor esistere. Non hai preso l'aereo, non hai fatto un viaggio interminabile in auto: un breve tratto di treno e i tuoi piedi che passo dopo passo ti portano nel bosco con i silenzi e il chiasso del bosco, le radure improvvise le sculture degli alberi che si ergono da un giardino che la natura ti offre con la naturalezza del creato. Chiudi gli occhi e .... doveva essere così millenni di anni fa una natura che senza l'uomo aveva stabilito il suo ordine e tu uomo che con tuoi simili la percorrevi, gli appartenevi… ***Paolo e Nadia***

ON THE ROAD

La fatica, l'amicizia e la scoperta

Dal Belgio o dalla Bassa, camminatori esperti, abituati alle fatiche e alle pendenze delle Alpi, e neofiti, spaventati dai tanti chilometri da percorrere.
Era un gruppo molto eterogeneo quello che il 22 giungo scorso, passo dopo passo, dopo cinque giorni e circa novanta chilometri, da Prato è arrivato a Marzabotto, percorrendo l'antica Via del Ferro che univa le due città etrusche di Confienti e Kainua.
Ad accompagnarli Gianfranco Bracci e Marco Parlanti, guide di un trail che si poteva percorrere interamente o solo in parte, con AppenninoSlow che si è preoccupato di trasferire i bagagli dei camminatori da una tappa all'altra, direttamente nelle strutture dove il gruppo ha trovato di volta in volta riparo e conforto.
Ad attenderli a Marzabotto la rievocazione storica con i duelli e la cultura del tempo che fu, con la cucina tipica dell'Appennino che per una volta ha lasciato posto alla storia e ai menù etruschi.
In questa pagina pubblichiamo alcuni pensieri, emozioni e riflessioni tratti dalle lettere che, pubblicamente, si sono scambiati i ragazzi del gruppo.

TRA FESTE ED INCONTRI
In alto, l'affascinante l'incontro del gruppo con una "pastora" dalle parti di Gabbiano. Sopra, il gruppo alla partenza e all'arrivo a Marzabotto con la festa per Kainua.

LE TAPPE

Novanta chilometri in cinque giorni di cammino

● **PRIMA TAPPA** - Vecchi selciati ci accompagnano da Prato su fino a Cupo. Poi, come d'incanto appare il castello del Trebbio su cui sventolava la bandiera fiorentina a ricordo del luogo che vide nascere la potente famiglia dei Medici. Un paio d'ore e si arriva a San Piero a Sieve – Pernottamento al B&B La Pieve a San Piero a Sieve.

● **SECONDA TAPPA** - Camminando verso la frazione di Gabbiano, il paesaggio rammenta molto la dolcezza della Valdorcia. Dopo un salitone assolato, ripido, ma profumato di ginestre, si entra finalmente nell'abbraccio della foresta che ci ha accompagna fino al passo dell'Osteria Bruciata. Ancora una lunga salita nella magica faggeta verso Monte Gazzaro e dopo poco ecco il Passo della Futa - Pernottamento Da Iolanda a La Traversa.

● **TERZA TAPPA** - Nascosto in mezzo ad una faggeta si percorre un lungo un tratto della Via degli Dei: brevi saliscendi conducono fino ai vari tratti di viabilità etrusco/romana scoperti da una ventina d'anni. Si parla di Flaminia Militare? Chissà? Comunque, appare "una strada nel bosco" che non è certo una semplice mulattiera. Giunti a Pian di Balestra, in quasi due ore si scende fino a Madonna dei Fornelli. Pernottamento all'Hotel Musolesi a Madonna dei Fornelli.

● **QUARTA TAPPA** - Dai Fornelli si sale poi fino al Monte Galletto, sul quale svettano alcune pale eoliche. Superato Monte Venere, una si imbocca un lunga discesa fra fioriture eclatanti e bellissimi scorci agresti, rovinati solamente dalla presenza del "serpentone" dell'autostrada A1, fino al Setta. Da qui si risale verso Monte Sole, nel Parco che ricorda gli Eccidi nazifascisti del '44. Pernottamento a Il Poggiolo sulla cima di Monte Sole.

● **QUINTA TAPPA** - È il tratto più breve ed in sole tre ore dal Poggiolo si arriva a Kainua, ora Marzabotto, dove si può visitare il Museo etrusco Pompeo Aria dove sono conservati i reperti ritrovati durante scavi.

Gianfranco Bracci

Il Santuario di Santa Maria a Montovolo compie otto secoli. Al suo interno, come nel vicino e medievale oratorio di Santa Caterina d'Alessandria, sono conservati preziosi dipinti del 1400 e curiose reliquie come alcuni resti degli apostoli

Otto secoli di fede e mistero sul Monte Sinai bolognese

di Michelangelo Abatantuono

Il Santuario di Santa Maria di Montovolo compie quest'anno ottocento anni; o, meglio, l'attuale chiesa che, come riportato nella lunetta della porta maggiore, venne edificata o ampliata nel 1211.

Ma parlare di santuario è riduttivo, poiché alla chiesa principale si affiancano quella più piccola ma altrettanto affascinante di Santa Caterina di Alessandria, dove nel Quattrocento furono dipinti mirabili affreschi oggi conservati nella chiesa santuariale, l'edicola della Croce, la foresteria e il balzo di Santa Caterina, da cui si gode un'impareggiabile vista sulla valle del Reno.

IL SANTUARIO NAZIONALE

Dalla seconda metà del Duecento il complesso cultuale di Montovolo era divenuto, secondo una felice espressione di Renzo Zagnoni, santuario nazionale bolognese della montagna, direttamente legato al vescovo per il tramite del capitolo di San Pietro, e simbolo sia dell'unità della diocesi, sia soprattutto del contado comunale. Dalla fine del Quattrocento, tuttavia, il santuario perdette ogni funzione identitaria, in concomitanza ed anche per effetto delle vicissitudini politiche che portarono in quegli anni Bologna a perdere definitivamente la propria autonomia e a confluire, seppure con certi privilegi rispetto ad altre aree, nell'orbita dello Stato Pontificio. Fu il santuario della Madonna di San Luca a soppiantarlo nella pratica religiosa collettiva cittadina, anche in concomitanza con la diffusione delle Rogazioni (preghiere, atti di penitenza e processioni propiziatorie sulla buona riuscita delle seminagioni), che avrebbero avuto una dimensione prettamente locale e legata a singoli santuari.

I RIFACIMENTI DEL QUATTROCENTO

Se il nucleo murario originale, almeno per quanto riguarda l'edificio attuale, si data al 1211, le attuali forme della chiesa si devono a rifacimenti operati nella seconda metà del Quattrocento. Non vennero invece ordinati dal capitolo i lavori effettuati alla metà del Cinquecento, tanto che i canonici contestarono al rettore, don Antonio Bruni, di aver agito di propria iniziativa, addebitandogli la metà delle spese: 200 corbe di calce, 6.000 pietre e 4.000 coppi.

Gli anni in cui il santuario venne retto da don Antonio Bruni si caratterizzarono per un grave decadenza delle strutture, lasciate in abbandono, tanto che al termine della visita pastorale del 1556 si annotò che la chiesa era *male tenta et tota immunda*, aveva *ostia* (porte) *fracta*; la canonica *est male et pessime tenta* e il sacerdote e rettore *non habitat* e spesso era irreperibile, forse intento in traffici più mondani.

Nel santuario si trovavano numerose reliquie, tra cui (queste forse alquanto fantasiose) parti della veste purpurea di Gesù, latte della Madonna, sangue dei Santi Innocenti, resti degli apostoli, di numerosi santi, tra i quali San Petronio e Sant'Acazio. Sono elencate in varie occasioni e se ne ha una lista completa nello Specchio di Montovolo, imponente codice con l'illustrazione ad acquerello di tutti i possedimenti del santuario, realizzato per ordine del canonico Ottavio Pierizzi nel 1705, durante il rettorato di don Luca Zagnoni (1664-1724). Fu questo un periodo di buona gestione; don Zagnoni viveva nella casa rettorale e notevoli migliorie furono apportate al santuario e ai suoi arredi.

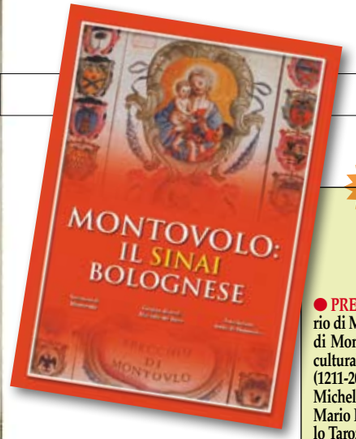
L'oratorio di Santa Caterina d'Alessandria è il secondo elemento architettonico del complesso santuariale di Montovolo, di origini medievali, anch'esso inserito nella simbologia sinaitica che permea tutto il complesso: a similitudine della Terrasanta, si fece corrispondere la chiesa bolognese di Santa Gerusalemme alla chiesetta di Santa Caterina sul Montovolo, specchio dell'omonimo monastero eretto sul monte Sinai. Realizzata con la locale pietra lavorata a scalpello all'inizio del XIII secolo, venne adornata nel Quattrocento con un ciclo di affreschi con scene della vita della santa titolare e dei Novissimi (giudizio universale, resurrezione dei morti, i tre regni dell'oltretomba). Recenti studi hanno sottolineato l'importanza di queste pitture, rilette alla luce della politica bolognese del tempo che in essi vi si riflette con specifica simbologia.

OLTRE L'ORATORIO DI SANTA CATERINA

Altre strutture, ancora oggi esistenti, testimoniano una secolare pratica devozionale: salendo ancora verso il culmine del monte, oltre l'oratorio di Santa Caterina, troviamo quella che nel 1563 venne definita la cappelletta del balzo, poco distanti, ormai nascosti dalla vegetazione o relegati ai margini della moderna viabilità, gli ospedalini, piccole maestà lungo i sentieri che conducevano al santuario, ultima memoria di un equilibrio tra uomo e natura più rispettoso dei modi, dei ritmi e delle forme del territorio in cui si viveva.

AVVISO

CORrendo ne' dì 6. 7. 8. 9. e 10. Settembre del presente Anno 17 la pubblica Fiera per antichissimo Privilegio, e Consuetudine immemorabile de' Signori Canonici, e Capitolo della Chiesa Metropolitana di S. Pietro di Bologna nelle Prediarie circondarie alla Chiesa di SANTA MARIA di MONTOVOLO Comunità di Vimignano di questa Diocesi, e Territorio; se ne dà perciò avviso a qualunque siasi persona, che voglia colà trasportarsi, affinché possa concorrervi sicuramente, condurvi, ed introdurvi Merci, Bestiami, e Robe da contrattare, vendere, permutare, e comprare a norma sempre del sopradetto nostro amplissimo Privilegio.



IL FASCINO DEL PASSATO
In alto a sinistra, il frontespizio dello Specchio di Montovolo, imponente codice acquerellato, con la storia del santuario e le mappe di tutte le sue proprietà nella montagna bolognese.

In basso, il santuario di Santa Maria di Montovolo. A destra, l'oratorio di Santa Caterina.

A sinistra, l'avviso settecentesco della Festa di Montovolo (Nascita della Vergine), in occasione della quale fin dal medioevo si teneva un'importante fiera.

DA LEGGERE

La storia in un libro

● **PRESENTATO** la scorsa estate, il volume esce per la collaborazione del Santuario di Montovolo con il Gruppo di studi Alta Valle del Reno e l'associazione Amici di Montovolo. Questa pubblicazione è una delle numerose iniziative religiose e culturali che sono state previste ed organizzate per celebrare l'ottavo centenario (1211-2011) della ricostruzione di Santa Maria di Montovolo. Contiene i saggi di Michelangelo Abatantuono, Sergio Angeli, Gian Paolo Borghi, Rosa D'Amico, Mario Facci, Paola Foschi, Francisco Giordano, Paola Porta, Marco Tamarri, Camillo Tarozzi, Renzo Zagnoni e gli interventi che furono esposti in occasione del convegno dallo stesso titolo, tenutosi nella chiesa di Santa Maria il 18 settembre 2010. Questi scritti sono il risultato di nuove ricerche, condotte dagli autori appositamente per questa pubblicazione.

La storia e le curiosità sul borgo dell'Anconella e sulla sua storica osteria che già nel sedicesimo secolo accoglieva i pellegrini che percorrevano il vecchio tracciato della millenaria strada della Futa

Il borgo delle buse nelle lastre dai Bentivoglio al Fronte

di Claudio Evangelisti

A parte rare eccezioni, vedi quello di Madonna dei Boschi, è difficile trovare nei borghi della vallata del Savena un porticato antico come quello dell'Anconella.

Se poi si considera che sotto quel portico si trova un'antica osteria che ti accoglie con la benevolenza con cui secoli fa venivano sfamati i pellegrini che percorrevano l'antica strada della Futa, salire le pendici della valle e scoprire il borgo nascosto dagli alberi è come fare un tuffo nel passato. Ad aiutare il tempo ci ha pensato la famiglia Gamberini, che dal 1813 è proprietaria dello stabile che già nel 1584 era un Ospitale, intervenendo con un sapiente e certosino lavoro di conservazione e ristrutturazione, continuando così nella tradizione che vuole l'attuale osteria, come certificato dall'edizione del 1881 dalla guida del Club Italiano, aperta già due secoli fa come spaccio di sale e tabacco.

LUNGO LA VALLE DEL SAVENA

Il Borgo dell'Anconella si sviluppa lungo i lati di quella che fu l'antica strada che da Bologna raggiungeva Firenze. Distante 35 chilometri da Bologna e posto a 531 metri sul livello del mare, l'antico borgo si nasconde nel paesaggio collinare della vallata del Savena ed è caratterizzato da rocce affioranti, campi seminati e boschi di Roverella che coprono le cime dei versanti che separano l'attuale percorso della Futa con la strada di Fondovalle Savena.

A seguito delle scorrerie barbariche dell'alto medio evo, Bologna si svuotò ed i profughi diedero vita ai centri abitati di Anconella, Scanello e Scascoli. Il toponimo di Anconella (o Antonèla) viene fatto risalire dal nome o soprannome di una famiglia che aveva accumulato numerosi possedimenti in questo territorio. Successivamente all'anno mille, si narra che all'Anconella abbia dimorato un eremita di cui la santa vita indusse le vicine popolazione ad edificare una piccola chiesa unita alla sua dimora. Nel 1249 i fumanti erano quattordici e dieci furono quelli rilevati nel 1371 mentre dagli estimi del 1366 risulta che la chiesa di Anconella aveva egual rendita alla chiesa di Roncastaldo, considerata quest'ultima una delle chiese montane più ricche della Prebenda.

UNA STORIA MILLENARIA

La chiesa fu poi ampliata nel settecento ed è rimasta come la vediamo oggi. Il Calindri testimonia la presenza di 146 persone alla dipendenza dal Plebanato di Barbarolo fino a tutto il '700. Nel 1759 verrà abbandonata l'antica strada della Futa che passava da Anconella e Roncastaldo per via dei passaggi particolarmente difficili dovuti a pendenze e strettoie. Infatti, lasciata l'antica strada nel punto in cui scendeva ad Anconella, si preferì costruire nuovi tratti di diversione, tra cui il più notevole era quello La Guarda–Sabbioni. Nel borgo si segnala anche una casa torre datata 1525 mentre sono di grande effetto le grotte scavate nella roccia dette "buse nelle lastre" un tempo abitazioni e ricoveri, utilizzate anche come rifugi nel periodo bellico; la più grande è profonda ben 15 metri e termina con un architrave datato anno 1901.

L'Anconella è classificata come uno dei borghi storici più caratteristici dell'Appennino Bolognese, la cura e il rispetto per le antiche case in sasso e la salvaguardia delle "buse nelle lastre" lo rendono unico nel suo genere.

TRACCE DI GUERRA E DEL MEDIOEVO

All'ingresso dell'Anconella parte il sentiero che durante l'ultima guerra portava dal borgo al caposaldo tedesco sul Monte Castellari. Questo sentiero è stato chiamato "Passo del Dado" in ricordo di Massimo Calzolari, ricercatore di reperti bellici scomparso il 19 marzo 2006

A sinistra, sopra l'ingresso dell'osteria che un tempo fu Ospitale è scolpito in bassorilevo un simbolo (la croce nel cerchio) riconducibile agli antichi Cavalieri Ospitalieri poi divenuti Cavalieri di Malta.

Sotto, all'interno dell'ex ospitale, nella grande stanza che è l'attuale sala da pranzo, il grande camino con stemma dei Bentivoglio e decorazioni del quindicesimo secolo.

In basso, le buse nelle lastre ancora presenti nel borgo.

I RICORDI DI NONNA MARGHERITA

La guerra vista da una bimba di 5 anni

Nonna Margherita Cevenini all'interno di quel che resta di una busa nelle lastre dove trovò riparo durante la guerra.

● **NELLA SPERANZA** di cogliere i difensori di sorpresa, la mattina del 7 ottobre 1944 gli Alleati attaccarono la postazione tedesca su Monte Castellari, due giorni dopo una pattuglia Alleata raggiunse il Monte senza incontrare resistenza. Margherita Cevenini nel 1944 aveva 5 anni e abitava alla Buca, a poca distanza dal borgo, e ricorda bene la pioggia di proiettili che arrivavano da Monterumici e Loiano: *"L'8 ottobre mentre dormivo, mio padre ci portò tutti nella "busa", un rifugio scavato tempo addietro nella roccia, accanto alla nostra casa. Nella buca ci si andava solo durante i bombardamenti, ma quando la nostra casa venne distrutta divenne la nostra abitazione e quella di altri parenti. Con noi si erano rifugiati anche dei soldati tedeschi che finito il bombardamento uscirono dal rifugio. Li trovammo morti a poca distanza,* ci racconta Margherita, che di quei tempi difficili ha ancora un ricordo nitido.

"Ricordo anche altri due soldati tedeschi che vennero a casa nostra per prendere il latte delle nostre vacche. Quel giorno mio padre Adelmo (un uomo "ben piazzato", classe 1899) aveva spianato due belle scarpe gialle. Uno dei due militari gli fece capire che avrebbe voluto scambiare i suoi scarponi logori con le scarpe nuove. Mio padre fece allora intendere al tedesco che non gliele avrebbe date manco morto. Il tedesco si arrabbiò e sfilò la granata dalla cintura facendo capire che l'avrebbe tirata dentro la stalla e indicò mio padre urlando 'kaputt, kaputt'. Noi cominciammo a gridare e a piangere implorando mio padre di dargli le scarpe, ma per tutta risposta Adelmo prese saldamente sotto braccio il tedesco e gli urlò: 'dai mò tira pure la bomba che così facciamo kaputt assieme'. L'altro tedesco capita la situazione prese il suo camerata e se lo portò via".

Ma non furono solo i tedeschi a mettere scompiglio nella vita di nonna Margherita. *"Dopo la Liberazione,* – continua - *gli americani arrivarono davanti al rifugio e per farsi riconoscere gridarono: 'papà, mamma, amerikan'. Noi uscimmo e fummo sfollati a Firenze. Mio padre Adelmo e il figlio del bovaro non se ne vollero andare e rimasero nascosti nelle grotte con due vitelli. Un giorno due soldati americani li scovarono e gliene requisirono uno. Grande fu l'indignazione di mio padre nel ritrovare la carcassa ormai marcia del vitello a cui avevano tolto solo il filetto. Un vero e proprio insulto alla fame di quei tempi.*

Qualche *giorno dopo i due soldati ritornarono per prendere l'ultimo vitello, ma mio padre si oppose in tutte le maniere tanto che il soldato più cattivo dopo avere minacciato di spararagli addosso, lo ferì alla testa con il calcio del fucile. Papà non svenne e con la testa tutta insanguinata e la forza della disperazione continuò a tirare il vitello dalla sua parte mandando accidenti ai due americani. Vista la mala parata il più giudizioso dei due soldati convenne che quel montanaro era un matto e riuscì a convincere l'altro a tornarsene a mani vuote".*

Gli aneddoti di Margherita, oggi, fanno sorridere ma in quei giorni pericoli e lutti erano sempre dietro l'angolo. *"Durante la semina nei campi* – continua - *la cugina del bovaro venne colpita dalle schegge dei proiettili degli americani che da Monterumici sparavano a qualunque cosa si muovesse; la poveretta morì a Pietramala, ironia della sorte, nell'ospedale da campo degli Alleati".*

Gli appuntamenti di Ottobre

1 sabato
Sasso Marconi
CAMMINATA MARCONIANA
33ª edizione: gara podistica non competitiva a cura del CSI Il percorso è articolato sulle colline e tra i boschi a ridosso di Villa Griffone

Pianoro
BONONIA 189 A.C. da 2.200 anni crocicchio della viabilità d'Italia ore 16.00 presso il Museo Arti e Mestieri, conferenza di Cesare Agostini e Franco Santi, nell'ambito del progetto Archeopolis per celebrare i 2200 anni dalla fondazione di Bologna Romana. Ingresso gratuito

2 domenica
Sasso Marconi
VISITA GUIDATA ALL'OASI San Gherardo ore 15 Ritrovo c/o Oasi San Gherardo, Via Rio Conco, luogo di tutela e conservazione della flora e della fauna locale, l'Oasi di San Gherardo comprende sentieri e capanni attrezzati per l'osservazione dell'ambiente acquatico e per la pratica del birdwatching. Quota di partecipazione: 3 euro adulti, ingresso gratuito bambini. Infotel: 051 6758409 (infoSASSO)

Parco dei Gessi
IL GRANDE CICLO DELLA PREISTORIA ore 9 ritrovo presso il Museo (via F.lli Canova n. 49 San Lazzaro). Giornata di archeologia sperimentale in collaborazione con il Museo della Preistoria "L. Donini". Ore 15 trasferimento con mezzi propri alla ex-Cava a Filo e breve visita guidata. Conclusione delle attività alle ore 18.30

Castiglione dei Pepoli
ESCURSIONE A MONTOVOLO a cura della Sottosezione CAI "Roberto Venturi"

Parco dei Laghi
A SPASSO CON IL MICOLOGO - Ritrovo ore 10 al parcheggio di Passo dello Zanchetto (Camugnano) Escursione tematica all'interno del Parco. Costo Euro 10 per gli adulti e Euro 5 per i minori di 14 anni

Pianoro - Pian di Macina
FESTA DELLA CASTAGNA a cura del Gruppo Cultura e Sport

Parco dei Gessi
LE GROTTE: UN MAGICO MONDO ore14.30 e 16 ritrovo presso la dolina della Spipola. Semplice passeggiata adatta ai bambini dai 4 ai 6 anni. Prenotazione obbligatoria. Scarpe da trekking e pantaloni lunghi. La durata è di circa un'ora e mezza

6 giovedì
Pianoro
IL BUFFET DEL GIOVEDI' ore 21 presso Biblioteca Don Lorenzo Milani "C'è chi dice no!" "Io dico addio a chi si nasconde con protervia dietro a un dito, a chi non sceglie, non prende parte, non si sbilancia" tratto dalla canzone "Addio", di Francesco Guccini. ospite: Francesco Guccini, cantautore e scrittore. Coordina la serata Marco Tamarri

7 venerdì
Monterenzio
MUSICAL "I MOSCHETTIERI" ore 21 presso il Teatro Lazzari a cura della compagnia Teatramici

7 - 8
San Benedetto Val di Sambro
"LA CENA DEI CRETINI" ore 21 sala Eolo a cura della compagnia teatrale "Stasera chi cucina"

8 - 9
Parco dei Laghi
CORSO DI NORDIC WALKING ore 13,30 presso il Centro Visita Museo del Bosco di Poranceto (Camugnano). Costo Euro 20 a modulo con eventuale noleggio bacchetti da richiedere alla prenotazione. Prenotazione obbligatoria telefonando al 0534/46712 51052 - 53159, info@coopmadreselva.it Evento organizzato dalla Cooperativa Madreselva con il patrocinio del Parco dei Laghi

Pianoro
C'ERA UNA VOLTA 14° edizione presso il Piazzale Arcipelago - Ritorno all'antico: mostre, musica, balli, spettacoli, giochi, gastronomia con menù di una volta. Mercatino dello scambio dei bambini ecc… a cura della Pro Loco di Pianoro

9 domenica
Monzuno
41° SAGRA DEI MARRONI e 23° Tartufesta

Firenzuola
DAL BOSCO E DALLA PIETRA - Festa del marrone e mostra della pietra serena

Loiano - Scascoli
FIERA DEL MARRONE DI SCASCOLI Mercatino dei prodotti tipici, stand gastronomico

Sasso Marconi
SAGRA DEL MARRONE BIONDO dei Colli Bolognesi al Bosco di Mezzana. Vendita e degustazione di marroni e caldarroste, prodotti tipici e giochi per grandi e piccini. ore 17: visita guidata alla vicina Villa Quiete di Mezzana. ore 18: concerto lirico "Gioielli del bel canto" con Donatella Tacci (soprano), Davide Crivellaro (Basso) e Claudia Rondelli (pianoforte)

Pianoro - Rastignano
FESTA MEDIOEVALE A RASTIGNANO fin dal mattino mercatino con i prodotti tipici, artigianato ecc. Esibizioni in costumi e armi dell'epoca, ricostruzione di duelli cavallereschi a cura della "Compagnia di San Giacomo Maggiore"

Parco dei Gessi
Visita guidata speleologica alla GROTTA DELLA SPIPOLA ritrovo ore 9.30, prenotazione obbligatoria entro le ore 13 del venerdì precedente la visita. Costo 15 Euro per i maggiorenni e 7 Euro minorenni e over 65 ore 15.30 - Laboratorio di manipolazione dell'argilla presso il Centro Visita Casa Fantini. Per bambini dai 6 ai 10 anni. Numero di posti limitato, prenotazione obbligatoria. 5 Euro a partecipante. A cura dell'Associazione Selenite

Vergato
TARTUFESTA E MERCATINO DEI PRODUTTORI AGRICOLI stand gastronomici, mercatino dei produttori agricoli. Degustazione e vendita di prodotti tipici locali e biologici

Firenzuola - Pietramala
SMARRONANDO E SVINANDO stand gastronomici aperti dalle ore 11

13 giovedì
Pianoro
IL BUFFET DEL GIOVEDI' ore 21 presso Biblioteca Don Lorenzo Milani - Dario Vassallo presenta il libro "Il sindaco pescatore" dedicato al fratello Angelo Vassallo, il sindaco di Pollica barbaramente ucciso un anno fa, esempio di politica della legalitá e dello sviluppo a costo zero per l'ambiente

14 venerdì
Parco dei Laghi
GUFI, CIVETTE E ALLOCCHI, I MISTERIOSI RAPACI NOTTURNI Presso il Museo del Bosco di Poranceto (Camugnano) ritrovo alle ore 21, camminata notturna per conoscere le abitudini di questi temuti e misteriosi animali, proiezione dedicata, visione dei reperti e passeggiata, termine previsto alle ore 24.30 circa

Parco dei Gessi
PRESENTAZIONE LIBRO "VULCANI E DINTORNI DEL'IO" di Piermaria Luigi Rossi ore 21 presso la Sala Eventi Mediateca, Via Caselle San Lazzaro

14 - 15
San Benedetto Val di Sambro
"MRS. DOUBTFIRE (mammo per sempre)" ore 21 sala Eolo a cura della compagnia teatrale "Stasera chi cucina"

15 sabato
Parco dei Laghi
LA LUNA SI SPECCHIA SUL LAGO Ritrovo ore 21 presso il parcheggio del CIEB dell'ENEA al Brasimone (Camugnano) escursione notturna lungo il Lago del Brasimone termine previsto alle ore 24.30 circa

Pianoro
Incontro con Giovanna Venturi,

9 - 16 OTTOBRE
Festa del marrone e mostra della pietra serena

L'edizione 2011 della manifestazione *"Dal bosco e dalla pietra"* si svolgerà nelle due giornate del 9 e 16 ottobre, nel centro storico di Firenzuola, con un allestimento scenografico rinnovato, la mostra dei manufatti in pietra serena e il mercato dei prodotti locali e del marrone igp di Firenzuola.

In piazza Agnolo saranno allestiti gli stand del comparto lapideo e i banchi dei produttori agricoli, castanicoli e apistici, che accoglieranno i visitatori con i profumi e i colori dei loro prodotti naturali e di qualità. Insieme ai marroni, le patate, le noci, le zucche decorative, il miele, i frutti dimenticati (meline di bosco, giuggiole, bacche di rosa canina, pere volpine), le candele e i prodotti di apicoltura.

Non mancheranno i formaggi e i salumi, le focacce, i dolci di farina di castagne e le specialità gastronomiche proposte dalle Società Sportive delle frazioni del Comune.

Gli scalpellini mostreranno ai visitatori le tecniche di lavorazione della pietra serena in uno stand in cui ultimeranno, dal vivo, le loro opere; a fianco degli scalpellini il Laboratorio didattico, Arti e mestieri della pietra, consentirà al pubblico di "toccare con mano" e scoprire le caratteristiche e le difficoltà di lavorazione di una materia ricca di storia e di fascino, realizzando semplici incisioni su piccoli oggetti in pietra serena, che potranno conservare come ricordo.

Ad arricchire la manifestazione un ricco programma di eventi: il concerto inaugurale con musiche e canti della tradizione popolare toscana, teatro di strada per i bambini, la tradizionale Rassegna di Cori polifonici, giunta alla sua Undicesima edizione, curata del Coro polifonico femminile Mulieris voces di Firenzuola; la presentazione di una pubblicazione di storia locale e una mostra micologica. Sul sito turistico istituzionale www.firenzuolaturismo.it è disponibile il programma aggiornato della manifestazione.

PER INFORMAZIONI:
Ufficio cultura - tel. 055 8199459
Pro Loco Firenzuola
tel. 055 8199477
info@firenzuolaturismo.it

Enoteca Bevande GITTI
Ditta F.LLI GITTI
di Gitti Luciano & C. s.n.c.
COMMERCIO ACQUE GASATE BIBITE E LIQUORI
Dettaglio: Viale Roma, 5 - Monghidoro (BO)
Tel. 051 6555516
Ingrosso: Viale Gramsci, 2/4 - Monghidoro (BO)
Tel. 051 6555224

LA FIÔLA D'CAMÉN,
scrittrice e attrice dialettale
ore 16 Museo Arti e Mestieri

15 - 16
Pianoro
TARTUFESTA - presso
il Piazzale Arcipelago.
Sagra del fungo e del tartufo,
mostre, musica, balli spettacoli
e gastronomia a base
di funghi e tartufi a cura
della Pro Loco di Pianoro

Pianoro
Mostra I BURATÉN D'CAMÉN
ore 15 - 18 Museo Arti
e Mestieri - Le argute teste
di legno di Augusto "Gino"
Venturi donate al Museo
figlia Giovanna

16 domenica
Monzuno
41° SAGRA DEI MARRONI
e 23° Tartufesta

San Benedetto Val di Sambro
TARTUFESTA - Sagra
del tartufo e dei marroni

Monghidoro - Loiano
San Benedetto Val di Sambro
Monzuno
MEMORIAL VENTURA
Manifestazione
di moto d'epoca

Firenzuola
DAL BOSCO E DALLA
PIETRA - Festa del marrone
e mostra della pietra serena

Loiano
FESTA DELLA CASTAGNA
A cura dell'Avis dalle ore 9
Stand gastronomico
e vendita prodotti del bosco

Sasso Marconi
"IL CASTAGNETO IN
FESTA!" Festa in agriturismo
con possibilità di raccolta
di marroni nel bosco,
passeggiate, degustazioni,
laboratori, letture presso l'
Agriturismo "Rio Verde Natura
e Cultura" (via Mongardino 8
Sasso Marconi)
Infotel: 051 6751269
Ore 14.30 - Passeggiata

15 - 16 OTTOBRE

Memorial Ventura

Sabato 15 e domenica 16 ottobre 2011 si svolgerà a Monghidoro (Bologna) una delle più belle manifestazioni di regolarità con moto d'epoca. L'evento, nato per ricordare "Sandro Ventura", è giunto alla 3° edizione e si prospetta un grande successo come nelle passate edizioni.

Si parte sabato alle ore 12 con una prova spettacolo nel tracciato predisposto nei pressi degli impianti sportivi. Domenica alle ore 9.30 parte il giro di regolarità di circa 40 chilometri sull'Alpe di Monghidoro e dintorni. Il tutto viene fatto nel rispetto della natura e dei sentieri in quanto gli organizzatori da sempre vanno a ripristinare gli eventuali danni arrecati.

Alla manifestazione parteciperanno numerosi big della regolarità d'epoca con campioni italiani, e mondiali. Tanto per dare un'idea, si sono già iscritti Alessandro "Magno" Gritti su Puch; Pietro Caccia su Ancillotti; Beppe Stefanelli e tanti altri.

"Chiese e oratori tra
i castagneti in festa
di Mongardino" a cura
di CSI Sasso Marconi,
Gruppo di Studi "Progetto 10
Righe", Pro Loco

Firenzuola - Pietramala
SMARRONANDO
E SVINANDO stand
gastronomici aperti dalle ore 11

Pianoro
TESTACCE DI LEGNO
Spettacolo a cura dei
Burattini di Riccardo ore 16.30
Museo Arti e Mestieri

Parco dei Laghi
CASTAGNA IN FESTA
IL BOSCO Dall'antica
economia del castagneto alle
moderne tecnologie sostenibili.
ore 10,30 al Poranceto
(Camugnano) Tavola rotonda
"Il Castagno e la vespa
cinese" interverranno
la rappresentanti della Regione
Emilia Romagna
del Servizio Fitosanitario.
Dalla mattina fino a sera
al Poranceto: mercatino
dell'artigianato e dei prodotti
dell'economia montanara
dell'autunno

Parco dei Gessi
NORDIC WALKING LUNGO
IL TORRENTE IDICE ore 9.30
ritrovo presso il parcheggio
dell'area di sosta di Ca de'
Mandorli. Rientro alle ore 12.30

20 giovedì
Pianoro
IL BUFFET DEL GIOVEDI'
ore 21 presso Biblioteca
Don Lorenzo Milani "La sfida
della pace nel nuovo disordine
internazionale" con
GERMANO DOTTORI,
docente di studi strategici
presso la Luiss-Guido Carli

21 venerdì
Monterenzio
TRIBUTO AI BEATLES
ore 21 presso il Teatro Lazzari
a cura del gruppo Revolver

Parco dei Gessi
PRESENTAZIONE
DEL MANUALE
SCIENTIFICO "NIDI
ARTIFICIALI" di G. Premuda,
B. Bedonni e F. Ballanti
ore 21 presso la Sala Eventi
Mediateca, Via Caselle
San Lazzaro

22 - 23
Pianoro
SAGRA DEL TORTELLINO -
presso il Piazzale Arcipelago.
Mostre, musica, balli spettacoli
e gastronomia dedicata
al tipico piatto bolognese a cura
della Pro Loca di Pianoro

Pianoro
Mostra I BURATÉN D'CAMÉN
ore 15 - 18 Museo Arti
e Mestieri Le argute teste di
legno di Augusto "Gino"
Venturi donate al Museo
figlia Giovanna

22 sabato
Parco dei Gessi
PRESENTAZIONE
DEL'OPUSCOLO
"ITINERANTI NARANTI
NEL PARCO" ore 15.30 presso
il Centro Visita di Villa Torre,
Settefonti. Passeggiata
naturalistica da Settefonti
a Ciagnano, a seguire
presentazione del nuovo
opuscolo del Parco. In
collaborazione con
l'Associazione Selenite.

23 domenica
Monzuno - Vado
TARTUFESTA

San Benedetto Val di Sambro
TARTUFESTA
Sagra del tartufo e dei marroni

1 OTTOBRE - 20 NOVEMBRE

Tartufesta 2011

Tartufesta è la tradizionale manifestazione che nei mesi di ottobre e novembre anima i comuni dell'Appennino bolognese con mercatini di prodotti tipici, menù prelibati e altre iniziative, tutte incentrate sul "Tartufo bianco pregiato dei Colli bolognesi". Giunta quest'anno alla 23° edizione, alla Tartufesta 2011 hanno aderito i comuni di Camugnano, Castel di Casio, Castiglione dei Pepoli, Grizzana Morandi, Lizzano in Belvedere, Loiano, Monghidoro, Monzuno, Pianoro, Porretta Terme, San Benedetto Val di Sambro, Sasso Marconi, Savigno, Vergato.

L'edizione 2011, su iniziativa dell'Amministrazione provinciale, prenderà il via a Bologna. L'inaugurazione infatti si terrà sabato 1 ottobre. Nella giornata è previsto un convegno dal carattere scientifico e gastronomico che si terrà nella mattinata presso la sede del cinema Lumiere - Via Azzo Gardino, 65.

Tra i relatori saranno presenti: l' Assessore all'Agricoltura Gabriella Montera, l'Assessore alle Attività produttive e Turismo Graziano Prantoni, la dott. ssa Alessandra Zambonelli, professore associato dell'Università di Bologna, il noto chef Alberto Bettini del ristorante Amerigo e Stephan Burger, da tempo impegnato nella distribuzione all'estero del profumato tartufo dei colli bolognesi.

La Tartufesta continuerà con innumerevoli eventi, in tutto il mese di ottobre e novembre come da calendario sotto riportato. La Tartufesta è anche un'occasione per acquistare e degustare anche tutti gli altri prodotti tipici del bosco e del sottobosco: funghi, marroni, vini, formaggi, insaccati, olio extravergine d'oliva, miele e dolci montanari. Ecco il calendario completo:

OTTOBRE

1 sabato	Lizzano in Belvedere
2 domenica	Lizzano in Belvedere
8 sabato	Lizzano in Belvedere
9 domenica	Lizzano in Belvedere - Monzuno - Vergato
15 sabato	Pianoro
16 domenica	Pianoro - Monzuno - Porretta Terme S. Benedetto Val di Sambro
23 domenica	Monzuno - S. Benedetto Val di Sambro
29 sabato	Sasso Marconi - Castel di Casio
30 domenica	Sasso Marconi - Castel di Casio Castiglione dei Pepoli - Loiano

NOVEMBRE

1 martedì	Monghidoro - Grizzana Morandi - Sasso Marconi
5 sabato	Sasso Marconi
6 domenica	Sasso Marconi - Savigno - Camugnano
13 domenica	Savigno
20 domenica	Savigno

PER POSTA NELLE VALLI BOLOGNESI

Se vuoi ricevere a casa i numeri di "Nelle Valli Bolognesi" al costo del solo contributo delle spese di spedizione, scrivi a:
info@appenninoslow.it oppure
AppenninoSlow – Viale Risorgimento, 1 40065 Pianoro - Bo
Il prezzo per ogni numero che si desidera ricevere è di € 2,50 quale rimborso spese da versare con bollettino di c/c postale n° 000099351173 intestato a Consorzio IdiceSavenaSetta
Potrai comunque trovare la rivista gratuitamente in tanti punti nel territorio.

Sasso Marconi
VISITA GUIDATA AL MUSEO MARCONI ore 10 - Villa Griffone prenotazione obbligatoria entro giovedì 20/10 al 051 846121

Parco dei Laghi
UN ASINO IN FAMIGLIA dalle ore 10 alle ore 15 presso il Museo del Bosco di Poranceto (Camugnano) una giornata dedicata agli ASINELLI della Cooperativa Madreselva. Programma: approccio all'Asino: impariamo a conoscere il nostro amico avvicinandoci ed accarezzandolo, usiamo i cinque sensi… come profuma di fieno! Passeggiata fiabesca nel Bosco, andremo a conoscere gli animali nascosti ripercorrendo le orme dello Gnomo che ci condurrà alla scoperta di un mondo a noi sconosciuto

Castiglione dei Pepoli
DA CASTIGLIONE A RASORA escursione a piedi a cura della Sottosezione CAI "Roberto Venturi"

Pianoro
NASO DI LEGNO CUORE DI STAGNO ore 16.30 Museo Arti e Mestieri Uno spettacolo a cura di Rossella Dassu con gli attori del Teatro dei 13. Liberamente tratto da "Pinocchio" di Carlo Collodi

Parco dei Gessi
"AUTUNNO NEL PARCO" escursione a cavallo nel Parco ore 10 partenza. Iscrizioni ed info a Lanfranco Longhi 338.3187025

Sasso Marconi
"COLLEZIONANDO A SASSO" Mercato del collezionismo con curiosità, antiquariato, modernariato, prodotti tipici, artigianato artistico…. Oltre 100 bancarelle!

Parco dei Gessi
Visita guidata speleologica alla GROTTA DELLA SPIPOLA ritrovo ore 9.30, prenotazione obbligatoria entro le ore 13 del venerdì precedente la visita. Costo 15 Euro per i maggiorenni e 7 Euro minorenni e over 65

TUTTI I VENERDD' POMEIGGIO - ORE 16.00/19.00

Mercato agricolo "Dalla mia Terra alla tua Tavola"

A Sasso Marconi tutti i venerdì pomeriggio dalle ore 16 alle ore 19 presso il parcheggio del Centro commerciale di Borgonuovo lungo la via Porrettana c'è il mercato agricolo promosso dall'Amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni di categoria degli agricoltori. Ogni settimana, una ventina di aziende agricole del territorio presentano i propri prodotti, coltivati nel rispetto dell'ambiente e preparati secondo le ricette della tradizione.

Sui banchi del mercato si possono trovare: verdura e frutta fresca di stagione, ortofrutticoli trasformati, prodotti del bosco e sottobosco, uva, vino, aceto, liquori, birra, latte fresco, formaggi, ricotta, carni e insaccati, uova, pane e prodotti da forno, olio extra vergine di oliva, miele, piante e fiori, erbe officinali, saponi detergenti. Un'occasione per gustare ottimi prodotti a chilometri zero.

Ulteriori informazioni:
Servizio di Sviluppo Economico del Comune, tel. 051-843518

Vergato - Tolè
MERCATINO DELLE ANTICHITA' E DEI SAPORI a cura della Pro Loco di Tolè

Parco dei Gessi
CACCIA ALLA TRACCIA ore 15 presso il Centro Visita di Villa Torre. Escursione guidata naturalistica alla ricerca delle tracce degli animali. L'escursione è facile, adatta ai bambini dai 6 ai 10 anni, è importante avere calzature adeguate tipo trekking. Ritorno previsto ore 17

29 sabato
Sasso Marconi
MERCATINO DI ABITI E LIBRI USATI a Tignano-Roma Porta i vestiti che non indossi più e scambiali con altri. Ora puoi portare anche i libri usati! Dalle 15 alle 18 - Sede della Consulta, Via Olivetta 63

Sasso Marconi
TREKKING URBANO Da Colle Ameno a Piazza Maggiore. Info e prenotazioni AppenninoSlow 051.6527743

29 - 30
Monterenzio
FESTA MARRONI E MOTORI presso il parco "Iorio Lodi" caldarroste, mercatino, stand gastronomico organizzata dalla Pro Loco di Monterenzio (320 0707566)

Sasso Marconi
"TARTUFESTA": sagra del tartufo con assaggi, degustazioni, mercato tematico del tartufo e dei prodotti del sottobosco, bancarelle,convegni, animazioni, mostre e spettacoli, hobbistica e antichità, stand delle associazioni, corsi e concorsi enogastronomici

30 domenica
Loiano - Scanello
FESTA NEL BOSCO a Cà di Priami ore 10 Il PANE NEL BOSCO a cura di Montagnamica

Sasso Marconi
Visita guidata al Borgo di Colle Ameno e all'Aula della Memoria ore 10 e ore 15 Ritrovo al Borgo di Colle Ameno (Pontecchio Marconi)

Castiglione dei Pepoli
TARTUFESTA - Mercatino dei prodotti tipici e del bosco

Parco dei Laghi
Castiglione dei Pepoli
ESCURSIONE CAI AL CIGNO tradizionale passeggiata e castagnata a cura del CAI di Castiglion dei Pepoli. Per info 393/3085724

Monghidoro - Campeggio
FESTA D'AUTUNNO presso gli impianti sportivi ore 12.30 pranzo a base di funghi e tartufi

31 lunedì
Vergato
HALLOWEEN - Animazioni varie per bambini, trucca bimbi, stands alimentari, spettacoli vari, cartomante, fiaccolate per le vie del paese, musica, ecc…

Loiano
FESTA DI HALLOWEEN Festa dei bambini al pomeriggio, cena tra gli aperitivi aspettando la festa di mezzanotte con musica a palla!

Gli appuntamenti di Novembre

1 martedì
Monghidoro
TARTUFESTA E SAGRA DEI PRODOTTI DEL BOSCO dalle ore 9 mercatino dei prodotti tipici e artigianato, stand gastronomico

Sasso Marconi
"TARTUFESTA": sagra del tartufo con assaggi, degustazioni, mercato del tartufo e dei prodotti del sottobosco, bancarelle, convegni, mostre, spettacoli, hobbistica, antichità, stand delle associazioni, corsi e concorsi eno-gastronomici

Sasso Marconi
PASSEGGIATA DIDATTICA sul territorio Escursione dal borgo del Sasso a Castel del Vescovo Ritrovo in Piazza dei Martiri alle ore 8.45. A cura di Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe", Pro Loco, CSI Sasso Marconi

3 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" DUILIO PIZZOCCHI in "Duilio Pizzocchi show" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

Pianoro
L'ARTE E' UN MODO PER VEDERE ore 21 presso Biblioteca Don Lorenzo Milani "Gli anni folli". La Parigi di Modigliani, Picasso, Dalì.

Mostra al Palazzo dei Diamanti Ferrara dall'11 Settembre, all'8 Gennaio 2012. Ne parliamo con MAURA POZZATI

5 sabato
Monghidoro
SANTA MESSA ore 18,30 presso la Baita degli Alpini in suffragio dei caduti in guerra al termine CENA SOCIALE con i gruppi Alpini

5 - 6
Sasso Marconi
"TARTUFESTA": sagra del tartufo con assaggi, degustazioni, mercato del tartufo e dei prodotti del sottobosco, bancarelle, convegni, mostre, spettacoli, hobbistica, antichità, stand delle associazioni, corsi e concorsi eno-gastronomici

6 domenica
San Benedetto Val di Sambro
"IL PIGRO TOPINO" Teatro per Bambini - ore 16 sala Eolo

Sasso Marconi
VISITA GUIDATA AL MUSEO MARCONI ore 10 - Villa Griffone prenotazione entro giovedì 3/11 al 051 846121

Parco dei Gessi
Visita guidata speleologica alla GROTTA DELLA SPIPOLA ritrovo ore 9.30 prenotazione obbligatoria entro le ore 13 del venerdì precedente la visita. Costo 15 Euro per i maggiorenni e 7 Euro minorenni e over 65

Parco dei Laghi
I COLORI DELL'AUTUNNO ritrovo ore 10 al Museo del Bosco di Poranceto (Camugnano). Escursione nel Parco, termine ore 15 circa. Portare il pranzo al sacco e si consiglia la macchina fotografica
Parco dei Gessi
I PICCOLI SEGRETI DELL'ACQUA ore 15 presso il Centro Visita di Villa Torre, Settefonti. Osservazione al microscopio dei microrganismi presenti nell'acqua dello stagno. A cura delle GEV. Gratuito, per bambini dai 5 ai 10 anni. Prenotazione obbligatoria, numero di posti limitato

San Lazzaro di Savena
I SAPORI DELL'APPENNINO per le vie di San Lazzaro, con numerosi banchetti

10 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" - I Cumediànt Bulgnîs in "Al filtêr maledàtt" ore 21 - Teatro Marconi, Piazza dei Martiri 5

Pianoro
L'ARTE È UN MODO PER VEDERE ore 21 presso Biblioteca Don L. Milani. "Van Gogh e il viaggio di Gauguin" Palazzo Ducale Genova dal 12 novembre al 15 aprile 2012

11 venerdì
Monterenzio
CONCERTO "BLUE PENGUIN" Gruppo Vocal Band ore 21 presso il Teatro Lazzari

12 sabato
Monghidoro
FESTA DI SAN MARTINO ore 20 presso la Baita degli Alpini a cura dell'A.D.V.S.

Parco dei Laghi
IL PARCO DI NOTTE.
Trekking o ciaspolata notturna tra le praterie del Poranceto. Ritrovo ore 21 presso il Museo del Bosco di Poranceto (Camugnano) termine previsto alle ore 24.30 circa

13 domenica
San Benedetto Val di Sambro
Pian del Voglio
SMARONATA PIANESE
con marroni e vino presso la Piazza del Mercato

Loiano - Quinzano
FESTA DI SAN MARTINO
ore 15 in collaborazione con l'Istituto Ramazzini

Pianoro
TEATRO & BISCOTTI
rassegna teatrale per l'infanzia, ore16,30 presso il Teatro Arcipelago.
Al termine merenda per tutti

Castiglione dei Pepoli
PRANZO SOCIALE
della Sottosezione CAI "Roberto Venturi"

Monghidoro - Campeggio
PRANZO DI SAN MARTINO
ore 12.30 presso gli impianti sportivi

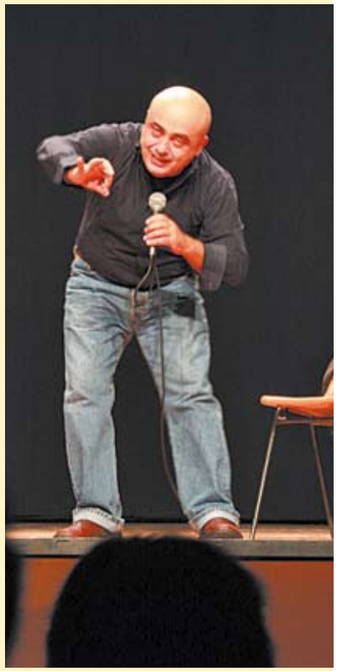
Sasso Marconi
GITA IN SPIAGGIA SUL CONTRAFFORTE PLIOCENICO MONTE ADONE e il giardino Nova Arbora Costo: Euro 10 adulti informazioni e prenotazione Luca Negroni 338 4463156

16 mercoledì
Sasso Marconi
"ALLEGRO, MA… NON TROPPO" - PAOLO CEVOLI in "La penultima cena" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5 Infotel: 051 6758409 (infoSASSO), ingresso intero 15 Euro, ridotto 10 Euro

17 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" - Compagnia I Felsinei in "In duv èla finè la berba?" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

MERCOLEDI' 16 NOVEMBRE - ORE 21.00

Paolo Cevoli in "La penultima cena"



Mercoledì 16 novembre 2011 alle ore 21 presso il Teatro Comunale di Sasso Marconi, nell'ambito della stagione teatrale di prosa 2011-2012 denominata "Allegro, ma… non troppo" si esibirà il comico romagnolo Paolo Cevoli in una brillante interpretazione. Il tutto si svolge in una villa patrizia della Roma imperiale, Paulus Simplicius Marone sta allestendo un sontuoso banchetto, e mentre farcisce alcuni maialini con albicocche passite, racconta la sua vita avventurosa…

Un monologo storico-comico-gastronomico in cui Paolo Cevoli veste i panni del cuoco romano: saltando di palo in frasca e da un fornello all'altro, parla di cucina, religione, amore e politica. Una performance che va ben oltre le apparizioni cabarettistiche televisive…

Per informazioni: InfoSasso 051 6758409 ingresso intero 15 Euro - ridotto 10 Euro

Pianoro
L'ARTE E' UN MODI PER VEDERE ore 21 presso Biblioteca Don Lorenzo Milani "Arte Povera 1968" Mambo Bologna - inaugurazione 24 settembre, relatore MAURA POZZATI

18 venerdì
Monterenzio
COMMEDIA BRILLANTE
ore 21 presso il Teatro Lazzari a cura della Compagnia Casa del Fanciullo di Imola

19 sabato
Pianoro
MUSEI E PIANORO IN MUSICA ore 16 concerto dei giovani musicisti pianoresi al Museo di Arti e Mestieri

20 domenica
Sasso Marconi
SACRARIO DI SABBIUNO: visita al monumento dei caduti e alla mostra fotografica ore 9.30, ritrovo in Località Sabbiuno; prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO (tel. 051 6758409) entro il 12 novembre

Parco dei Gessi
Visita guidata speleologica alla GROTTA DELLA SPIPOLA ritrovo ore 9.30, prenotazione obbligatoria entro le ore 13 del venerdì precedente la visita. Costo 15 Euro per i maggiorenni e 7 Euro minorenni e over 65

Castiglione dei Pepoli
NATI PER LEGGERE ore 16 Lettura animata per bambini presso la biblioteca comunale di via Aldo Moro 31, in occasione dell'Open Day

24 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" - Compagnia bolognese di Marco Masetti in "Schèrz d'la vciaja (ovvero, storie di corna in età senile)" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

26 sabato
Sasso Marconi
MERCATINO DI ABITI E LIBRI USATI a Tignano-Roma Porta i vestiti che non indossi più e scambiali con altri. Ora puoi portare anche i libri usati! Dalle 15 alle 18 - Sede della Consulta, Via Olivetta 63

27 domenica
Sasso Marconi
Visita guidata al Borgo di COLLE AMENO e all'Aula della Memoria ore 10 e ore 15 Ritrovo al Borgo di Colle Ameno (Pontecchio Marconi)

Parco dei Gessi
RICICLO NATALIZIO ore 15 presso il Centro Visita di Villa Torre, Settefonti. Laboratorio dedicato alla creatività utilizzando materiale che andrebbe buttato, fiori secchi, vecchie candele, scatole, per addobbare la casa e arricchire di colori la tavola in un periodo dell'anno prossimo al Natale. A cura delle GEV. Per bambini dai 6 ai 12 anni

30 mercoledì
Sasso Marconi
"ALLEGRO, MA… NON TROPPO" Giorgio Scaramuzzino Teatro dell'Archivolto in "Diario di un somaro" ore 21 - Teatro comunale Marconi Infotel: 051 6758409 (infoSASSO), ingresso intero 15 Euro - ridotto 10 Euro

Gli appuntamenti di Dicembre

1 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" - Compagnia "Piú o meno" in "Il conte Dino" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

3 sabato
Sasso Marconi
Visita guidata al MUSEO MARCONI ore 10, c/o Villa Griffone - prenotazione obbligatoria entro giovedì 1 dicembre al 051 846121

Parco dei Gessi
IL PARCO ATTRAVERSO I 5 SENSI ore 15 presso il Centro Visita Villa Torre, Settefonti. Nell'ambito della sesta edizione della Giornata dei diritti delle persone con disabilità. Laboratorio sensoriale per tutti, adulti e bambini: i mieli e i suoi sapori, i frutti e le loro forme, i colori del Parco, i diversi profumi delle piante aromatiche, il canto degli uccelli. A seguire, breve proiezione per illustrare le possibilità di visite guidate nel Parco. Fine delle attività prevista per le 17. Gratuito. Numero di posti limitati, prenotazione obbligatoria

3 - 4
Monghidoro
MERCATINI DI NATALE - dalle ore 9 in Piazza Cav. Gitti e lungo le vie del paese

Parco dei Laghi
CORSO SUL LUPO AL PORANCETO Un fine settimana di corsi e lezioni su temi naturalistici. Prenotazione obbligatoria telefonando al 0534/46712-51052 - 53159, via mail info@coopmadreselva.it

4 domenica
Monterenzio - Bisano
MERCATINO DI NATALE presso il Trebbo di Bisano dalle ore 10 alle 22

Sasso Marconi - Borgonuovo
FESTA DI STRADA NATALIZIA a Borgonuovo - Bancarelle, artigianato artistico, giochi, musica, sorprese e negozi aperti. Area del Centro Commerciale "Nik Novecento" e Via Porrettana.

Castiglione dei Pepoli
FESTA DI S. BARBARA a Spianamento presso il Dopolavoro Ferroviario di Spianamento

Castiglione dei Pepoli
FESTA DI S. BARBARA a Ca' di Landino A cura dell' Associazione culturale Santa Barbara di Ca' di Landino

Sasso Marconi - Badolo
"ASPETTANDO IL NATALE… con le mani in pasta: bis. cottiamo e decoriamo i biscotti per le feste con le spezie, i frutti e le erbe del Giardino Botanico" dalle 15 alle 19 - Giardino Botanico Nova Arbora, Via Badolo 35. Prenotazione obbligatoria c/o Nova Arbora, tel. 051 847581. Costo: 20 euro (comprensivo di materiale didattico e degustazione finale)

8 giovedì
Monterenzio
MAGICINCANTI ore 17 presso il Teatro Lazzari - Spettacolo di prestigio e giochi per bambini da 0 a 99 anni

Monghidoro - Ca' del Costa
FESTA D'INVERNO

Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" - Fausto Carpani in "Quando i portici erano di legno" ore 21 Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

Loiano
ACQUISTI DI NATALE ore 14 - Negozi aperti e attrazioni a Loiano

ma.r.a.v.
s.a.s.
di Lorenzini Pierluigi & C.
potatura tree climbing
manutenzione
realizzazione
e progettazione
aree verdi
Via S. Margherita, 15/2
40050 LOIANO (BO)
Tel. 051/654.51.34 - 051/655.02.55
Cell. 335/655.84.61 - Fax 051/654.71.48
info@marav.it - www.marav.it

Green Flower
Produzione e Vendita Piante Ornamentali da Orto e Forestali 051 6545134
CHIUSO IL LUNEDI' E LA DOMENICA POMERIGGIO
Via S. Margherita 15/2 Vignale
Scanello - Loiano (Bo)
info@greenflower.it
www.greenflower.it

Orari apertura:
dal martedì al sabato dalle 9,00 alle 12,30
e dalle 15,30 alle 18,30
domenica dalle 9,00 alle 12,30

VENDITA AL DETTAGLIO DI PIANTE DA FRUTTO, ORNAMENTALI, DA INTERNO E ANNUALI.

DA NOI TROVERERE PREZZI ECCEZIONALI SU PIANTE ANNUALI, PIANTE DA INTERNO E ULIVI SECOLARI E MOLTO ANTRO ANCORA.

UNA VASTA GAMMA DI VASI SIA IN PLASTICA, RESINA CHE IN TERRACOTTA ED ACCESSORI PER IL VOSTRO GIARDINO.

VI ASPETTIAMO NUMEROSI !!!

10 sabato
Parco dei Laghi
IL PARCO DI NOTTE Trekking o ciaspolata notturna tra le praterie del Poranceto. Ritrovo ore 21 presso il Museo del Bosco di Poranceto (Camugnano) termine previsto alle ore 24.30 circa

11 domenica
Loiano
MERCATINO DI NATALE ore 18 tradizionale Mercatino di S. Lucia con curiosità natalizie musica, stand gastronomico ed estrazione della Lotteria di Natale

Sasso Marconi
CHRISTMAS ROADS - spettacoli itineranti, animazioni, giochi, allestimenti, musiche e bancarelle natalizie per tutta la giornata, in Piazza dei Martiri e nelle vie del centro cittadino

Pianoro
AUGURI CON VÉN, PÉNZA E PANSPZIÈL - ore 16 Museo Arti e Mestieri, Concerto di Natale e degustazione dei dolci tipici natalizi

Sasso Marconi
BABBO NATALE CON GLI SCARPONI: escursione da Sasso Marconi a Lagune e Medelana ore 9 ritrovo Stazione FS Sasso Marconi. Costo: Euro 10 adulti, Euro 5 bambini; informazioni e prenotazione Luca Negroni 338 4463156

14 mercoledì
Sasso Marconi
"ALLEGRO, MA… NON TROPPO" - Diego Parassole in "Che bio ce la mandi buona" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

15 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" Compagnia Arrigo Lucchini in "In cà mî cmanda l'Itâlia" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

16 venerdì
Monterenzio
COMPAGNIA DIALETTALE BOLOGNESE ore 21 presso il Teatro Lazzari a cura di Marco Masetti

17 sabato
Monghidoro
CONCERTO DI NATALE presso la chiesa parrocchiale a cura dell' A.D.V.S.

Sasso Marconi
MERCATINO DI ABITI E LIBRI USATI a Tignano-Roma Porta i vestiti che non indossi più e scambiali con altri. Ora puoi portare anche i libri usati! Dalle 15 alle 18 - Sede della Consulta, Via Olivetta 63

Parco dei Laghi
CIASPOLATA PER BAMBINI. Ritrovo ore 9.30 al primo parcheggio in località Barceda (Camugnano), ciaspolata verso il Museo del Bosco e le praterie di Poranceto. Termine previsto alle ore 13.30 circa

18 domenica
Parco dei Laghi
CIASPOLATA AL PORANCETO. Ritrovo ore 9.30 al primo parcheggio in località Barceda (Camugnano), ciaspolata verso il Museo del Bosco e le praterie di Poranceto. Termine previsto alle ore 13.30 circa

Pianoro
TEATRO & BISCOTTI rassegna teatrale per l'infanzia, ore16,30 presso il Teatro Arcipelago. Al termine merenda per tutti

22 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" - Compagnia Bruno Lanzarini in "Un lèt in sî!" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

Monterenzio
NATALE CON WALT DISNEY ore 21 presso il Teatro Lazzari a cura S. Alessandri, V. Rizzello e A. Carrillo

23 venerdì
San Benedetto Val di Sambro
Montefredente
CONCERTO DI COMMEMORAZIONE Strage Treno 904 presso la Chiesa di San Giorgio

24 sabato
Monghidoro
BABBO NATALE in piazza a cura dell'AVIS sez. Monghidoro

25 domenica
Monzuno
BABBO NATALE in piazza con dolci e caramelle per tutti i bambini

Monzuno - Vado
BABBO NATALE in piazza con dolci e caramelle per tutti i bambini

29 giovedì
Sasso Marconi
Rassegna di teatro popolare "UN BÈL CASEIN" Mario & Pippo Santonastaso in "Cabaret" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5

31 domenica
Firenzuola
CAPODANNO IN PIAZZA dalle ore 22 musica dal vivo, spettacolo pirotecnico e brindisi di mezzanotte per festeggiare insieme il nuovo anno

Sasso Marconi
"ALLEGRO, MA… NON TROPPO" - Teatro Necessario in "Nuova Barberia Carloni" "Spettacolo di fine anno non in abbonamento" ore 21 - Teatro comunale Marconi, Piazza dei Martiri 5 Al termine Brindisi al nuovo anno: festa in piazza con Rogo del Vecchione e spumante

Con me diventi grande!

orizzonti
Il libretto di risparmio per bambini e ragazzi da 0 a 17 anni A ZERO SPESE PER SEMPRE!

Polizza Ori
Proteggi i tuoi figli con 0,25€ al giorno

Fai come Ori! Sii prudente ma se capita un infortunio a scuola o nel tempo libero c'è la polizza Ori! Indennizzo forfettario per infortunio e invio di fisioterapista o baby sitter per assistenza Premio annuo 95€

europ assistance

Messaggio promozionale. Per tassi, condizioni economiche e contratti, si vedano i fogli informativi disponibili in filiale.

www.emilbanca.it

EMILBANCA BCC CREDITO COOPERATIVO

Dal 20 dicembre al 10 gennaio, se la neve avrà coperto i nostri monti, le guide di AppenninoSlow vi aspettano per avventurose escursioni in mezzo al bianco

Le feste di Natale con le ciaspole

di Stefano Lorenzi

Cosa c'è di più bello di camminare su un soffice manto di neve. Ascoltare il silenzio nel fitto di un bosco saltellando su bianchi cumuli, attrezzati con moderne ciaspole in grado di galleggiare sulla neve e di spostarsi in fretta anche quando il manto è parecchio profondo.

Le ciaspole sono le classiche racchette da neve, usate da tempi antichi soprattutto nei paesi del nord America e del nord Europa per spostarsi quando la neve alta rendeva impraticabile le strade ed i sentieri. I nostri nonni le hanno usate per muoversi anche in Appennino. Da alcuni anni questo tipo di attività ha sempre preso più piede tant'è che ora gli appassionati sono veramente numerosi. Persone che amano la natura, amano il silenzio e la quiete ed apprezzano sempre più le nostre dolci montagne fuggendo lontano dai caotici impianti di risalita.

Per questo, AppenninoSlow, nel periodo natalizio dal 20 dicembre al 10 gennaio, vi propone diverse uscite, contando sulla disponibilità delle nostre guide. Il ritrovo sarà sempre tra le 8 e 30 e le 9, e la durata dell'escursione sarà compresa tra le tre e le quattro ore. Le escursioni sono previste nella parte alta dell'Appennino. A pranzo ci potremo fermare in qualche rifugio locale o in un ristorante della zona, ma si potrà anche rientrare a casa o, a volte, pranzare al sacco. Le nostre guide sono disponibili a darvi tutti i suggerimenti del caso.

Non abbiamo volutamente fissato delle date ma aspettiamo con ansia la neve, e quanto saremo certi che di avere le condizioni ideali, si partirà. Chi c'è, c'è. Contattateci via mail o telefono lasciandoci i vostri contatti. Alcuni giorni prima vi avviseremo via mail o SMS con il programma ed il punto di ritrovo. Noi partiamo, una bellissima avventura ci aspetta.

CIASPOLE A RICHIESTA
Durante le feste di Natale, su richiesta di gruppi o singoli, AppenninoSlow organizza delle escursioni con le ciaspole, offrendo agli interessati il noleggio del materiale e le guide.

Per info: AppenninoSlow
tel. 051.6527743
info@appenninoslow.it

PALAZZETTI
IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA
GIRONI CARLO di GIRONI DANIELE
PAVIMENTI RIVESTIMENTI CAMINETTI STUFE
PANNELLI SOLARI CUCINE IN MURATURA
Via del Giglio, 9 Le Carpenine MONGHIDORO (Bo)
www.gironicarlo.it - info@gironicarlo.it
tel e fax 051 6554423
cell. 338 4486035 - 338 6113698

Presentando questo coupon avrete un extra sconto del 5% sul vostro acquisto.

gruppo facebook gironicarlo.it

La saggezza della cultura contadina nei proverbi di una volta

Quando si lavorava da buio a buio

Ad arare si cominciava in luglio, appena finito di mietere, e si andava avanti per tre, quattro mesi, tutti i giorni. Nel cuore della notte **l'arzdór**, il capofamiglia, s'alzava a governare le bestie. Erano appena le due. Buio pesto e silenzio, ma il cielo era un mare di stelle, a conferma del detto che i contadini lavoravano **da bur a bur**/da buio a buio. Fino alle quattro si dava da mangiare e bere alle bestie. Cominciava ad albeggiare e si svegliavano a scossoni i più giovani, che la stanchezza annichiliva in sonni senza sogni.

- Só ragaz, l'è ora...
Su ragazzi, è ora....-

S'attaccavano a **e piò** –l'aratro pesante a un versoio– tre, quattro paia e più di bestie, vacche e buoi, chi li possedeva. Recitava infatti il detto

ch'in à i bó da per sé
an èra brisa tót i lunedé
chi non ha i buoi di suo
non ara tutti i lunedì.

Nel qual caso ci si accordava con i contadini dei poderi attorno per scambiarsi gli attacchi e lo si diceva arare **a stràc** o anche **baratér agli óver**/barattare le opere. Ciascuno cioè conduceva le sue bestie in modo da attaccarne all'aratro almeno quattro coppie. Terminata l'aratura dei propri campi, si andava da chi era venuto ad aiutarti: secolare gesto di solidarietà che consentiva anche ai coltivatori di poderetti di seminare il grano. Perché se è vero che

ogni pen l'à la só grosta
ogni pane ha la sua crosta,

cioè che la ricerca del benessere comporta sacrifici, è anche vero che

Crest e manda e frèd
second i pagn
Cristo manda il freddo
secondo i panni,

i vestiti di ciascuno. Le tribolazioni della vita cioè non superano mai il livello di sopportazione.

- In nom ed Dio e dla premma léga./Nel nome di Dio e della prima zolla.- Era l'invocazione che **l'arzdór** pronunciava ad alta voce nel dar principio al primo solco. Perché il capofamiglia **l'andéva a e piò**, imbracciava cioè i manici dell'aratro. **E piò rivolta la zolla**/la léga da una sola parte, scavando però solchi più profondi dell'arà di legno, che **ara** da due lati ma in superficie. Collocarsi a e piò era gesto fortemente simbolico, v'andava il migliore per esperienza e forza, mentre guidare col cappio la fila del traino poteva farlo anche una donna o un ragazzo. Altri due – **un ed có, cl'eter ed sòtta**/uno a monte, l'altro di sotto – con la frusta i **tuchéven,** toccavano le bestie e le incitavano con urla.

Verso le nove le donne portavano **la clazión**/la colazione: polenta, formaggio, pancetta... Anche un poco di vino. Si mangiava in mezzo al campo, fra **e lòc**/la pula della battitura, ammucchiata qua e là come concime assieme al letame della stalla. Consumata la colazione si arava un'altra oretta, poco più: intorno alle dieci e mezza, quando le bestie erano stanche e veniva caldo, si smetteva e s'andava a casa col tiro, a mangiare. Qualche ora di riposo sdraiati all'ombra, poi appena il caldo del pomeriggio sbolliva, si tornava nel campo a spargere il letame o a continuare l'aratura.

Fatiche bestiali, sudore rappreso, lavarsi quasi mai, puzzare come animali, dormire quattro cinque ore per notte, sfamarsi a polenta – ma d'estate, per sostenere la fatica, nelle famiglie che potevano si mangiava il più abbondante possibile. E il padrone sempre fra i piedi, a sgridare, controllare, lamentare... D'altra parte questa era la vita del contadino o anche di chi possedeva un campetto di suo e lo lavorava. Bisognava faticare e non inseguire sogni. Perché

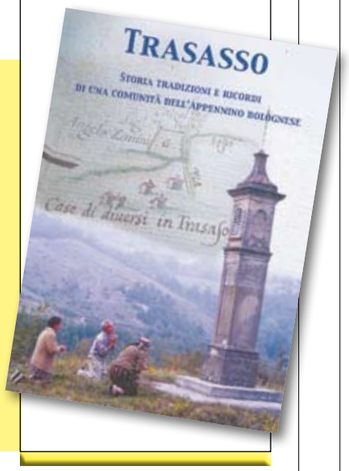
s'avès e s'a fóss
l'è e cumpanang di pistòl
se avessi e se fossi
è il companatico degli sciocchi.

L'AUTORE

OPERE PRINCIPALI:
Il crepuscolo della civiltà contadina
Grafis, 1983 - *esaurito*
Ugone eroe, Oscar Mondadori, 1990 - *esaurito*
Il tempo delle favole
Edagricole, 1992 - *esaurito*
Ai cancelli del vento
in proprio, 2001 - *esaurito*
Fòia tonda. Detti e fatti della montagna d'un tempo
Gruppo di Studi Savena Setta Sambro, 2006
Vacanza erotica con rapina (...e altri racconti)
in proprio, 2006.

I SUOI LIBRI ANCORA ACQUISTABILI

Il libro (euro 10) è disponibile presso l'autore (051-777718) presso il Gruppo di Studi Savena Setta Sambro le edicole dei Comuni dell'Appennino e, a Bologna presso le librerie Feltrinelli in p.za Ravegnana



● Trasasso
Pubblicato nel 2011 dal Gruppo di Studi Savena Setta Sambro, il volume raccoglie saggi di M. Abatantuono, F. Benni, S. Bertini, G. Dalle Donne, don G. Mezzini, I. Ravaglia, E. Zanoli e A. Simoncini. Simoncini in particolare vi ha scritto 200 pagine sulla 'quotidianità contadina di un borgo della valle del Savena', nella fattispecie Trasasso, nella cui vicenda tuttavia possono riconoscersi i molti borghi della vallata e di gran parte della montagna.
Per informazioni: tel. 051-777718, e-mail: adrianosimoncini@alice.it

Mercati agitati?

Con Emil Banca puoi dormire sonni tranquilli.

FONDO GARANZIA OBBLIGAZIONISTI

FONDO GARANZIA DEPOSITANTI

Ci impegniamo a Fondo per difendere i vostri risparmi.

I testi integrali dei regolamenti di fondi sono consultabili agli indirizzi
www.fgo.bcc.it www.fgd.bcc.it

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO