Nelle VALLI BOLOGNESI

Anno VI - Numero 23 - Ottobre/Novembre/Dicembre

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA
emiliaromagna
terra con l'anima
EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

AUTUNNO

STORIA
Il vino dal Medioevo ai giorni nostri

Tradizioni
Quando il malocchio lo curava ei Frabàz

APPUNTAMENTI
Castagne, funghi e tartufi a volontà

Finalmente è autunno

Clima impazzito, vendemmia problematica ma adesso è Tartufesta

Scatta & Vinci

Queste le tre fotografie scattate dai nostri lettori e inviate alla redazione, o alla pagina Facebook della rivista per il contest Scatta&Vinci, che hanno ricevuto più apprezzamenti dal pubblico.

1a classificata - BOCCA DI RIO - Castiglione dei Pepoli. Foto di Giampaolo Bocchetti

2a classificata - PANCHINA INCORPORATA CON L'ALBERO - Lago "Santa Maria" o "San Damiano", Castiglione dei Pepoli. Foto di Patrizia Parz

3a classificata - QUERCIA PLURISECOLARE sita sulle colline a pochi chilometri da Pianoro, ripresa durante le quattro stagioni. Foto progetto di Nicola Grillini

Per partecipare a Scatta& Vinci scrivete a: vallibolognesi@emilbanca.it oppure alla pagina Facebook di Nelle Valli Bolognesi.

CREARE FUTURO IMPRESE

CREARE FUTURO FAMIGLIE

100 MILIONI DI EURO PER SOSTENERE LE FAMIGLIE E LE IMPRESE DEL TERRITORIO A CONDIZIONI AGEVOLATE.

Richiedi un preventivo in filiale

EMILBANCA BCC CREDITO COOPERATIVO

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per tassi, condizioni economiche e contratti, si vedano i fogli informativi disponibili in filiale o sul sito www.emilbanca.it

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

Hanno collaborato:
Stefano Lorenzi
Lucilla Pieralli
Adriano Simoncini
Gianfranco Bracci
William Vivarelli
Claudia Filipello
Maurizio Marna
Katia Brentani
Claudio Evangelisti
Rita Idini
Alberto Ventura
Stefano Galli
Franco Basile
InfoSasso
Track Guru
Michelangelo Abatantuono

Foto di:
William Vivarelli
Salvatore di Stefano
Michele Cati
Fabrizio Fornaciari
Luciano Marchi
Franco Bernardi
Riccardo Cavara
Archivi Ente Parchi -
AppenninoSlow - IAT Colli
Bolognesi - Le Pleiadi

Progetto Grafico:
Studio Artwork Comunication
Roberta Ferri - 347.4230717

Pubblicità:
Michaela Beghelli - 340.0616922
michaela.appenninoslow@gmail.com

Questa rivista viene stampata
su carta riciclata Eural Offset
da Grafiche Zanini srl
Via Emilia, 41/E
40011 Anzola Emilia (BO)

LA REDAZIONE:

Se vuoi segnalare un appuntamento, inviare una foto proporre un servizio o parlare con la redazione scrivi a vallibolognesi@emilbanca.it

Per contattare
AppenninoSlow
051/4690050

LETTERE alla REDAZIONE

Gentile redazione, la presente per informare voi e i vostri lettori che al Museo Storico e della linea gotica di Bruscoli, fra le migliaia di reperti di tutte le epoche storiche, si può osservare anche un raro "shevrolet", autocarro in dotazione all'esercito americano nella seconda guerra mondiale. Questo mezzo "Mod. 11/2 ton 4x4 cargo damp G7116" è stato costruito nel febbraio 1944 negli stabilimenti di Atlanta ed è stato realizzato in soli 17.000 esemplari. Questo autocarro è stato utilizzato per azioni militari in prima linea infatti sono ancora visibili sotto la sponda posteriore due fori di un mitragliamento nemico calibro 50. La maggior parte degli automezzi lasciati dall'esercito americano venivano riutilizzati per scopi civili, quello in mostra al Museo è stato utilizzato dal Signor Faldini di Castel dell'Alpi fin dal primo dopoguerra, anche per la costruzione dell'Autostrada del Sole, trasportando sassi e cemento o altro materiale nella tratta Rioveggio-Pian del Voglio. Poi fu venduto a Giulio Vitalidi Qualto, per utilizzarlo nella sua azienda agricola. Pochi anni fa il Gruppo Archeologico di Bruscoli lo ha acquistato e portato al Museo. Dopo un restauro durato due anni è stato posizionato vicino all'entrata del Museo.

Emanuele Stefanini
(Museo Storico Linea Gotica di Bruscoli)

4 Obiettivo Appennino
Gli scatti di William Vivarelli: il Cervo

6 Erbe di casa nostra
Il Pepe e il Tarassaco

8 Perchè Bio
Tessuti eco certificati contro le dermatiti

9 La montagna in cucina
Il pane con la Pasta Madre

10 Il clima impazzito
L'Arpa: "Colpa dell'Effetto Serra. Sarà sempre peggio"

12 Tracce di Storia in cantina
La Vite del Fantini

13 Vendemmia 2014
Il professore: "Un'annata da dimenticare"

14 Tracce di Storia in cantina/2
Il vino dal Medioevo ai giorni nostri

16 In primo piano - Tartufesta 2014
Funghi, tartufi e castagne: è tornato l'autunno

19 MovimentoLento di Gianfranco Bracci
Porrettana Treck: per proteggere l'Appennino

20 In giro con TrakGuru
Firenzuola e Villa d'Aiano

22 L'Evento
Monzuno capitale del gusto con Chef...al Massimo

24 L'inserto
I soci di AppenninoSlow - Le ciaspolate

26 Il progetto - Val di Zena
Una balena al Botteghino di Zocca

27 La novità
Un marchio regionale per i Prodotti di Montagna

28 Mountain Bike
Tutti in bici con Soppa Bike Hill

30 Tradizione
Quando il malocchio lo curava ei Frabàz

30 Appuntamenti
Nei Parchi e nei comuni del bolognese

46 Il libro
Morandi. Quattro metri d'infinito

47 La rubrica di Adriano Simoncini
Quando le galline erano per casa

Il cervo nobile

o cervo rosso

(Cervus elaphus)

L' ALFABETO di VIVARELLI

L'altezza del **cervo nobile** (Cervus elaphus) varia da 100 cm al garrese fino, addirittura, ai 140 cm; la lunghezza è compresa tra i due metri e mezzo dei maschi e gli appena due metri delle femmine, mentre il peso è solitamente compreso tra i 90 e i 250 chili.
Questo raggio di misure così ampio è dovuto al fatto che le dimensioni variano notevolmente, all'interno della specie, tra il maschio, più alto e robusto, e la femmina, solitamente molto più piccola ed esile.
Tuttavia questi sono parametri da prendersi puramente come esempi, in quanto, a seconda dell'habitat, dell'alimentazione e delle necessità fisiche dell'animale, il cervo nobile è in grado di raggiungere dimensioni che vanno ben oltre ai dati appena proposti.
Altra differenza fondamentale tra maschio e femmina, importante per distinguerli, è la presenza del palco che, come si sa, possiedono solamente i maschi.
Infatti anche il termine 'corna', riferito ai cervidi, è usato impropriamente poiché il palco, al contrario delle vere e proprie corna, è una formazione ossea a rapido accrescimento, la cui caratteristica è la caducità.
Il palco si sviluppa in seguito alla presenza dell'ormone maschile che, peraltro, ne provoca anche la caduta durante il primo periodo primaverile.
Volendo descrivere brevemente il cervo nobile nei suoi componenti principali, potremo dire che è un erbivoro di notevoli dimensioni, dalla notevole muscolatura, con groppa diritta e potente, e spalla arrotondata.
Le gambe sono lunghe e leggere, e gli zoccoli, duri e resistenti, sono poco più piccolini nelle zampe posteriori.
Il collo, piuttosto sottile e lungo, elegante e arcuato, sostiene la testa che è allungata con la fronte leggermente convessa. Sul muso, appena appuntito, spiccano i due grandi occhi neri, protetti dalle folte ciglia scure; ai lati, due grandi orecchie molto mobili conferiscono al muso un aspetto dolce e curioso.
Tra le grandi orecchie, sulla sommità del capo trova posto l'imponente palco che svolge un ruolo importante nella vita di questi animali.
Il cervo si dimostra attivo soprattutto dal tramonto all'alba perché preferisce appartarsi durante le ore di sole e di luce; giovani e femmine formano il branco mentre i maschi si uniscono alle femmine soltanto in autunno che corrisponde al periodo della riproduzione.
La gestazione dura non più di trentaquattro settimane e dà alla luce a uno o a due cerbiatti che sviluppano il primo corno tra il primo e il secondo anno poi le corna cadono annualmente per rinnovarsi tra maggio e giugno; nel complesso i cervi vivono una ventina d'anni.
La popolazione è presente diffusamente nel nostro Appennino, ed in particolare nel Parco dei Due Laghi. Nella zona del Brasimone è tra le più imponenti e prosperose di tutta Italia.

Nei numeri precedenti:

Albanella	Autunno 2010
Allocco	Inverno 2010
Assiolo	Primavera 2011
Allodola	Estate 2011
Airone cenerino	Autunno 2011
Averla maggiore	Inverno 2011
Averla piccola	Primavera 2012
Aquila reale	Estate 2012
Ballerina bianca	Autunno 2012
Ballerina gialla	Inverno 2012
Barbagianni	Primavera 2013
Beccamoschino	Estate 2013
Balestruccio	Autunno 2013
Calandro	Inverno 2013
Capriolo	Primavera 2014
Capinera	Estate 2014

Tutte le foto sono state scattate nelle valli bolognesi
I PDF degli arretrati della rivista si possono scaricare dalla sezione AREA STAMPA del sito di Emil Banca: www.emilbanca.it
Per altri scatti di Vivarelli si può consultare il sito: www.vivarelli.net

Arriva da Oriente ma oggi è prodotto in tutto il mondo. Ottimo per conservare la carne e per dare un tocco di sapore anche alla grappa scialba

PEPE, bianco o nero è IL RE DELLE SPEZIE

Testo di **Lucilla Pieralli**

Era la spezia più cara, più cercata e utilizzata fin dal IV secolo avanti Cristo. Arriva dal lontano Oriente ma oggi è coltivata, industrialmente, anche in Brasile. Non è di casa nostra, anche se nelle nostre case, da secoli, ha un ruolo fondamentale. Inoltre, è ancora tra i prodotti che fissano i parametri dei valori alle Borse merci internazionali. Parliamo del pepe, il re delle spezie, pianta non bella né particolare, dai frutti a grappolo, oggetto di scambi con l'India fin dall'epoca di Alessandro Magno. Oriente e Mediterraneo hanno avuto per secoli e secoli un legame concreto nelle leggendarie vie delle spezie, il cui controllo determinava la ricchezza di intere regioni e per le quali spesso si facevano guerre e devastazioni.

Tra le spezie, il pepe (piper nigrum) è sempre stato il soggetto principale sia per quantità che per importanza economica. Si dice che servisse per le carni che imputridivano in fretta e quindi venisse utilizzato insieme ad altre spezie per coprirne l'odore, ma non è solo cosi; l'olio essenziale contenuto nel pepe ha un potere biocida fortissimo e quindi di fatto rallentava la decomposizione.

Non bisogna dimenticare che fin all'inizio del secolo scorso, con la diffusione dei frigoriferi in ogni casa, si è superato il problema principale di ogni famiglia, quello della conservazione degli alimenti, problema che ha afflitto l'umanità fin dai tempi più remoti.

Il maiale e gli insaccati delle nostre montagne ne sono un esempio evidente, l'affumicatura dei montanari delle Alpi, la carnesecca degli Appennini centromeridionali, i pesci e gli ortaggi che ancora oggi apprezziamo conservati in vari modi sono tutti strettamente legati chi più, chi meno all'uso del pepe. Da cui il legame con le riserve alimentari tanto importanti nelle dispense del passato.

Anticamente alla sua potenza di sapore venivano abbinati altrettanto importanti significati terapeutici oggi in disuso. Non si è persa però l'associazione simbolica con il potere e la sessualità che si ritrova in molti detti e proverbi ancora oggi in varie parti d'Italia.

Pippali in sanscrito, pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosso non sono frutti di piante diverse ma è la stessa liana, simile all'edera, che produce grappoli di frutticini che trattati in maniera diversa e raccolti in momenti differenti ne fa un vero campionario di colori . Esistono molte varietà di pepe in oriente, alcune ancor oggi utilizzate a scopi terapeutici come il piper longum della medicina ayurvedica, ma la pianta più diffusa resta sempre il piper nigrum con i suoi frutti e semi.

Il seme quindi, entra nei nostri piatti addirittura come soggetto e non solo come odore o spezia: si pensi al diffusissimo filetto al pepe verde che di questi giorni d'autunno è così gradevole sulla nostra tavola. La sua preparazione è talmente banale che non vale la pena riportare la ricetta.

Invece una ricetta curiosa: a tutti capita di avere in casa una grappa scialba, che non sa di niente.

Provate ad aggiungere in 500 ml 10 grani di pepe nero intero, lasciate in infusione almeno 40 giorni e sentirete che sapore.

Il pepe si trova bianco, nero, verde e rosso. Nel bianco la bacca viene raccolta molto matura e poi è sfregata nell'acqua. Se la bacca viene raccolta appena matura è di colore rosso, se fatta seccare diventa nera. La bacca acerba è verde, e viene conservata nell'aceto. Nel rosso la bacca è raccolta matura ed essiccata in forno.

Da barometro del contadino a **piscialletto**: le mille vite del **TARASSACO**

Testo di **Claudia Filipello**

Il fiore giallo del tarassaco vive solo un giorno, poi si trasforma nel "Soffione", la sfera lanuginosa dal colore di Luna, spazzato via da una lieve brezza di vento per fecondare la terra.

Il Tarassaco, della famiglia delle Composite, è un'anima floreale vivace, resistente, infaticabile, diffuso in tutta l'area mediterranea. Cresce e si riproduce nei campi, nei prati, in luoghi incolti, fino a due mila metri di altitudine. Lo ritroviamo, anche nei giardini cittadini, lungo le strade, tra le fessure dei marciapiedi. Si adatta ad ogni tipo di suolo e condizioni climatiche, gli basta un centimetro di terra per riuscire a farsi strada attraverso il duro asfalto delle città. Nonostante sia classificato "infestante", il Tarassaco è una delle erbe officinali più importanti e dalle straordinarie virtù terapeutiche. È una pianta erbacea che si esprime attraverso i suoi fiori, dalla primavera fino ad autunno inoltrato. Più che con il suo nome botanico, il Tarassaco è noto per i tanti appellativi popolari, in uso nelle varie regioni italiane, che ne dimostrano l'enorme diffusione. I più comuni sono: *"Dente di Leone"*,*"Piscialletto"*, *"Girasole dei prati"*, *"Orologio del Pastore"*, *"Soffione"*, *"Barometro del contadino"* (quando i semi volano nonostante l'assenza di vento, è in arrivo un temporale), o *"Cicoria matta"*.
Nonostante il suo utilizzo terapeutico sia recente, il suo nome fa supporre che fosse già conosciuto in epoca antica; infatti non si hanno testimonianze che il Tarassaco fosse apprezzato come medicina prima del XV secolo: viene segnalato per la prima volta in Europa nell'Ortus Sanitaris del 1485 mentre negli erbari cinesi è menzionato già nel VII secolo. Il termine "Tarassaco" deriva dalla parola greca *"Taraxacos"*, che significa *"ti guarisco"* o *"io guarisco"*; etimologicamente una combinazione di *"Taraxis"* (sconvolgimento, problema, disordine) e *"Axas"* (rimedio). Tutto di quest'anima viene utilizzato in fitoterapia; ma sono le foglie e le radici che propongono i migliori principi attivi per scopi terapeutici e medicinali. Per questo motivo, il Tarassaco cede le sue migliori virtù: in febbraio, prima che la pianta inizi a vegetare, o in ottobre, quando si appresta a fronteggiare l'inverno. Fra i costituenti importanti ritroviamo: Inulina, Lattoni Sesquiterpenici, Polifenoli derivati dell'Acidodrossifenilacetico, Acido Caffeico, Triterpeni, Fitosteroli e Sali di Potassio.
Le ricerche hanno confermato che stimola la secrezione cloridro-peptico dello stomaco, migliora l'escrezione biliare a livello della cistifellea e fegato (foglie), ha una modesta attività diuretica (foglie) e lassativa (radice).
Il Tarassaco ed i suoi Estratti Titolati sono indicati per gastrite, dispepsie e microcalcolosi biliari; mentre è controindicato nei soggetti con iperacidità gastrica, ulcere peptiche o nelle patologie ostruttive delle vie biliari, con sofferenza del parenchima epatico, come nei casi di epatiti.
Tutta la pianta è commestibile e contiene un apprezzabile apporto di nutrimento in Vitamine e Sali Minerali. Le foglie hanno un gradevolissimo sapore amaro aromatico, si raccolgono in primavera, quando sono tenere, si mangiano in insalata sia da sole che insieme con crescione e altre erbe primaverili, oppure cotte e condite con aglio, olio, sale e aceto. Si usano moltissimo nelle minestre e nelle frittate. I boccioli non dischiusi possono essere conservati in salamoia o sotto aceto. Con i fiori si preparano gelatine; parte molto buona e poco conosciuta è la radice, lessata e condita. Essiccata e tagliata a pezzetti, cotta nel forno e polverizzata serve a preparare un eccellente surrogato del caffè. Il fiore vive solo un giorno e poi si trasforma nel "Soffione", la sfera lanuginosa dal colore di Luna.
Il Tarassaco aiuta a riflettere sull'esistenza destinata a finire e a trasformarsi in qualcos'altro, a ritornare nella corrente dell'energia dell'Universo. L'intensità del colore giallo oro della corolla vibra e risuona nelle nostre cellule come un raggio di luce infinita che riscalda.

I materiali sintetici non lasciano traspirare la pelle e ne alterano il Ph. Meglio allora puntare su cotone, seta, lino, canapa o lana non sottoposti a trattamenti chimici

I tessuti eco certificati per evitare dermatiti e arrossamenti

Una pianta di cotone, un rocchetto di canapa (il più resistente dei tessuti naturali), e dei rocchetti di tessuto ricavato dal nylon.

Testo di **Maurizio Marna**

Il 23 settembre inizia ufficialmente l'autunno e se il ciclo meteo stagionale sarà rispettato, il nostro corpo dovrà coprirsi di più per fronteggiare il calo delle temperature: fuori allora camicie, maglioni, pantaloni, giacche. La nostra pelle tuttavia, a contatto con i vestiti indossati, in primis l'intimo, soffre i tessuti d'origine chimico-sintetica. Dopo la scoperta delle fibre sintetiche, nella seconda metà del Novecento, la produzione di abbigliamento ha scelto decisamente il sintetico e sono così aumentati i rischi per la salute. Una volta indossati quei capi, la pelle non traspira, si bloccano sia il calore sia l'umidità del corpo (sudore) mentre viene alterato l'equilibrio cutaneo (PH naturale). Arrossamenti e dermatiti allergiche, purtroppo in continuo aumento, colpiscono la pelle e la scelta deve quindi puntare su fibre tessili, vegetali o animali, prive di trattamenti chimici già durante la coltivazione e l'allevamento. Lo stesso avverrà per la successive lavorazioni tessili. La ECO-certificazione testimonia l'origine naturale dei vestiti tramite etichettatura, ne attesta il rispetto dei principi citati riguardo ai più importanti tessuti naturali: cotone, seta, lino, canapa, lana.

Il **cotone naturale** non irrita, risulta ideale per pelli sensibili, dimostra una particolare resistenza all'usura. La sua stoffa, antistatica, impedisce l'accumulo di elettricità, mantiene il colore nella fase del lavaggio e non teme i ripetuti passaggi in lavatrice, a patto di non usare i comuni detersivi chimici.

La seta, fibra animale ricca di proteine e ottenuta dal bozzolo del baco, viene considerata tessuto pregiato. Possiede particolari caratteristiche di lunghezza, robustezza, sensibilità, morbidezza al tatto insomma l'optimum per le pelli delicate. Aiuta a regolare la temperatura e umidità corporee, si rigenera all'aria aperta, non tollera lavaggi frequenti.

Il lino, fibra vegetale di complicata lavorazione, mostra qualità antiallergiche come pure capacità di arginare l'eccessiva sudorazione nonché di operare un notevole assorbimento di liquidi. Permette dunque alla pelle di respirare. Ha fama di tessuto molto resistente e tollera numerosi lavaggi senza deteriorarsi ma guadagnando, anzi, progressiva morbidezza. D'altronde la sua bassa elasticità ne impedisce la deformazione.

Fibra naturale molto utilizzata nell'antichità, **la canapa** fornisce un tessuto morbido nonché comodo da indossare e, grazie al fatto di essere una fibra cava, conserva il calore durante l'autunno-inverno.

La canapa assorbe l'umidità corporea e riesce a tenere asciutto il corpo. La sua forte struttura la protegge dagli strappi e dal deterioramento - fra le fibre naturali sopra esaminate è la più resistente - mentre ha la capacità di rigenerarsi, una volta esposta all'aria. Lì infatti elimina gli odori stagnanti mentre riacquista la naturale consistenza e morbidezza.

La lana infine, fibra proteica animale, si distingue per la sua elasticità. Regola la traspirazione, la temperatura, il calore del corpo e protegge dall'umidità. Reagisce meglio allo scolorimento rispetto ad altri tessuti, non occorrendo lavarla spesso fornita com'è di proprietà auto rigeneranti: basta solo esporla all'aperto.

La pelle, nostra prima barriera contro gli agenti esterni, ha bisogno di continue attenzioni e la sua cura passa anche da ciò che indossiamo. Pensiamoci quando acquistiamo un qualsiasi capo di vestiario, magari proprio durante l'autunno.

I piatti della tradizione contadina raccontate dai nonni. Ricette semplici che riaffiorano dai ricordi delle famiglie della montagna bolognese

Il **profumo** del **pane** preparato con la **pasta madre**

Testo di **Katia Brentani**

Un tempo era consuetudine nelle nostre montagne macinare al mulino castagne e mais per ottenere la farina con cui si preparavano polenta, pane e castagnacci. Molti sono i mulini disseminati sulle nostre montagne. Nella Valle del Savena sono stati catalogati 41 opifici. L'unico ancora in uso e visitabile è il Mulino Mazzone.
Questo mulino esisteva già nel 1785 e nel 1878 è stato costruito il bel portico in sasso. Il mulino è alimentato da Rio Piattello, uno dei tanti corsi d'acqua che dai boschi della valle confluiscono nel Savena.
Lucia, una delle sorelle Sazzini, discendenti dell'ultimo proprietario del mulino, Emilio Sazzini, e titolari del Forno Sazzini a Piamaggio, racconta: *"Il mulino è stato operativo fino agli anni Sessanta. Mio nonno Emilio portava la farina ai clienti lungo la valle del Savena a dorso di mulo. Il mulino era in funzione giorno e notte".*
Una visita al Mulino Mazzone è un affascinante viaggio nel tempo. Non è difficile immaginare le azdore preparare, con la farina macinata al mulino, un pane fragrante e profumato cotto nel forno a legna.
Vi propongo la ricetta del *"Pane di mais"* preparato con il lievito naturale o madre tratta da *"Pasta madre, ignoto il padre"* di Barbara Rangoni (Collana I Quaderni del Loggione – Damster Edizioni).
La pasta madre, o lievito naturale, è un impasto di acqua e farina che, lasciato maturare spontaneamente nell'ambiente, produce una fermentazione composta da microorganismi in particolare saccaromiceti e batteri lattici.

Per maggiori informazioni sulla pasta madre e i Quaderni del Loggione www.loggione.it

È possibile visitare il Mulino Mazzone accordandosi con la famiglia Sazzini. Per informazioni si può telefonare al Forno di Piamaggio allo 051.6553174.

LA RICETTA

Pane al mais - ingredienti: 120 grammi di pasta madre – 400 grammi di farina 0 – 100 grammi di farina di mais tipo Fioretto – 300 grammi di acqua - 1 cucchiaio di sale – 1 cucchiaino di malto – 75 grammi di semi di girasole o di zucca sgusciati a piacere.
Procedimento: sciogliere la pasta madre in 250 grammi di acqua tiepida con il cucchiaino di malto. Aggiungere poi le due farine già miscelate e mescolare brevemente. Quindi il sale e iniziare a lavorare l'impasto in ciotola aggiungendo prima piano l'acqua rimanente fino ad ottenere una consistenza morbida e non troppo appiccicosa.
Trasferire poi il composto sulla spianatoia infarinata e impastare per 10 minuti. Mettere a lievitare in luogo tiepido coperto di pellicola per circa un'ora e mezza, sgonfiare poi l'impasto facendo le pieghe di rinforzo e coprire nuovamente. Attendere un'altra ora poi appiattire l'impasto in un quadrato o un rettangolo e distribuire i semi. Fare una o due serie di pieghe in modo che vengano ben distribuiti. Dare la forma desiderata a pane e mettere in un cestino coperto da un canovaccio infarinato con la farina di mais. Spolverarlo anche sopra e chiudere il canovaccio. Coprire con pellicola trasparente.
Far lievitare in luogo caldo per 3 o 4 ore poi infornare a 220° C. per i primi 10 minuti quindi abbassare a 190° C. per i successivi 25-30.

stufe caldaie termostufe con sconti fino al 35%

termo stufe caldaie a pellet caldaie onnivora stufe a pellet

eurocasa

venite a trovarci :

Viale Sandro Pertini 15 (Bo)
tel . 051 99 10 303
(asse attrezzato)
zona Ospedale Maggiore

stufe a pellet a partire da euro 900

www.eurocasabologna.it

Saette verso Bologna. Foto da Capugnano, Porretta Terme - Foto di Michele Cati spedita per Scatta&Vinci

Mai tanta pioggia come negli ultimi 12 mesi. Quest'estate in alcune zone dell'Appennino ha piovuto anche sei volte più della media. L'Arpa: *"La Terra si sta scaldano e siamo noi a pagare il conto"*

Acqua e freddo? È sempre colpa dell'Effetto Serra

Testo di **Filippo Benni**

Temperature sotto la media e pioggia a volontà. Sembra strano, ma anche la mezza estate che abbiamo appena passato si può annoverare tra gli effetti del riscaldamento globale. Ma come? Due mesi da pinguini e ancora a parlare di Effetto Serra? Purtroppo sì. Perché, come spiega Lucio Bottarelli dell'Area Agrometeorologia, Territorio e Clima dell'Arpa regionale, l'incredibile stagione climatica 2013-2014 altro non è che la conseguenza dell'aumento della temperatura del pianeta (mari ed oceani compresi) che, sconvolgendo i macro fattori che determinano il meteo (come l'anticiclone delle Azzorre che quest'anno è migrato verso nord), ci fa passare da un evento straordinario all'altro. È così che sono nate le ondate di calore, sconosciute quest'anno ma molto "in voga" le estati scorse. "*Per definire un trend del clima bisogna basarsi su serie statistiche molto lunghe, di 30 o 40 anni, all'interno delle quali si possono verificare i casi più disparati. Negli ultimi anni si stanno presentando fenomeni che non si erano mai verificati prima,*

L'ULTIMA TESI: IL CALORE È IMPRIGIONATO NEGLI OCEANI

Il riscaldamento globale ha subito una «frenata» negli ultimi 15 anni.Il merito è degli oceani, spiega adesso uno studio pubblicato da Science , coordinato da Xianyao Chen della Ocean University of China e Ka-Kit Tung della Washington University di Seattle. Ma si tratta di un rallentamento solo temporaneo: secondo gli studiosi durerà al massimo per altri 15 anni. Poi il calore «trattenuto» in profondità dalle masse d'acqua oceaniche tornerà in superficie. La causa della apparente variazione di temperatura degli oceani sta nello spostamento di enormi zone di correnti calde dalle acque più superficiali a quelle più profonde, dell'Atlantico e dell'Oceano Meridionale, innescato da un cambiamento dei livelli di sale nel mare, verificatosi vicino l'Islanda.

Il Reno in piena a Porretta Terme
Foto di Fabrizio Fornaciari spedita per Scatta&Vinci

Riccardo Cavara - Valle dell'Idice
e santuario Monte delle Formiche

con una frequenza assolutamente eccezionale".
Dagli anni Sessanta ad oggi un'estate calda come nel 2003 non si era mai registrata, ma il fatto allarmante è che si è ripetuta anche nel 2012. Quest'estate invece, in alcune parti dell'Appennino emiliano, ha piovuto anche sei volte più della media, con giornate da 150 millimetri di pioggia. E se si considera anche l'inverno, tante precipitazioni come negli ultimi 12 mesi non si trovano in nessuna statistica. "*Ormai passiamo da un evento eccezionale all'altro* - ribadisce Bottarelli - *Che la Terra si stia progressivamente riscaldando è assodato. I dati, anche i nostri, parlano di un aumento delle temperature medie soprattutto nei centri abitati, dove, per il cemento, si formano isole di calore. Ma non solo. Passiamo da lunghi periodi senza pioggia, come nel 2012 quando non piovve per ben 90 giorni consecutivi, a tempeste e trombe d'aria. Eventi che ci sono sempre stati, però mai con questa frequenza ed intesità*".
Quello che è certo è che si andrà sempre più verso inverni miti e piovosi ed estati secche e calde, con le ondate di calore che arriveranno anche sulle cime dei monti dove si registreranno (e sono già state registrate) temperature impensabili. La conseguenza sarà una ricollocazione delle fasce climatiche: *"I castagni, per esempio, inizieranno a crescere meglio più in alto, compariranno nuove malattie e parassiti, diverse culture potrebbero subire conseguenza dai prolungati periodi di siccità e anche determinate specie animali migreranno più a nord o in parti del territorio con altitudini più elevate, e così via"*, spiega ancora Bottarelli.
E la colpa, come sempre, è nostra: "*L'effetto serra* - conclude - *dipende dalle quantità di Co2 che produciamo ed immettiamo in atmosfera*".

I DATI ARPA

Le precipitazioni medie di luglio (anni 1991-2010) sono comprese, in pianura, dai 25 ai 40 mm, sui rilievi tra i 30 ed i 50 mm. Quelle dello scorso luglio sono state ovunque superiori a quelle medie, arrivando, nel nostro Appennino, fino a triplicare quelle attese. In alcune aree del parmense è piovuto addirittura sei volte di più che la media degli ultimi 20 anni. In particolare, le precipitazioni da dicembre 2013 a febbraio 2014 hanno abbondantemente superato gli 800 mm sui rilievi appenninici, toccando valori anche superiori a 1200 mm sul crinale. Per quanto riguarda le temperature, l'inverno 2013-14 è stato "mancato", ed ha portato, in febbraio, temperature simili a quelle che si registrano in primavera.
Marzo 2014 è stato piuttosto freddo, mentre aprile e maggio sono stati caratterizzati da valori nella norma o lievemente inferiori. Giugno è stato caratterizzato da forti contrasti meteorologici: inizialmente lievemente più freddo della norma, quindi con una decisa tendenza all'aumento delle temperature, in particolare nei valori massimi. Il giorno 12, al culmine dell'ondata di caldo iniziata l'8, i termometri superavano i 35 °C in vaste aree di pianura. Appena quattro giorni dopo, nelle stesse zone, le massime scendevano bruscamente al di sotto dei 20°C. A Luglio le massime sono state di 2-3 °C inferiori alla norma e anche nella prima parte del mese di agosto, le temperature sono state decisamente inferiori alla media climatologica.

IL RACCONTO - Grazie all'impegno di ricercatori e vignaioli è stata curata e rimessa in sesto una pianta vecchia di quattro secoli che si è rivelata appartenere ad un vitigno autoctono mai catalogato

Nascosta sotto un olmo spunta la VITE DEL FANTINI

Testo di **Stefano Galli**

La sezione di Pianoro della Lipu era a conoscenza di una vite ultracentenaria già da diverso tempo, su segnalazione dell'orto botanico Nova Arbora di Badolo. La pianta si trova in una impervia vallata fra Pianoro, Sasso Marconi e Badolo. Il pianorese Luigi Fantini, al quale il Comune ha dedicato una via, fotografò, negli anni '50, una vite di uva nera definendola "*ultracentenaria, da considerarsi forse la più antica dell'Appennino bolognese*". Tale foto si trova nei volumi sugli antichi edifici della montagna bolognese nei quali Fantini ha fermato immagini di case e patrimoni della nostra cultura che ora, per ristrutturazioni o crolli, non sono più così.

Anche per quanto riguarda la nostra vite la situazione non era delle migliori: nella foto era sorretta da un olmo, anche esso centenario, che ora non c'è più. In seguito, la pianta venne abbandonata fino ad essere completamente sommersa dai rovi e parzialmente ricoperta da una collinetta di terra di riporto. Ma analizziamo un attimo la foto: il tronco si erge verticalmente dall'apice della collinetta per circa 65 centimetri, per poi piegarsi su se stesso e continuare orizzontalmente per circa un metro e mezzo, dopo di che si sviluppano i tralci che, in certi punti, superano abbondantemente i 10 metri di lunghezza. Nel tratto orizzontale la vite si riappoggia al terreno impedendone

la rottura. La circonferenza della pianta alla base è di 72 centimetri, che si riduce a 55 nel tratto orizzontale e a 41 nel tratto che riparte dal suolo. Se teniamo presente che il tronco è in gran parte marcio, secco o addirittura vuoto e mancante possiamo capire che le dimensioni della nostra amica, quando era in salute, dovevano essere ben maggiori. Sul fatto che abbia o no 3-400 anni non saprei come fare a stabilirlo con esattezza, certo è che le persone che abitano nelle sue vicinanze la chiamano la vite o il vitone del '600.

Nel 2000 cercai di smuovere interesse attorno alla questione, ma devo dire con scarso risultato. Un po' depresso mi decisi a prendere il toro per le corna: dopo aver chiesto l'opinione di un botanico e del servizio fitosanitario regionale, iniziai a pulirla dai rovi, feci la prima grossa potatura e cercai di arginare il problema delle migliaia di formiche che infestavano la parte bassa del tronco. Certo fu una grossa responsabilità in quanto la pianta in parte secca ed in parte marcia sembrava essere alquanto agonizzante. La pianta reagì molto bene e già dall'anno successivo sviluppò tralci di grosso vigore. Feci subito due talee per assicurare una discendenza alla vite madre ed attualmente abbiamo tre piante in loco. Alcuni anni dopo l'allora Comunità Montana, nella persona di Remo Rocca, portò la cosa all'attenzione del podere Riosto di Pianoro. Alessandro Galletti dell'azienda vitivinicola Riosto prese a cuore la vite: la fece curare dal suo agronomo Federico Curtaz, fece predisporre un filare di pali su cui sviluppare i tralci ed avviò subito ricerche coinvolgendo Marisa Fontana dell'istituto CRPV di Forlì che fece le analisi genetiche. Queste prime indagini rivelarono che la pianta, pur essendo affine ad altri vitigni quali Bonamico, Uva di Troia, Negretto, presentava tuttavia caratteri distintivi che la facevano appartenere ad un altro vitigno sconosciuto in quanto non catalogato geneticamente nei vitigni italiani. Dopo alcuni anni di analisi e raccolta dati ora la vite è depositata con il nome di Centenaria del Fantini. La nostra vite ha riscosso l'interesse dell'istituto Villa Ghigi che ha creato un orto con le piante regionali rare. Nella zona dedicata alle viti, accanto a dignitose signore di un centinaio di anni, spicca la Vite del Fantini di 400 anni. Un orgoglio per tutti noi ed una bella storia a lieto fine.

VENDEMMIA 2014
"Un'annata da dimenticare"

INTERVISTA a Claudio Riponi, coordinatore del Corso di Laurea in Viticoltura dell'ateneo bolognese.

La tanta, troppa, acqua caduta la scorsa estate rischia fortemente di rovinare vendemmia 2014. Per l'ennesima volta, i contadini del bolognese sono scesi tra i filari già in agosto, con deciso anticipo rispetto a quelli che sono i tempi canonici. Una scelta obbligata, per cercare di salvare il salvabile, prima di veder marcire i preziosi chicchi. A confermalo è il professor Claudio Riponi, coordinatore del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'ateneo bolognese.

Professore, come sta andando la vendemmia?

Fino ad inizio luglio sembrava profilarsi un'ottima annata, quasi perfetta direi. Poi ha iniziato piovere senza mai smettere. Tanta acqua è stata positiva per gli acini, che si sono ingrossati, ma poi non c'è stato il sole per farli maturare. L'uva non ha raggiunto una gradazione ottimale e i vini bianchi, che si raccolgono prima, hanno sofferto molto.

I contadini hanno raccolto comunque in anticipo sui tempi canonici...

Sì, ma non perché l'uva fosse già pronta. Appena raggiunta la gradazione minima, hanno iniziato a vendemmiare per salvare il salvabile. Per evitare di veder marcire tutto il raccolto. Al centro sud non ci sono stati problemi, ma qui da noi le vigne hanno sofferto tanto, anche a causa delle muffe che con l'umidità si sono sviluppate molto.

Quindi sarà un'annata da dimenticare?

In tutto il nord, e soprattutto nell'area del prosecco, la situazione è critica. Preciso però che il mio è un giudizio in generale. Chi ha vitigni esposti molto bene e chi ha fatto molti trattamenti con gli antiparassitari potrebbe non avere grossi problemi.

Oltre che anticipata, sarà quindi una vendemmia molto costosa...

Chi punta a fare vini di qualità dovrà scartare molta uva. I trattamenti costano, sì, ma se fatti in maniera corretta riescono salvare molta uva. Chi non li ha fatti si troverà pochi grappoli di qualità.

E chi fa biologico?

Visto che non può fare trattamenti chimici, andrà più in difficoltà degli altri. Con la muffa c'è poco da fare. La produzione bio è ottima, soprattutto se aiutata dal meteo. In condizioni critiche, come quelle di quest'anno, hanno poche difese.

Dei vini bianchi abbiamo detto, quelli rossi invece?

In generale si vendemmiano molto più tardi dei bianchi, che a fine agosto erano già quasi tutti in cantina. Per il momento tengono, ma hanno bisogno di sole. Almeno nella seconda metà di settembre.

Il cambiamento climatico che cosa ha comportando nei vitigni?

Per prima cosa sono cambiati i tempi della raccolta, che, solitamente a causa del caldo, è sempre più anticipata. Quando ero studente la vendemmia comincia il 10 settembre e a fine ottobre il rosso era ancora sulle viti. Da diversi anni invece lo chardonnay a metà agosto è già in cantina. In più, la modifica dei tempi di sviluppo della vite ha cambiato la qualità del vino, e le piante che un tempo davano molto oggi non non rendono più. Credo sia giunto il tempo di ripensare i vitigni, magari riprendendo quelle decine e decine di qualità autoctone messe da parte parecchi anni fa per seguire le esigenze del mercato.

Filippo Benni

Le varietà di uva, i metodi per produrlo e dove veniva coltivato il vino di mille anni fa negli scritti di Pier de' Crescenzi, agronomo bolognese del Trecento

VINO, viti e viticoltori della Bologna MEDIEVALE

Testo di **Michelangelo Abatantuono**

Sclava, Sarcula, Garganica, Verdiga, Maiolo, Padernica… Alzi la mano chi ha mai sentito pronunciare questi nomi o chi sa che attinenza hanno con il mondo delle vigne e del vino. Per non tenervi sulle spine, si tratta di alcune delle uve che si coltivavano nel bolognese nei secoli passati: Pier de' Crescenzi, agronomo bolognese vissuto tra Duecento e Trecento, ne elenca 21 tipi tra uve bianche e nere, indicando quelle ottime e quelle mediocri, quelle idonee o meno alla vinificazione, quelle adatte a produrre vino da invecchiamento o da bere nell'annata.

La *Sclava*, ad esempio, era un vitigno da uva bianca a germogliamento tardivo ma con maturazione precoce, con acini molto vinosi; era coltivata in collina, con potatura corta e dava vino sottile e chiaro, adatto all'invecchiamento. Tra le uve rosse e nere il De Crescenzi cita la *Padernica*, che dava un vino ottimo ma da consumare entro l'inverno, prima che i calori estivi lo rendessero guasto e acido, e la *Lambrusca*, uva selvatica con la quale si produceva un vino poi impiegato per i tagli. La *Lambrusca nera* si usava per dare colore ai vini e chiarificarli, quella bianca per purificarli e conferire lucentezza. Dell'*Albana* si ha notizia già nel IX secolo, in un componimento scherzoso, la *Cena Cypriani*: tra i convitati figurano Caino, Abele, Mosè ed altre figure della tradizione cristiana e ognuno beve il suo vino preferito. L'apostolo Giovanni bevve appunto l'*Albana*.

Quali caratteristiche avessero quei vini è difficile dirlo, ma è certo che avevano poco in comune con quelli che siamo abituati ad assaporare oggi: le qualità dei vitigni, le procedure di produzione, trattamento e conservazione erano molto diverse e perciò i prodotti dovevano scostarsi non poco dalle qualità che oggi fanno eccellere un vino. Ce lo indica anche un'altra annotazione di Pier de' Crescenzi riguardante le migliori uve da tavola, dette *Pergole* o *Brumeste*, che venivano raccolte acerbe per ottenere un vino "agresto" usato come medicinale o per fare l'aceto.

Notevole interesse ha destato lo scorso anno il rinvenimento nei pressi di Marzabotto di un vitigno arcaico, ricondotto alla produzione enologica etrusca e ne è nato un progetto di recupero, ma anche in questo caso non è facile ricreare il processo di trattamento delle uve, del mosto e del vino così come usava più di duemila anni fa.

Al di là delle caratteristiche organolettiche, vi sono però alcuni elementi che si mantengono lungo un arco temporale millenario, in primo luogo la sacralità del vino e il suo consumo in uso liturgico. Durante i banchetti dell'antichità era bevanda densa di simboli e legata a precisi rituali. Il suo uso continuò anche nei convivi medievali: il monaco Donizone racconta che il banchetto nuziale del marchese Bonifacio, padre di Matilde di Canossa, durò per tre mesi e si attingeva vino a due pozzi con secchie sospese a catene d'argento.

Quanto al consumo eccessivo o perlomeno smodato che se ne faceva in passato, il giurista bolognese Odofredo (XIII secolo), docente presso lo Studio ricorda che gli studenti si mantenevano morigerati per gran parte dell'anno ma, in prossimità delle festività natalizie, erano soliti ripetere: "Andiamo a comprare il vino per l'estate (perciò bianco) a Castel del Vescovo (oggi Sasso Marconi)" e così salivano alle prime propaggini dell'Appennino e si rifornivano alle case dei rustici.

Di vigne nella zona pedecollinare della valle del Samoggia si ha menzione già sul finire dell'VIII secolo e sul finire del X si trovano vigne anche a Musiano, presso Pianoro, e poi a Iola, Oliveto, Monteveglio, Crespellano, San Lorenzo in Collina, Elle, Grizzana, Monte Cerere. Si tratta di tutto l'arco collinare a sud della città, dove prevaleva il vigneto specializzato a ceppo basso, con località anche della media montagna. Nel Medioevo, infatti, si producevano vino e olio anche a quote oggi sconsigliabili, poiché la difficoltà e il costo dei trasporti imponeva una certa autarchia.

La produzione e il commercio erano strettamente controllati: nessuno poteva vendere uva acerba o prima dell'inizio della vendemmia, giorno che veniva fissato ufficialmente negli Statuti. L'uva veniva mostata sul posto e poi portata alla cantina del proprietario in grosse botti dette *castellate*. Dal contado il vino giungeva in città per lo smercio, che avveniva nella *curia di Sant'Ambrogio*, l'attuale via de' Pignattari sulla destra di San Petronio, sotto il controllo di particolari figure, i *brentatori*. Questi dovevano assaggiare il prodotto, per certificare che non fosse adulterato o di scarsa qualità, e quantificarlo tramite apposite misure vinarie (la *quartarola* e i suoi sottomultipli).

Un altro bolognese, Paganino Bonafede, vissuto nel Trecento, ci ha lasciato un poemetto didascalico sull'agronomia, nel quale ampia parte hanno i suggerimenti sul trattamento delle vigne e del vino. Bonafede, che doveva avere esperienza diretta nelle pratiche enologiche, insegna a fare rifermentare il mosto, a rendere chiaro il vino torbido (tre chiari d'uovo, 8 once di miele, un'oncia di sale, e un po' d'acqua per ogni corba di vino), a sanare il vino dalle muffe tramite procedimenti simili alla moderna pastorizzazione. Ma tramanda anche pratiche che oggi definiremmo poco ortodosse. Così, per fare un pregiato moscatello con un vino comune, suggeriva: *Toli una brancada de fiori de sambugo sechi a l'umbra e ponila in doe corbe de vino mosto, e lassalo stare, allora vignirà vin moschatello de odore e de sapore*.

Alla metà del Seicento, Vincenzo Tanara, autore di un trattato di agronomia (*Economia del Cittadino in Villa*), riporta che i nobili bolognesi amavano i vini toscani e francesi e, tra quelli locali, l'*Albana* e il *Trebbiano*. Era usanza allora di pigiare l'uva *con piedi politi da uomini*, ma mai dalle donne e poi il mosto veniva messo a fermentare con l'aggiunta di acqua.

È da questo periodo e soprattutto nei secoli successivi che si affermano i vitigni e i vini che oggi conosciamo e apprezziamo. Del *Pignoletto* parla il Tanara, riferendosi a *Uve Pignole* che erano coltivate sulle colline bolognesi, ma poco adatte alla vinificazione. Non pare infatti attendibile il riferimento ad un vino chiamato *Pinus Laetus* da Plinio il Vecchio (I sec. d.C.). Altri vitigni autoctoni, cioè presenti in aree geografiche delimitate, sono per le colline bolognesi il *Negrettino* (citato col nome di *Maiolo* da Pier de' Crescenzi) che ha ancora un limitatissima produzione a Sasso Marconi. Se ne ricava un vino dolce, molto amato e beverino, un tempo considerato terapeutico poiché garantiva una proverbiale facile digestione. l'*Albana Nera* era coltivata nel bolognese già nel Seicento, anche se la maggior produzione avveniva in Romagna. Altri vitigni minori o autoctoni coltivati tra collina e pianura erano, infine, l'Albana bianco, il *Montù bianco*, l'*Alionza bianco*, l'*Angela bianca*, la *Maligia bianca* e la *Forcella*.

L'EVENTO - Tra fine ottobre e inizio novembre ritorna l'appuntamento con i tesori del bosco. Ristoranti, visite guidate, mostra mercato e spettacoli: a Sasso Marconi è Tartufesta

Tartufo, funghi e castagne Per fortuna torna l'Autunno

Testo a cura di **InfoSasso.it**

L'ultimo fine settimana di ottobre (25 e 26) e il primo di novembre (1 e 2) a Sasso Marconi torna l'appuntamento con Tartufesta, la kermesse dedicata al "re Tartufo" e alla sua corte di prodotti tipici d'autunno: castagne, funghi, formaggi, salumi, miele, dolci montanari, vino e olio extra-vergine d'oliva delle colline sassesi.
Nei due week-end di festa, da mattino a sera, la piazza cittadina, le vie del centro, le gallerie commerciali e le sale comunali ospiteranno bancarelle con prodotti tipici dell'Appennino, novità e curiosità eno-gastronomiche provenienti da altre regioni italiane, banchetti di artigiani e hobbisti, stand delle associazioni, laboratori e corsi eno-gastronomici.

OGNI COMUNE UNA FESTA

Non solo Sasso Marconi, la Tartufesta è una manifestazione itinerante che tocca molti dei comuni dell'Appennino Bolognese. Se i centri indiscussi della festa saranno Sasso e Savigno, appuntanti interessanti, sempre all'insegna dei tesori del sottobosco (funghi, castagne e tartufi), anche a Lizzano, Monzuno, Castiglione, San Benedetto, Gaggio Montano, Castel di Casio, Loiano, Grizzana e Camugnano. Queste le date e i numeri utili per avere altre informazioni.

OTTOBRE

sabato 4:	*Lizzano in Belvedere*
domenica 5:	*Castiglione dei Pepoli e Lizzano in Belvedere*
domenica 12:	*Monzuno, S. Benedetto Val di Sambro e Vergato*
sabato 18:	*Pianoro*
domenica 19:	*Monzuno, Pianoro e S. Benedetto Val di Sambro*
sabato 25:	*Gaggio Montano e Sasso Marconi*
domenica 26:	*Castel di Casio, Gaggio Montano, Grizzana Morandi, Loiano e Sasso Marconi*

NOVEMBRE

sabato 1:	*Camugnano, Monghidoro e Sasso Marconi*
domenica 2:	*Camugnano, Sasso Marconi e Savigno* domenica 9: Savigno
sabato 16:	*Savigno*

Per info: Camugnano: 0534 41722, Castel di Casio: 0534 44133, Castiglione dei Pepoli: 0534 801638, Grizzana Morandi: 051 6730338, Lizzano in Belvedere: 0534 51024, Loiano: 051 6543638, Monghidoro: 051 6555639, Monzuno: 051 6773311, Pianoro: 051 6527737, Porretta Terme: 0534 22056, San Benedetto Val di Sambro: 0534 95026, Sasso Marconi: 051 843518, Savigno: 051 6700811, Vergato: 051 6746741

Sarà inoltre possibile sedersi a tavola e assaggiare piatti a base di tartufo e degli altri prodotti tipici dell'Appennino negli stand/ristoranti della festa - "Il Tartufaio" e "L'Isola del Gusto" - o gustare i menu tartufati proposti per l'occasione dai ristoranti del territorio.
Alla manifestazione faranno da contorno una serie di visite guidate (occasione per conoscere meglio i dintorni di Sasso Marconi e alcuni dei luoghi di interesse storico del territorio, come il Borgo di Colle Ameno e il Museo Marconi) e numerosi appuntamenti culturali, tra cui il Premio nazionale di Poesia intitolato a Renato Giorgi, uno spettacolo di teatro canzone dedicato a Giorgio Gaber e gli spettacoli d'apertura dei cartelloni comico e dialettale del teatro comunale: tante iniziative che fanno di Tartufesta non solo un evento gastronomico tra i più sentiti e partecipati della regione, ma anche un'importante occasione di promozione e valorizzazione del patrimonio artistico, ambientale e turistico del territorio.
Il programma della manifestazione è scaricabile dal sito www.infosasso.it; per info, tel. 051 6758409 (infoSASSO). Nei giorni festivi (26 ottobre, 1 e 2 novembre) un comodo servizio navetta collegherà i parcheggi e la stazione ferroviaria di Sasso Marconi con i luoghi di Tartufesta. Il servizio è gratuito e continuato dalle ore 10 alle 19.

Il bianco PREGIATO

Il nome latino del Tartufo Bianco Pregiato dei Colli Bolognesi è Tuber Magnatum Pico: appartenente al regno dei funghi, è classificato come tubero e ha un aspetto granuloso dovuto alle caratteristiche del terreno in cui si forma.
Il suo habitat si estende dalla pianura fino agli 800 metri slm dell'Appennino Bolognese; ama gli ambienti freschi e umidi, cresce nei terreni argillosi e sabbiosi, a una profondità compresa tra la superficie e i 60-80 centimetri.
All'interno del tubero si trova la gleba (polpa) che varia dal bianco al beige, con un caratteristico e indimenticabile profumo aromatico - diverso da quello degli altri tartufi - che ricorda l'odore di terra bagnata e di sottobosco.
In che modo nasce e si riproduce il Tartufo? In condizioni favorevoli, i Tartufi emettono sotto il terreno una rete di micelio, filamenti sottilissimi che perlustrano il suolo per trovare le radici di alberi adatti con cui formare una simbiosi. Il micelio del Tartufo avvolge la radice dell'albero scelto come un manicotto e vi penetra all'interno, formando una micorriza; a questo punto il Tartufo produce nuovo micelio che esplora il terreno per un centinaio di metri. L'albero attraverso il micelio del fungo riceve una maggiore quantità di acqua e sali minerali, diventando più robusto e sano, contemporaneamente il Tartufo - che, come tutti i funghi, non svolge la fotosintesi clorofilliana - vive grazie a questa simbiosi. La micorriza dura per tutta la vita dell'albero simbionte e di solito i Tartufi si ritrovano ogni anno nel medesimo luogo sotto le stesse piante (a patto che queste non vengano danneggiate).
L'arco di tempo che va dalla tarda estate all'inizio dell'inverno è il periodo migliore per acquistare o assaggiare il Tartufo Bianco Pregiato dei Colli Bolognesi. Prima di procedere con l'acquisto, è bene informarsi sui costi di mercato, controllare il profumo, la consistenza, il grado di maturazione del Tartufo, e accertarsi che non ci sia presenza di micosi o di odori sgradevoli. Si consiglia di conservare il Tartufo in un contenitore di vetro a chiusura stagna in un ambiente fresco, avvolto in carta assorbente o in un panno di cotone.
Per chi desidera saperne di più sul pregiato tubero, mercoledì 29 ottobre (ore 20), in occasione della Tartufesta di Sasso Marconi, è in programma un interessante corso - "Conosci il Tartufo, curiosità e segreti del tartufo" - con degustazione finale di crostini al Tartufo (quota di partecipazione: 10 euro, info e prenotazioni 051

IL PERCORSO - Riviviamo l'avventura di sei giorni tra i sentieri dell'Alto Reno organizzata per il 150° anniversario della storica ferrovia Bologna-Pistoia

Porrettana trek: per conoscere e proteggere l'Appennino

Testo di **Gianfranco Bracci**

Ricordate cari lettori la ghiacciaia dimenticata di Pracchia, di cui vi parlai nell'articolo uscito su "nelle Valli Bolognesi" dell'autunno 2013? Ebbene, l'idea di organizzare un trek che girasse intorno al tracciato della ferrovia storica della Porrettana nacque proprio in quell'occasione. *"Gianfranco, il 2014 sarà il centocinquantesimo anniversario di questo portento ingegneristico del passato che, fra l'altro, segnò il primo attraversamento in galleria dell'Appennino"* mi fece notare Eriberto Melloni, deus ex machina della piccola ma efficientissima Pro Loco di Pracchia. Ecco quindi che fra Stefano Lorenzi, Eriberto, Samuele Pesce di Legambiente Pistoia ed altri amici, ci mettemmo al lavoro per tentarne l'organizzazione e quindi studiarne il tracciato, usando preferibilmente sentieri e strade forestali del verde Appennino Pistoiese e Bolognese che qui si incontrano. Poi avvenne la frana che ancora blocca la ferrovia nel versante pistoiese e, di conseguenza, la nostra scelta si rafforzò. Altre frane locali dovute al persistente maltempo che ultimamente imperversa in ogni stagione sui nostri poggi, ci obbligarono a rivedere tratti di sentiero ed apportare modifiche al piano. Finalmente arrivò il giorno della partenza dove, lasciato il *Posto tappa GEA* di Pracchia, ci incamminammo in direzione di San Mommè, dove avremmo pernottato a fine della prima tappa. Ripensandoci, dopo qualche mese, debbo riconoscere che il giro è stato bellissimo ed abbiamo anche avuto molta fortuna con il meteo che ci ha lasciato una "finestra" di sei giorni, utile a farci giungere a Casetta Pulledrari, senza prendere neppure una goccia d'acqua.
Durante le lunghe ore di cammino ho avuto modo di indagare la vera natura dei miei "camminanti". Infatti, fra un passo e l'altro, si riesce bene a capire di quale pasta siano fatte le persone. Nell'ultima chiacchierata pubblica fatta con il gruppo, sotto la pioggia di Casetta Pulledrari (che infine ci aveva raggiunto), ho espresso tutti miei ringraziamenti per il comportamento ed il contagioso entusiasmo che tutti hanno espresso durante il Porrettana trek: un giro appenninico di prim'ordine che ha fatto conoscere, anche a me che ne frequento le pieghe da sempre, le ennesime "facce nascoste" di una "montagna" ai più sconosciuta che invece presenta aspetti peculiari e sempre diversi, sia dal punto di vista naturalistico, storico e culturale in genere. Un vero e proprio scrigno dagli infiniti tesori che si apprezza solamente cam-

infinity sport
ACCESSORI E COMPONENTISTICA MTB
TREKKING E CIASPOLATE
Via Garibaldi 48/3 40063 MONGHIDORO (BO)
Seguici su Facebook "Infinity sport"
Tel: 333.5661938

In alto a sinistra, Monte Gennaio e sullo sfondo il Corno alle Scale. Sotto, a sinistra, il gruppo di camminatori assieme a Bracci all'interno di una ferriera. Sopra, la catena del Corno alle Scale (foto di Luciano Marchi). In basso a destra, il gruppo che ha percorso il Porrettana Trek (foto Franco Bernardi).

minando "sui passi" dei Nostri antenati. Questa montagna ha sempre unito i popoli che ne abitavano le opposte pendici, convalli e valli. Basti pensare agli etruschi, ecc. anche a dispetto dei confini che il Suo crinale spesso segnava con i monumentali cippi di pietra serena. A testimonianza di ciò, i popoli che ne abitano le opposte pedici, sono da sempre, molto amici.
Ma la protagonista principale del giro è stata la "Porrettana" vecchia di 150 anni ma con moderne prospettive di "sfruttamento turistico". Siamo infatti perfettamente convinti che, in un momento dove cresce solo il turismo emozionale di qualità, una proposta che veda un trenino verde, dai ponti slanciati e dalle gallerie profonde che solcano il mare forestale dell'Appennino, possa funzionare per attirare tutti coloro che amino camminare, andare in bici, fare nordic walking e hiking nelle pieghe di queste montagne panoramiche, silenti ed ombrose, piene di tradizione e buona cucina. Ma insomma…ci è riuscita la Svizzera a promuovere il suo "trenino rosso dei ghiacciai" - con molto successo - non vedo perché il Nostro "trenino verde dell'Appennino", non possa avere altrettanto successo. Occorre solo crederci e trovare sponsor che vi investano. Ma smettiamo di sognare (conoscendo i nostri politici) e torniamo alla nostra camminata.
Grazie dunque a Eriberto che ci ha illuminato con il suo fluente ed interessante sapere, a Stefano che ci ha fatto "la balia" quasi fossimo tutti figli suoi. Grazie anche degli apprezzamenti e delle critiche costruttive che mi hanno fatto alcuni, dei quali conserverò gelosamente ricordo, cercando di migliorarmi.

I commenti dei CAMMINATORI

Per noi è stata una bella esperienza, ricca e intensa emotivamente e naturalisticamente
Ho apprezzato l'organizzazione, presente ma non invadente ed anche lo stile di Bracci veloce, per i miei ritmi, ma assolutamente rispettoso e molto importante per me, non assillante ma tranquillo, una tacita fiducia nella quale non erano necessarie troppe parole
Mi è piaciuto l'approccio attento agli aspetti delle emergenze storico-appenniniche senza essere troppo didascalico
In quella zona di Appennino non è facile trovare posti tappa per giri medi come il nostro, per cui non mi sento di dire nulla; certo che la magia di Monte Cavallo e Castello di Selvaggia è impagabile, credo che nei futuri programmi sia sufficiente specificare che alcuni rifugi sono spartani, ma mi sembra sia già stato fatto da voi anche questa volta
Quindi per ora suggerimenti non ne ho

Quattordici chilometri per 1.200 metri di dislivello nell'Appennino toscano nei pressi di Firenzuola

Il Rio Rovigo da Casette di Tiara

Circa a 10 km a sud-est da Firenzuola c'è Casette di Tiara, una piccola frazione di Palazzuolo sul Senio dove nel 1916 Dino Campana e Sibilla Aleramo bruciarono le loro settimane d'amore e dove si parla una lingua unica al mondo, il casettino, un idioma che deriva dal greco parlato nei territori italiani dell'Impero bizantino. Lasciata l'auto si prende il sentiero CAI 607/a che in pochi minuti ci permette di raggiungere l'alveo del Rio Rovigo; da qui il sentiero 711 lo risale attraversandolo un paio di volte fino a raggiungere l'intersezione con il percorso 741 alla nostra sinistra. Proseguendo oltre, in pochi minuti raggiungiamo le suggestive ed imperdibili cascatelle del Rio Rovigo dove possiamo comodamente fermarci per una breve sosta. Torniamo indietro fino al precedente bivio con il sentiero 741 e imbocchiamo la diramazione a destra in salita fino al bivio con il 739 che prendiamo mantenendo la sinistra. Passiamo accanto ai ruderi del vecchio podere Pallareto (m 889) e successivamente a quelli di Cà di Vestro e proseguiamo fino al Monte della Colonna (bivio CAI 741). Voltiamo a sinistra e dopo pochi minuti arriviamo a Cà di Cicci , un piccolo edificio posto su uno sperone roccioso ed adibito a ricovero. Proseguiamo percorrendo il panoramico crinale in direzione nord fino all'antico abitato di Pian dell'Aiara (m 871), qui pieghiamo in direzione sud-ovest mantenendo sempre lo stesso segnavia fino a raccordarsi con il sentiero 711. Da qui torniamo indietro con lo stesso itinerario che abbiamo percorso all'andata fino a Casette di Tiara.

In alto, nei pressi di Monte Colonna, Cà di Cicci, un piccolo edificio posto su uno sperone roccioso ed adibito a ricovero.

Nella pagina a destra, nascosto nei boschi di Villa D'Aiano, i resti del mulino di Gea

Altri percorsi li potete trovare su www.trackguru.net

NERO GIARDINI
STONEFLY
CAFE' NOIR
HARRIS
ECCO
FRAU

patty scarpe
S.LAZZARO DI SAVENA (Bo)
via Jussi 6 051 . 46 13 18
via Roma 9/b 051 . 45 18 79

TIMBERLAND
MEPHISTO
MELLUSO
CLARKS
GEOX
MBT

Torrenti, rocce scolpite dall'acqua e piccole passerelle tra Sasso Baldino e Monte Grande

Mulini abbandonati a **Villa d'Aiano**

Il percorso è descritto in senso antiorario e vi porta alla scoperta di antichi mulini, ora ruderi, che sottolineano l'importanza che rivestiva la forza dei corsi d'acqua in passato. Dal parcheggio di Villa d'Aiano potete seguire il V.400/3, su asfalto, oppure inoltrarvi da subito nei boschi andando ad intercettare il 160 dirigendovi a NE; il 160 poi vi porta in breve sul 400/3, che seguirete in direzione SO. Alla fine, i due sentieri V.400/3 e 400/3 confluiscono sull'asfaltata, che seguirete fino alla località Cà d'Angiolino. Poco dopo prendete il sentiero 456: il percorso ora entra nel vivo, costeggiando il Rio Poiarolo. E' molto suggestiva l'interazione tra il corso d'acqua e la vegetazione: le rocce sembrano essere state scolpite (ed in effetti è proprio così) dall'acqua e poi rivestite di strati di muschio. In questi boschi potrebbe sembrare quasi normale avvistare un folletto. In breve si arriva al Mulino di Gea; oggi è in rovina ma si può ancora percepire l'importanza che questi manufatti rivestivano in passato per le popolazioni del luogo, capaci come erano di sfruttare la forza inesauribile dell'acqua. Una comoda passerella permette di oltrepassare agevolmente il corso d'acqua; da qui in poi il percorso si inerpica sul versante sud di Sasso Baldino prima e Monte Grande d'Aiano poi, con tratti in forte pendenza fino alla località Marsili. Infine, si chiude l'anello tornando in paese con moderati dislivelli. Viste le pendenza in gioco, soprattutto dopo l'attraversamento del Rio, è un percorso sconsigliato con la neve a dopo piogge abbondanti.

Consueto grande successo per la sesta edizione di Chef... al Massimo. Emil Banca ed Ascom consegnano il Premio Zivieri a Claxica e Shake snc

MONZUNO di nuovo CAPITALE DEL GUSTO

Ravaglia (Emil Banca) premia Shake snc

Testo a cura di **Filippo Benni**

Venticinque chef, venti aziende vitivinicole, 150 volontari, oltre 200 tavoli montati lungo la via principale del pese e ben 2500 piatti serviti ai fortunati (e previdenti) che anche quest'anno hanno invaso Monzuno che, con la sesta edizione di Chef… al Massimo, si è confermato capitale del gusto della provincia di Bologna.
Chef al.. Massimo si tiene, come ormai tradizione, la prima domenica di settembre, ma per essere sicuri di trovare posto bisogna prenotare con largo anticipo. Molto largo, visto che gli oltre due mila posti disponibili erano sold out già a metà luglio, con intere comitive che si prenotano un anno per l'altro per non correre il rischio di perdersi una delle manifestazioni gastronomiche più belle di tutta Italia.
Gli elementi chiave del successo di un appuntamento che in tanti stanno provando a copiare sono la qualità - sia della carne della macelleria Zivieri che organizza l'evento, sia dei cuochi che ogni hanno partecipano con entusiasmo ad una prova per loro certamente non semplice - e la passione, infinita, che anima tutti quelli che lavorano affinché l'evento risulti ogni anno più bello.
Ed è così che ogni fine estate da quel tragico 2009, anno in cui venne prematuramente a mancare Massimo Zivieri, il miglior macellaio d'Italia che prima di altri puntò sulla tracciabilità della carne e su allevamenti non intensivi, alcuni tra i migliori chef d'Italia, dall'immancabile Igles Corelli a Pier Luigi di Diego del Ristorante Don Giovanni di Ferrara fino a Emilio Barbieri di Modena, quelli che da tempo si sono affidati alla macelleria Zivieri per la carne dei loro ristoranti stellati, si ritrovano in Appennino per ricordare Massimo e per vedere chi riesce ad interpretare meglio la carne della macelleria.
Ad ogni piatto (per 25 euro, ognuno dei quattro menù tra cui si può scegliere, ne prevede cinque) è abbinato un vino, che viene servito, nonostante la manifestazione gastronomica sia denominata "itinerante", in bicchieri di vetro, marchiati col logo dell'evento, che si possono comodamente trasportare legati al collo.
Per sottolineare l'importanza, anche imprenditoriale, di lavorare con passione, professionalità e spirito innovativo, come a suo tempo fece il giovane Massimo Zivieri, Emil Banca ed Ascom tutti gli anni promuovono un pre-

mio riservato ai giovani imprenditori del territorio. Due i riconoscimenti consegnati quest'anno: il primo è andato a Giordano Passini, il musicista di Castel D'Aiano che ha ideato e creato il festival "Claxica", una sei giorni di attività legate al mondo della chitarra classica, che nel tempo è diventata un'occasione economica per l'indotto di tutto il paese, richiamando partecipanti da tutto il mondo. L'altro premio è andato alla Shake snc, il centro salute costituito a Villanova di Castenaso, nel 2009, dalla brillante idea di due giovanissimi imprenditori all'epoca 26 enni, Massimo Bacilieri e Fabio Pasquali, con un sogno: riportare sorriso ed autostima nelle persone attraverso il miglioramento della loro qualità di vita dal punto di vista fisico, nutrizionale e psicologico.

La novita'
MORA E DI MONTAGNA, è la MORTADELLA a CHILOMETRI ZERO

Una mortadella a chilometri zero, prodotta da carne di maiale di mora romagnola, allevata libera sui pendii dell'Appennino, realizzata dalle sapienti mani dell'ultimo artigiano rimasto a Bologna: Ennio Pasquini, classe 1934, da oltre mezzo secolo sulla piazza. Questa la novità 2014 della Macelleria Zivieri che dopo aver aperto assieme a Fabio Fiore del Quanto Basta un punto vendita e ristoro nel Mercato di Mezzo, nel pieno centro storico di Bologna, mette sul mercato un altro prodotto di qualità, genuino, allevato e lavorato localmente. Una strategia che si inserisce nella recente acquisizione del macello pubblico di Castel di Casio per la realizzazione di una filiera

ma.r.a.v.
s.a.s.
di Lorenzini Pierluigi & C.

manutenzione
realizzazione
e progettazione
aree verdi
potatura tree climbing

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

ORARI DI APERTURA:

SETTEMBRE - OTTOBRE CHIUSO IL LUNEDI'
dal martedì a sabato 8.30 - 12.30 15.30 - 19.00
domenica 9.00 - 13.00

NOVEMBRE - MARZO CHIUSO IL LUNEDI'
dal martedì a sabato 9.00 - 12.30 15.30 - 18.30
domenica 9.00 - 12.30

PREZZI VANTAGGIOSI PER IL PERIODO NATALIZIO
SU STELLE DI NATALE E ABETI
VI ASPETTIAMO NUMEROSI !!!!

BELLISSIMI OLIVI SECOLARI DA € 900

PIANTE FRUTTO, DA INTERNO, ANNUALI
ED ORNAMENTALI, CICLAMINI, ERICHE E VERONICHE

Via S. Margherita 15/2 40050 Vignale Scanello - Loiano (Bo)
tel 051.6545134 info@greenflower.it www.greenflower.it

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

Via del Poggio, 30 40050 Loiano Bologna - Italy
tel. +39 051.4690050 fax +39 051.6546180
info@appenninoslow.it www.appenninoslow.it

In queste pagine presentiamo alcune delle nostre strutture accuratamente selezionate per offrirti la massima qualità nell'ospitalità e nell'accoglienza.
Per saperne di più visita il nostro sito: **www.appenninoslow.it**

L'Azienda Agricola Poggio di Petto è situata nel cuore dell'Appennino Tosco-Emiliano. Il rifugio ha circa 10 posti. Stalla coperta con 12 poste a 6 box per cavalli. Il ristorante è un tipico e rustico locale di montagna dove potrete gustare ottime specialità della cucina toscana e carni alla brace. Aperto dal 1 aprile al 31 dicembre

POGGIO DI PETTO

AGRITURISMO RISTORANTE RIFUGIO

Località Poggio di Petto - 59023 Cavarzano VERNIO (PO)
tel 335.5618593 - 331.1598301
info@poggiodipetto.it - www.poggiodipetto.it

L'agriturismo I Calanchi di Riosto dispone di 7 miniappartamenti dotati di tv satellitare e connessione internet wifi. I nostri sommelier vi propongono degustazioni guidate e percorsi di enoturismo con i vini della nostra azienda di famiglia: Podere Riosto. www.podereriosto.it

I CALANCHI DI RIOSTO

AZIENDA AGRITURISTICA - CANTINA

Via di Riosto, 12 40065 Pianoro Bo Italy
tel. 051 777109 - 051 774888
www.agriturismocalanchidiriosto.it
info@agriturismocalanchidiriosto.it

Il Camping La Martina è completamente ombreggiato in quanto parte integrante dell'omonimo parco, dispone di circa 60 piazzole per camper o roulotte ed alcune zone particolarmente adatte per le tende. L'Osteria Lupogrigio vi offre cibi genuini realizzati con prodotti locali.
www.osterialupogrigio.com

CAMPING LA MARTINA

CAMPEGGIO - RISTORANTE - BAR

Via Ca' della Selva, 3 - 40063 MONGHIDORO (BO)
tel 339.5201255 - 051 6551509
camplamartina@gmail.com
http://onluspegaso.it

L'Hotel Zighy è situato nel centro di Pianoro Vecchio facilmente accessibile ai mezzi pubblici. L'albergo è stato completamente ristrutturato e dispone di ampie e comode camere con wi-fi gratuito, tv lcd e altri servizi per rendere piacevole il vostro soggiorno di lavoro. "Qualità e cortesia ad un piccolo prezzo...una stella, ma splendente !!!"

HOTEL ZIGHY

ALBERGO

Via F.lli dall'Olio, 1 - 40065 PIANORO (BO)
tel 051.775723
info@hotelzighy.com
www.hotelzighy.com

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

QUESTO SPAZIO E' PER TE

Hai una struttura ricettiva o un ristorante e vuoi essere tra i nostri partner…
Avrai a disposizione uno spazio come sopra, una pagina sul nostro sito web e tanti altri servizi...
Contattaci: **APPENNINO SLOW** - 051.4690050 - 339.8283383 - info@appenninoslow.it

LA MAGIA DELLE CIASPOLE

Dopo un estate così strana con poco sole e tanta pioggia, cosa ci aspetta il prossimo inverno? Lo scorso inverno di neve ce n'è venuta tanta soprattutto oltre i 1000 metri slm e non sono mancate le occasioni per calzare le ciaspole ed andare in giro boschi e crinali. Ad aprile scorso abbiamo pulito e riposto le nostre ciaspole ed ora sono già pronte per le prossime avventure. Controllate sempre la vostra attrezzatura prima di partire, controllate che non ci siano crepe (evento raro) e che siano belle integre e il sistema di aggancio in ordine. E' veramente antipatico e anche un po' pericoloso restare con una ciaspola sola...se succede questo, di fatto ci impedisce di avanzare. Le situazioni migliori e più gratificanti dove uscire con le ciaspole sono sostanzialmente due: quando nevica e dopo una veloce perturbazione. Quando nevica è piacevolissimo camminare, tutti i rumori sono ovattati e ci sembra di tornare bambini quando la neve era sempre una grande festa... Qua è la si vedono animali che sfuggono un po' preoccupati di trovare un adeguato riparo. Se la nevicata è forte la visibilità si riduce (a volte è bene mettere gli occhiali) per cui deve aumentare l'attenzione. Sentieri percorsi più volte con il bel tempo con la neve cambiano completamente e sembrano diversi, l'attenzione deve essere sempre alta. La situazione migliore che però ci possa capitare è quella di una bella giornata di sole dopo una intensa nevicata notturna. Il paesaggio è irreale, fantastico, gli alberi carichi creano mille disegni. Sembra camminare in mezzo al cotone...l'aria è pulitissima, rarefatta, i nostri polmoni ci ringraziano. Le foto che vedete non rendono l'idea. Bisogna provare per capire. Noi organizzeremo nel corso dell'inverno 2014-2015 diverse uscite da uno o più giorni. Preferiamo non definire un calendario preciso, si corre il rischio di proporre escursioni senza neve. Per questo vorremmo decidere all'ultimo momento in base allo stato neve. Chi fosse interessato a unirsi con noi ci mandi la sua mail o il numero di cellulare, sarà nostra premura informarvi sulle escursioni"last minute" con prezzi, servizi ecc…

Per cui contattateci a:
info@appenninoslow.it - 339.8283383

Per farvi un'idea guardate i video sul nostro canale You Tube:

Un gruppo di volontari partendo dal riutilizzo dei locali dell'ex scuola materna hanno dato il via ad una serie di iniziative per valorizzare questa splendida parte d'Appennino.
I ragazzi ricostruiranno in argilla il fossile trovato cinquant'anni fa a Gorgognano

Una **BALENA al Botteghino** per far più bella la **valle**

Testo di **Rita Idini**

Ci sono le giornate di volontariato per una vallata più pulita, i laboratori e il centro di documentazione. Queste alcune delle attività principali delle "Botteghe" del Botteghino di Zocca, in val di Zena, nate nelle ex scuole materne della frazione.
Le Botteghe si interessano anche allo studio e alla riqualificazione di percorsi antichi, cercando e recuperando strade e luoghi storici della zona, grazie alla collaborazione del CAI e del Comune. Al momento i percorsi su cui si sta lavorando sono l'antico percorso per la Pieve di Gorgognano, la Via della Valle che portava dal fondo valle Caurinzano a Riosto, e quella da Casola Canina fino al Monte delle Formiche.
Inoltre, i locali dell'ex scuola in via Zena 46 vengono e verranno utilizzati come centro di documentazione storico paesaggistico sul territorio della Valle, centro didattico per corsi e approfondimenti, luoghi di accoglienza per i campi di volontariato e per l'organizzazione di eventi ludico-ricreativi.

INFO & CONTATTI

Per conoscere meglio le iniziative dell'associazione, essere informati delle prossime date per la realizzazione della Balena, e partecipare alle varie attività potete contattare
Massimo Paganini - 3488702897
email: massimo@studiomassimopaganini.it
Per la ricerca dei sentieri storici:
Rita Idini: email: info@golem.bo.it
Oppure seguite la val di Zena su Facebook.

Uno dei laboratori che si tengono è "Modellando la natura" nel quale, attraverso l'utilizzo e la lavorazione di argilla e terra cruda del posto, si crea la cartellonistica per parchi e sentieri. Un primo risultato in questo senso è stata la creazione di tavolette in argilla e terra cruda, fatte dai bambini del Botteghino sotto la guida di Massimo Paganini, per abbellire e rendere "amico" il Parco delle Querce al Botteghino. Attaccate agli alberi, queste tavolette con decori floreali, scritte, e altre immagini che rendono l'ambiente molto divertente e fatato.
Nel cortile invece si può notare una montagna di argilla, un "balino" di paglia e uno scheletro di balena di ben 11 metri fatto con i rami: è la base per un progetto appena partito e che porterà ad un risultato veramente molto emozionante. Il progetto è quello di realizzare e far realizzare ai bambini del Botteghino una ricostruzione in terra cruda della Balena della Val di Zena, il reperto fossile di balenottera risalente al Pliocene Medio (circa sei milioni di anni fa) rinvenuta casualmente nel 1965 da un ruspista della Tazzola (Monte delle Formiche), Bruno Monti, che scavando per fare una strada, a Gorgognano, sul versante sinistro dello Zena, rinvenne un osso di uno scheletro gigantesco, si fermò e fece denuncia del rinvenimento. Da quel momento partirono gli scavi dei paleontologi dell'Università di Bologna per salvare la Balena e riportarla alla luce. I resti di quella balenottera di nove metri oggi sono conservati al Museo di Paleontologia di Bologna.
Il fascino di una scoperta di questo genere non passa mai e col tempo mette sempre maggiori radici nel suo territorio, divenendo quasi un simbolo. L'obiettivo è quello di finire i lavori in tempo per festeggiare degnamente, nel 2015, il cinquantesimo della scoperta.
Il progetto procederà per step, molti dei quali saranno realizzati grazie al contributo dei ragazzi del Botteghino che lavoreranno la terra e realizzeranno il corpo della balena.

Le ricerche della Ue dicono che i consumatori li collegano ai concetti di salubrità e genuinità, la Regione ha fissato le regole per promuoverli rendendo le etichette più trasparenti

Prodotti di Montagna, ora c'è il **MARCHIO**

Per informazioni, si può consultare la sezione dedicata all'agricoltura sul sito della Regione Emilia-Romagna.
www.regione.emilia-romagna.it

Testo di **Alberto Ventura – Regione Emilia-Romagna**

Ottenere prodotti agricoli e alimentari in montagna significa confrontarsi con difficoltà superiori a quelle che si incontrano in altre zone. Le limitazioni della possibilità di uso delle terre, le condizioni climatiche difficili, le pendenze dei terreni che impediscono la diffusione della meccanizzazione e le difficoltà di trasporto generano costi di produzione più elevati e penalizzano la competitività delle imprese.
L'Unione europea ha ben presente questa situazione e, oltre a intervenire per migliorare le condizioni di sviluppo dei territori montani (come i Programmi di Sviluppo Rurale), ha voluto offrire anche una nuova possibilità per comunicare meglio ai consumatori la specificità dei prodotti che vengono da queste aree, inserendo nel Regolamento 1151 del 2012, che tratta delle produzioni di qualità (Dop, Igp, Stg), l'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna». Questa indicazione può essere apposta nell'etichetta dei prodotti alimentari a condizione che sia le materie prime che gli alimenti per animali provengano essenzialmente da zone di montagna e, nel caso dei prodotti trasformati, che anche la produzione abbia luogo nelle "zone di montagna" (quelle individuate nei Programmi di Sviluppo Rurale).
Secondo questo criterio quasi tutto l'Appennino bolognese è considerato zona di montagna: 24 Comuni per una superficie di circa 132.000 ettari. Nell'intera Emilia-Romagna il territorio montano consiste nel 41% della superficie territoriale regionale (26% della SAU – superficie agricola utilizzata), accoglie il 10% della popolazione e il 24% delle aziende agricole regionali. Il calo della SAU è stato, fra gli ultimi due censimenti, del 21%, a causa dell'abbandono dei terreni agricoli.
L'indicazione facoltativa di qualità diventa un'opportunità per rispondere a queste difficoltà. Essa caratterizza attraverso l'esplicita etichettatura i prodotti ottenuti in montagna e li rende riconoscibili, a maggior ragione quando vengono messi in commercio altrove. Anche dal punto di vista della trasparenza e della chiarezza nei confronti dei consumatori, quindi, si tratta di un passo avanti molto interessante. Da ricerche condotte dalla Commissione UE, infatti, risulta che un'alta percentuale di consumatori collega alle produzioni di montagna i concetti di miglior salubrità e di genuinità e in generale di buona qualità.
La Commissione, con il Regolamento esecutivo 665/2014, ha stabilito regole aggiuntive che riguardano soprattutto i prodotti di origine animale, con specifici riferimenti alla permanenza in montagna degli animali e alla provenienza della loro alimentazione.
I sistemi produttivi delle nostre montagne possono assicurare un buon livello di riconoscibilità alla produzione, anche trasformata, ma a volte sono penalizzati dall'assenza in loco di stabilimenti di lavorazione (macelli, laboratori di sezionamento, ecc.), in grado di rendere economicamente sostenibili le fasi successive. Il Regolamento 665/2014 tratta anche di questo tema, e permette di eseguire alcune lavorazioni (trasformazione di latte e formaggi, con possibili limitazioni da parte dello Stato membro; macellazione degli animali, sezionamento e disosso delle carcasse; molitura dell'olio di oliva) fuori dalla zona di montagna, purché la distanza dalla zona di montagna in questione non sia superiore a 30 chilometri.
In futuro lo Stato potrebbe dettare norme ulteriori relative alla restrizione delle deroghe sui prodotti lattiero caseari o indicazioni per precisare alcuni aspetti della normativa. È importante comunque considerare che questa norma lascia moltissimo margine di movimento alle imprese. Non devono essere richieste autorizzazioni; non sono stati stabiliti colori e dimensioni della parole «prodotto di montagna»; non ci sono insomma regole ulteriori rispetto a quanto già descritto, cioè produrre in zone di montagna. Poiché il produttore è responsabile di quanto dichiara in etichetta, bisognerà piuttosto essere in grado di assicurare, in particolare nel caso di eventuali controlli, che le regole sono state rispettate. In sostanza sarà opportuno provvedere a registrazioni simili a quelle già necessarie per la rintracciabilità e per i requisiti di igiene degli alimenti, avendo cura di evidenziare i dati utili a garantire correttamente la provenienza montana della produzione.

SASSO MARCONI - Guide esperte per uscite di poche ore sui sentieri dell'Appennino o di più giorni verso la Toscana. Per gli amanti della velocità c'è il servizio di trasporto per raggiungere la partenza delle discese più belle

Bike Shuttle e via Degli Dei tutti in bici con **SOPPA BIKE HILL**

Uscite di qualche ora sui percorsi delle valli bolognesi o avventure di più giorni lungo la Via degli Dei o, per i più spericolati, la possibilità di cimentarsi nel DownHill senza dover sobbarcarsi la fatica di ritornare in cima alla pista grazie al Bike Shuttel. Queste le proposte del Soppa Biker Hill agli appassionati di MTB, della provincia ma non solo.
Grazie a guide esperte, con il Soppa Bike Hill i biker potranno godere dei sentieri di Monte Mario e Prati di Mugnano, di Monte del Frate e Monte Adone, di Monte Sole, del Parco della Chiusa di Casalecchio e del Museo Etrusco, unendo cultura e gastronomia, in sicurezza e con competenza. Su percorsi che non presentono particolari difficoltà e che non durano più di mezza giornata.
Per i più avventurosi e allenati, Soppa Bike Hill propone il tour di due giorni, con dislivelli complessivi più impegnativi, da Bologna a Firenze lungo la Via degli Dei. Un percorso ricco di storia, immerso in una natura selvaggia e quasi incontaminata. Il viaggio è diviso in due tappe, la prima va da Piazza Maggiore a il Passeggere (nei pressi di Bruscoli), 65 chilometri (quasi interamente fuori strada), e quasi due mila metri di dislivello, lontano da Bologna. La seconda tappa, quella che si conclude in piazza della Signoria, passando per la Futa e Fiesole, è di 70 chilometri, con 1600 metri di dislivello.
Il Soppa Bike Hill ha pensato anche agli amanti della discesa, mettendo a punto il Bike Shuttle: il servizio di trasporto bici (con furgone da sei posti con cassone per le MTB) che porterà i biker in vetta alla partenza del sentiero che si vorrà percorrere, in discesa. Il furgone li aspetterà poi all'arrivo da dove potranno risalire per effettuare lo stesso percorso, o in alternativa uno diverso. Il servizio è disponibile, solo su prenotazione, il sabato e la domenica con ritrovo in mattinata presso il parcheggio della piscina di Sasso Marconi. Si può stare via una giornata intera o solo mezza, percorrendo le discese Castiga Matti, La Bionda, Niagara, Casamento e Monte Mario.

ENDURO CHALLENGE a Loiano
Vince **SETTI** davanti a **BIANCHI** e **BECCHI**

Domenica 31 agosto è andata in scena a Loiano la Finale del Campionato Emilia-Romagna MTB Enduro Challenge. I bikers si sono dati battaglia lungo le tre prove speciali preparate ad HOC dalla ASD Free-Bike 65, raccordando il percorso grazie ai trasferimenti ricavati su sentieri e strade comunali. Partiti dagli impianti sportivi del paese per il primo tratto di trasferimento verso la prima prova speciale "Pineta DH" quindi, una volta terminata, il secondo trasferimento dal Bosco di Tura ed attraverso Sabbioni, direzione La Selva per la seconda prova speciale, "Villaggio Rita". Dopo il terzo trasferimento, dai Mulini della Fondovalle Savena nuovamente alla Pineta di Loiano, ecco la terza prova, "Pineta Free-Ride". Terminata anche l'ultima speciale ai concorrenti rimaneva l'ultimo trasferimento dal Bosco di Tura verso Loiano. Il vincitore assoluto della manifestazione è risultato il giovane reggiano Mattia Setti del Team Merida Italia, seguito dall'idolo di casa Luigi Bianchi del Team Alessi Bike, e da Bruno Becchi del Team Gravity Games. Le classifiche complete della gara e del campionato sono reperibili su www.endurochallenge.it.

Per chi volesse provare nuovamente le speciali e l'intero percorso gli amici della ASD Free-Bike 65 siamo sempre a disposizione per riportarvi sugli stupendi sentieri della gara, contattateci tramite il sito (www.freebike65.com) o su Facebook.

Tra riti magici e medicina popolare, la storia di Augusto Monti, il guaritore di Quinzano. *Ei stariòn* che rimediava ai mali di bestie e persone. Arrivavano persino dalla Toscana *a strulghes* dal fabbro che aveva inventato anche e *vein arzari.*

Quando il **malocchio** lo curava **EI FRABÀZ**

Testo di **Claudio Evangelisti**

Ei frabaz, Augusto Monti, con la moglie. Foto tratta dal libro di Graziana Monti.

A metà strada tra superstizione e fede, credenze pagane e medicina popolare, in alcune zone dell'Appennino resistono tradizioni e pratiche che rischiano l'oblio. Del malocchio se ne parla fin dai tempi dei Romani, mentre attorno al 1500 erano molto attivi, soprattutto nel nordest, i beneandanti: stregoni girovaghi la cui protezione si estendeva anche alle bestie, ai contadini e alle loro famiglie.

Alcuni benandanti, che sostenevano di saper guarire le malattie, subirono le "attenzioni" della Santa Inquisizione, finendo per scomparire del tutto. Dalle nostre parti, pratiche come il *sendà*, per scoprire e togliere il malocchio, non sono affatto dimenticate. I ricercatori locali, come Adriano Simoncini o Antonio Santi, concordano nell'affermare che la tradizione della *sgnadura* (la segnatura) sopravvive. Aglio, carbone, cordoncini, olio, erbe sono alcuni dei materiali usati per certi riti. La iettatura si accompagna sempre alla famosa frase *"non è vero ma ci credo"* ecco perché alla fine chi è a conoscenza di certe pratiche se ne serve. Che tanto, male non fa.

All'inizio del '900, a Quinzano, operava riti magici *ei Frabàz*, il fabbro del paese che si distingueva per ingegno e per l'istrionico atteggiamento che catalizzava la curiosità dei suoi compaesani. Forte come un toro, oltre a battere il martello sul ferro rovente a torso nudo, plasmando attrezzi da campagna, sapeva guarire le distorsioni, togliere il malocchio e leggere le carte. Era *ei stariòn*, lo stregone guaritore dal quale venivano fin dalla Toscana *a strulghes*, a farsi consultare. Si chiamava Augusto Monti e la voce narrante che lo descrive è quella della conosciuta scrittrice Graziana Monti, che oltre ad esserne la nipote ha ereditato dal nonno paterno la passione nel raccontare le cose semplici di un mondo arcaico ormai scomparso. "*Mio nonno* - ricorda - era conosciuto per le *sue capacità guaritrici e curava dal malocchio persone ed animali senza mai pretendere nulla in cambio se non doni in natura, che venivano poi elargiti volontariamente dagli sventurati a guarigione avvenuta. Un giorno, dalla Toscana, venne a Quinzano un signore a cavallo: Dov'e' il santone? Che mi muoiono tutte le bestie nella stalla, chiese. Mio nonno lo accolse nella fucina e per stabilire se la sua stalla era stata colpita da una maledizione mise dell'acqua in una scodella facendovi cadere tre gocce d'olio. Accertata la presenza del malocchio, si ritirò nel retro per eseguire gli opportuni scongiuri terminati i quali rientrò al cospetto del malcapitato e predisse: morirà solo una bestia. Dopo alcuni giorni si verificò quanto diagnosticato e quel signore, di Caburaccia, tornò da mio nonno dicendogli che aveva salvato la sua mandria di mucche e pecore e per riconoscenza portò in dono due agnelli, sei formaggi enormi, due galletti, un secchio di ricotta e tre grossi panetti di burro. Il nonno gradiva molto le cose che gli portavano, soprattutto perché pregustava la soddisfazione di donare a sua volta e di invitare amici e parenti alla bandìga".*

Celebre e ricercata era la sua bevanda ricostituente, toccasana a base di ferro ideale per gli anemici e per contrastare la debolezza dovuta ai patimenti della fame: Monti arroventava del ferro fino a farlo diventare liquido e lo

Una guaritrice sta eseguendo il sendà. Foto di Mario Bracci tratta dall'articolo "Più magia che medicina", di Antonio Santi, pubblicato sulla rivista numero 37 di Savena Setta Sambro.

colava dentro a un paiolo di vino rosso al quale aggiungeva dello zolfo perché, diceva, rinfrescasse *(quest ei rinfresca!)* poi aggiungeva altre polveri di cui solo lui sapeva la natura e una volta che il ferro aveva terminato di sfrigolare, ecco pronto *"e vein arzari"*, come lui lo chiamava. Aveva inventato anche un miscuglio che bloccava la moria dei polli e li guariva da malattie varie. Sua nipote Graziana racconta che era un mangiatore formidabile: *"Una mattina per colazione mangiò e bevve talmente che cascò per terra. Lo portammo a letto dove dormì due giorni di seguito mentre gli applicavamo le sanguisughe sotto le orecchie"*.
Monti era anche un innovatore nel campo dell'agricoltura, possedeva infatti quella che lui chiamava macchina a fuoco e cioè una delle primi trebbiatrici a vapore dell'epoca con la quale andava spesso a trebbiare il grano in Toscana stando via anche un mese.
Nonostante i riti magici prevedessero invocazioni a Sant'Antonio, protettore degli animali, i guaritori spesso si rifacevano agli antichi culti pagani che venivano mischiati con i riti devozionali cristiani. *Ei Frabàz* non era un cattolico praticante, non era mai entrato in una chiesa, ma per rispetto, si toglieva il cappello quando all'ora dell'Ave Maria tutta la sua famiglia si riuniva in casa per recitare il rosario. Nell'inverno del 1944, durante l'incalzare dei bombardamenti americani, sembrò che fosse giunta la sua ora, venne chiamato il prete per impartire l'estrema unzione ma quando vide i suoi libri con dei diavoli rossi sogghignanti disegnati sul frontespizio, si infuriò tantissimo e se li portò via insieme alle due grosse pistole con tamburo cariche che teneva sul comodino. *Ei Frabàz*, quasi come fosse tornato dall'aldilà, rinvenne e accortosi dell'accaduto fece fuoco e fiamme. Per calmarlo gli fecero avere un bel libro di grandi dimensioni e dall'aspetto importante.
Ma da lì a poco Monti se ne andò per sempre. Dato l'infuriare dei combattimenti la sua salma fu prelevata da una jeep della Police Military e portata al cimitero di Scanello dove fu posta la grande croce di ferro che lui stesso aveva forgiato per l'occasione. Ha lasciato in eredità a sua nipote la bravura nel raccontare storie e favole. Graziana Monti, classe 1928 ha pubblicato due volumi : *"Ricchezze e miserie di altri tempi"* e *"Quando gli spiriti erano di casa"* raccolte di racconti per i quali ha avuto la soddisfazione di essere menzionata nel volume: *"Talenti, figure di donne nella provincia di Bologna"*. Sua figlia Marta Grillini è un'apprezzata pittrice locale.

Storie vere tra Idice e Savena raccontate dall'autrice Graziana Monti. Il volume è presente nella biblioteca di Savena Setta Sambro che ne ha dato il patrocinio

Gli appuntamenti di OTTOBRE

SASSO MARCONI - 4 OTTOBRE

36° CAMMINATA MARCONIANA

Camminata aperta a tutti sui sentieri delle colline attorno a Pontecchio Marconi.Ritrovo ore 15 presso l'asilo parrocchiale di via Pontecchio. Info e iscrizioni: Segreteria CSI Sasso Marconi, tel. 051 6752007

CASTIGLIONE DEI PEPOLI - 25 OTTOBRE

OCTOBER FEST

Appuntamento a Rasora come a Monaco di Baviera per la tradizionale festa (su prenotazione): wurstel, birra, stinco, patate .... a volontà. Per info tel 3395248501

LOIANO - 26 OTTOBRE

IL PANE NEL BOSCO

In un castagneto secolare potremo gustare i prodotti del bosco ed il pane cotto nel forno a legna. Non mancheranno marroni, tartufi e funghi, buon vino vin brulè

MONGHIDORO - 19 OTTOBRE

FESTA DELLA CASTAGNA

Presso il camping La Martina dalle ore 10,00 Festa della Castagna, mercatino dei prodotti tipici, pranzo con menu tipico.
Ill pomeriggio musica e caldarroste a volontà.

PIANORO - 2/9/16 OTTOBRE

IL BUFFET DEL GIOVEDI'

Ore 21 presso la Biblioteca Don Milani di Rastignano con ingresso libero. In occasione di "SEGNALI DI PACE 2014", la rassegna promossa dalla Provincia di Bologna sui temi della pace e dei diritti umani. Al termine buffet della buona notte. Gli appuntamenti proseguono tutti i giovedì fino al 27 novembre con diversi autori.

MONGHIDORO 2 - 4 OTTOBRE

70° ANNIVERSARIO DELLA LIBERAZIONE DI MONGHIDORO

Numerosi eventi per ricordare la liberazione del paese a 70 anni di distanza. Fra i principali, nella sala comunale verrà organizzata una Mostra fotografica e documentale a cura di Vittoria Comellini e Arnaldo Vitelli. Sabato 4 al Cinema Aurora alle ore 17 "Proiezione del documentario Testimonianze di chi c'era " realizzato da Gianni Gitti e Giordano Berti. Domenica 5 inaugurazione delle "Pietre della storia" e mostra mezzi militari.

PIANORO - 5 OTTOBRE

RASTEGNA 2014

A Rastignano si svolge la Seconda rassegna di organo, voci e strumenti presso la Parrocchia dei SS. Pietro e Girolamo di Rastignano, iniziativa con il patrocinio del Comune di Pianoro. Alle ore 17.30 Michele Santi trombe antiche, Chiara Molinari, canto, Wladimir Matesic organo e Corso S. Giacomo di Piumazzo, Coro della Parrocchia.

SASSO MARCONI - 12 OTTOBRE

SAGRA DEL MARRONE BIONDO DEI COLLI BOLOGNESI

Presso il Castagneo di Mezzana (si accede da via Porrettana, Pontecchio Marconi) Assaggi e vendita di castagne e caldarroste, bancarelle con prodotti tipici dell'Appennino, punto ristoro con tante golosità. Nel pomeriggio "A passo di Musica" visita guidata a Villa Quite

MONGHIDORO 25 - 26 OTTOBRE

MERCATINO D'AUTUNNO

"MERCATINO D'AUTUNNO" presso il Futa Point in località Ca' del Costa con dimostrazioni sull'utilizzo di attrezzatura per il bosco. Vendita di prodotti del bosco e del tipico Marrone Biondo a cura del Consorzio Castanicoltori dell'Appennino bolognese.

SASSO MARCONI - 25 OTTOBRE

LE CARTE DELLA CARTIERA

Alle ore 20.45 Salone delle Decorazioni al Borgo di Colle Ameno - Pontecchio Marconi, la Cartiera del Maglio torna a vivere attraverso i documenti d'archivio e le testimonianze delle persone che vi hanno lavorato. Iniziativa promossa da Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe" e BiblioSasso nell'ambito della Festa internazionale della Storia.

FIRENZUOLA 12 - 19 OTTOBRE

DAL BOSCO E DALLA PIETRA

Giunta alla 19^ edizione della manifestazione che dura una settimana concentrando nei due weekend gli appuntamenti principali. Piazza Agnolo sarà allestita con opere in pietra realizzate dai vari scalpellini e ditte di lavorazione della pietra del paese; inoltre nei fine settimana delle relative domeniche sopra elencate, sarà allestito un mercatino dell'artigianato con vendita dei prodotti tipici della zona e del Marrone firenzuolino.
Non mancheranno varie escursioni di trekking nelle varie zone limitrofe, convegni di carattere storico riguardo all'antica famiglia che abitava Firenzuola (gli Ubaldini), concerti e rassegne musicali e spettacoli teatrali.

PIANORO - 11 OTTOBRE

X GIORNATA DEL CONTEMPORANEO, CUORE DI PIETRA

Un progetto di public art a cura di Mili Romano, aderisce alla nona giornata del contemporaneo indetta da AMACI (Associazione Musei di Arte Contemporanea Italiani).
Tema di ricerca e azione di Cuore di pietra di quest'anno è il lavoro e la memoria del territorio produttivo di Pianoro attraverso un percorso partecipativo che vede gli artisti lavorare con gli abitanti, le aziende artigiane e industriali. Quindi appuntamento sabato 11 ottobre alle ore 16.30 a Pianoro, via dell'Artigiano 16 si apre l'attività espositiva in un capannone industriale dato gentilmente in uso.

SASSO MARCONI - 26 OTTOBRE

A PASSO DI MUSICA

Alle ore 17 ritrovo al Borgo di Colle Ameno in località Pontecchio Marconi. Si parte per visita guidata al Borgo di Colle Ameno e all'Aula della Memoria. Alle ore 18.30 nel Salone delle Decorazioni di Colle Ameno concerto classico "Largo, Andante, Allegretto" con Silvano Minella (violino) e Flavia Brunetto (pianoforte). Evento realizzato a cura di Gruppo Studi "Progetto10 Righe", gruppo XXV aprile e associazione "Le Rossignol". La partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO (051 6758409).

IN AGENDA

3 - 4 - 5
SASSO MARCONI
Pontecchio Marconi
FESTA DELLA MADONNA DEL ROSARIO
Stand gastronomici, musica, animazioni e giochi per bambini presso la Parrocchia di Pontecchio

4 - 5 -11
PIANORO - Museo di Arti e Mestieri
"LASCIATELE LAVORARE"
ore 15 - 18 Donne nel mondo del lavoro Mostra fotografica di Sara Colombazzi, a cura di Gianna Solmi. Mostra realizzata in collaborazione con UDI

5 domenica
CASTIGLIONE DEI PEPOLI
ESCURSIONE A MONTOVOLO
a cura del CAI locale

LOIANO
CONCERTO DI FINE ESTATE
presso il Bar Benvenuti. Concerto degli "Alchemia"

LOIANO - Scascoli
"CHI NON SI MASCHERA" presentazione del volume. Alle ore 15 presso Il Nido della Valle - Evento AMACI in collaborazione con ALI

PIANORO - Pian di Macina
SAGRA DELLA CASTAGNA
dalle ore 15, dolci, frittelle, caldarroste, vino, musica e... angolo degli hobbisti

11 sabato
SASSO MARCONI - Pontecchio Marconi
VISITA GUIDATA AL MUSEO MARCONI
Ore 10 - Villa Griffone, via dei Celestini 1, Pontecchio Marconi, prenotazione obbligatoria

SASSO MARCONI
"BRUTTI MA BUONI"
MERCATINO DEL RIUSO
Dalle ore 15 alle 18 - Sede di "Brutti ma buoni"

11 - 12
PIANORO
C'ERA UNA VOLTA presso il Centro Sociale 1° Maggio / Arcipelago

12 domenica
LOIANO - Scascoli
XXII FIERA DEL MARRONE BIONDO durante tutta la giornata vendita e degustazione del tipico prodotto del bosco

18 - 19
PIANORO Museo Arti e Mestieri
MOSTRA FOTOGRAFICA E LIBRARIA "Dalla pala e piccone alla talpa" Inaugurazione ore 16. La mostra rimarrà aperta fino a Domenica 2 Novembre

19 domenica
CASTIGLIONE DEI PEPOLI
CAI: "CASTAGNATA ALLA MADONNA DEL CIGNO"

LOIANO
FESTA DELLA CASTAGNA

23 giovedì
SASSO MARCONI
"PARADISE ON ROAD" con Franco Paradise & Claudia Raganella" ore 21.15 presso il Teatro Comunale
Lo spettacolo apre la rassegna di teatro dialettale "Un bèl Casein".

24 venerdì
SASSO MARCONI
"SVEGLIA... SVEGLIAMOCI!"
Spettacolo musical/teatrale in cui la Lemon Band interpreta cover di Franco Battiato e brani originali. Ore 21.15 presso il Teatro Comunale

24 - 25 - 26
PIANORO - Rastignano
MOSTRA COLLETTIVA a cura di Mauro Paolini presso il Centro Espositivo La Loggia della Fornace in Via Ligabue, 2 Rastignano. La mostra prosegue anche nel mese di novembre.

26 domenica
MONGHIDORO - Campeggio
FESTA D'AUTUNNO ore 12,30 pranzo con funghi e tartufi a cura del Comitato Campeggio

30 giovedì
SASSO MARCONI
EVA - DIARIO DI UNA COSTOLA
Spettacolo con Rita Peluso alle ore 21,15 presso il Teatro Comunale. Lo spettacolo apre la rassegna "Ridere è una cosa seria"

Per l'elenco completo delle manifestazioni dei mesi di ottobre, novembre, dicembre: www.appenninoslow.it

Gli appuntamenti di NOVEMBRE

LOIANO - 2 NOVEMBRE

FESTA INTERNAZIONALE DELLA STORIA

alle ore 15 in località Scascoli presso il Nido della Valle. Evento dedicato alla Castagna in collaborazione con l'Università di Bologna. Interverranno coltivatori e studiosi del settore

PIANORO - 7 NOVEMBRE

PIANORO. FOTOGRAFANDO

Alle ore 21 presso il Museo di Arti e Mestieri Inaugurazione mostra fotografica "sulla realtà pianorese."Viaggia con noi" Multivisioni sul tema del viaggio. A cura del Fotocineclub Pontevecchio. La mostra rimarrà aperta fino al 7 Dicembre.

MONTERENZIO - 9 NOVEMBRE

FESTA DEI MARRONI

Giornata dedicata al gustoso frutto autunnale presso il Parco Irio Lodi. Un'occasione per gustare caldarroste, vino novello, bancarelle con ambulanti ecc...

SASSO MARCONI 16 NOVEMBRE

ESCURSIONE A MONTE MARIO

Sui sentieri del Contrafforte Pliocenico - media difficoltà
Ritrovo ore 9 c/o infoSASSO, Piazza dei Martiri/via Porrettana 314. Passeggiata a cura delle Guide Ambientali Escursionistiche di Monte Venere. Quota di partecipazione 10 €

MONGHIDORO - 22 NOVEMBRE

VEGLIA DI SANTA CECILIA

Alle ore 21 nella Sala Comunale, balli lisci e staccati montanari, viaggio nella tradizione popolare con i Suonatori della Valle del Savena a cura dell'Associazione E Bene Venga Maggio

SASSO MARCONI - 1 NOVEMBRE

L'ANELLO DEL FOSSO DEL DIAVOLO

Escursione di difficoltà medio/facile tra la storia e i luoghi meno conosciuti di Sasso Marconi, con partenza e rientro nella piazza cittadina. Ritrovo ore 9 c/o il Punto informazioni di Tartufesta, Piazza dei Martiri. A cura di Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe" e CSI Sasso Marconi.

SASSO MARCONI - 13 NOVEMBRE

TEATRO COMICO

Maria Pia Timo in: "Bionda zabaione" ore 21,15 Teatro comunale
Un recital esilarante, che unisce il meglio dei personaggi interpretati da Maria Pia Timo: dalla mitica carrellista Wanda alla temibile vendicatrice telefonica fino alla cinica tata di Zelig.
Lo spettacolo fa parte della rassegna di teatro comico "Ridere è una cosa seria"

PIANORO - 23 NOVEMBRE

IERI, DOMANI, ORA, ANDIAMO

Alle ore 16 presso il Museo di Arti e Mestieri in via del Gualando, lettura e racconti a cura dell'Associazione Ca' Rossa. Intervengono A. Barbieri e A. Quondamatteo del "Teatro dei 13".
Presenta Rossella Dassu

SASSO MARCONI - 27 NOVEMBRE

STASERA PAIELLA PER TUTTI, OFFRO IO!

Teatro comico con Max Paiella alle ore 21,15 al Teatro comunale. Un concentrato di canzoni e pezzi comici, le surreali caricature dei personaggi del giornalismo e della politica interpretati da Max Paiella in radio e in tv, e le irresistibili "paiellate"...
Lo spettacolo fa parte della rassegna di teatro comico "Ridere è una cosa seria".

PROVINCIA DI BOLOGNA - 16 NOVEMBRE

SBAM!
CULTURA A PORTE APERTE

Iniziativa a cura della Provincia di Bologna in molti comuni. Iniziamo con Monzuno presso l' Istituto Culturale Pinacoteca Bertocchi Colliva alle ore 15.30, letture per bambine e bambini "Inventa E Disegna La Tua Storia" e visita guidata per adulti "Alla scoperta di Nino e Lea". A Pianoro - Rastignano presso la biblioteca comunale aperta dalle 9 alle 13 "Siamo in un libro! Storie, rime e filastrocche da leggere insieme". Sempre a Pianoro presso la Biblioteca Mucini la stessa programmazione ma nel pomeriggio dalle 15 alle 19.
A Sasso Marconi apertura straordinaria della Biblioteca con letture per i bambini, alle ore 10 visita guidata al Borgo di Colle Ameno e sempre alle 10 visita guidata al Museo Marconi.

PIANORO - 30 NOVEMBRE

TEATRO E BISCOTTI

Alle ore 16,30 presso il teatro Arcipelago, parte la rassegna teatrale per l'infanzia (4-10 anni) promossa dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Pianoro. Direzione Artistica: Associazione Culturale Ca' Rossa, Maurizio Sangirardi. Al termine, merenda tutti insieme! Info 051 6529105 Ufficio Cultura Comune di Pianoro

PIANORO - 6-13-20-27 NOVEMBRE

IL BUFFET DEL GIOVEDÌ

Tradizionale appuntamento del giovedì alle ore 21 presso la Biblioteca Don Milani di Rastignano un ciclo di incontri con l'autore. "L'arte è un modo per vedere", incontriamo esperti e critici d'arte per apprendere chiavi di lettura utili per visitare mostre in giro per l'Italia. Al termine non può mancare l'originale buffet della buona notte. Iniziativa promossa dall'assessorato alla Cultura del Comune di Pianoro.

SASSO MARCONI - 6 E 20 NOVEMBRE

TEATRO DIALETTALE

Riparte la rassegna di teatro dialettale "Un bèl Casein" alle ore 21,15 presso il Teatro Comunale. Si parte il giorno 6 con Pàn e zivolla della Compagnia teatrale "Gloria Pezzoli" Una commedia 'semiseria' ambientata nel secondo Dopoguerra, quando in Italia si viveva in modo semplice e spensierato, e si mangiava 'pane e cipolla'. Mentre il 20 ci aspetta la Compagnia Arrigo Lucchini in: "Quall c'ha inventè i turtlén" Una divertente commedia ambientata nella Bologna del '700, che ricostruisce la leggendaria storia della nascita del tortellino… La rassegna prosegue anche nel mese di dicembre.

IN AGENDA

2 domenica
MONGHIDORO
COMMEMORAZIONE DEI CADUTI DI TUTTE LE GUERRE E IN MISSIONE DI PACE - anniversario dell'inaugurazione del Parco delle Rimembranze

SASSO MARCONI - Pontecchio Marconi
VISITA GUIDATA AL MUSEO MARCONI ore 10 - Villa Griffone, via dei Celestini 1

8 sabato
SASSO MARCONI
MERCATINO DEL RIUSO DI "BRUTTI MA BUONI" Possibilità di portare e/o scambiare articoli per bambini, oggetti, abiti, libri usati dalle ore 15 alle 18

9 domenica
CASTIGLIONE DEI PEPOLI - Rasora
TORTELLI A VOLONTA'
alle ore 13 presso il Circolo Arci Rasora

LOIANO - Quinzano
FESTA DI SAN MARTINO
castagnata a cura dell'Ist. Ramazzini

PIANORO - Museo di Arti e Mestieri
DOMENICA MUSICALE
ore 16 Christian Bellisario "Recital in memoria del dott. Sandro Brizzi"
Selezione dalle Suites per violoncello solo di Johann Sebastian Bach.

15 sabato
PIANORO - Museo di Arti e Mestieri
SABATO LETTERARIO
"Uno spettro s'aggira per l'Europa" ore 16 considerazioni filosofiche di Angelo Bernasconi per celebrare i trecento anni dalla nascita del compositore tedesco Ch. W. Gluck.

16 domenica
MONGHIDORO - Campeggio
"SAGRA INVERNALE DEL TORTELLINO CAMPEGGIANO"
Presso gli Impianti Sportivi alle ore 12,30 a cura del Comitato di Campeggio.

PIANORO - Museo di Arti e Mestieri
DOMENICA MUSICALE "Il cavalier Gluck" ore 16 in collaborazione con l'Istituto Musicale pareggiato Vecchi-Tonelli di Carpi.

SASSO MARCONI
MERCATO DELLA VERSILIA
Arrivano a Sasso Marconi le bancarelle del Consorzio "Versilia - Forte dei Marmi", con abbigliamento, bigiotteria e articoli per la casa e da regalo.

21 venerdì
PIANORO
II TORNEO DEL TORTELLONE presso il Centro Sociale 1 Maggio / Arcipelago.
Iniziativa a cura di Auser
Info 328 7655609

23 domenica
CASTIGLIONE DEI PEPOLI
"PRANZO SOCIALE" organizzato dalla sezione locale del CAI

LOIANO - Scascoli
GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE alle ore 15 presso Il nido delle Valle, Dibattito, Video Proiezione, Letture, degli Avvocati e dai Punti di ascolto UDI.

MARZABOTTO
VISITA GUIDATA ore 10 al Museo Etrusco 'Pompeo Aria' Costo: 10 € (5 € bambini). Prenotazione obbligatoria allo 051 6758409 (infoSASSO)
entro il 15 novembre

28 venerdì
PIANORO
II TORNEO DEL TORTELLONE presso il Centro Sociale 1 Maggio /Arcipelago.
Iniziativa a cura di Auser

30 domenica
SASSO MARCONI
SASSO IN FESTA
mercato dell'uso e del riuso, con esposizione di opere d'arte e d'ingegno.
Dalle ore 10 alle 18.30 in Piazza dei Martiri e vie del centro.
A cura di Pro Loco

Per l'elenco completo delle manifestazioni dei mesi di ottobre, novembre, dicembre: www.appenninoslow.it

Gli appuntamenti di DICEMBRE

PIANORO - 7 DICEMBRE

AUGURI CON VÉN, PÉNZA E PANSPZIÈL

Alle ore 16 presso il Museo di Arti e Mestieri, canti natalizi e degustazione dei dolci tipici di Natale insieme al Coro Blue Skies. Dirige il Coro il Maestro Vignolo

MONGHIDORO - 8 DICEMBRE

FESTA D'INVERNO

In località Ca' del Costa con Presepe nella Chiesina, stand gastronomici, mercatino di Natale a cura del Comitato Ca' del Costa. Tutto il ricavato della festa verrà dato in beneficenza

MONGHIDORO - 20 DICEMBRE

CONCERTO DI NATALE

Alle ore 21 nella Chiesa Parrocchiale di Monghidoro con la Banda "Pietro Bignardi di Monzuno. Evento organizzato come da tradizione dall' ADVS di Monghidoro

SASSO MARCONI - 28 DICEMBRE

VISITA GUIDATA

Al Borgo di Colle Ameno. Ore 10 visita al Borgo settecentesco, alla chiesa barocca e all'Aula della Memoria (spazio didattico con testimonianze della II Guerra Mondiale). A cura di ANPI (Associazione Nazionale Partigiani Italiani).

SASSO MARCONI - 4 DICEMBRE

SANTA BARBARA AIUTUM

Ore 21.15 al Teatro comunale. Teatro dialettale a cura della Compagnia i Felsinei.
I progetti di due giovani innamorati sono contrastati dalla madre di lei che, in uno spassoso susseguirsi di contrattempi e malintesi, non mancherà di chiedere l'intercessione di Santa Barbara per l'avvenire della figliola…Lo spettacolo fa parte della rassegna di teatro dialettale "Un bèl Casein".

SASSO MARCONI - 11 DICEMBRE

NEMICO PUBBLICO

Alle ore 21,15 presso il Teatro Comunale, teatro comico con Giorgio Montanini. Attraverso brevi e serrati monologhi, Giorgio Montanini parla in modo paradossale e provocatorio di temi come sesso, religione, politica, malattie e droga, senza far sconti a niente e nessuno…
Lo spettacolo fa parte della rassegna di teatro comico "Ridere è una cosa seria"

MONGHIDORO - 27 DICEMBRE

CIASPOLATA DI CAPODANNO

ore 9 ritrovo presso il Futa Point in località Ca' del Costa e trasferimento sull'Alpe di Monghidoro. Ciaspolata lungo facili sentieri e rientro previsto per le ore 13. In caso di mancanza di neve la ciaspolata verrà rimandata. Per info: info@appenninoslow.it

SASSO MARCONI - 31 DICEMBRE

PATATRAK - UNA CALAMITÀ NATURALE È SEMPRE DIETRO L'ANGOLO

A cura di Barabao Teatro - Alle ore 21, 15 presso il Teatro Comunale. Spettacolo teatrale con Cristina Catto, Mirco Trevisan, Ivan Di Noia e Romina Ranzato Equipaggiati fino ai denti per fronteggiare evenienze che non succedono mai, una commessa, un operaio, un autista e una maestra ci catapultano nel mondo della Protezione Civile…
Ingresso libero fino ad esaurimento posti su prenotazione c/o infoSASSO, tel. 051 6758409. Al termine: festa in piazza con Rogo del Vecchione, buffet e brindisi al nuovo anno Team". Informazioni: 340 6374979 oppure 328 8986036

IN APPENNINO - 7/14 DICEMBRE

I MERCATINI DI NATALE

Anche in Appennino, dai primi di dicembre si inizia a respirare l'aria natalizia. Si comincia da Monghidoro con due date, domenica 7 dicembre con le tipiche bancarelle e si replica anche il 14. Sempre il 14 a Firenzuola il mercatino si chiama "Fiocchi di Natale" con le bancarelle ed intrattenimento per i più piccini con anche spettacoli musicali. Sempre il 14 dicembre a Loiano c'è il tradizionale appuntamento con il "Mercatino di Santa Lucia" dove poter acquistare pensierini per Natale. Ma il 14 c'è il mercatino anche a Pianoro in località Pian di Macina. Per finire in bellezza sempre il 14 ci spostiamo a Sasso Marconi con il tradizionale "Christmas Roads": mercatino lungo le vie del centro dove troverete anche animazione per i più piccini, musica e sorprese.

PIANORO (RASTIGNANO) - 11 E 13 DICEMBRE

APPUNTAMENTI DI LETTURA "NATI PER LEGGERE" 2014 - 2015

Giovedì 11 presso la Biblioteca comunale "Don Milani" Rastignano e sabato 13 presso la Biblioteca Comunale "S. Mucini" a Pianoro. Letture per bambine e bambini di 3/6 anni "Siamo in un libro! Storie, rime e filastrocche da leggere insieme" a cura di Manuela Zocca con la collaborazione dei lettori volontari della biblioteca.
E inoltre, "Storie di lupi in biblioteca" letture ad alta voce di amicizie e di paure!

PIANORO - 21 DICEMBRE

TEATRO E BISCOTTI

Rassegna teatrale dedicata ai più piccini (4-10 anni) Domenica pomeriggio alle ore 16,30 presso il Teatro Arcipelago, Via Resistenza 201. Un'iniziativa promossa dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Pianoro con la Direzione Artistica di Maurizio Sangirardi dell' Associazione Culturale Ca' Rossa. Al termine, merenda tutti insieme! Info 051 6529105 Ufficio Cultura Comune di Pianoro

IN AGENDA

5 venerdì
PIANORO
II TORNEO DEL TORTELLONE presso il Centro Sociale 1 Maggio / Arcipelago
Iniziativa a cura di Auser.
Info 328 7655609

7 domenica
CASTIGLIONE DEI PEPOLI - Rasora
FESTA DEI SAPORI DELLA CASTAGNA presso il Circolo Arci e Piazza Rasora, dalle ore 12,30 pranzo e festa fino a pomeriggio inoltrato

8 lunedì
CASTIGLIONE DEI PEPOLI
LA MONTAGNA ILLUMINATA luminarie artistiche per tutto il paese con proiezioni di luci per le vie del paese

13 sabato
MONGHIDORO
"VEGLIA DI SANTA LUCIA" alle ore 21 in Sala Comunale balli lisci e staccati montanari con i Suonatori della Valle del Savena a cura dell'Associazione E Bene Venga Maggio.

SASSO MARCONI
MERCATINO DEL RIUSO DI "BRUTTI MA BUONI"
Possibilità di portare e/o scambiare articoli per bambini, oggetti, abiti, libri usati. Dalle ore 15 alle 18 - Sede di "Brutti ma buoni", via dell'Orologio 4

14 domenica
MONGHIDORO
"LA FESTARINA DI NATALE" dalle ore 15,30 presso il Teatrino Parrocchiale. Festa per bambini a cura del Comitato di Cà di Pallerino

SASSO MARCONI - Pontecchio Marconi
VISITA GUIDATA AL MUSEO MARCONI Ore 10 - Villa Griffone, via dei Celestini 1, Pontecchio Marconi. Costo 3 € (gratis bambini fino a 12 anni), prenotazione obbligatoria entro l'11 dicembre allo 051 846121

18 giovedì
SASSO MARCONI
"ZÀ AL MAN DAL MI SUFÀ" con La Compagnia Bruno Lanzarini alle ore 21.15 presso il Teatro comunale,
Lo spettacolo fa parte della rassegna di teatro dialettale "Un bèl Casein".

20 sabato
SASSO MARCONI
"NATI PER LEGGERE" Narrazioni e letture per bambini dai 3 anni poi, a cura di EquiLibri.
Ore 16 e 17 presso la BiblioSasso, Piazza dei Martiri 3. Partecipazione gratuita

24 mercoledì
CASTIGLIONE DEI PEPOLI
APERTURA PRESEPE ARTISTICO alla Vigilia di Natale presso la Parrocchia San Lorenzo

27 sabato
MONGHIDORO
"FESTA DEI 50 E 60 ANNI DI MATRIMONIO"
alle ore 11 presso la Sala Comunale

SASSO MARCONI - Tignano-Roma
MERCATINO DEL RIUSO
Possibilità di portare e/o scambiare abiti e libri usati. Dalle ore 15 alle 18 - Sede consulta di Frazione Tignano-Roma, via Olivetta 63

31 mercoledì
CASTIGLIONE DEI PEPOLI - Rasora
CENONE DI FINE ANNO ore 20 presso il Circolo Arci Rasora (info: 3397481595)

FIRENZUOLA
FESTA DI CAPODANNO IN PIAZZA
Dalle ore 21 in Piazza Agnolo, musica dal vivo e "apertura dello spumante" insieme a tutti i firenzuolini

MONGHIDORO
"UN BRINDISI IN COMUNE" alle ore 22 in Sala Comunale e dalle ore 23,45
"SI BRUCIA IL VECCHIONE" in Piazza Cavalier Gitti

Per l'elenco completo delle manifestazioni dei mesi di ottobre, novembre, dicembre: www.appenninoslow.it

CIASPOLANDO

Per tutte le domeniche di dicembre, gennaio e febbraio il Parco del Corno alle Scale propone CIASPOLANDO. L'appuntamento è alle ore 9.30, termine previsto per le 13.30 circa. Costo 10€ a partecipante (possibilità di noleggio ciaspole 5€ e bastoncini 2€). Naturalmente non si sono dimenticati dei bambini per loro c'è BAMBINI A SPASSO CON LE CIASPOLE in programma sabato 27 dicembre, sabato 3 gennaio e sabato 7 febbraio. L'appuntamento è alle ore 10
per una passeggiata guidata con le ciaspole alla ricerca delle tracce degli animali tra fantasia e realtà. Iniziativa adatta ai bambini dai 6 anni. Termine previsto per le 12. Costo 8€ a partecipante (compreso il noleggio di ciaspole e bastoncini).
Diverse anche le iniziative in programma in notturna. CIASPOLANDO DI NOTTE in programma al Corno il 10 gennaio e il 28 febbraio. Una magica escursione oltre il limite degli alberi per raggiungere il rifugio Duca degli Abruzzi al Lago Scaffaiolo. Ritrovo n località le Polle (impianti sciistici del Corno alle Scale). Termine previsto per le 23.30. Sosta e possibilità di cena al rifugio Duca degli Abruzzi. Costo 10€ a partecipante (possibilità di noleggio ciaspole 5€ e bastoncini 2€).
Mentre il Parco dei Laghi propone per sabato 31 gennaio CIASPOLE AL CHIARO DI LUNA, una ciaspolata guidata sulle praterie del Poranceto illuminate dalla luna piena. Ritrovo al Museo del Bosco di Poranceto (Camugnano). Termine previsto alle ore 24.30 circa. Possibilità di cenare in foresteria alle ore 19.15 (per prenotare telefonare al 335 5344413). Costo 10€ per gli adulti, 5€ per i minori di 14 anni (possibilità di noleggio ciaspole 5€ e bastoncini 2€).

Prenotazione obbligatoria: 0534/51052 – 53159 o mailto: info@coopmadreselva.it

La FESTA DELLA STORIA nei parchi bolognesi

Cinque imperdibili appuntamenti tra domenica 16 ottobre e domenica 19 novembre nelle aree protette dell'Appennino

Al Parco dei Gessi Bolognesi domenica **19 ottobre** ore 9 **Ambienti di sotria – storie di casa: abitare fra Claterna e Settefonti**. Passeggiata storico-naturalistica a cura dell'associazione Civitas Claterna. Il percorso accompagna i visitatori in un viaggio dall'età romana all'età moderna, alla scoperta dei modi di costruire.
Ritrovo presso l'area archeologica di Claterna. Costo 5€ a persona, prenotazione obbligatoria al n. 051-6254821
Sempre **domenica 19** è in programma **Escursione a Monte Caprara al Parco Storico di Mote Sole**. Il ritrovo è alle ore 10 al Centro Visite Il Poggiolo per una visita guidata ai ruderi del borgo di Caprara di Sopra e ai resti del campo trincerato di Monte Caprara, parte della Seconda Linea Gotica. Costo 5€, minimo 5 partecipanti. Prenotazione obbligatoria entro sabato 18 al tel. 349 4653 877.
Si prosegue **domenica 26 ottobre** alle ore 9 al **Parco dei Gessi** con **Il Grande Ciclo della Preistoria, una giornata di archeologia sperimentale tra il Parco e il Museo.** Ritrovo al Museo della Preistoria "L. Donini" e vista guidata per gruppi di massimo 25 persone, a seguire stage di archeologia sperimentale. Le attività proseguono nel pomeriggio alle ore 15 con il trasferimento, con mezzi propri, alla ex Cava a filo per visitare i luoghi nei quali sono stati rinvenuti gli oggetti attualmente esposti al Museo. Importante: occorrono scarpe da trekking.
Alle ore 16 si prosegue con stage di archeologia sperimentale. Prenotazione obbligatoria, costo 9,6 € per i maggiorenni comprensivi di visite guidate e ingresso al Museo. In caso di maltempo l'iniziativa non sarà annullata. Info e prenotazioni: 05146.51.32 – 6275077.
Il Parco dei Laghi propone per domenica 26 ore 9.30 Verso i **Borghi antichi** Escursione guidata in paesaggi selvaggi e dimenticati.Ritrovo al parcheggio di Barbamozza (Camugnano). Termine previsto alle ore 15.30 circa. Portare il pranzo al sacco. Costo 10€ per gli adulti, 5€ per i minori di 14 anni. Prenotazione obbligatoria: 3494653877 o HYPERLINK "mailto:info@coopmadreselva.it" info@coopmadreselva.it
Il ciclo di iniziative si conclude **domenica 16 novembre** alle ore 10 al **Parco dell'Abbazia di Monteveglio** con **Dalla Rocca alla Pieve**. Ritrovo alla Rocca dei Bentivoglio e visita guidata alla Mostra Neomedievalismi inValsamoggia, passeggiata naturalistica di collegamento tra Bazzano e Monteveglio. Sosta al Centro San Teodoro e degustazione di prodotti tipici. Visita alla Pieve di Santa Maria. Conclusione delle attività alle ore 15 circa. Prenotazione obbligatoria, costo 10€ a persona comprensivo di degustazione, visita guidata e ingresso alla mostra. Info e prenotazioni: 051/836442 - 3397612628

APICOLTURA GIROTTI 1872

Via G. Verdi, 11 40013 Castel Maggiore Bo - tel 051.7131129

Produzione e vendita all'ingrosso e al dettaglio di Miele - Pappa Reale - Polline - Propoli - Cera

Negozio aperto tutti i pomeriggi

Produzione di Cosmesi naturale e personalizzata, su misura

348.2502474 lucilla@pieralli.net - su appuntamento

MONTE SOLE
da martedì 1° a venerdì 31 ottobre

GRIZZANA RICORDA MORANDI
A 50 anni dalla scomparsa, il Paese che volle aggiungere al proprio il nome di Giorgio Morandi lo ricorda con tre esposizioni presso i Fienili del Campiaro: Galliani incontra Morandi di Omar Galliani, CasaMorandi fotografie di Luciano Leonotti e Historia naturalis. Orari: giovedì e venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 11-13 e 15-19. Località Campiaro 112A, Grizzana Morandi. Info tel. 051 6730311 - 320 9455295 - biblioteca@comune.grizzanamorandi.bo.it

MONTE SOLE
domenica 5 ottobre

SETTANTESIMO ANNIVERSARIO DELL'ECCIDIO DI MONTE SOLE
Appuntamento alle 8.30 per la Cerimonia commemorativa del Settantesimo anniversario degli Eccidi che si terrà in Piazza Martiri Fosse Ardeatine, a Marzabotto. Dalle 9 alle 12.30 sarà aperto per l'occasione il Centro di Documentazione di Marzabotto. Sarà possibile visionare filmati, fotografie e altri documenti relativi alla storia del territorio di Monte Sole e della Seconda Guerra Mondiale. via Matteotti 1/e – Marzabotto.

LAGHI
domenica 19 ottobre

CASTAGNA IN FESTA
Per tutta la giornata al Poranceto. In collaborazione con i Comuni di Camugnano, Castel di Casio e Castiglione dei Pepoli. Una giornata per celebrare la protagonista dimenticata della gastronomia montanara. Dalle tradizionali caldarroste, alle farine, alla birra… Mercatino dell'artigianato e dei prodotti autunnali. Laboratori creativi ed escursioni guidate.
Le automobili saranno parcheggiate negli spazi adibiti lungo la strada provinciale; sarà garantito un servizio navetta.

LAGHI
domenica 2 novembre

I COLORI DELL'AUTUNNO AL BOSCO DEL PORANCETO
Escursione dedicata all'osservazione dei bellissimi colori del bosco in autunno. Si consiglia la macchina fotografica. Il ritrovo è fissato al Museo del Bosco di Poranceto, nel comune di Camugnano). Termine previsto per le ore 15 circa. Portare il pranzo al sacco. Costo 10 euro per gli adulti, 5€ per i minori di 14 anni. La prenotazione è obbligatoria: 3494653877 o info@coopmadreselva.it

CORNO
sabato 8 e domenica 9 novembre

WOLF HOWLING: L'ULULATO DEL BRANCO
Ore 18 - Un'occasione unica per partecipare all'attività di monitoraggio acustico del lupo accompagnando i ricercatori del Parco. Un week-end di escursioni con cena e pernottamento in rifugio. Ritrovo al rifugio Segavecchia. Termine previsto nel il pomeriggio della domenica. Per prenotazioni rifugio telefonare al 347 6531850 o 349 1869176). Costo 20€ a partecipante. Prenotazione obbligatoria: 0534/51052 – 53159 o info@coopmadreselva.it

ABBAZIA
domenica 9 novembre

MANGIATOIE PER UCCELLINI CON MATERIALE DI RICICLO
Dalle ore 15 in poi creiamo con materiali di riciclo e non, funzionali mangiatorie per gli amici cinguettanti che passano la stagione fredda al Parco per aiutarli nel periodo invernale.
Il ritrovo è fissato al Centro Parco San Teodoro alle ore 15. Termine previsto ore 17 circa. Costo 10 euro bambino compresi i materiali. L'iniziativa si farà con minimo 10 partecipanti.
Prenotazione obbligatoria entro la sera precedente 349/3739354

GESSI
Domenica 16 novembre

ITINERARI NARRANTI
Ore 9.30 - Passeggiata naturalistica nel Parco. Ritrovo sulla SP7 Via Idice, incrocio via delle Piane (tra Castel de'Britti e Mercatale) - Ozzano dell'Emilia. Al termine aperitivo all'Osteria La Palazzina – Ciagnano, È consigliato l'uso delle scarpe da trekking. A cura dell'Associazione Selenite, contributo 3€ a favore dell'Associazione. Prenotazione obbligatoria: info@selenitebo.it - 3493037569

GESSI
domenica 23 novembre

RICICLO NATALIZIO
Ore 15.00 - Laboratorio adatto ai bambini dai 6 ai 12 anni per trasformare con creatività oggetti non più utilizzati in piccoli decori natalizi. Costo 5€ a partecipante.
Al Centro visita del Parco dei Gessi Bolognesi Villa Torre, Settefonti Ozzano.
Prenotazione obbligatoria entro le ore 13 di venerdì 21. A cura delle Guardie Ecologiche Volontarie

ABBAZIA
domenica 23 novembre

FRUGANDO NELLA LETTIERA
Ore 14.30 - Scopriamo quel caldo e soffice strato di sottobosco che da riparo ad un'intera comunità di esseri viventi che si preparano ad affrontare l'inverno. Come nasce la lettiera, come cambia nel tempo, chi la abita. Scopriamolo con le lenti ed i microscopi come dei veri ricercatori. Ritrovo presso il Centro Parco San Teodoro, termine previsto ore 16.30 circa. Costo 5€ bambino. Minimo 10 partecipanti.
Prenotazione obbligatoria entro la sera precedente 3493739354

INFO & CONTATTI

PARCO DELL'ABBAZIA DI MONTEVEGLIO
tel.0516701044
info.parcoabbazia@enteparchi.bo.it

PARCO DEL CORNO ALLE SCALE
tel. 053451761
info.parcocorno@enteparchi.bo.it

PARCO DEI GESSI BOLOGNESI e Calanchi dell'Abbadessa
tel. 051/6254821
info.parcogessi@enteparchi.bo.it

PARCO DEI LAGHI DI SUVIANA e Brasimone
tel. 053446712
parcodeilaghi@enteparchi.bo.it

PARCO STORICO DI MONTE SOLE
tel. 051932525
culturastoria.montesole@enteparchi.bo.it

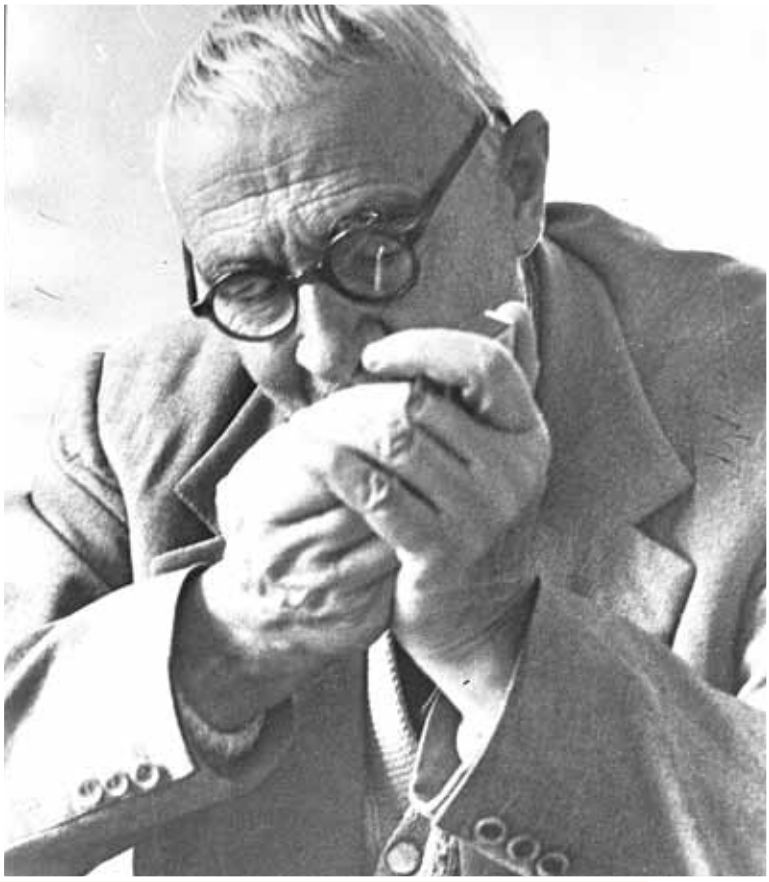
www.enteparchi.bo.it

Elaborazione dati contabili
Recupero Crediti
Analisi di bilancio
Diritto societario
Contratti di Locazione

icare servizi
Via Nazionale 134, 40060 PIANORO (BO)
Tel. 051. 77 56 84 Fax 051. 77 43 42
www.icareservizi.com info@icareservizi.com

Consulenza del Lavoro
Area Sicurezza e Formazione
Dichiarazioni Fiscali
Visure Camerali
CAF
(730-ISE-RED-ICRIC)

GRIZZANA RICORDA GIORGIO MORANDI A MEZZO SECOLO DALLA SCOMPARSA



Prosegue fino al 30 ottobre, "Grizzana ricorda Morandi", programma di mostre d'arte organizzato, nel cinquantesimo anniversario della scomparsa di Giorgio Morandi, dal Paese che volle aggiungere, al proprio, il nome dell'Artista. Una grande storia, quella di Grizzana, che fu per Giorgio Morandi, ciò che fu Arles per Van Gogh, e l'Estaque per Cézanne: "Il paesaggio più bello del mondo".

Nella Casa-Studio Giorgio Morandi è possibile visitare la mostra **"Omar Galliani incontra Giorgio Morandi"**, una nuova modalità espositiva ideata da Galliani, che ha fatto conoscere "il grande disegno italiano" nei più significativi musei del mondo ed è il primo artista ad esporre nelle stanze della Casa-Studio. Grandi tavole create appositamente per questa occasione, nelle quali Galliani espone un visionario, struggente, paesaggio, oscuro e luminescente, dall'emblematico titolo "Sui tuoi passi". Esposizione che continua nei Fienili del Campiaro con una grande, spettacolare, tavola, al piano terra, e 16 opere al piano superiore.

Nella mostra **"Casa Morandi"**, fotografata per la prima volta nella sua interezza, le immagini di Luciano Leonotti descrivono e interpretano le stanze rigorose e sobrie, gli oggetti e i mobili quotidiani, l'armonia, la luce che rivela i pigmenti conservati e rappresi nelle piccole scatole di fiammiferi, i colori da macinare avvolti nella carta di giornale, i cassetti dai piccoli segreti.

Nel laboratorio d'arte **"Fienilelab"**, esposizione delle opere degli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna alle prese con morfologia e morfogenesi da "Historia Naturalis".

"Grizzana ricorda Morandi" è parte del progetto di valorizzazione e salvaguardia del territorio attraverso l'arte del Comune di Grizzana Morandi (Unione dei Comuni dell'Appennino bolognese), con la direzione artistica di Eleonora Frattarolo.

BCC Vita - Premium

Assicurati la tranquillità che desideri con Premium, la nuova polizza garantita che ti permette di scegliere se far crescere il tuo capitale facendolo maturare anno dopo anno o se optare per lo stacco di una cedola periodica.

Per informazioni rivolgiti in filiale. Elenco filiali su www.emilbanca.it

"Una vita che ti premia"

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente la nota informativa e le condizioni di polizza presenti all'interno del fascicolo informativo disponibile su www.bccassicurazioni.come nelle filiali.

BCC Vita

EMILBANCA BCC CREDITO COOPERATIVO

PORRETTA novembre

FESTA DEL LUPO

Il lupo dopo oltre un secolo è ritornato in quasi tutte le regioni italiane, escluse le isole. La dorsale appenninica più impervia è stata il suo rifugio naturale, ma con la concentrazione nelle città e l'abbandono delle campagne da parte dell'uomo sta gradualmente riconquistando le colline e le aree protette di pianura. E' veramente incredibile come molte leggende metropolitane facciano il giro del mondo in pochi secondi e come invece una corretta informazione faccia fatica a varcare le soglie dell'informazione di massa. Un esempio per tutti, che "lupi grigi abnormi siano stati introdotti e addirittura lanciati con i paracadute" è una bufala che gira da decenni e non accenna a morire malgrado le smentite. La festa del lupo, la cui quarta edizione si terrà al Castello Manservisi a Castelluccio di Porretta dal 7 al 9 novembre 2014, oltre a creare le condizioni per far luce su questi luoghi comuni e smentire secolari credenze, vuole divenire un evento nel quale cultura, storia, scienza si fondono per creare una miscela didattica di grande effetto e popolarità. Nonostante la diffidenza iniziale la festa del lupo ha coinvolto, nelle edizioni precedenti, molte persone e ha apportato benefici anche economici. La Festa del Lupo è organizzata dall'Associazione culturale Provediemozioni.it e www.italianwildwolf.com con la collaborazione dell'Associazione Castello Manservisi e del Gruppo di Studi Gente di Aggio

Antonio Iannibelli

METTERE IN AGENDA

Domenica 5 ottobre
Marzabotto
IL SETTANTESIMO DEGLI ECCIDI

Sarà il Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Federica Mogherini, l'ospite d'onore alla Commemorazione del settantesimo anniversario degli Eccidi di Monte Sole che si terrà Domenica 5 ottobre in piazza dei Martiri delle Fosse Ardeatine, a Marzabotto, davanti al sacrario in cui riposano centinaia di innocenti massacrati dai nazifascisti tra il 29 settembre e il 5 ottobre del '44 nel territorio dei comuni di Monzuno, Marzabotto e Grizzana Morandi, oggi compreso nel Parco Storico di Monte Sole. L'appuntamento è alle 8.30 con il ricevimento delle delegazioni e i canti della Resistenza. Tra gli oratori ufficiali, oltre al sindaco Romano Franchi e al Presidente Comitato Onoranze caduti di Marzabotto, Walter Cardi, ci sarà anche il Sindaco di Pitigliano, Pier Luigi Camilli, padre di Simone Camilli, il reporter italiano ucciso a Gaza nell'agosto scorso.

La novita'

APPENNINO, L'UNIONE È SUL WEB

E' on line dall'inizio di luglio il Portale internet dell'Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese (http://www.unioneappennino.bo.it) che ha sostituito il sito web della Comunità Montana dell'Appennino Bolognese. Con una veste grafica adeguata al ruolo istituzionale propone news aggiornate periodicamente dedicate al territorio dell'Unione con particolare attenzione all'attività istituzionale, ai nuovi servizi offerti e alle iniziative per la promozione e la valorizzazione in chiave turistico culturale della montagna bolognese. Un'area alla quale si collega il calendario degli Eventi con le segnalazioni, mese per mese, delle iniziative programmate sul territorio. Direttamente raggiungibili dalla home page sostanzialmente tutti i contenuti di interesse per gli utenti con tre sezioni principali: "Unione", "Territorio", "Servizi". La prima sezione illustra le informazioni relative all'Unione, a partire dagli Organi istituzionali, funzioni e storia. "Territorio", propone, insieme ad una descrizione dell'ambiente, le linee principali di azione dell'Unione per la promozione del territorio. La macro area "Servizi", accompagna l'utente nella consultazione delle principali funzioni svolte e dei relativi servizi, incluso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive).
In progress ed in costante sviluppo, come tipico del mondo web, il Portale pone, inoltre, attenzione ai temi della trasparenza dell'attività amministrativa (come previsto dal decreto legislativo 33/2013) e dell'interattività con gli utenti, aspetto, quest'ultimo che verrà implementato anche con l'attivazione, a breve, della Newsletter. Il sito è stato realizzato nel rispetto delle norme sull'accessibilità previste nella legge 4/2004 (Legge Stanca).

Per la rassegna
Itinerari Organistici nella Provincia di Bologna

Sabato 13 dicembre, ore 21
Chiesa di Santa Maria Maddalena
Via Zamboni 47 - Bologna
Banda Bignardi di Monzuno
***Alessandro Marchi,** direttore*
***Liuwe Tamminga,** organo*

Concerti di Natale della Banda Bignardi di Monzuno

Mercoledì 10 dicembre, ore 21
Teatro di Sasso Marconi - *In collaborazione con Comitato Soci Emilbanca*

Martedì 16 dicembre, ore 21
Chiesa Parrocchiale di Monzuno

Sabato 20 dicembre, ore 21
Chiesa Parrocchiale di Monghidoro - *in collaborazione con A.D.V.S.*

Domenica 21 dicembre, ore 16
Chiesa Parrocchiale S. Andrea della Barca - Bologna
Piazza Giovanni XXIII, 1 - Bologna

Domenica 28 dicembre, ore 16
Cinema Vittoria di Loiano

APPUNTAMENTI VALSAMOGGIA

3 ottobre
Monte San Pietro
SERATE PUBBLICHE
ALL' OSSERVATORIO
ASTRONOMICO FELSINA
Info: 348/2554552

10-11-12 ottobre
Casalecchio di Reno
SAPORI E PROFUMI
D'AUTUNNO (XI edizione)
Info: 051/572269

12 ottobre – 2-9-16 novembre – 14 dicembre
Savigno
MERCATO DELLE COSE BUONE,
DEL VECCHIO E DELL'ANTICO
E DEL RIUSO

Il centro di Crespellano (foto Carmine De Simone)

Castello di Serravalle

4-5-11-12-18 -19 ottobre

SAGRA DEL GNOCCO FRITTO

Castello di Serravalle celebra il gnocco fritto con stand gastronomici, musica, fiera mercato e intrattenimento.

Monte San Pietro

19 ottobre

XXXVII Sagra della Caldarrosta

37° edizione della storica festa dedicata alla caldarrosta, con mostra mercato di prodotti tipici e mercato all'aperto. Tra gli appuntamenti da non perdere: ore 9: partenza della Gara podistica "La Caldarrosta"; ore 10: apertura della Sagra con assaggio dei marroni di Monte Pastore e stand gastronomici con prodotti delle colline bolognesi; ore 11: animazione musicale con Radio International; ore 15: Pomeriggio musicale con Renato Tabarroni.

Savigno

2-9-16 novembre

SAGRA DEL TARTUFO BIANCO

Le prime tre domeniche di Novembre, Savigno, Città del Tartufo, ospiterà il tradizionale appuntamento con la Sagra del tartufo bianco pregiato di Savigno e dei Colli Bolognesi. Per tre domeniche nel centro cittadino potrai degustare piatti e interi menu a base di tartufo proposti negli stand gastronomici e nei rinomati ristoranti del paese e nei tre fine settimana potrai partecipare ad eventi culturali ed intrattenimento, ed attività ed escursioni alla scoperta dello straordinario mondo del tartufo. Tra gli appuntamenti da non perdere: "anteprima" della sagra Sabato 1-8-15 Novembre, Mostra mercato del tartufo, Mostra Mercato del Vecchio e dell'Antico e Mercato del riuso e Mercato delle Cose Buone, Eventi a cura dello scenografo Gino Pellegrini, Itinerario "Trekking con i tartufai" e "Anche il mio cane va a tartufo" e Campionato nazionale cani da tartufo.

Crespellano

9 novembre

FESTA D'AUTUNNO E FESTA DEL RINGRAZIAMENTO

Domenica 9 Novembre, il centro cittadino di Crespellano si riempirà dei profumi e dei sapori dei prodotti tipici dell'autunno in occasione della tradizionale "Festa d'autunno".

M.M. IMPIANTI S.r.l.
installazione impianti elettrici
industriali & civili
Via Savena, 3 - 40050 Loiano BO
Tel. e fax 6544042
www.mmimpianti.com
E-mail: info@mmimpianti.com

Casalecchio di Reno

Dal 7 al 12 novembre
FESTA DI S. MARTINO

Dal 7 al 12 novembre a Casalecchio di Reno ci sarà l'attesissima Festa di S. Martino, dedicata al suo santo patrono: una settimana ricca di eventi che animerà il centro cittadino tra Piazza del Popolo, via Marconi e Piazza dei Caduti. E' organizzata dalla Pro Loco Meridiana Casalecchio Insieme in collaborazione con tutte le associazioni di volontariato del territorio e con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale. Cosa prevede l'edizione del 2014? Gustossimi piatti tradizionali autunnali al ristorante in Piazza del Popolo e la Grande Cena il 12/11/14. Concerti, spettacoli, laboratori, mostre, presentazioni di libri, premiazioni alla Casa della Conoscenza e al Teatro Comunale di Casalecchio. Tutti eventi gratuiti. Ci sarà il mercato degli hobbisti, degli artisti e degli alimentari. Animazioni itineranti e giochi per bambini. Visite guidate in punti di interesse del territorio. Per informazioni: www.casalecchioinsiemeproloco.org.

29-30 Novembre: Rassegna Internazionale dei Vini Passiti a Zola Predosa

La storica Villa Edvige Garagnani di Zola Predosa sarà la cornice di una delle più significative mostre enologiche italiane dedicate ai vini passiti e da meditazione, con i Maestri Sommelier dell'Accademia della Muffa Nobile che ne proporranno in degustazione numerose etichette.

L'Abbazia di Monteveglio vista da Monte Gennaro

INFO & CONTATTI

L'Ufficio di Informazione e Accoglienza Turistica Colli Bolognesi, gestito dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori "Città Castelli Ciliegi", si occupa della promozione e valorizzazione turistica del territorio della Valle del Samoggia e dei Comuni di Casalecchio di Reno, Monte San Pietro e Zola Predosa.

Info: IAT Colli Bolognesi
Via Masini 11
c/o Villa Edvige Garagnani
40069 – Zola Predosa (BO)
Tel. 051/752472
nfo@iatcollibolognesi.it
www.iatcollibolognesi.it

APPUNTAMENTI VALSAMOGGIA

5-6-7-8-12-13-14-19-20-21-22 Dicembre
Casalecchio di Reno
ASPETTANDO IL NATALE…
MERCATINI DI NATALE
Info: 051/572269

7-8 dicembre
Monte San Pietro
MERCATINO DI NATALE
Addobbi, idee regalo e... il profumo del Natale. Animazione per bambini, l'angolo di Babbo Natale, Radio International Live, cioccolata calda, vino brulè, polenta con la partecipazione di ambulanti e negozianti del territorio. Dalle ore 10 alle 19.
Info: 051/6764447

13 dicembre
Loc. Bazzano (Valsamoggia)
MERCATINO DI SANTA LUCIA

13-14 dicembre
Zola Predosa
NADEL D'ZOLA
Dalle 10 alle 19
Info: 051/755002

21 dicembre
Monte San Pietro
CONCERTO DI NATALE
Ore 17 presso la Chiesa Parrocchiale di Calderino, seguirà un rinfresco d'auguri
Info: 051/6764447

21 dicembre
Zola Predosa
Mercatini di Natale a Zola dalle 10 alle 18 Piazzetta Mameli.
Info: 051/755002.

XchéBio
tutti i segreti per vivere bio
tutto quello che vorreste sapere sull'ambiente e non vi hanno mai detto
www.perchebio.com

APPUNTAMENTI DI OTTOBRE

DOMENICA 5 OTTOBRE Villa Smeraldi
San Marino di Bentivoglio
"VIVI IL VERDE"dalle 15 alle 18

DOMENICA 12 OTTOBRE 2014 Villa Smeraldi
San Marino di Bentivoglio
CONCERTO organizzato
da Carmina et Cantica

DOMENICA 12 OTTOBRE Castello di Bentivoglio
Concerto ORCHESTRA
DEL CONSERVATORIO
DI LUGANO (ore 18)
per il XVIII FESTIVAL
DI MUSICA DA CAMERA
ingresso 8 euro - gratuito
per i minori di 14 anni

SABATO 18 OTTOBRE Centro congressi di Budrio
Presentazione del volume (ore 18)
"ARTE ITALIANA DEL TERZO
MILLENNIO" (Mimesis, Milano,
2014), con l'autore Fulvio Chimento

SABATO 29 NOVEMBRE Pieve di Cento - teatro comunale
LE AUDACI IMPRESE IO CANTO
Lorna Windsor, soprano
(ingresso 10 euro - gratuito
per i minori di 14 anni - ore 21)
per il XVIII FESTIVAL
DI MUSICA DA CAMERA

Per info sugli eventi 051/891050 segreteria.museo@provincia.bologna.it - www.museociviltacontadina.provincia.bologna.it

Associazione ORIZZONTI DI PIANURA®
Turismo, Cultura ed Enogastronomia tra Bologna e Ferrara

ITINERARIO D' AUTUNNO

per scoprire i sapori e i colori della pianura bolognese

L'Associazione Orizzonti di Pianura in collaborazione con Le Pleiadi Group vi propone i percorsi d'autunno. Proposte per tutti coloro che amano la natura, il benessere e il buon cibo.
Il primo percorso che vi proponiamo, che si svolgerà a partire dal mese di ottobre, è **BENTIVOGLIO SAPORI NATURA E BENESSERE: un giorno in giro per la Bassa tra laboratori del gusto e piante da cosmesi. Si parte alle 9,30** con la visita guidata al Museo della Civiltà contadina di San Marino in Bentivoglio cui seguirà il laboratorio la Zucca in cucina e il pranzo alla Locanda Smeraldi, con menù di stagione. Nel pomeriggio ci si sposterà all'agriturismo ARCADIA Poggetto (a San Pietro in Casale) per il percorso **"le erbe e la cosmesi naturale"** che prevede laboratori sull'utilizzo delle erbe nella cosmesi e una piccola degustazione di prodotti della terra
Per info sul percorso e prenotazioni associazione@orizzontidipianura.it o
LE PLEIADI GROUP al 338 2457018

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA
FAI PUBBLICITA' SU QUESTA RIVISTA
Chiama o invia sms al 340.0616922
scrivi a : michaela.appenninoslow@gmail.com
Offerte SPECIALI per più di una uscita !!!!!

OPEN DAY DEL GUSTO

Zucca, pere e patate: domenica 26 ottobre a Villa Smeraldi una giornata dedicata ai frutti di stagione

L'appuntamento principale del mese di ottobre a Villa Smeraldi, sede del Museo della Civiltà contadina di San Marino di Bentivoglio, è dedicato ai prodotti d'autunno: la zucca, le pere, le patate e frutti antichi.
All'interno del parco e degli spazi del Museo si svilupperà la manifestazione che vedrà gli associati di Orizzonti di Pianura, e non solo, partecipare attivamente con esposizioni, degustazioni e vendita di prodotti tipici. Una giornata di festa aperta al pubblico tra cultura, tradizioni contadine e gastronomia con i prodotti della terra. Ci saranno diversi stand espositivi e sarà l'occasione per scoprire i prodotti e il patrimonio museale. Sono previste anche attività per bambini. L'ingresso è gratuito.
Per info segreteria.museo@provincia.bologna.it

NOVITA' sul sito

All'interno del sito dell'Associazione Orizzonti di Pianura www.associazioneorizzontidipianura.it è stata realizzata una pagina nuova con l'obiettivo di fare conoscere i prodotti degli Associati, evidenziandone caratteristiche e peculiarità.
Al suo interno è possibile trovare i prodotti della nostra terra, trasformati e non, con le caratteriste tecniche, il relativo prezzo, i dettagli sul produttore ma soprattutto il luogo dove è possibile acquistare il prodotto desiderato.
Inoltre non dimenticate, che nella homepage del sito dell'Associazione potete trovare un COUPON PROMOZIONALE scaricabile online con il quali potrete usufruire di sconti e vantaggi presso le attività degli Associati. NON ASPETTARE! Visita il sito e scarica il coupon!

INFO & CONTATTI

Per conoscere il percorso di ogni itinerario e i dettagli visita il sito:
www.associazioneorizzontidipianura.it
email: associazione@orizzontidipianura.it
Per informazioni sui percorsi o prenotazioni: Le Pleiadi Group: 327/5322071 oppure 338/2457018
Presidente Pietro Gozza: 320/6990742

Carta BCC beep!*: è più semplice pagare con la tecnologia *contactless

Carta BCC beep!, grazie alla innovativa tecnologia Contactless, ti permette di effettuare pagamenti fino a 25€ senza firma, con un semplice beep!
Per gli importi superiori funziona come una normale carta di credito.

"Piccoli pagamenti con un semplice beep!"

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

Messaggio pubblicitario. - Prima della sottoscrizione leggere attentamente la Scheda sintetica e la Nota informativa disponibili nelle Filiali di Emil Banca.

I luoghi, i paesaggi, lo studio e le strade che lo portavano all'Accademia. A mezzo secolo dalla scomparsa, Minerva dà alle stampe un libro su Giorgio Morandi arricchito dalle splendide immagini di Breveglieri, Ferrari e Righi

MORANDI.
Quattro metri d'infinito

Testo di **Franco Basile**

Nato nel 1890, Giorgio Morandi è scomparso il 18 giugno 1964 nella sua casa di via Fondazza. Qui ha lavorato tutta la vita e qui sono rimaste le cose sulle quali si manifesta intatta la carica evocativa di ciò che è stato, quei segni e quegli oggetti lasciati nello studio come simulacri di pensieri che si rincorrono nel ricostituire il tracciato esistenziale e poetico del grande artista.
Sfilano i ricordi sospinti dalle immagini, ecco i luoghi, i primi paesaggi osservati da un giovanissimo Morandi lungo le sponde del Savena poco oltre i confini della città, quindi le domestiche inquadrature fissate dalla finestra, le possibilità di utilizzo della luce in stesure concepite come sequenze narrative. Tavole del tempo che nel congiungersi alle ombre spingevano la mente del pittore a focalizzarsi tra passato e presente sulla base di un percorso che si sarebbe concluso con le inquadrature di Grizzana. Ecco poi il piccolo esercito delle cose, la stanza dove viveva e lavorava, i modelli delle nature morte e tutto quello che, arricchito di accenti simbolici, appare a noi come un mondo fondato sul silenzio. Nel ricordo non potevano mancare gli itinerari della consuetudine, le strade percorse ogni giorno per raggiungere l'Accademia oltre naturalmente agli spazi che per anni hanno costituito mete predilette, tra cui angoli dell'Appennino comprendenti anche quelli di Rocca di Roffeno.
Tra visioni lontane che si rinnovano alla vista delle opere, tra parole e immagini che formano un racconto del tempo, il ricordo si attualizza nella rivisitazione delle cose. Alle fotografie scattate più di trent'anni fa abbiamo accostato immagini di oggi e scritti inediti di Concetto Pozzati e di Franco Solmi.
Il bellissimo apparato iconografico sono per le immagini storiche di due grandi fotografi bolognesi del nostro '900, Walter Breveglieri e Paolo Ferrari. Le fotografie contemporanee sono invece di Paolo Righi alle quali, oltre agli scritti di Solmi (a lungo direttore della Galleria moderna di Bologna) e di Pozzati, (già assessore alla cultura di Bologna, docente all'Accademia di Belle Arti e artista), si aggiungono l'intervento che Riccardo Bacchelli firmò per il Resto del Carlino il 19 giugno del '64, subito dopo la scomparsa di Morandi di cui era amico e la bellissima orazione funebre di Carlo Volpe scoperta dall'editore del volume per caso sepolta fra vecchie cartoline, in un cassetto di casa Morandi a Grizzana. Testi ed immagini unici per qualità ed emozione, che hanno reso questo volume realmente, unico nel suo genere e indimenticabile.

MORANDI.
QUATTRO METRI DI INFINITO
di Franco Basile
Fotografie di Walter Breveglieri,
Paolo Ferrari, Paolo Righi
Minerva Edizioni, Bologna, 2014
160 pagine - prezzo di copertina 35 euro

Quando le **galline** erano per casa

Adriano Simoncini

La saggezza della cultura contadina nei proverbi di una volta

Almeno fino agli '50 del secolo scorso nell'economia della nostra montagna contadina gli animali domestici avevano un'indiscutibile rilevanza. Lo confermano le cifre del censimento agrario del 1930 riferite all'alta e media montagna bolognese:
bovini n. 30.445, equini n. 2.728, suini n. 15.021, pecore n. 33.057, cui va aggiunto il pollame, che il censimento non indica ma che veniva allevato in grande quantità.
La gallina era l'animale domestico che aveva un rapporto privilegiato con la donna di casa. L'arzdóra la nutriva con crusca (e pastón, il pastone), frumentone, marzatelli… e la gallina la ricambiava con uova e pulcini. E di frequenta capitava che qualcuna entrasse in casa a becchettare briciole sull'impiancito di cucina. Donde il proverbio:

la galinina c'và per cà
s'an à magnà la magnarà
la gallinina che va per casa
se non ha mangiato mangerà.

Perché qualcosa sul pavimento sempre cadeva, dalla tavola, dalla spartura, dal cassone. Ma, in figura, la gallinella di casa era l'arzdóra, che s'affaccendava a cucinare per la numerosa famiglia patriarcale e che mangiava quel che avanzava dopo aver servito marito figli nonni nipoti...
Non solo uova dalla gallina, ma anche un pigolante stuolo di pulcini. Per ottenerne in buon numero il proverbio avverte:

s'et vó fer bona cóva
pogn semper a luna nóva
se vuoi fare buona cova
poni sempre a luna nuova.

La cultura contadina, infatti, credeva fortemente all'influenza della luna sulla vita di piante, animali e dello stesso uomo: le sue fasi, erano seguite con attenzione, per l'imbottigliamento del vino, la semina degli ortaggi e appunto la messa a cova delle uova, che sotto la chioccia non diventassero eng' / sterili e marce per aver sbagliato il tempo.
Anche i polli, come i cristiani, avevano i loro malanni - la piuvìdla fra gli altri - e una specie di minuscoli fastidiosi pidocchi, i pulìn, i pollini. S'annidavano fra le penne e potevano appigliarsi alla massaia e ai bambini che ruzzavano nel pollaio: per toglierli bisognava trattare l'infestato con energiche spazzolature di vesti e capelli. Donde la minaccia, quando fra due si stava per passare dalle parole alle percosse: at chév i pulìn / ti cavo i pollini, a significare che si era pronti a mettere le mani addosso all'interlocutore.
Ed ecco due proverbi meteorologici (ce ne sono tanti, vista l'importanza di esatte previsioni atmosferiche in un mondo che viveva

di agricoltura). Hanno per protagonista il gallo, che molte metafore ha suggerito alla lingua non solo dialettale:

se chenta e gal a pulèr
sl'è bel e vol cambièr
se canta il gallo a pollaio
se è bello vuol cambiare.

Il detto non intende affermare che il gallo sia indovino, né che faccia mutare il tempo: è però vero che con acuta percezione animale avverte il brutto in arrivo e invita le galline a ritirarsi nel pollaio. Analogo discorso va fatto per il secondo: il gallo - è noto - canta all'alba: se anticipa il chicchirichì alla sera saluta il prossimo bel tempo:

se chenta e gal nenz zèna
sl'è nóvel e s'arsrèna
se canta il gallo innanzi cena
se è nuvolo si rasserena.

La sera l'arzdòra mandava le galline a dormire nel pollaio con un monotono richiamo ripetuto più volte: a lèt a lèt a lèt, che significa 'a letto'. Da cui il modo di dire:

a lèt a lèt
i fió di barabèc
a letto a letto
i figli dei barabecchi.

Non conosco il significato del vocabolo barabéc. È comunque un invito irridente a personaggi tenuti di poco conto ad andarsene a dormire. Faceva parte del corredo di spregi orali cui l'ironica e burlona cultura contadina ricorreva con gusto.

L' AUTORE

VACANZA EROTICA CON RAPINA (...e altri racconti)
Stampato in proprio, 2006.
Euro 12,00

DA QUI, MESSERE, SI DOMINA LA VALLE
SSS
Euro 10,00

Questi due libri di racconti, rispettivamente di Fabrzio Monari e di Adriano Simoncini, disponibili presso il Gruppo di Studi Savena Setta Sambro.
Info:
051-777718
oppure:
monarifabrizio@libero.it

FÒIA TONDA è una raccolta di detti montanari tradotti e commentati da Adriano Simoncini.

SAVENA SETTA SAMBRO è una rivista semestrale di storia, tradizioni, cultura e ambiente che racconta le nostre valli. È pubblicata dal Gruppo di Studi ed è acquistabile nelle edicole o con abbonamento.
Info: 051-777718
adrianosimoncini@gmail.com

Ti Proteggo

Ti proteggo: un gesto semplice per proteggere tutto ciò che ami.

Ti Proteggo è una soluzione completa e accessibile che consente di tutelare il patrimonio e la salute della famiglia in modo semplice, grazie alla possibilità di pagamento mensile del premio.

Richiedi in filiale maggiori informazioni.

CF ASSICURAZIONI
www.cfassicurazioni.com

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO
www.emilbanca.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali consultare i fogli informativi a disposizione sul sito www.cfassicurazioni.com