Nelle
VALLI BOLOGNESI
e in pianura

NATURA, CULTURA, TRADIZIONI E TURISMO SLOW TRA LA MONTAGNA E LA BASSA

Anno VIII - Numero 30 - Luglio - Agosto - Settembre 2016

AppenninoSlow
EMILBANCA
CREDITO COOPERATIVO
emilia romagna

L'APPUNTAMENTO
Il Porretta Soul Festival invade tutta la valle

LA NOSTRA STORIA
Il delitto Murri
I misteri della Croara

ESTATE

Rivoluzione elettrica

Anche in Appennino le MountainBike con pedalata assistita: la montagna diventa alla portata di tutti, anche su due ruote

VB CONTEST SU f

Scatta & Vinci

Per partecipare scrivete a: vallibolognesi@emilbanca.it oppure alla pagina Facebook di *Nelle Valli Bolognesi*. Agli autori delle foto pubblicate regaleremo un abbonamento alla rivista.

LA SELEZIONE DELL' ESTATE: le foto sono di Elisa Benni (qui a destra), Patrizio Zappetti (sotto a sinistra) e Marco Albertini (Cascate del Dardagna).

L'EDITORIALE

NUOVE RUBRICHE e una diffusione sempre più capillare

Come spesso mi è capitato in passato, utilizzo questo spazio per un sentito ringraziamento. In realtà i ringraziamenti da fare sono tanti. Per primi, vanno ringraziati Emil Banca ed AppenninoSlow: è grazie a loro se siamo assieme a voi da più di otto anni. Abbiamo iniziato con una rivista di 32 pagine che si occupava di una piccola parte del territorio: quello della ex Comunità Montana Cinque Valli Bolognesi. Qualche anno dopo, grazie al rinnovato investimento di Emil Banca, le pagine sono passate prima a 46 e infine a 54 e il territorio di nostra competenza si è allargato a tutta la provincia, coperta con una tiratura (30 mila copie a numero) che pochi possono vantare. Oltre agli sponsor, che permettono una diffusione gratuita così capillare, vanno ringraziati tutti i collaboratori che, con i loro consigli e il loro lavoro, sono il vero valore aggiunto di questa pubblicazione. Collaboratori che, come la rivista, sono cresciuti nel tempo. A tal proposito devo assolutamente ringraziare le tre new entry degli ultimi numeri: Salvatore di Stefano, che ci accompagna (assieme alla sua macchina fotografica) nei percorsi più suggestivi della provincia, Paolo Taranto, tra i più bravi fotografi naturalisti su piazza, e l'associazione Vitruvio che da questo numero ci accompagnerà nel sottosuolo di Bologna.

Filippo Benni

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:
Giuseppe Rivalta
Manuela Goldoni
Stefano Lorenzi
Lucilla Pieralli
Adriano Simoncini
William Vivarelli
Claudia Filipello
Katia Brentani
Claudio Evangelisti
Track Guru
Stefano Gottardi
Gian Paolo Borghi
Elisa Benni
Gianfranco Bracci
Salvatore di Stefano
Paolo Taranto
Andrea Marchi

In collaborazione con
Associazione Orizzonti di Pianura
Turismo, Cultura ed Enogastronomia tra Bologna e Ferrara
BOLOGNA CITTÀ METROPOLITANA

Giorgia Govoni
Francesco Nigro
Guido Pedroni
Michelangelo Aabatantuono

Foto di:
William Vivarelli
Track Guru
Archivio AppenninoSlow
HydroSynergy
Giuseppe Rivalta
Mauro Bacci
Luca Bacchi
Elisa Romani
Giacomo Manaresi
Luca Romagnoli
Stefano Donati
Giampèaolo Bacchetti

Progetto Grafico:
Studio Artwork Comunication
Roberta Ferri - 347.4230717

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

Rivista viene stampata su carta ecologica da Moderna Industrie Grafiche
Via dei Fornaciai, 4 - 40129 Bologna

PER SCRIVERE ALLA REDAZIONE:
vallibolognesi@emilbanca.it

Per contattare AppenninoSlow
339/8283383

SOMMARIO VB

4 **Gli scatti di William Vivarelli**
Il Cardellino

6 **Il concorso**
#ILIKEMILIA

8 **Erbe di casa nostra**
Ortica e Cicuta

10 **La nostra cucina**
Il pesto

12 **Speciale MountainBike**
La rivoluzione elettrica

14 **L'evento**
Il Porretta Soul Festival invade la valle del Reno

16 **L'anniversario**
I 25 anni del Gruppo Studi Savena Setta Sambro

18 **La mostra - San Pietro in Casale**
Quando a Maccaretolo c'erano i Romani

20 **Bologna sottosopra**
Sotto via delle Moline a caccia di piante rare

22 **La nostra storia**
Tutti i misteri della Croara

24 **La nostra storia**
Il delitto Murri: crimini e verità di gente per bene

26 **Speciale castelli - Monteveglio**
Dove Matilde di Canossa divenne leggenda

30 **In giro con TrackGuru**
Terre dei Celti e Monte delle Formiche

32 **A piedi o in bici nella Bassa**
San Giovanni in Persiceto

34 **In viaggio con un obiettivo - Fototrekking**
Montovolo

36 **Caduti della fototrappola**
Le lucciole

38 **Biodiversità**
Il fungo africano che minaccia i nostri anfibi

40 **Biodiversità**
Le cavallette di grotta

42 **Appuntamenti**
Da luglio a settembre in montagna e nella Bassa

54 **I nonni raccontano - Borghi e Simoncini**

CARDELLINO

(Carduelis carduelis)

L' ALFABETO di VIVARELLI

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
Cervo	Autunno 2014
Cinghiale	Inverno 2014
Canapiglia	Primavera 2015
Canapino	Estate 2015
Cannaiola comune	Autunno 2015
Canapino maggiore	Inverno 2015
Cannareccione	Primavera 2016

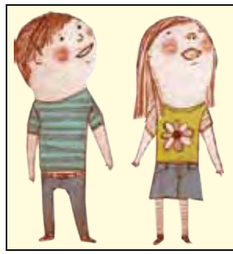
Tutte le foto sono state scattate nel bolognese. I PDF degli arretrati della rivista si possono scaricare dalla sezione AREA STAMPA del sito di Emil Banca: www.emilbanca.it Per altri scatti di Vivarelli si può consultare il sito: www.vivarelli.net

Il Carduelis carduelis, meglio noto come cardellino, è passeriforme appartenente alla famiglia dei fringillidi. Questo piccolo uccellino, grande appena 12 centimetri, deve il suo nome alla pianta del cardo dei cui semi è molto ghiotto e che rappresentano la base della sua alimentazione. Caratteristiche distintive dei cardellini sono la tipica macchia rossa presente sul capo e l'ampia barra alare gialla. La nuca è nera come la coda e le ali, le guance, invece, sono bianche. Il piumaggio sul resto del corpo è nelle varie tonalità del marrone. Non si notano grosse differenze tra i due sessi. Ha un volo molto ondulato e si sposta solitamente in piccoli gruppi. I cardellini si nutrono principalmente dei semi di cardo e di girasole che raccolgono direttamente dalle piante ancora allo stato lattiginoso. Nel periodo riproduttivo non disdegnano piccoli invertebrati come ad esempio gli afidi delle rose che gli garantiscono l'apporto proteico di cui hanno bisogno.

Il carduelis carduelis, o cardellino comune, vive principalmente nelle regioni dell'Europa continentale. Il suo areale va dai Pirenei agli Urali. Lo si trova anche nella Penisola Scandinava.

Si tratta di un uccello molto comune in Italia, dove lo si può trovare nelle campagne e nei parchi e ovunque ci siano gruppi di alberi su cui potersi rifugiare e dove trovare da mangiare. Nelle regioni dell'Italia meridionale sono per lo più stanziali, mentre, gli esemplari che vivono nelle regioni più settentrionali e fredde tendono a migrare a sud in inverno.

La stagione degli amori per i cardellini inizia in primavera inoltrata. Di solito la coppia porta a termine tre covate nell'arco di un anno. Prima di deporre le uova, la femmina prepara il nido che viene costruito su alberi frondosi, generalmente su una pianta di conifere o su qualche albero da frutto a qualche metro da suolo. Le femmine dei cardellini depongono da un minimo di due ad un massimo di sette uova. Durante la cova la femmina viene nutrita dal maschio. Quando i pulcini lasciano il nido, la femmina è pronta per una nuova nidiata.



AL Punto vendita degli apicoltori di Conapi troverai mieli, polline, pappa reale e un ampio assortimento di prodotti biologici.
Puoi anche visitare il
Il parco delle Api e del Miele
Cerca la data di un open day sul sito
www.parcoapiemiele.com e prenota il tuo posto!

By Mielizia
Attrazione Naturale
www.mielizia.com

RITAGLIAMI! 10%
valgo il 10% di sconto
per un acquisto presso il
Punto vendita di Conapi
Via del Lavoro, 20 Monterenzio (BO)
ORARI da Mart. a Ven. 16 >19
Sabato 9,30 > 12,30 – 16 >19
tel.051.6540492 puntovendita@conapi.it
www.conapi.it

CONCORSO FOTOGRAFICO

#ilikeEmilia

"Natura e Biodiversità in Emilia: paesaggi, animali e prodotti"

ilikeEMILia

Ecco una selezione a cura della redazione di Nelle Valli Bolognesi delle immagine che partecipano al concorso fotografico #ilikeEmilia. Le immagini e i nomi dei vincitori di questa prima parte del concorso indetto da AppenninoSlow sono pubblicati sulla pagina Facebook di Emil Banca. A luglio partirà la seconda parte del concorso che come tema avrà quello di raccontare presenza e attività dell'uomo sul territorio. Tutte le informazioni e il regolamento sono disponibili su: www.appenninoslow.it

Luca Bacchi - Poco sotto all'Eremo di Ronzano, sul sentiero che lo collega al parco di Villa Ghigi, nel breve tratto in cui la vegetazione si dirada, appare il santuario di San Luca; le nuvole in cielo sono onde pennellate dal vento. (Santuario di San Luca visto da poco sopra il parco di Villa Ghigi - novembre 2012)

Salvatore di Stefano - Lo sguardo di un'operaia. Un'instancabile giornata di lavoro, sempre avanti e indietro nel fitto sottobosco, le formiche esplorano. Durante il lungo via-vai, una di loro s'accorge di me; esce dalla scia delle altre, s'arrampica sulla cresta di un tronco morto e si posiziona davanti all'obiettivo, come fosse in posa. Uno sguardo di studio, quasi di sfida, quasi a farmi capire che quel loro micromondo non dev'essere disturbato da un gigante come me. Pochi scatti per sognare ammirando un'umile sguardo d'operaia, formica operaia. Giovedì 14 aprile 2016, Parco regionale dei laghi Suviana e Brasimone.

Stefano Donati - Giugno, tarda mattinata, caldo torrido, il livello dell'acqua negli stagni si abbassa, l'acqua calma e trasparente lascia intravedere banchi di pesci che nuotano sotto la superficie. I piccoli Martini nati quest'anno, dopo l'involo, iniziano a fare le prime prove di pesca sotto lo sguardo supervisore dei genitori, dopo 2-3 tuffi a vuoto finalmente arpiona il pesce e concede una passerella con l'ambito trofeo nel becco

Giampaolo Bacchetti - Bacino del Brasimone ex villa Ruggeri, paesaggio autunnale 2015

Giorgio Grassi - Crepuscolo a Vedrana di Budrio

Giacomo Manaresi - I Colli Bolognesi protetti dalla Basilica di San Luca sullo sfondo. Foto scattata da Monte Donato, dopo una splendida grigliata tra amici.

Elisa Romani - Emozioni. Un tramonto emozionate in Via Romana Antica - Madonna dei Fornelli

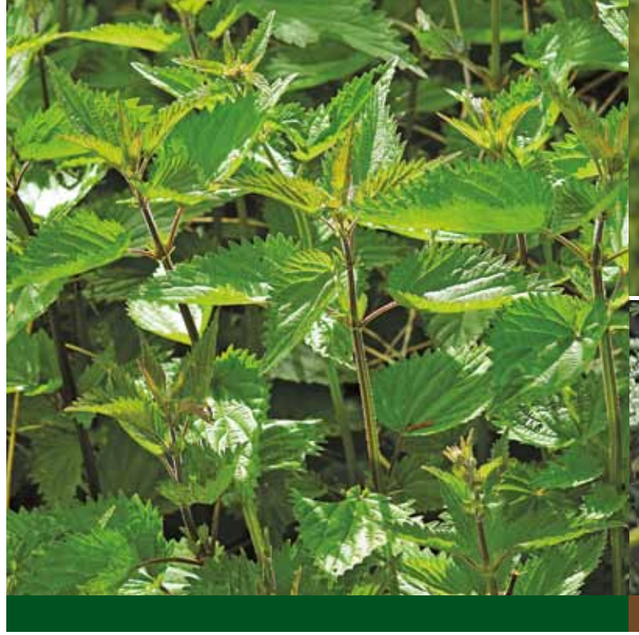
Luca Romagnoli - Ispirato dai bellissimi colori del tramonto di quel giorno di Gennaio, sono corso in collina ed ho catturato il sole riflesso in una pozzanghera. Scattata a Monte Galletto. Non c'è photoshop, è solo sottosopra!

Con un'erborista e una naturopata per conoscere le leggende, gli usi medici e quelli tradizionali delle piante della nostra provincia

Per Greci e Celti era simbolo di mascolinità. Le uniformi dell'armata di Napoleone erano fatte con una stoffa ricavata dalle sue fibre. Anche durante le due Guerre fu utilizzata al posto del cotone

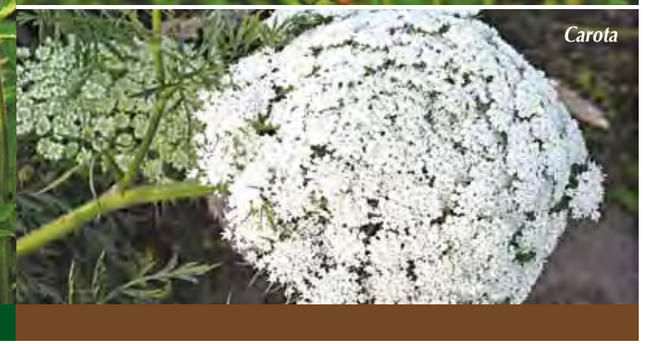
L'irritante ma utilissima **ORTICA**

Testo di **Claudia Filipello**
www.naturopatiabologna.it



L'Ortica, ovunque nota come erba spontanea ed infestante, prospera lungo i sentieri e tra i sassi delle stradine di campagna. Cresce rigogliosa sulle vestigia del passato, nelle crepe di case cadenti e nei cortili ombrosi delle città. Ma si tende ad evitarla; come tutti sanno al solo sfiorarla si rompe l'apice dei peli di cui è ricoperta la foglia e fuoriesce un liquido irritante che provoca un'immediata reazione cutanea. È forse questa la ragione per cui la storia dell'ortica è accompagnata da numerosi miti. Da sempre osservata con sospetto, i latini l'hanno chiamata "Urtica" dal verbo "urere" che significa appunto bruciare, irritare.
Nel mondo antico, popolato da spiriti e divinità, l'ortica fu simbolo di fecondità maschile. I greci ne ingerivano foglie e semi per incrementare la prestanza sessuale. Nel mondo celtico era eletta ingrediente fondamentale nella preparazione della "zuppa di primavera"; simboleggiava la mascolinità naturale dell'Uomo verde: colui che portava in dono alla Terra la fertilità.
In epoca preistorica l'ortica era usata come fibra vegetale per confezionare tessuti. Nel Medioevo, una volta battuta e sfibrata, se ne ricavava della stoffa simile alla canapa ed al lino.
Durante le guerre mondiali fu utilizzata al posto del cotone, materiale quasi introvabile. Nei conflitti precedenti, migliaia di uniformi dell'armata di Napoleone erano tessute con ortica.
Ancora oggi in alcuni villaggi siberiani viene lasciata crescere attorno alle abitazioni e usata per ricavarne fibra tessile con la quale si confeziona una speciale tela verde, talmente solida da risultare praticamente indistruttibile.
Nelle campagne era considerata magica: l'ortica non solo è un ottimo fertilizzante, ricca in azoto e le foglie fresche sono un'ottima barriera contro le mosche ed insetti in genere. Abitualmente veniva mescolata al cibo degli animali da stalla, per il miglioramento del vigore ed aggiunto al mangime delle galline, s'incrementava la produzione di uova.
Le specie più conosciute, l'Urtica Dioica e l'Urtica Urens sono preziose oltre che per le loro proprietà fitoterapiche anche perché utilizzate in ricette di numerosi piatti della cucina italiana: si possono mettere nelle minestre e nella sfoglia. La tradizione della medicina popolare attribuisce alle foglie ed ai giovani getti di Ortica proprietà depurative, diuretiche, antinfiammatorie, antireumatiche e remineralizzanti.
I costituenti più importanti delle foglie sono: flavonoidi e derivati dell'acido caffeico, glicidi e proteine, clorofilla, sali di calcio e di potassio, acido salicico, oligoelementi e vitamine. Gli aghi urticanti, invece, contengono numerosi mediatori chimici tipici delle reazioni allergiche fra cui istamina, acetilcolina, serotonina e leucotrieni.
Fin dall'antichità, la medicina popolare conosce l'Ortica come rimedio più indicato per la "depurazione e il ricambio di sangue primaverile", oltre che come tonico e stimolante cellulare.
L'Ortica è una pianta carica di bioenergia ed è maggiormente indicata per: modesta ritenzione idrica, renella, sindrome dolorose dei tessuti peri-articolari, muscolari e osteoarticolari, stati anemici e diarrea, cellulite ed obesità. È il rimedio migliore per la caduta dei capelli e l'eliminazione della forfora, se applicato esternamente. A questo proposito suggerisco il seguente decotto: 4 manciate di radici di Ortica in un litro di acqua. Dopo aver portato ad ebollizione lasciare sul fuoco per mezz'ora. Raffreddare e filtrare. Frizionare mattina e sera per almeno 21 giorni.
La moderna ricerca scientifica ha inoltre messo in evidenza che la radice è ricchissima di componenti utili da un punto di vista terapeutico: polisaccaridi, polifenoli, lectine, lignani e fitosteroli. Da un punto di vista sperimentale, estratti ottenuti dalla radice di ortica inibiscono l'enzima Na+K+ATPasi che clinicamente determina la riduzione dei sintomi e dei disturbi legati all'ipertrofia prostatica, oltre a determinare una riduzione del volume della ghiandola stessa. Estratti di radice di ortica sono presenti anche in specialità registrate.
L'Ortica è una pianta di fuoco, bruciante, vestita dal Sole da cui attinge Luce, come suggerisce il suo legame con il pianeta Marte. La discostiamo da noi, la temiamo e la disprezziamo: non vogliamo essere sfiorate da lei; se ciò accade lascia il suo segno "urente". Tuttavia, malgrado i pregiudizi, l'Ortica, pianta in apparenza molto umile e comune, è una potente purificatrice.
Se la si osserva attentamente, si scopre che è la pianta dello "spirito di gruppo" poiché più piante unite crescono sempre insieme e mai isolate, strette nella forza dell'unione. Il messaggio simbolico di questa figlia della Terra è dunque alto. Le Ortiche, infatti insegnano all'umanità che non si è mai soli: stando insieme é possibile irradiare il calore della luce alla Terra e ad ogni essere vivente.
Ogni volta che incontriamo una pianta, che ha il potere di pungere, soffermiamoci e ricerchiamo il suo messaggio spirituale.

Cicuta maculata



Carota

Ortica e Cicuta

Simbolo di perfidia, fin da tempi più remoti la Conium Maculatum veniva utilizzata quale strumento sicuro per eliminare nemici scomodi. Fate molta attenzione a non confonderla con altre piante simili

CICUTA, la regina delle **piante velenose**

Testo di **Lucilla Pieralli**

Platone che lo racconta, e Socrate che ne misurò l'efficacia, sono i personaggi storici che più hanno contribuito alla fama di questa pericolosissima quanto diffusa pianta selvatica.
Potentissimo il veleno che se ne ricava, fin da tempi remoti veniva utilizzata quale strumento sicuro per eliminare nemici scomodi . Intrighi di corte, dispute regali di successione, corti papali poco inclini al dialogo, riuscivano a sbrogliare complesse relazioni e giochi di potere con un semplice caldo infuso di erba molto comune. Da qui dunque, dalla cattiveria umana che ha fatto un uso malvagio di una modestissima pianticella, la trasposizione al significato di erba simbolo della perfidia.
Certo che anche in Grecia, nel 399 a.C., non andavano tanto per il sottile quando si trattava di condanne. Il regime democratico condannò Socrate, il filosofo che non scrisse nulla e che diceva che "più so, più so di non sapere ", alla morte per ingestione di una bevanda a base di cicuta perché era accusato di non credere agli Dei della tradizione e di corrompere le nuove generazioni.
La dettagliata descrizione che Platone fece dell'evento è una rara testimonianza di una scena drammatica e al contempo educativa per le generazioni a venire di medici e cerusici.
Per fortuna però la natura è sempre prodiga di strategie a volte bizzarre: la cicuta somiglia moltissimo alla carota selvatica e al prezzemolo, nelle foglie e nel fiore, quindi, se qualcuno volesse provare a disfarsi di qualche antipatia, dovrebbe fare molta attenzione ai fiaschi. Ma al di là delle facezie bisogna considerare che si tratta ovviamente di una pianta molto pericolosa e non esistono motivi per raccoglierla ed usarla in alcun modo. Ribadisco come sempre l'importanza del saper riconoscere per non toccare e non usare in alcun modo le erbe selvatiche che troviamo diffusamente nei nostri boschi appenninici.
Anzi, in questo caso in particolare consiglio di evitare di raccogliere anche quelle piante che, molto simili a soggetto velenoso possono indurre in pericolose situazioni.
Tra l'altro non c'è motivo di raccogliere la carota selvatica (Daucus carota), e il prezzemolo selvatico non profuma quasi.
Si tratta della famiglia delle Apiacee, è una pianta biennale ed ha una caratteristica che la rende abbastanza identificabile: il fusto è cosparso di macchie rosse, da cui maculatum, ed emette uno sgradevole odore. I fiori ad ombrella non sono troppo dissimili alle altre ombrellifere, biancastri, diventano verdi quando fruttificano. Si trova nei luoghi ombrosi e umidi come tante altre ombrellifere. Ne esistono svariate specie che differiscono di pochi elementi che possono interessare solo gli appassionati di botanica e comunque sempre velenose.
Negli antichi testi di erboristeria o di farmacologia si trova spesso la cicuta maggiore usata come medicamento: ricca di un alcaloide particolare, la coniina, veniva usata quale sedativo, antispasmodico e analgesico. Oggi, per fortuna, è totalmente in disuso.

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)

Curiosità, consigli e ricette della tradizione culinaria bolognese, dalla Montagna alla Bassa a cura di **Katia Brentani**

Curiosità e ricette tratte da "Aggiungi un pesto a tavola" di Michele Cogni Collana I Quaderni del Loggione

Quello più noto è quello a base di basilico ma in ogni parte d'Italia e del mondo ne esistono diverse varianti legate al territorio e alle stagioni

Hawaiano o genovese? Dal **Medioevo** ai **giorni nostri** ad ognuno il suo pesto

Il pesto deriva molto probabilmente dalle differenti "agliate" di epoca romana e medioevali.
Quando si parla di pesto si pensa subito al pesto genovese uno dei condimenti per pasta più conosciuti e apprezzati in Italia e nel mondo. Sono soprattutto due i principali fattori che ne hanno decretato il grande successo: semplicità di creazione e duttilità senza dimenticare che il pesto alla genovese è buonissimo. Si tratta di una salsa "a freddo" che non richiede alcuna cottura, preparata con pochi semplici ingredienti genuini e presenti, per la maggior parte, sempre in qualsiasi cucina o comunque facilmente reperibili. Ha una quasi infinita possibilità d'utilizzo culinario. Condisce egregiamente qualsivoglia formato di pasta e si presta ad essere utilizzato in molte altre preparazioni.
Una delle più conosciute varianti del pesto genovese è il cosiddetto
pesto corto, cioè un pesto genovese classico privato della presenza dell'aglio, per andare incontro alla ricerca di leggerezza e alle preferenze di chi non ama i sapori forti. Fra le varianti più golose troviamo il pesto di maggiorana, di salvia e di zucchine.
Insieme al classico pesto genovese si sono sviluppate numerose alternative, quasi in ogni luogo della nostra amata Penisola, secondo le disponibilità della vegetazione locale e delle stagioni. Gli stessi Genovesi in mancanza di basilico fresco anticamente usavano anche maggiorana, prezzemolo e altre erbe aromatiche o persino verdure come bietole o borraggine.
A Trapani si prepara la pasta *cull'agghia* (si aggiunge al basilico pomodori e mandorle) e in tutta la Sicilia il pesto di melanzane.
Troviamo anche il pesto di mandorle, di pistacchi, di lardo, di pomodori secchi, di cima di rapa, di zucca gialla, di rucola, di radicchio rosso, di finocchietto selvatico e di lardo.
Non solo in Italia il pesto ha le sue varianti locali. Salse fredde a base di erbe aromatiche, aglio e spezie si trovano un po' in tutto il mondo, miscelando i sapori e profumi dei luoghi con la semplicità dell'uso del mortaio e pestello per ottenere deliziose varietà di pesto.
Il pesto Hawaiano è un pesto dal sapore singolare, pungente e delicato, usato come salsa per il pesce, il pollo o la carne e da spalmare su crostini di pane. Il pesto Messicano fatto con i semi di zucca, che i messicani chiamano "pepitas" è un pesto che viene usato come salsa per i nachos (le patatine di mais tipiche messicane), o per guarnire tacos e tortillas, oltre che come condimento per il pesce, il pollo o la carne.
L'India è ricca di salse speziate, utilizzate comunemente in cucina, arricchite dall'onnipresente aglio e le molteplici spezie. Il pesto Indiano, oltre che come salsa di condimento per il pesce, il pollo o la carne è utilizzato anche spalmato sul Naan (il tipico pane indiano). Anche in Cina esiste una variante di pesto, che viene utilizzata come salsa per spaghetti di riso, di soia o di farina (noodles), oltre che come condimento per il pesce e la carne. Il pesto Marocchino è senza dubbio la variante di pesto più speziata e piccante tra quelle presentate, pungente e saporito, si presta soprattutto all'utilizzo come salsa per intingere pane o focacce, oppure per condire couscous o pesci e carni.

La RICETTA della **MONTAGNA**

PESTO DI RUCOLA SELVATICA E NOCI

Il pesto di rucola è una variante più amarognola del pesto, perfetto per condire insalate fredde, per accompagnare il riso o le patate e per condire primi dolci, come gli gnocchi di patate o castagne.

INGREDIENTI
40 gr. di rucola selvatica, una manciata di pinoli, 5 noci, 30 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato, 30 grammi di Pecorino romano grattugiato, mezzo spicchio di aglio, Olio extravergine d'oliva, sale

PROCEDIMENTO
Pulite, lavate e mettete ad asciugare su un canovaccio la rucola selvatica. Sgusciate le noci e pestatele finemente insieme ai pinoli. Pestate poi la rucola e l'aglio insieme, aggiungendo a filo metà dell'olio extravergine d'oliva (EVO). Riunite la rucola e la frutta secca, mettete in una ciotola, aggiungete i formaggi grattugiati, amalgamate bene con una forchetta, aggiustate di sale e incorporate l'olio Evo rimasto.

La RICETTA della **BASSA**

PESTO DI ZUCCHINE

Le zucchine sono originarie dell'America Latina, la loro coltivazione ha quindi iniziato a diffondersi in Europa solo nel Sedicesimo Secolo. Il loro sapore neutro le ha rese però estremamente versatili in cucina e ovviamente non poteva mancare un loro pesto.

INGREDIENTI
5 zucchine giovani, 1 spicchio d'aglio, 50 gr. di pinoli, 50 gr. di mandorle pelate, 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato, menta, basilico sale, pepe, olio extravergine d'oliva (EVO)
Tempo: 20 minuti.

PROCEDIMENTO
Lavate le zucchine, eliminate le punte e sminuzzatele con una grattugia da verdura in un colino, aggiungete quindi un poco di sale grosso e lasciatele riposare in modo che perdano acqua. In un frullino mettete alcune foglie di basilico e di menta, l'aglio pulito e privato dell'anima, le mandorle, i pinoli e frullate aggiungendo olio a filo quanto basta. Aggiungete le zucchine sminuzzate e frullate un'ultima volta. In una ciotola mescolate il composto con il parmigiano e se necessario altro olio, regolate di sale e aggiungete una macinata di pepe nero, fino a ottenere un pesto morbido e omogeneo. Il pesto di zucchine si sposa molto bene con la pasta, specialmente se abbinato a pomodorini pachino appena scottati in padella con olio e aglio, oppure al pesce (salmone, tonno, acciughe) e ai frutti di mare. Ottime le linguine con pesto di zucchine e gamberetti. Può anche essere insaporito con zafferano, paprika o curry per ottenere una salsa dal sapore più esotico.

NERO GIARDINI
STONEFLY
CAFE' NOIR
IGI & CO
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
ALBANO

LA NOVITÀ - Ora disponibili anche a noleggio le bici a pedalata assistita per avere una spinta nelle uscite più lunghe o sui tratti più ripidi e difficili

In salita **senza sudare** con la spinta del **MOTORE ELETTRICO**

Testo di **Stefano Lorenzi**

Sono sempre più le persone che desiderano trascorrere giornate immerse nella natura. Oltre al trekking una delle modalità preferite è la bici, in particolare la mountain bike. Ma la salita è dura e per poter godere degli scenari dell'Appennino con una bici tradizionale è necessario un buon allenamento per cui la MTB diventa quasi esclusivo degli sportivi.
Ma ora esiste una soluzione: un modo divertente per godersi la natura con uno sforzo moderato. Tutto questo è E bike cioè una mountain bike elettrica. O meglio una bici a pedalata assistita. Un fenomeno esploso in questi ultimi anni che offre la possibilità a tutti di vivere a contatto con la natura e con uno sforzo fisico molto ridotto rispetto a una MTB tradizionale. Questo non vuol dire che non si faccia fatica, non è un motorino. La bici elettrica offre la possibilità di fare escursioni più lunghe del solito e consente di divertirsi anche a chi non è uno sportivo e desidera fare un'uscita di più ore. Insomma un mezzo per tutti soprattutto per chi non ha un allenamento particolare.
L'attuale tecnologia permette di percorrere indicativamente dai 20 ai 40 km tranquillamente; dipende dalle pendenze, dal terreno e da quanta energia vogliamo metterci noi pedalando. È un ottimo strumento anche per le persone anziane che magari hanno fatto MTB in gioventù, ma ora, venendo a mancare un po' di vigore, non se la sentono più di affrontare gli itinerari nella natura. La E Bike risponde anche a queste esigenze. Le proiezioni statistiche ci dicono che il futuro del MTB sarà elettrico, noi non lo possiamo confermare, ma una cosa è certa: le e bike porteranno molta più gente "in sella".
La bicicletta a pedalata assistita è molto silenziosa, non ha nessuna emissione inquinante durante il funzionamento ed assicura decine di km di autonomia usando l'assistenza del motore, fino a superare i 100 km nei modelli più evoluti con batterie al litio.
Tanto per avere un'idea, un motore elettrico da 250 W permette ad una persona di 80 kg, di percorrere una pendenza del 10% (cioè 100 metri con un dislivello di 10 metri) ad una velocità media di 9 km/h.
Bosch è il leader assoluto nella produzione di sistemi elettrici per biciclette a pedalata assistita. Il motore del sistema Bosch e' certamente il più performante che possiamo trovare oggi sul mercato. Le bici a pedalata assistita hanno grandi variazioni di prezzo: dai 2.000 ai 4.000 euro. A cosa è dovuto un così grande divario di prezzo?
Tre elementi influenzano il prezzo: la tecnologia adottata, il tipo di batterie e la componentistica meccanica (dalle gomme alla catena, al manubrio, ai freni, al cambio e i materiali utilizzati).

IL NOLEGGIO

Il costo di una bici a pedata assistita è ancora alto rispetto ad una bici tradizionale, ma è una questione di mercato e nei prossimi anni i prezzi scenderanno sicuramente. Per chi vuole provare, o magari fa poche uscite all'anno e non ha voglia di investire grandi cifre, esiste la possibilità di noleggiarle. Sono sempre più le aziende che offrono questo servizio. Noi di Appennino Slow collaboriamo con questi due punti sull'Appennino Bolognese:

Electric Bike Maimone
Via Toscana
Castiglione dei Pepoli
maimoneebm@gmail.com - tel. 338 8043193

Nucci e-bike
Via Nazionale, 72
Ponte della Venturina - tel. 0534.600067

In questi due centri potrete provare le bici su prenotazione, noleggiarle per uno o più giorni e se vi piace, perché no, anche acquistarla.

LA PROPOSTA TURISTICA

Se volete passare due giorni nel nostro bellissimo Appennino e provare le E Bike, possiamo organizzarvi tutto noi. La proposta comprende il noleggio della bici a pedalata assistita, una guida che vi accompagna lungo i sentieri in base alla vostra capacità, un pernottamento in agriturismo o B&B e la cena in un locale tipico.

Richiedeteci un preventivo:
info@appenninoslow.it - 339.8283383

A destra, uno dei modelli di e-bike che è possibile noleggiare da alcuni esercenti dell'Appennino con cui AppenninoSlow collabora.

Bobby Rush. ph. G. Grandi

Chick Rodgers ph. G. Grandi

L'EVENTO - Dal 21 al 24 luglio si terrà la ventinovesima edizione della rassegna dedicata alla musica nera che ogni anno richiama nel nostro Appennino migliaia di turisti e i più quotati musicisti mondiali

Dai **Grammy Awards** a Porretta, **Bobby Rush** infiamma il **Festival**

Info www.porrettasoul.it - 3356364192 – 3401841931

Bobby Rush, più volte nominato ai Grammy Awards e protagonista del documentario di Martin Scorsese "The Blues", George McCrae, che nel 1974 con "Rock Your Baby" aprì l'era disco restando per due settimane al primo posto nella hit parade Pop e R&B, e John Ellison, che con i Soul Brothers Six nel 1967 creò il classico "Some Kind Of Wonderful". Questi i volti più noti della ventinovesima edizione del Porretta Soul festival, ormai un punto di riferimento nel panorama internazionale della musica soul, che dal 21 al 24 luglio trasformerà la perla dell'Appennino nella capitale della musica nera mondiale.
Assieme a questi tre mostri sacri a Porretta ci saranno altri nomi eccellenti del soul, come lo storico trombonista di James Brown Fred Wesley & The New JBs, la Bey Paule Band, che sarà ancora una volta l'house band del festival, Stan Mosley, Toni Green, Stacey Merino, Falisa Janaye, Jerry Jones (Home Grown Funk), Theo Huff, James & Black "Tribute To Allen Toussaint" e tanti altri ancora.
Come consuetudine si darà spazio anche a gruppi musicali giovanili internazionali e quest'anno torneranno da Denver, in Colorado, i ragazzi della Quincy Ave. Rhythm Band per un totale di 25 musicisti. Dopo il grande successo della passata edizione, si ripeterà il Soul Street Food con cibi di strada e una selezione di cucine internazionali. Le migliori formazioni italiane (e non solo) di rhythm & blues si esibiranno nel Rufus Thomas Cafe Stage in concerti gratuiti dalle 11 del mattino a sera. In concomitanza con il festival verrà inaugurato il Porretta Soul Museum con un vasto archivio di materiale che racconta la storia del festival dal 1988 a oggi.
Quest'anno ci sarà uno spazio anche per i bambini con il duo americano Johnette & Scott "Swamp Romp, Louisiana Roots Music For Children".

L'Eco della Musica
Festival ecologico musicale dai crinali degli appennini

Tre gli appuntamenti live (ad ingresso libero) nel mese di luglio per "L'Eco della Musica". Venerdì 8 luglio, ore 21, al Rifugio Segavecchia, Pianaccio, Lizzano in Belvedere,Elias Nardi presenta in concerto il nuovo LP Flowers Of Fragility. Elias Nardi: oud, Carlo La Manna: basso
Il 9 luglio, alle ore 21, presso il Rifugio Lago Scaffaiolo, Parco Corno alle Scale esibizione del Duo Benigni-Rocca. Paolo Rocca: clarinetto, Fiore Benigni: organetto.
Domenica 10 luglio, ore 7, Rifugio Lago Scaffaiolo, Parco Corno alle Scale, Fausto Beccalossi, uno dei più affermati e particolari fisarmonicisti a livello europeo presenterà in solo My Time.

Porretta gran finale 2012 ph. Nigel Beckwith

Sugar Pie DeSanto - ph. G. Grandi

La Novità
THE VALLEY OF SOUL

Dalla Rocchetta Mattei a Monte Sole, da Gaggio Montano a Castel del Rio: quest'anno il soul non sarà solo a Porretta Terme ma invaderà tutte le valli bolognesi portando festa, musica ed allegria in tutta la valle del Reno e dintorni. Si chiama THE VALLEY OF SOUL, il Soul nella Valle del Reno la novità più importante del Porretta Soul 2016. La band residente al festival farà da base per gli ospiti che si esibiranno nei vari concerti tutti ad ingresso gratuito. Parallelamente ai concerti sono state sviluppate altre iniziative come: seminari musicali, conferenze, ricerche sulla musica etnica.

PROGRAMMA DEGLI APPUNTAMENTI

19/7	Grizzana Morandi - Rocchetta Mattei: Soul Confluence/Groove Trader
19/7	Gaggio Montano – Caseificio Fior di Latte: James & Black Quartet
20/7	Sasso Marconi: Soul Confluence/Groove Trader
25/7	Vergato: All Star Band
26/7	Marzabotto – Monte Sole: All Star Band
27/7	Grizzana Morandi – Rocchetta Mattei: Toni Lynn Washington, Sax Gordon Band
28/7	Monterenzio – Monte Bibele: Toni Lynn Washington – Sax Gordon Band
29/7	Lizzano in Belvedere: Toni Lynn Washington – Sax Gordon Band
30/7	Camugnano – Lago di Suviana: Toni Lynn Washington – Sax Gordon Band
6/8	Castel del Rio: Toni Lynn Washington – Sax Gordon Band

I primi 25 anni del Gruppo Studi Savena Setta Sambro tra monografie, dialetto e un concorso che ogni anno premia le migliori tesi universitarie su argomenti locali. Nella sede del Gruppo a Monzuno anche una fornitissima biblioteca sulla cultura della montagna bolognese

Riviste, libri ed eventi per amore dell'Appennino

Testo di **Michelangelo Abatantuono - www.savenasettasambro.com**

Il primo fascicolo della rivista Savena Setta Sambro non porta numero, come tutti quelli successivi. Quando nel dicembre del '91 venne dato alle stampe non sapevamo, sinceramente, se l'avventura sarebbe proseguita: quale accoglienza avrebbe trovato un simile prodotto editoriale? Storia, tradizioni, *amarcord* avrebbero suscitato interesse in una società già allora proiettata verso mode frenetiche e futuribili? Nonostante la scaramanzia dell'esordio, siamo arrivati al numero 50 (in distribuzione dalla fine di giugno) e, dopo 25 anni di attività, possiamo dire che il progetto di alcuni volonterosi temerari ha colpito nel segno. La rivista, pubblicata con cadenza semestrale, è diventata un punto di riferimento per i territorio a cui si rivolge (Sasso Marconi, Pianoro, Loiano, Monzuno, Grizzana Morandi, Monghidoro, Castiglione dei Pepoli, San Benedetto Val di Sambro) e ha trovato numerosi estimatori anche in città. Accanto al periodico, che viene commercializzato e inviato gratuitamente a tutti gli associati, in questi anni il Gruppo di Studi Savena Setta Sambro è stato protagonista di numerose iniziative, anche in collaborazione con l'associazionismo del territorio. A partire dalle escursioni alla scoperta della natura e della storia dell'Appennino: luoghi a due passi da casa ma di cui molti spesso ignorano l'esistenza e la rara bellezza.
Accanto alla rivista partì da subito una linea di opere monografiche, ad oggi oltre 50 pubblicazioni che coprono un ampio raggio di argomenti: enumerarle tutte sarebbe impossibile, dalla prima sulle orchidee spontanee dell'Appennino bolognese alla poderosa guida uscita nelle scorse settimane. Da molti anni il gruppo patrocina la rassegna musicale "Itinerari Organistici nella Provincia di Bologna", giunta quest'anno alla XXXI edizione: è l'occasione per ascoltare gli organi delle chiese appenniniche suonati da musicisti di professione. Vuole invece sostenere l'ambito della ricerca e della formazione

In alto a sinistra, la redazione e alcuni collaboratori. In alto, una foto di Eugenio Nascetti. Sopra, la copertina dell'ultimo numero.

il concorso che da oltre 15 anni viene bandito per premiare tesi di laurea di argomento locale, a cui hanno partecipato decine di laureati, giovani e meno giovani. Estratti di questi elaborati vengono pubblicati sulla rivista, contribuendo ad arricchirne i contenuti.
Se li mettessimo tutti in fila, i fascicoli di Savena Setta Sambro conterebbero più di nove mila pagine: una vera e propria enciclopedia della nostra montagna, nella quale centinaia di collaboratori hanno contribuito a conservare ricordi che altrimenti sarebbero caduti nell'oblio, a studiare la storia, l'ambiente naturale, le espressioni artistiche, i dialetti, il tutto arricchito da un imponente corredo di illustrazioni, tante delle quali sarebbero rimaste nel cassetto e invece sono state offerte alla fruizione di tutti. In questi anni, grazie a scambi e a donazioni, il gruppo di studi ha accumulato un interessante patrimonio librario, che è stato catalogato: una ricca biblioteca di argomento locale da alcuni anni fruibile anche da parte del pubblico.
Il traguardo dei 25 anni di attività è certamente una soddisfazione, ma non bisogna darsi per appagati: c'è ancora tanto da fare. Soprattutto è necessario coinvolgere le nuove generazioni, perché una società che non conosce le proprie radici e non rispetta il territorio in cui vive non potrà contare su un futuro migliore.

La guida
GRAND TOUR APPENNINO

Un titolo che è tutto un programma, quello della guida edita dal Gruppo di Studi Savena Setta Sambro, per i tipi di Edizioni Minerva. Per tutta l'età moderna il nostro Appennino fu attraversato da migliaia di viaggiatori che andavano alla scoperta delle bellezze italiche: era il Grand Tour, durante il quale si scoprivano ed apprezzavano arte, storia e ambiente del Belpaese. Oggi la montagna, da semplice tratto di attraversamento, è diventata luogo da scoprire: questa guida davvero preziosa risponde appieno alle nuove esigenze ed offre al viaggiatore curioso infiniti spunti di conoscenza e di esperienza; racconta le storie di borghi a volte ancora sconosciuti, la cultura popolare, le leggende, le cucine della tradizione, l'arte, la natura, i sentieri e gli abitanti dell'Appennino, oggi più che mai innamorati dei loro territori e desiderosi di farli scoprire ad un pubblico più ampio. Questo l'obiettivo della guida: accendere una piccola ma luminosa scintilla sui luoghi magici del nostro Appennino. La guida si può acquistare nelle edicole e nelle librerie del territorio o sul web (www.savenasettasambro.com). Per i soci Emil Banca è previsto un prezzo scontato rivolgendosi ad una filiale.

Il concorso
Le FAVOLE le scrivono i RAGAZZI

Nell'autunno scorso il Gruppo di Studi Savena Setta Sambro ha bandito un concorso letterario per le classi III, IV e V della scuola primaria degli otto comuni delle tre valli che danno il nome all'associazione. Ogni classe poteva partecipare con un elaborato a tema libero, ma che traesse origine, spunto o facesse riferimento a quanto pubblicato dalla rivista dell'associazione. Tutte le classi partecipanti erano state dotate di diversi numeri del periodico. La risposta è stata di tutto rilievo: 22 classi per un totale di circa 450 studenti. In palio, ai primi tre elaborati classificati, buoni acquisto da 1.000, 500 e 300 euro, il primo dei quali offerto da Emil Banca. La premiazione si è tenuta il 25 giugno a Bologna, presso l'Opificio Golinelli. La mattinata, che ha visto una nutrita partecipazione di pubblico, occasione anche per presentare i 25 anni di attività del gruppo di studi, è stata allietata dagli improbabili esperimenti degli "scienziati" di Leo Scienza, intercalati dalla lettura degli elaborati da parte dell'attore Saverio Mazzoni. Ecco i vincitori: prima classificata la classe quarta della Scuola Primaria "Rondelli" di Monzuno (C'era una volta a Monzuno, maestra Cristina Sarti); seconda classificata la classe terza A della Scuola Primaria "F. Baracca" di Castiglione dei Pepoli (Il bigongio magico di nonno Archimede, maestra Rita Marchioni); terza classificata la classe quinta B della Scuola Primaria di Rastignano (Il tesoro della tradizione, maestra Maria Cristina Ferrari). Le favole si possono ascoltare sia sulla pagina Facebook di Emil Banca che di Nelle Valli Bolognesi.

APPUNTAMENTI

23 LUGLIO - 7 AGOSTO - GRIZZANA MORANDI (VILLA MINGARELLI)
La Grizzana di Serafino e Atenodoro.

LUNEDÌ 1 AGOSTO - CASTIGLIONE DEI PEPOLI
Sul sentiero dei minatori. Escursione sull'antica via utilizzata dai minatori di Rasora al tempo della costruzione della Ferrovia Direttissima (ritrovo ore 15 - Piazza del Mercato)

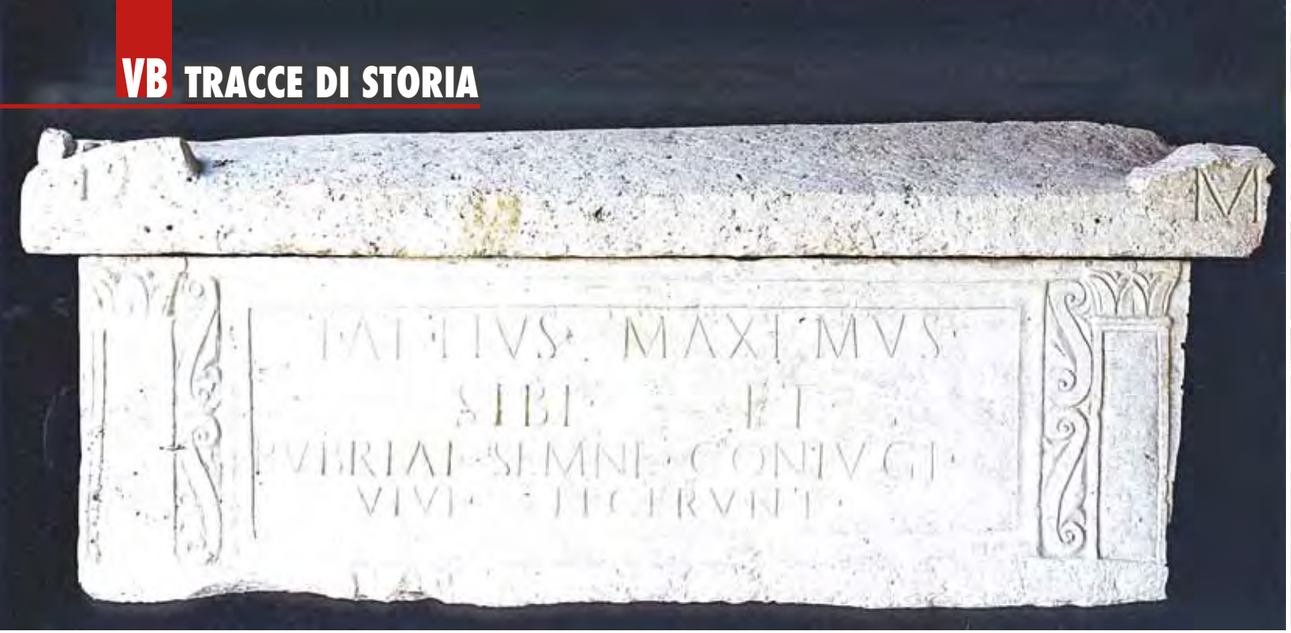
DOMENICA 7 AGOSTO - MONTEVENERE (MONZUNO)
Premiazione di Cesare Agostini e Franco Santi per l'attività sulla "Flaminia Militare".

MERCOLEDÌ 10 AGOSTO - MONZUNO, (SALA IVO TEGLIA EMIL BANCA, ORE 21)
Presentazione del libro di Adriano Simoncini: La compagna di banco.

16 - 31 AGOSTO - CASTIGLIONE DEI PEPOLI (CENTRO PAOLO GUIDOTTI)
Il reale e l'immaginato: progetti urbanistici a Castiglione dei Pepoli tra XIX e XX secolo.

SABATO 20 AGOSTO PIAMAGGIO (MONGHIDORO, DALLE 9.30 ALLE 18)
Savena Setta Sambro compie 25 anni. Una giornata tra territorio, cultura e ambiente.

28 AGOSTO - 11 SETTEMBRE - MONZUNO
Guerra e pace: Fotoconfronti tra i paesaggi del fronte della seconda guerra mondiale ed oggi



In alto a sinistra, **il sarcofago lapideo della seconda metà II secolo d.C. Sopra, parco del museo Casa Frabboni.**

***Vicus, Villa, Via. Archeologia e storia a San Pietro in Casale* è il titolo della mostra promossa dal Comune e dall'Unione Reno Galliera, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia regionale, allestita al Museo Casa Frabboni. L'inaugurazione è prevista per il primo ottobre, poi visite guidate, cene a tema, conferenze e anche un catalogo. Si chiude a fine gennaio 2017**

Per informazioni:
Servizio Musei
Unione Reno Galliera,
tel. 051.8904821,
email musei@renogalliera.it.

Quando a **Maccaretolo** c'erano i **ROMANI**

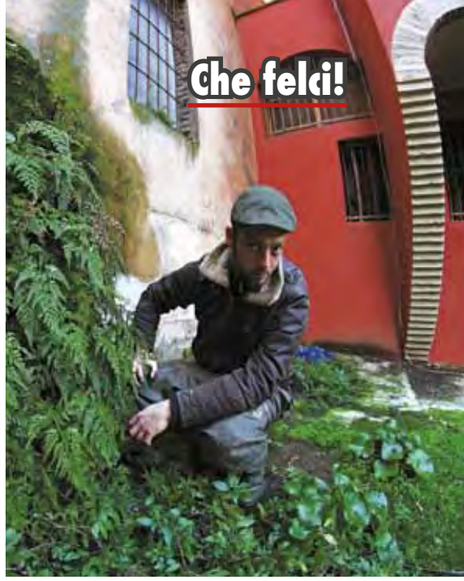
Testo di **Giorgia Govoni**

Il territorio di San Pietro in Casale ha restituito negli ultimi decenni numerose e significative testimonianze archeologiche che sono state oggetto di indagini dirette dalla Soprintendenza Archeologia dell'Emilia Romagna in collaborazione con l'Amministrazione Comunale.
Il panorama insediativo antico di questa fascia di territorio bolognese si presenta quanto mai ricco e denso di testimonianze soprattutto a partire dalla romanizzazione della Pianura Padana ed in particolare in corrispondenza delle fasi di maggior fioritura di questo lungo e articolato processo storico, che ha interessato tutto il territorio regionale, ovvero tra la tarda Repubblica e i primi due secoli dell'Impero.
Capisaldi di questa espansione territoriale furono ovviamente le colonie, le città, che si dislocarono nella maggior parte dei casi lungo il tracciato della via Emilia e funsero da centri di gestione e organizzazione del territorio sia dal punto di vista economico che politico. Bologna, che già era stata importante città etrusca e poi occupata da genti celtiche, fu certamente il principale di questi centri e il territorio che si prende in esame nella mostra faceva parte a pieno titolo dell'agro di questa città.
Sappiamo che questo comparto territoriale in specifico rivestì una particolare importanza, per la presenza di un percorso viario, solo parzialmente rimesso in luce dall'archeologia e citato dalle fonti storiche: **l'antica Via Emilia Altinate**, che congiungeva Bologna all'attuale territorio padovano.
In questo contesto storico non stupisce la presenza a San Pietro in Casale, in località Maccaretolo, di un centro abitato (pagus o vicus), probabilmente di notevoli proporzioni, che è stato oggetto di rinvenimenti di altissimo valore storico-testimoniale sin dall'Ottocento: **la stele dei Cornelii, la stele di Quinto Manilio Cordo, un puteale dedicato ad Apollo e al Genio di Augusto**, vari resti architettonici e scultorei tra cui **una statua di togato appartenenti a imponenti monumenti sepolcrali del tipo a edicola cuspidata,** tutti reperti oggi esposti al Museo Civico Archeologico di Bologna; **un sarcofago lapideo della seconda metà II secolo d.C.** oggi conservato in uno spazio comunale.
Le testimonianze dell'epigrafia confermano l'importanza del centro che, in particolar modo in età augustea, conobbe una fioritura notevolissima, così come tutto il territorio circostante.
Ed è proprio di questo che la mostra in questione vuole occuparsi: attraverso una ricucitura dei dati sinora noti e delle testimonianze disponibili, si mira a restituire un'immagine complessiva di questo territorio così ricco di fermenti che pochi altri settori della nostra pianura possono proporre per lo stesso periodo.
Il centro del "racconto" sarà quindi l'abitato di **Maccaretolo**, con le sue eccezionali testimonianze, ma questo sarà inserito in un tessuto insediativo complessivo, che, includendo le realtà agricole, come ad esempio la grande villa rustica rinvenuta presso il Centro Sportivo di San Pietro in Casale, darà conto dell'interazione e dell'integrazione tra i vari soggetti economici e politici presenti e operanti nel territorio. Il quadro non si limiterà al solo territorio comunale, che pure costituirà il focus dell'esposizione, ma andrà a dilatarsi, anche se per testimonianze a campione e quindi necessariamente a spot, estendendosi anche al territorio di alcuni Comuni limitrofi, come Bentivoglio, Galliera, San Giorgio di Piano e Castel Maggiore, per evidenziare la complessità dell'assetto territoriale in cui si inquadrano le evidenze archeologiche sopra ricordate.
La mostra, attraverso l'esposizione di reperti e prestiti dal Museo Archeologico di Bologna, si svilupperà secondo un percorso organizzato in sezioni tematiche quali i contesti abitativo, sacro, funerario e produttivo e in sezioni topografiche con la storia degli scavi a San Pietro in Casale e nel territorio dell'Unione Reno Galliera, con uno sguardo attento anche alla storia archeologica dei Comuni limitrofi Budrio, Castenaso e San Giovanni in Persiceto.
Il Comune di San Pietro in Casale e l'Unione Reno Galliera lavorano a questo evento con il prezioso supporto del Gruppo Archeologico locale "Il Saltopiano", da anni impegnato per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio archeologico, con la collaborazione scientifica della Soprintendenza Archeologia dell'Emilia Romagna e con il sostegno di importanti sponsor privati.
La mostra sarà anche l'occasione per **l'allestimento permanente del sarcofago lapideo**, sopra citato, uno dei reperti archeologici più importanti e meglio conservati del territorio: fino a oggi custodito in uno spazio comunale visitabile solo su richiesta, troverà una collocazione permanente presso il Museo Casa Frabboni, in accordo con la Soprintendenza, arricchendo in questo modo l'offerta del Parco culturale urbano già ricco di opere d'arte. E permanente diventerà anche una sezione della mostra la quale andrà ad aggiungere una tessera al mosaico della storia della città di San Pietro in Casale raccontata presso lo spazio museale del Museo Casa Frabboni.
Completeranno l'evento espositivo la pubblicazione di un catalogo, visite guidate e laboratori con particolare attenzione ai bambini e alle scolaresche, una serie di eventi collaterali di approfondimento della cultura romana nei Comuni dell'Unione Reno Galliera. **I temi trattati saranno: l'arte gladiatoria, la centuriazione e la viabilità, il contesto sacro, il contesto funerario, la donna e la moda, la regimentazione delle acque, la messa in scena di una commedia di Plauto. Aprirà la serie degli appuntamenti collaterali la cena romana in programma il 24 settembre 2016 a San Pietro in Casale.**

Con Vitruvio alla scoperta delle meraviglie nascoste sotto la città
A cura di
Francesco Nigro*

Polypodium Interjectum

Sotto via Piella



Passeggiando nei sotterranei del centro di Bologna lungo il canale che si alimenta dal Reno si scoprono diverse felci protette, alcune particolarmente rare. Considerate scomparse da una trentina di anni, oggi sono in forte espansione. Un buon segnale per l'ambiente

Sotto **via delle Moline** a caccia di **PIANTE RARE**

Bologna: una città di sotterranei e acque nascoste, con un imponente reticolo di condotte e canali che ne attraversano il centro storico e una grande discrezione nel mostrarsi.
In questo caso siamo sul noto canale di Reno, arteria d'acqua che ha contribuito in modo decisivo a segnare la storia della città, famoso per lo storico affaccio dalla finestrella di via Piella su quella che tanti chiamano la "Piccola Venezia Bolognese". Il canale raccoglie le acque dell'omonimo fiume alla Chiusa di Casalecchio e di alcuni tributari collinari, per poi trovare accesso nelle mura della città presso la "Grada", la grata, lungo i viali e continuare il suo percorso nel centro storico subendo un'importante diramazione in via Riva di Reno, proseguire passando nascosto alla vista sotto via Indipendenza e quindi curvare bruscamente in via Capo di Lucca una volta raggiunto in via Oberdan quello che un tempo era l'antico Ponte della Cavaliera, guadagnandosi il nome di Canale delle Moline, il canale dei mulini da granaglie.
In termini naturalistici il sistema di canali Reno/Moline in città si presenta come una vera e propria forra artificiale, un canalone con tratti ipogei, tombati e aperture fra i palazzi, con il suo microclima ed i suoi equilibri, dove fra storici affacci e scorci nascosti, non mancano le zone in ombra, gli anfratti, gli stillicidi d'acqua fra tetti, grondaie e lungo i muri, a simulare condizioni tipiche di vere e proprie pareti naturali. Ed ecco che fra le invasive parietarie e le diverse altre forme pioniere possiamo osservare anche facciate colonizzate da muschi, epatiche e felci: dal più comune capelvenere (Adiantum capillus-veneris), con una prima stazione maestosa nell'affaccio nascosto su via dei Falegnami a monte di via Indipendenza, antica zona di botteghe e segherie, e una seconda decisamente ridotta, visibile dal ponticello di via dei Malcontenti, per poi incontrare il falso capelvenere (Asplenium trichomanes) arroccato fra le grondaie. Rispettivamente a monte e a valle del sistema di paratie che controllava le acque del canale delle Moline sotto l'omonima via, si trovano le rare e più localizzate stazioni di lingua cervina (Asplenium scolopendrium) e Asplenium adiantum-nigrum con esemplari dalla morfologia talmente singolare da far ipotizzare anche la possibile presenza dell'ibrido A. x ticinense nella colonia. In particolare, per chi non si trovasse all'interno del canale, osservare queste piante sarebbe possibile solo da affacci privati o, nel caso della notevole stazione di asplenium, approfittando dell'ospitalità e del balcone di uno dei due bar con accesso su via Alessandrini.
Chi poi si soffermasse a guardare le tegole degli edifici vicini, camminando lungo via capo di Lucca, potrebbe notare fra i coppi dei tetti e le grondaie alcune piante di polipodio sottile (Polypodium Interjectum), decisamente poco frequenti e ben localizzate in città. Insomma diverse felci protette e alcune particolarmente rare, considerate scomparse a Bologna da una trentina di anni, piante di particolare interesse non solo sotto l'aspetto conservazionistico, ma generalmente studiate anche in quanto utili indicatori ambientali. E a proposito di questo potrebbe colpire un ultimo aspetto, foto di una decina di anni fa mostrerebbero l'assenza di alcune delle stazioni recentemente verificate, almeno lungo il Canale Reno/Moline e da un'analisi sul campo, nonostante alcune piante sofferenti, non mancano nuove pareti recentemente colonizzate, anche da specie decisamente rare in pianura come la lingua cervina. Un bel segnale di resistenza ed espansione, sicuramente inaspettato, ma che proviene da una zona anomala, caratterizzata ed aiutata da una gestione idrica artificiale dove, anche nei periodi più secchi, il canale tende ad essere comunque solcato dalle acque. Infine, distribuita abbondantemente lungo le pareti e degna di nota anche per diversi aspetti etnobotanici, una pianta succulenta mediterranea dalla caratteristica foglia rotonda, l' Umbilicus rupestris, comunemente chiamato ombelico di Venere, sempre più diffuso nella città di Bologna e che nel Canale delle Moline raggiunge dimensioni da record.

* *biologo e guida ambientale regionale Associazione Vitruvio.*

VITRUVIO
Visite guidate, escursioni ed eventi al **piano di sotto**

L'Associazione organizza visite guidate, escursioni e spettacoli per valorizzare la Bologna sotterranea. Un patrimonio ricchissimo da comunicare e preservare, anche attraverso musica, teatro, danza, nuovi mezzi espressivi e multimediali, veri e propri eventi e manifestazioni. Un approccio dove la fusione di competenze diverse genera proposte.

www.vitruvio.emr.it

In alto, felci nel canale delle Moline, subito a destra alcune piante di Ombelico di Venere enormi. Sotto a sinistra, un'immagine scattata dal canale di Reno guardando verso via Malcontenti. Sotto a destra, il canale sotto via Indipendenza.

Capelvenere in Malcontenti

Ombelico di Venere

Asplenium e Ombelico di Venere

Lingua Cervina neo-insediata

Miti, favole, leggende
e personaggi
che hanno lasciato il segno
A cura di
Giuseppe Rivalta*

Ecco la seconda ed ultima parte dell'onirico viaggio tra le leggende dell'Appennino per osservare con occhi diversi i territori che spesso attraversiamo frettolosamente senza nemmeno immaginare ciò che nascondono

Tutti i misteri della **CROARA**

Per poter osservare con occhi diversi quei territori che spesso attraversiamo frettolosamente o, nel migliore dei casi, notando solo sulle loro eccellenze artistiche o naturali, nel numero scorso abbiamo iniziato un viaggio tra le storie e le leggende che illuminano con il fascino del mistero le nostre bellissime valli. Nella rubrica pubblicata nella primavera scorsa ci siamo soffermati su tre mitici personaggi che popolano le storie della val di Zena: la Badessa dell'omonimo passo, l'eremita Berberio di Monte delle Formiche e lo sfortunato Zenobia del castello di Zena. Questa volta ci concentreremo invece sulla Croara.

LA BUCA DEI BUOI

Tra le valli dello Zena e del Savena, nelle colline cristallizzate di gesso della Croara, circolano ancora vecchie storie leggendarie piene di mistero.

Accanto alla grande dolina della Spipola, si apre una voragine a pozzo che porta il nome di Buca dei Buoi. Questa denominazione nasce da un racconto, dell'inizio del secolo scorso, riportato dagli abitanti, i quali raccontavano che, una volta, lungo il ripido pendio, rotolò fin sul fondo un pesante carro trainato da buoi. Misteriosamente, i contadini accorsi sul posto, non trovarono altro che la "stadura", ovvero il palo in ferro con anelle, che era infisso sul timone del carro agricolo e basta! Fino agli anni'70 del secolo scorso, erano ancora in uso carri trainati da buoi nella zona della Croara. Un'altra misteriosa scomparsa si tramanda sempre nella zona della Croara.

In questo territorio, crivellato di grotte, intorno agli anni '30, si raccontava di una donna che stava recandosi a casa portando sulla testa un ampio paniere carico di provviste. Per accorciare il percorso, aveva deciso di passare attraverso un campo. Tempo dopo fu trovato solo il paniere che, sollevato da terra, risultava essere appoggiato sopra ad uno stretto pozzo naturale che si era aperto sotto il peso di quella sfortunata persona. In effetti è già capitato, in questa zona, che in certi periodi si possano aprire degli inghiottitoi coperti da secoli dalla terra .

IL CAVALIERE AZZANO

Una delle colline gessose più alte della Croara, che si affacciano in Valle del Savena, reca il nome di Colle di Miserazzano. Anche in questo caso l'origine del nome nasconde una antica storia o leggenda che dir si voglia. Ancora una volta il racconto è ambientato nell'Alto Medio Evo.

Intorno all'anno 1000, un certo cavaliere di nome Azzano risiedeva su quel colle, forse allora fortificato. La sua fama era di essere un grande eroe in battaglia, considerato pressochè invincibile. Questo fatto aveva stimolato varie persone ad andarlo a sfidare, giovani che regolarmente venivano da lui vinti. Un giorno un uomo arrivò, a cavallo, sotto al castello e a gran voce lanciò la sfida ad Azzano. Era attrezzato con armi leggere, ma ben temprate. Azzano, irritato dalle parole dello sfidante, si bardò in fretta ed in due e due quattro, saltò a cavallo e si fece aprire la porta del castello e piombò fuori incontro al nuovo sfrontato sfidante. Lo scontro fu terribile e lungo.

In alto a sinistra, il Colle di Miserazzano. Sopra, un carro di buoi alla Croara negli anni Settanta. A sinistra, due immagini della buca dei buoi, prima in estate poi in inverno.

Il rumore del duello echeggiava anche nella sottostante valle. Al terzo giorno, un colpo più forte del previsto fece cadere a terra Azzano che senza avere più forza, non riuscì a rialzarsi. Allora il giovane vincitore lo guardò con un sorriso beffardo e si allontanò al galoppo come era arrivato. Azzano non sopportò questa sconfitta, anche perché tutti lo cominciarono ad isolare. La sua crisi depressiva fu profonda al punto che, un giorno, saltato sul cavallo si lanciò al galoppo nel baratro verso San Ruffillo e con l' impressionante grido "Miserere Azzano", si sfracellò ai piedi di quello che, oggi, è noto come Colle di Miserazzano.

IL PRETE EREMITA

Un'ultima leggenda, sempre ambientata alla Croara, parla di un prete eremita che abitava in una grotta sull'altopiano gessoso. Si era, anche in questo caso, nel medioevo all'epoca delle Crociate. Lungo un boscoso sentiero era stato costruito un oratorio in cui, i molti pellegrini che da lì passavano, avevano lasciato preziosi ex voto in gran numero.

Il nostro eremita, una notte, sognò che il figlio di suo fratello , che si trovava a combattere i saraceni in Palestina, era stato catturato. Per la sua liberazione i suoi carcerieri avevano chiesto con urgenza, pena l'uccisione del prigioniero, un notevole riscatto in oro ed argento. Disperato il prete (considerato "santo" dalla gente del posto per la sua mansuetudine) non possedendo nulla pensò di procurarsi quanto richiesto, andando a rubare gli ex-voto dell'oratorio, poco lontano. Sentiva nel suo cuore, come se qualcuno lo invitasse a farlo (la Madonna). Poco tempo dopo il furto fu scoperto e in breve le indagini portarono gli inquirenti ad accusare il povero prete. Quando ormai stava per essere giustiziato in pubblico, dalla gente uscì una bellissima signora con veste candida e circondata da raggi luminosi. La pena fu sospesa e l'eremita, sceso a Bologna dedicò il resto della sua vita a reintegrare la somma da lui sottratta, mediante elemosine.

La tradizione popolare narra che, più di una volta, a chi si aggira nella zona dell'oratorio, può capitare di sentire una campanella suonata dal Prete Santo che si vede procedere curvo e con lo sguardo basso. Davanti a lui c'è l'immagine evanescente della Madonnina dei Boschi e che, insieme, entrano nell'oratorio oggi di aspetto settecentesco e fino a poco tempo fa protetto dalle chiome di una grande e vecchia quercia.

In oltre 1000 anni tutti i luoghi citati in questo breve scritto hanno mantenuto quella naturalità e quel sottile fascino che il tempo non ha mutato…anzi!

Associazione Parco museale della Val di Zena - GSB/USB
www.parcomusealedellavaldizena.it

FRANKONE TOOLS
FRANKONE
QUALITÀ - ESPERIENZA - SERVIZIO - CORTESIA
L'UTENSIL-ONE DA FRANKONE
Via A. Costa,12 - 40067 RASTIGNANO (BO) - Tel. 051 74.34.52 - Fax 051 74.33.16
Cell. 331 52.81.778 - email: info@frankone.it - www.frankone.it - Cell. 371 11.45.718

Miti, favole, leggende
e personaggi
che hanno lasciato il segno
A cura di
Claudio Evangelisti

Nel 1902 in Strada Maggiore con tredici coltellate veniva ucciso il conte Francesco Bonmartini, genero del professor Augusto Murri. Un giallo che fece il giro del mondo e che nel 1974 Bolognini portò sul grande schermo. Ad oltre un secolo di distanza molti dubbi non sono ancora risolti

Il **DELITTO MURRI** crimini e verità di **gente per bene**

Hanno scritto in tanti del delitto Murri, dal 1902 a oggi, che si potrebbe allestire una parete della libreria Feltrinelli a Bologna. Proprio lì a pochi passi dalle due Torri, nel pomeriggio del 2 settembre 1902, in Strada Maggiore 39, venne rinvenuto il cadavere del conte Francesco Bonmartini marito di Linda, figlia prediletta del Professor Augusto Murri, considerato uno dei più grandi clinici del suo tempo. Il clamoroso fatto di sangue scatenò l'opinione pubblica dell'epoca: dell'intricata vicenda se ne occuparono i giornali di tutta Italia e quindi anche la stampa estera.
E' la morbosa trama del delitto, le sue implicazioni politiche e morali, ma soprattutto la fama dei protagonisti ad appassionare i lettori che vedono squarciarsi i veli che coprono la vita privata dell'alta borghesia. Ai giorni nostri, la storia della famiglia Murri è diventata celebre per merito del film Fatti di gente perbene, diretto da Mauro Bolognini nel 1974 e vincitore del David Donatello come migliore film e del Nastro d'argento per i migliori costumi. Eccezionali interpreti ne sono Fernando Rey, Giancarlo Giannini e Catherine Deneuve.

LA RICOSTRUZIONE DEL DELITTO
Il 2 settembre 1902, dall'appartamento di Linda Murri proviene da giorni un odore insopportabile. La portiera non sa che fare anche perché la famiglia dovrebbe essere ancora in vacanza. Tullio Murri, fratello di Linda, si reca in compagnia della portiera presso l'appartamento della sorella, constata anche lui l'odore nauseabondo, ma non ha la chiave. Così chiama la polizia che procede ad abbattere la porta. Nella camera da letto viene trovato il cadavere in decomposizione del conte Francesco Bonmartini, ucciso con una serie di coltellate. Ne vengono contate tredici. Linda e il conte Bonmartini erano di fatto separati dal 1899 e si scopre che il Bonmartini voleva trasferirsi a Padova con i figli, lasciando definitivamente la moglie e tutta la famiglia Murri. Il 10 settembre, una settimana dopo l'omicidio, dopo la fuga in Svizzera, Tullio Murri si costituisce ai carabinieri di Ala di Trento, mentre suo padre lo denuncia come autore del delitto, avvenuto a seguito di un colloquio degenerato in colluttazione. È arrestata anche Rosa Bonetti, donna di servizio di Linda e amante di Tullio. Infine, entra in scena anche la stessa Linda Murri, come mandante dell'omicidio. I giornali parlano di rapporti torbidi e relazioni incestuose. Tre giorni dopo l'arresto di Murri, viene fermato un giovane medico, Pio Naldi, che confessa di aver partecipato al delitto. Le indagini continuano e portano alla luce la relazione extraconiugale di Linda con il medico cinquantenne Carlo Secchi, allievo del professor Murri e amico di famiglia. Come se non bastasse, il 25 giugno 1903, anche Carlo Secchi viene arrestato come complice di Tullio Murri per un tentato omicidio per avvelenamento, risalente però ad alcuni mesi prima: la vittima designata sempre il conte Bonmartini.

In alto, una cartolina postale dell'epoca con i protagonisti del giallo. Sopra, il professor Augusto Murri. A destra, il Conte Bonmartini e le tante ferite subite. Sotto a destra, la locandina del film di Mauro Bolognini (Fatti di gente perbene) che nel 1974 vinse sia il David di Donatello, come miglior film, sia il Nastro d'argento per i costumi.

IL PROCESSO E LE IMPLICAZIONI POLITICHE
Le indagini e il processo furono minuziosamente seguiti dalla stampa, con giornali che triplicarono le tirature, come il cattolicissimo l'Avvenire d'Italia, protagonista di una vera e propria crociata contro i Murri, colpevoli, prima ancora di essere giudicati, di rappresentare la borghesia progressista, laica, positivista e socialista dell'epoca. Fango anche sull'austera figura del Prof. Augusto Murri, titolare della cattedra di Clinica Medica all'Università di Bologna, padre dei due protagonisti del delitto: il giudice istruttore Stanzani tentò di accusarlo di complicità, nonostante la sua completa estraneità all'omicidio fosse evidente, cercando di dimostrare l'esistenza di un complotto di famiglia. Il giudice Stanzani era un cattolico osservante, uno che faceva la comunione tutte le mattine: Augusto Murri si era battuto per togliere l'insegnamento della religione dalle scuole. Lo storico Marco Poli rileva che molte testate giornalistiche denunciarono i metodi scorretti del quotidiano cattolico Avvenire, dopo aver deplorato la violazione del segreto istruttorio, dopo aver insinuato la complicità dei magistrati cattolici (e delle suore nel carcere) che avrebbero passato verbali, perizie e lettere private allegate agli atti e ogni altro tipo di informazione riservata. Negli atti processuali del "caso Murri", conservati all'Archivio di Stato di Bologna, un faldone contiene le denunce sulla violazione del segreto istruttorio e le relative indagini che però non portarono ad alcuna conseguenza.
Si apre il processo, ma nel febbraio 1904 la Procura di Bologna chiede il suo trasferimento in altra sede per legittima suspicione. Sarà designata Torino, dove il processo inizierà il 21 febbraio 1905. Veleno, tradimento, torbidi rapporti tra fratelli, il processo sarà difficile e scandaloso: sei mesi di dibattito, 104 udienze e 420 testimoni. Le indagini, furono orientate più al coinvolgimento di tutti i Murri che a fare vera luce sul delitto, e il processo, che si svolse in un clima acceso con le cariche della cavalleria a disperdere i tafferugli che si creavano fuori del tribunale tra innocentisti e colpevolisti, si concluse con la condanna di Tullio Murri a trent'anni come esecutore materiale del delitto. Ma il figlio del professore uscirà dal carcere nel 1919. Carlo Secchi, riconosciuto complice del delitto, morirà in carcere nel 1910. Linda Murri non sarà riconosciuta come mandante e uscirà dal carcere dopo otto mesi, nel 1906, graziata da Vittorio Emanuele III. Molti diranno grazie all'intervento del professor Murri che, infatti, aveva guarito la figlia del re, la principessa Mafalda di Savoia, da una malattia ritenuta inguaribile.

L' ULTIMA VERITÀ SUL CASO MURRI
Nel 2003 dopo 100 anni si affaccia una nuova verità. A raccontarla è Gianna Murri, la figlia di Tullio, ritenuto per un secolo l' omicida del Conte Bonmartini. L' ormai ottantenne (all'epoca) Gianna ha trovato la forza e il desiderio di rendere pubblica la sua verità su quel grande e tragico evento. Nelle 140 pagine del suo La verità sulla mia famiglia e sul delitto Murri, viene svelato il nome del vero colpevole: un certo La Bella, facchino soprannominato il biondino, l' amante della governante di Linda. Nella versione di Gianna Murri, suo padre Tullio, effettivamente, arrivò sul luogo del delitto dopo l' omicidio, chiamato dal biondino, ma non fece nulla di compromettente. Infine, Tullio, uscito di prigione dopo 14 anni, iniziò a scrivere una memoria dove avrebbe raccontato la verità sul biondino che a sua volta, in fin di vita, confessò l' omicidio a un prete. Ma di questo carteggio non c' è più traccia, spiega la Murri, perché sua madre, la moglie di Tullio, sempre alla ricerca di denaro, lo vendette proprio a Linda, supposta mandante dell'omicidio. In più, Gianna Murri spiega che il papà Tullio si era caricato della pesantissima colpa non tanto per amore della sorella ma per non far soffrire il padre Augusto. Gianna parla di una "dipendenza emotiva dalla propria famiglia" . E infatti il famoso carteggio dove Tullio si dichiarava innocente doveva essere tirato fuori solo alla morte del padre. Impossibile stabilire, alla fine, quale sia la verità, ma proprio per questo il libro di Gianna Murri offre l' occasione per rileggere una pagina sorprendente della storia giudiziaria del nostro Paese.

All'interno del bellissimo Parco regionale dell'Abbazia si trovano ancora i resti del castello medievale dove nel nel 1092 venne sconfitto Enrico IV

MONTEVEGLIO, dove Matilde di Canossa divenne leggenda

Testo di **Manuela Goldoni**

A una ventina di chilometri da Bologna, nel cuore della Valle del Samoggia, tra le splendide colline al confine con il territorio modenese, si trova il parco regionale dell'Abbazia di Monteveglio. Una affascinante area protetta di circa 1100 ettari caratterizzata da colline, vallate, boschi e calanchi capace di raccontare una storia millenaria della quale restano testimonianze di grande interesse, come il complesso religioso dell'abbazia di Santa Maria che occupa la parte più alta del borgo e i resti del Castello medievale di Matildica memoria.
Il castello di Monteveglio – di cui oggi si possono ammirare i resti - deve la sua fama alla celebre vittoria di Matilde di Canossa su Enrico IV nel 1092. Feudo dei Canossa, infatti, in epoca medievale, Monteveglio fu fondamentale per la disperata resistenza che la contessa Matilde oppose all'imperatore Enrico IV disceso in Italia per vendicarsi della celebre umiliazione inflittagli sotto le mura del castello di Canossa da Papa Gregorio VII.
La storia è quasi leggenda. L'imperatore venne sconfitto nell'assedio della rocca matildica di Monteveglio nel 1092 da pochi uomini che non solo riuscirono a resistere per mesi, ma persino il figlio dello stesso Enrico IV perse la vita nello scontro finale. Fu l'inizio del suo declino: nel viaggio di ritorno in Germania tentò di assalire il castello di Matilde, ma venne sconfitto nuovamente. Tornato in patria fu detronizzato. Come atto di ringraziamento, la grande contessa fece edificare l'abbazia di Monteveglio che si aggiunse alla chiesa già esistente. Per alcuni secoli poi Monteveglio seguì le alterne vicende delle lotte tra Bologna, a cui si era consegnata una prima volta nel 1157 (la contessa Matilde era morta senza eredi da quasi mezzo secolo) e Modena e tra guelfi e ghibellini. Il suo castello periodicamente conquistato, riconquistato, distrutto e ricostruito da Bolognesi, Modenesi, signorotti locali, compagnie di ventura, subì l'ultimo terribile assedio nella primavera del 1527. I Lanzichenecchi di Carlo V che avrebbero poco dopo partecipato al celebre "sacco di Roma", non riuscirono però a conquistare Monteveglio per un improvviso peggioramento delle condizioni atmosferiche. La neve caduta in abbondanza nella notte precedente l'assalto, unita alla scarsa agibilità del territorio circostante e forse alle preghiere e ai voti degli abitanti asserragliatisi quasi senza speranza nella rocca, ottennero il miracolo di veder partire gli invasori. Ancora oggi, ogni anno, a ricordo di quel terribile momento, Monteveglio in festa offre alla Madonna un cero portato in processione all'antica pieve di Santa Maria. Secondo la leggenda, la neve, caduta insolitamente a maggio, avrebbe fatto straripare il torrente Ghiaia, che avrebbe trascinato via le tende dei Lanzichenecchi accampatisi per la notte.
Per chi ama atmosfere e suggestioni proprie del connubio tra storia e natura è un piacere passeggiare tra le vie dell'incantevole borgo fortificato di Monteveglio che sorge sulla cima di un colle, ad una altezza di quasi 300 metri sul livello del mare, e che domina la vallata, all'interno del parco dell'Abbazia di Monteveglio. Dell'originaria fortificazione che risale all'anno Mille restano la porta ad arco da cui si accede al borgo, che porta ancora oggi i segni delle asole di sollevamento del ponte levatoio, ed una massiccia torre castellana (che ospita un centro visita dedicato a quest'area di interesse storico-naturalistica), entrambe sormontate da merlature a coda di rondine, attraverso cui si gode di una splendida vista sulle colline circostanti.
Entrando nel castello e procedendo sull'acciottolato si può ammirare, sulla destra, un'antica casa in sasso denominata casa di San Benedetto con accanto l'oratorio di Santa Maria della Rondine (dedicato oggi ai Santi Rocco e Sebastiano), al cui interno è conservato un quadro raffigurante la "Madonna del Carmine" datato 1631. Proseguendo oltre, attraverso un gruppetto di case in pietra costruite fra il XIV ed il XV secolo, si giunge sulla sommità del monte dove si erge l'abbazia di Santa Maria Assunta, la cui esistenza è attestata fin dal VIII secolo.
L'edificio è infatti di fondazione antichissima. Qualche studioso afferma che in questa zona si trovasse un tempio pagano in epoca romana, sebbene ciò non sia suffragato da prove inoppugnabili. Di certo, la chiesa attuale è di epoca pre-romanica e romanica. La bella facciata caratterizzata da una luminosa bifora, rifatta all'inizio del XIII secolo, da allora non è stata mai modificata. L'interno della chiesa è su tre livelli e l'altare, che si trova in zona sopraelevata, è caratterizzato da un crocifisso di grande precisione anatomica che alcuni attribuiscono alla scuola leonardesca. Particolarmente suggestiva è la cripta a tre navate, ubicata al di sotto del livello del terreno, selva di colonnine con capitelli di pregevole fattura e forma diversa. All'interno della cripta si trova un'acquasantiera longobarda, uno dei pochi reperti di quel periodo visibili nella provincia di Bologna. Curioso è poi il campanile che risale al Quattrocento e che non poggia su alcuna fondamenta, ma è stato semplicemente edificato su una delle absidi.
Altrettanto bello l'adiacente convento che circonda per tre lati il chiostro quattrocentesco a cui se ne affianca un altro più antico. Su richiesta, è possibile visitare il chiostro maggiore del monastero - oggi gestito da una confraternita francescana – che presenta alcune prospettive illusionistiche e che è dominato da un possente cipresso. Del secondo e più antico chiostro, sul retro, rimane solo un lato, di grande pregio, visto che reca ancora qualche capitello antropomorfo del XII secolo.

Il PARCO REGIONALE

Il parco regionale dell'Abbazia di Monteveglio è un'area protetta che propone escursioni di varia difficoltà e durata, da percorrere a piedi e in mountain bike. Partono dal Centro Parco San Teodoro gli itinerari "Salita al castello e all'Abbazia", "Calanchi del Rio Paraviere e Valle del rio Marzatore" e "La corte e i prati di San Teodoro". Di media difficoltà sono i percorsi "Rio Ramato", "Dal rudere Africa a Monte Gennaro", "Corte D'Aibo e le pendici di Monte Morello", "L'Africa e i vecchi coltivi", "Il Colle della Cucherla", "I boschi di Monte Morello". Facile ma non meno affascinante degli altri è l'itinerario "Salita a Monte Gennaro", dalla cui sommità si può ammirare un panorama molto ampio con, in primo piano, il colle dell'Abbazia, la valle del Rio Ramato con il suo bacino calanchivo e i calanchi di Pan Perso. Per info, contattare il Centro Parco San Teodoro (tel. 051.670 1044).

In alto a sinistra, il borgo con l'Abbazia e i resti del Castello di Monteveglio. Per visite guidate: Comunità dei Fratelli di San Francesco, tel. 051.6707931. Sopra, una delle passate edizioni di "Abbazia 1092 - Feste da Medioevo", in scena il secondo week-end di giugno.

Qualità dell' accoglienza in Appennino

In queste pagine presentiamo alcune delle nostre strutture accuratamente selezionate per offrirti la massima qualità nell'ospitalità e nell'accoglienza. L'estate è alle porte e le strutture ricettive e i ristoranti dell'Appennino sono pronte ad ospitarvi per farvi godere del fresco delle montagne e farvi gustare l'ottimo cibo delle nostre zone.

Tutte le strutture selezionate le trovi sul nostro sito:
www.appenninoslow.it

L'agriturismo si trova a solo 8 km dall'uscita di Sasso Marconi. La casa è composta da 10 diverse camere. Il ristorante ha un'ottima cucina e propone i piatti emiliani accompagnati dai nostri vini. Dispone di sale per cerimonie fino a 150 persone. L'azienda agricola produce vino, olio di oliva, formaggi e ricotta di pecora, miele ...

FATTORIE DI MONTECHIARO
AGRITURISMO - RISTORANTE - CAMERE
Via Tignano, 30/a 40037 SASSO MARCONI (BO)
Tel. 051.6755140 fax 051.6755121
info@montechiaro.it - www.montechiaro.it

Immerso in un parco secolare, Palazzo Loup è una dimora storica sede di un albergo con eleganti camere, sale congressi ed un ottimo ristorante. Luogo esclusivo per ricevimenti nuziali e cerimonie. Completano questa struttura di charme una grande piscina estiva ed il nuovissimo Centro Benessere.

PALAZZO LOUP ☆☆☆☆
HOTEL - RISTORANTE - CENTRO CONGRESSI
Via Santa Margherita, 21 40050 LOIANO (BO)
Tel. 051.6544040
info@palazzo-loup.it - www.palazzo-loup.it

Antica Frontiera è quello che cerchi in un vero b&b familiare: accoglienza cortese e discreta, comodità e tranquillità fuori dalla città. Il luogo per ritrovare se stessi E ripartire di slancio, ideale per oziare o punto di partenza per escursioni lente. Per gli ospiti il wi-fi gratis, un'intera biblioteca e un bel giardino. Il posto dove vorresti essere!

ANTICA FRONTIERA BED & BREAKFAST
Via Primavera, 9 - 40063 MONGHIDORO (BO)
Tel. 051.6555270 - 340.8471105
info@anticafrontiera.it - www.anticafrontiera.it
www.facebook.com/AnticaFrontiera - twitter.com/AnticaFrontiera
http://anticafrontierabb.wordpress.com/

Il R&B Tana delle Fate è composto due appartamentini arredati con gusto e dotati di Tv, wi-fi, uso cucina. All'esterno un piccolo e curato giardino con barbecue. La struttura è situata vicino al lago Brasimone, luogo ideale per escursioni sull'Alta Via dei Parchi. Il ristorante è riservato solo agli ospiti.

TANA DELLE FATE
ROOM & BREAKFAST
Località Case Roncacce 40032 CAMUGNANO (BO)
Tel. 0534.93019 338.6246851
info@tanadellefate.it - www.tanadellefate.it

Il Bar Posta si trova a Monzuno, nel centro del paese, lungo il percorso della Via degli Dei; è il posto ideale per concedersi uno spuntino, un buon caffè o un ottimo gelato artigianale. Il locale è autorizzato Sky Calcio e al suo interno troverete un Centro Servizi Sisal, una sala giochi e una sala biliardi. E' presente anche un Free Energy Point per ricaricare i vostri dispositivi elettronici.

BAR POSTA
BAR - GELATERIA
Piazza XXIV Maggio, 2/A
40036 MONZUNO (BO)
Tel. 051.6770500 - Mail: dedori@libero.it

L'albergo Elena nasce nel 1968, completamente ristrutturato nel 1992, dotato dei migliori confort è l'ideale per un turismo d'affari, ma anche per un soggiorno tranquillo da cui partire per visitare le città d'arte dell'Emilia Romagna, in auto o con vicini mezzi pubblici o raggiungere in poco tempo il centro di Bologna e la Fiera.

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

CASA DI CINTI
CASA VACANZE
Via San Vincenzo, 8/1
Loc. Anconella - 40050 LOIANO
Tel. 051.928033 - 339.7194796
info@casadicinti.com -
www.casadicinti.com

Un tempo vecchio fienile con annessa abitazione, ora completamente ricostruito Casa di Cinti offre monolocale o bilocale arredati e completi di tutto ciò che occorre per trascorrere una vacanza in relax nel verde. Siamo ad Anconella, in un angolo di Appennino tranquillo e piacevole. Aperti tutto l'anno. Gli animali sono i benvenuti.

L'Albergo Ristorante La Rocca è affacciato sulla bella piazza centrale di Firenzuola ed è dotato di confortevoli camere per le vostre vacanze. La cucina del ristorante è basata su ricette che utilizzano esclusivamente le materie prime del territorio, da non perdere gli antipasti caldi e freddi, la pasta fatta in casa come i tortelli di patate e le carni pregiate del Mugello.

ALBERGO LA ROCCA B&B
RISTORANTE - B&B
Piazza Agnolo, 3-4-5 - 50033 FIRENZUOLA (FI)
Tel. 055.8109009 - 339.8127890
info@laroccaristorante.net - www.laroccaristorante.net

Il Bar Zodiaco si trova all'uscita di Roncobilaccio sulla A1 Bo-Fi. Bar, tabaccheria, internet point, inoltre 4 camere tutte dotate di servizi, tv satellitare, asciugacapelli, connessione internet wi-fi. Una soluzione ideale per i vostri soggiorni turistici ma anche per le fiere (40 km da Firenze e 45 km da Bologna), immersi nel verde e nella natura dell'Appennino.

BAR LO ZODIACO
BAR - TABACCHERIA - AFFITTACAMERE
Via Ca' Fabbiani, 2 - Loc. Roncobilaccio
40035 Castiglione dei Pepoli (BO)
Tel. 0534.97572 - barzodiaco@libero.it

Il Bar Osteria La Selva si trova nel Parco La Martina, a Monghidoro, adiacente al rinomato Camping. L'osteria, in un ambiente rustico caldo e accogliente, offre una cucina curata che propone specialità dell'Appennino tosco-emiliano. Il bar con caminetto offre aperitivi, taglieri e una ricca selezione di vini. Possibilità di compleanni, feste, eventi, intrattenimento con musica dal vivo.

BAR OSTERIA LA SELVA
BAR - OSTERIA
Via La Martina, 11 - 40063 Monghidoro (BO)
Tel. 347.3852879 - osteria.laselva@gmail.com

Casa Vacanze Santamaria è situata sulla Via degli Dei ed è un punto di partenza ideale per visitare le colline del Chianti e del Mugello. E' dotata di 4 appartamenti di varie metrature e davanti alla casa c'è un ampio giardino. Tutti gli appartamenti sono dotati di riscaldamento e tv. Gli animali sono i benvenuti.

CASA VACANZE SANTAMARIA
CASA VACANZE
Via di Montesenario, 2327 - Loc. La Fornace
50036 Vaglia (FI) - Tel. 055.8409928
booking@santamariacasavacanze.com
www.santamariacasavacanze.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 questo spazio, una pagina sul nostro sito web e tanti altri servizi.
Contattaci:
APPENNINO SLOW
Tel. 339.8283383 - info@appenninoslow.it

LA NOVITA' - In uscita la pubblicazione che contiene sette mappe sul territorio delle alte valli di Sillaro, Idice, Zena e Savena

La **Cartoguida** delle **TERRE DEI CELTI**

Dalla collaborazione tra TrackGuru, L'Escursionista Editore e il Club Alpino Italiano, che cura l'aggiornamento della REER (Rete Escursionistica Emilia Romagna), nasce l'idea di una collana di carte escursionistiche che copre il territorio della Provincia di Bologna. Ogni pubblicazione consta di una carta escursionistica in scala 1:25.000 e una guida di 50 pagine che illustra il territorio rappresentato sulla mappa. Attualmente ne sono state pubblicate quattro, a fine giugno '16 uscirà la quinta della collana: Alte valli del Sillaro, Idice, Zena e Savena – Terre dei Celti.

Una delle evidenze più importanti di questa nuova carta è il sito archeologico di Monte Bibele, la cui posizione dominante, tra le valli dell'Idice e dello Zena, unita alla ricchezza di acque sorgive, fecero di questo posto un'importante insediamento. Questo ebbe il suo fulcro nel IV e III secolo a.C., quando i Celti e gli Etruschi occuparono la Valle dell'Idice. I materiali archeologici e i corredi tombali venuti alla luce grazie alle ricerche effettuate a partire dagli anni '70, sono raccolti presso il Museo Civico Archeologico "Luigi Fantini" a Monterenzio.

Nella parte più a nord troviamo le propaggini più orientali della Riserva Naturale del Contrafforte Pliocenico, costituita da un complesso, lungo circa 15 Km, di affioramenti rocciosi di natura arenacea, testimonianza di un golfo marino del Pliocene (5-2 milioni di anni fa), all'epoca in cui l'odierna Pianura Padana era ancora un ambiente marino.

Nella parte più a sud, invece troviamo un territorio nel quale sono presenti caratteristici affioramenti ofiolitici: rocce magmatiche e metamorfiche dalla particolare colorazione variegata verdastra. Poi abbiamo i mulini, ce n'erano una quarantina negli ultimi due secoli, presenti lungo i corsi del Savena e dell'Idice; oggi restano solo i toponimi, qualcuno è stato recuperato ed altri sono in rovina.

Queste sono solo alcune delle peculiarità di questo ricco e vario territorio che vi invitiamo ad esplorare a piedi o in bicicletta.

IL PERCORSO - Parte da Tazzola l'anello di 13 Km con 710 metri di dislivello totale in salita

Lo spettacolo attorno al **Monte delle Formiche**

L'itinerario che vi proponiamo inizia da Tazzola, un piccolo borgo della Val di Zena. Ci si dirige a sud, verso il Monte delle Formiche, percorrendo il sentiero CAI 815. Il panorama dal Santuario è veramente superbo. Il fatto è noto ma, per chi non lo sapesse, il Monte delle Formiche è chiamato così perché tutti gli anni, in settembre, arrivano sciami di formiche alate fino dal centro dell'Europa. Il motivo è ancora sconosciuto ma, nei dintorni dell'edificio, è facile notare la presenza di questi insetti, anche se non è settembre.

Dal Santuario si scende sul 809b, passando davanti al piccolo cimitero dove riposa il Fantini, lo speleologo (tra le altre cose) che tanto studiò questi luoghi. Questo breve collegamento è costellato di attrezzi per lavorare la terra messi a bella posta sul ciglio del sentiero. Curiosamente ci sono anche un'ancora Ammiragliato e un cannone leggero. Il sentiero 809-T5V è l'occasione di riposare un po' le gambe, essendo il declivio regolare, fino alla località Bigallo, quando si entra nella Riserva Naturale del Contrafforte Pliocenico e si torna a salire. Questa parte dell'anello è davvero unica poichè si cammina sulle arenarie emerse dal mare circa cinque milioni di anni fa e non è affatto raro trovare delle

conchiglie incastonate nella friabile roccia. Al bivio si prende l'813a in direzione Zenarella, poi si percorre un breve tratto di asfaltata fino all'incrocio con una strada bianca. Questa strada ogni tanto scompare, per poi riapparire all'improvviso ma è abbastanza intuitivo ritrovare la rotta. Infine si imbocca nuovamente l'815 per concludere l'anello. Quest'ultimo tratto è da considerare un mero collegamento, il sentiero è un po' dissestato ed evidentemente poco frequentato. Tornati a Tazzola si può visitare il Museo dei Botroidi, arenarie antropomorfe scoperte dal Fantini in queste zone.

- Scout Shop
- Trekking
- Camminata
- Campeggio
- Abbigliamento
- Calzature

ANGOLO PROMOZIONI SEMPRE RICCO DI NOVITÀ

Cooperativa
IL GALLO
Tutto per la vita all'aria aperta
Via Rainaldi 2, Bologna - Parcheggio Clienti Riservato - Tel. 051 540664 | info@coopgallo.it

CAMPINGAZ deuter HAGLOFS AKU FERRINO LA SPORTIVA

Una passeggiata tra musei, monumenti ed angoli sorprendenti. Non mancate di assaggiare gli Africanetti: li fanno solo qui

Dal **planetario** all'**oasi della Bora** scoprendo **San Giovanni in Persiceto**

San Giovanni in Persiceto

Sopra, la mappa con il percorso tra il centro e la campagna di San Giovanni in Persiceto. Nella pagina a sinistra, la Basilica Collegiata di San Giovanni Battista, al cui interno è conservata una pregevole opera del Guercino. In alto sinistra, l'area naturale della Bora. Qui a sinistra, il parco del Planetario. Sotto a sinistra, gli Africanetti originali (foto di Michele Simoni).

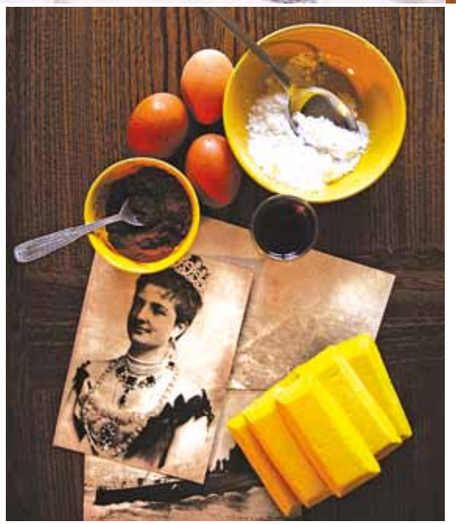
Testo di **Stefano Gottardi**

Una campagna costellata di ville e casolari monumentali, maceri e canali, angoli di natura protetti con fauna e flora autoctona, ma anche una città ricca di monumenti storici, curiosità e prodotti tipici, aggraziata dai quei portici che caratterizzano la città di Bologna e molti dei paesi della sua Provincia. Questa in sintesi è San Giovanni in Persiceto, centro di quel gruppo di Comuni denominato per l'appunto Unione Terre d'acqua; ed è proprio a San Giovanni che proponiamo una passeggiata tra centro abitato e aperta campagna per scoprire alcuni piccoli tesori della pianura bolognese.

Per il percorso che vi proponiamo prendiamo come riferimento Il Museo del Cielo e della Terra, un museo diffuso della scienza dell'area metropolitana bolognese che si sviluppa su più poli situati fra San Giovanni in Persiceto e gli altri comuni di Terre d'acqua. Punto di partenza la sezione astronomica situata nell'area fra via Castelfranco e vicolo Baciadonne 1. Qui troviamo un Planetario con il suo soffitto a cupola semisferica del diametro di 9 metri su cui uno speciale proiettore riproduce circa 1500 stelle che lo rende tra i più grandi in Italia per dimensioni. A fianco del planetario troviamo il museo in cui è conservata la collezione di meteoriti più importante d'Italia (oltre 400 esemplari provenienti da diverse località), mentre nell'area esterna troviamo l'Osservatorio che con i suoi diversi telescopi offre durante tutti i mesi dell'anno la possibilità di osservare i vari eventi astronomici (l'evento più famoso è Persiceteidi: al Planetario a caccia di stelle, l'osservazione delle stelle cadenti per la notte di San Lorenzo in agosto). A completare le strutture presenti nel punto di partenza la sezione di Storia Naturale Orto Botanico, circa due ettari di superficie che ospitano i diversi micro habitat e le circa 300 specie di piante tra le più significative del territorio emiliano-romagnolo.

Proseguendo a piedi verso il centro del paese, lungo Corso Italia si raggiunge la piazza centrale del Popolo, cuore del cosiddetto Borgo rotondo, il centro storico di San Giovanni, caratterizzato dal particolare impianto concentrico risalente al periodo longobardo. Girando per le vie del borgo si incontrano i principali monumenti di San Giovanni: la Basilica Collegiata di San Giovanni Battista (al cui interno è conservata una pregevole opera del Guercino) la Torre civica, il Palazzo e il Teatro comunale e altri significativi edifici. Tra questi ultimi segnaliamo il museo Archeologico nell'ottocentesca Porta Garibaldi con le sue tre sezioni, Romana, Medievale e Rinascimentale.

Oltre ad ammirare questi imponenti monumenti, durante la passeggiata scopriamo altri piccoli tesori: tra le vetrine delle pasticcerie e dei forni locali possiamo



trovare gli Africanetti che dal 1872 sono una delle specialità dolciarie più tipiche di questo comune, legati alla figura del pasticciere Francesco Bagnoli e successivamente alla Pasticceria Mimì, ultima depositaria della ricetta (gli ingredienti pubblici sono quelli scritti sulla scatola: zabaione, uova e zucchero). Gli Africanetti, nome scelto da Bagnoli perché spediva molti di questi pasticcini in Africa orientale, sono dolci dal colore giallo vivo, conferito dallo zabaione, che nel corso di più di cent'anni sono finiti sulle tavole delle case reali d'Europa e ancora oggi vengono ordinati dai vip di mezzo mondo. Un altro gioiello che incontriamo durante la passeggiata ci apparirà come d'incanto in via Betlemme, all'incrocio con via Sant'Apollinare: una scenografia permanente realizzata da Gino Pellegrini, famoso scenografo italiano che ha lavorato a Hollywood, decora le case di Piazzetta Betlemme. Un tripudio di ortaggi fuori scala e di animali fantastici creano l'illusione di trovarsi in un paesaggio fantastico e come una sorta di Alice nel paese delle meraviglie, ci si muove tra verze e cavolfiori giganti, tra asini alati, oche alte tre metri e rane di cartone animato. Giunti a questo punto usciamo dal centro storico imboccando via Sasso; appena fuori dall'abitato, prendendo via del Prugnolo sul percorso ciclo pedonale, raggiungiamo dopo pochi chilometri, in via Marzocchi 16, l'Area di Riequilibrio ecologica La Bora, altro tassello di quel museo diffuso da cui siamo partiti. Istituita nel 1990 è caratterizzata da una raccolta d'acqua di circa otto ettari che deriva da una cava di estrazione di argilla. Un percorso segnalato nel pannello posto nella prima bacheca all'ingresso vi indicherà la strada da seguire. La principale attrazione della Bora è costituita dagli uccelli che sono, indubbiamente, tra le specie di più facile osservazione nell'area. Nel bosco, durante tutto l'anno, è un continuo cinguettare di cinciarelle, cinciallegre, codibugnoli, regoli, pettirossi e scriccioli che qui trovano un sicuro rifugio. Negli spazi d'acqua libera si possono osservare diverse specie di Anatidi, quali il germano reale, il moriglione (anatra tuffatrice), la moretta o la marzaiola. Ma sono presenti anche altre specie, come il tuffetto, il martin pescatore, il cormorano, la folaga. In primavera, poi, è facile ammirare le folaghe e i germani reali intenti nelle loro parate nuziali e, dopo poche settimane, se ne possono osservare i piccoli nati mentre vengono nutriti dai genitori. Nello stesso periodo, sulle alberature secche e nel bosco igrofilo, costruiscono il loro nido la nitticora e l'airone cenerino. Nelle vasche del Centro Anfibi sono invece osservabili rane, tritoni, testuggini palustri e libellule, che vi rinvengono un habitat ideale e che, se avvicinate con cautela, si lasciano ammirare in tranquillità. Le testuggini palustri si possono vedere facilmente anche nella zona umida appoggiate sui tronchi galleggianti (per maggiori info sull'area: Sustenia srl - Recupero e Gestione Ambientale, tel. 051 6871051 - Uff. Ambiente Comune San Giovanni in Persiceto, tel. 051 6812849). Giunti a questo punto abbiamo terminato la nostra passeggiata di circa quattro chilometri e possiamo procedere a ritroso per tornare al punto di partenza. Consultando il calendario degli appuntamenti del Comune è possibile pensare a questa escursione nel pomeriggio a cui aggiungere una sosta per cena i in uno dei tanti ristoranti o trattorie che la città offre e fermarsi in ultimo a guardare lo spettacolo del cielo stellato.

VB IN VIAGGIO CON UN OBIETTIVO

Gli scatti più belli sui sentieri e nei parchi delle valli bolognesi. Parole e immagini di **Salvatore di Stefano**

Salendo MONTOVOLO

Tra i miti, le leggende e i borghi senza tempo della valle del Reno

Lunghezza percorso 11 km
tempo stimato 6 h
www.inviaggioconlobiettivo.it

Scopri di più....

La leggenda vuole che: un serpente, nascosto sotto una grossa pietra a custodia di un tesoro, aspettasse un bacio da una giovane donna per riprendere le sembianze umane. Apollo, Dio etrusco dei tuoni, uccise il serpente ed eresse sul sito della contesa il suo centro oracolare. Di cosa vi sto parlando? Ma di Montovolo.

Vi voglio accompagnare in uno dei luoghi più misteriosi dell'Appennino Bolognese, lungo un tragitto pieno di storia attraverso luoghi straordinari e panorami mozzafiato, il luogo di partenza è fissato nell'abitato di Riola.

Situato nella medio-alta valle del fiume Reno, Riola è facilmente raggiungibile percorrendo la Strada Statale 64 Porrettana o più comodamente arrivando nella stazioncina ferroviaria. Già nella località di partenza si potrebbe essere colti da un violento attacco di "curiosite acuta" che potrebbe far rinunciare al proseguo del cammino. Attraversato il ponte sul fiume, la prima cosa che vi lascerà di stucco è un'autentica opera d'arte e d'ingegno, prende il nome di Chiesa Santa Maria Assunta, unico progetto realizzato e tutt'ora visibile in Italia dal celeberrimo architetto finlandese Alvar Aalto. Proseguiamo, e seguendo il segnavia CAI 039, dopo una cinquantina di metri, svoltiamo a sinistra in direzione "la Scola". Da qui, non si può non ammirare da un'altra prospettiva la seconda attrazione di cui vi parlavo. Semplicemente affascinante, si svela la bizzarra ed incredibile Rocchetta Mattei.

Proseguiamo sulla lingua d'asfalto per un centinaio di metri ancora ed, in prossimità di un tornante, il sentiero 039 si infila in un boschetto di roverelle, da qui, si arriva all'antichissimo abitato della Scola con appena un'oretta di cammino.

Sfuggito miracolosamente al degrado umano, questo eccezionale esempio di architettura medievale, realizzato ad opera dei maestri Comacini, trascina i visitatori in un'altra epoca. Per accedere al borgo, si è costretti a traversare un'arcata, a fianco, un portone di noce massiccio, riporta un'incisione latina "porta non aperta al nemico 1638". Torrette, soprapassaggi, loggette coperte, camini con stemmi, e camere con segreta e trabocchetti fanno presto capire che qua il tempo s'è fermato un millennio fa.

Proseguiamo nella parte alta del Borgo e nei pressi dell'Oratorio di San Rocco, si scorge nuovamente il segnavia. Dapprima in leggera discesa e poi deviando a sinistra, la carrecciata reincontra la strada asfaltata. Proseguendo in salita sull'asfalto, quindi a destra, si giunge poco dopo ad una bella casa medioevale detta Cà D'Orè, girandoci intorno e seguendo sempre il segnavia 039 si prosegue a sinistra. In poco tempo, ci si imbatte in altri due agglomerati d'epoca medioevale; Predolo prima e Sterpi poi. Avanziamo per ritrovarci a monte dell'abitato di Campolo, di nuovo sulla strada asfaltata, ed in mezzo a due abitazioni, troviamo il segnavia 039 che ci accompagnerà fino alle Balze di Santa Caterina.

Siamo ai piedi del Montovolo: poco più di un chilometro e neanche 250 metri di dislivello ci portano, attraverso un bel bosco, dritti al Santuario della Beata Vergine della Consolazione. Sempre in cima, poco più in la del santuario, si trova un gioiello dell'arte romanica: l'Oratorio di Santa Caterina d'Alessandria.

Di un'origine pagana ed antica, in questa montagna sacra, vi è ulteriore indizio il fatto che le prime attestazioni del nome di questo luogo, ce lo presentano come "Monte Palense". La dea romana Pale, invocata nei culti pastorali di fertilità e rinnovamento, prosegue una non improbabile continuità dei giorni nostri, nel culto della Vergine Maria.

Proseguiamo il nostro viaggio e, percorrendo ancora poche decine di metri oltre l'Oratorio, arriviamo sopra le Balze di Santa Caterina. Qua, 12 pilastrini in arenaria raccontano di quei ragazzi deceduti quando cadde quell'aereo sulla scuola di Casalecchio di Reno. Voltando lo sguardo e sporgendosi dalla balconata, un incredibile vista mozzafiato a strapiombo domina tutta la Valle de Reno.

Ritornando sui nostri passi, scendiamo nuovamente fino al Santuario. Proprio di fronte vi è una foresteria attrezzata, semplicemente il luogo ideale dove sostare per pranzare comodamente seduti all'ombra.

Terminato il ristoro, lasciandoci la chiesa alle spalle, intraprendiamo la stessa via d'andata per tornare al nostro punto di partenza con la spensieratezza di poter visitare in maniera più attenta i luoghi attraversati all'andata.

Piccolo oratorio e voltoncino

La Valle del Reno dalle Balze di Santa Caterina

Oratorio Santa Caterina

Rocchetta Mattei

Santuario di Montovolo

Chiesa Santa Maria Assunta

La Scola - www.borgoscola.net - contatti@sculca.net

Cosa sono, come trovare e come fotografare le stelle di primavera

LUCCIOLE, che spettacolo

Testo e foto di **Paolo Taranto**

Credo di non essere il solo ad aspettare con impazienza l'arrivo della primavera. Amo questa stagione un po' più delle altre non solo per i suoi profumi, i suoi colori, per l'arrivo dei migratori come le albanelle, gli assioli, i succiacapre, i vari passeriformi, o per la bellezza del risveglio della natura e della riproduzione delle varie specie. Uno dei motivi che me la fa amare di più sono le lucciole. Questi piccoli coleotteri che credo tutti conosciate riescono a creare delle atmosfere spettacolari, nei prati e nei boschi o intorno ai ruscelli e corsi d'acqua. Sono ormai alcuni anni che ogni primavera dedico numerose uscite notturne per cercarle e fotografarle, e non riesco a stufarmi, ogni anno l'emozione è sempre la stessa e la voglia di uscire di notte per ammirarle quasi aumenta stagione dopo stagione. Tanti amici e persone che vedono le mie foto mi dicono che *"erano anni che non le vedevo"* o che *"una volta ce n'erano molte di più"*; io non ho termini di paragone per capire se questo sia vero o meno perché ho vissuto la mia infanzia in un'altra regione, indubbiamente l'uso smodato di pesticidi e sostanze chimiche di vario genere in agricoltura, ma anche per uso privato (si pensi ai vari insetticidi per le zanzare ad esempio), può avere contribuito a ridurne il numero e farle scomparire da molti posti. A ciò si aggiunga anche l'aumento negli ultimi decenni dell'inquinamento luminoso che riduce la visibilità delle lucciole e influenza negativamente la loro stessa vita: il buio è essenziale per l'intercettazione dei segnali luminosi e la luce artificiale ostacola l'incontro dei due sessi e quindi la riproduzione. Per fortuna conosco molte zone dove ve ne sono ancora in abbondanza e voglio essere ottimista, forse la specie è in ripresa anche grazie alla diffusione dell'agricoltura biologica o all'uso di sostanze meno dannose. Una cosa è sicura: per godere di questo spettacolo bisogna trovarsi nel posto giusto nel momento giusto. La stessa location può essere "buia" con assenza totale di lucciole oggi, può essere animata da qualche lucciola fra tre giorni o essere uno spettacolo di lucciole fra una settimana. L'attività luminosa delle lucciole, che è collegata al corteggiamento, ha una durata breve e mostra una tendenza clinale: in pianura inizia prima (e finisce prima), già nel mese di maggio, poi spostandosi verso la collina il culmine arriva ai primi di giugno nelle zone pedecollinari, verso metà giugno nella prima collina e così via fino ad arrivare a luglio alle altitudini maggiori; ovviamente ogni anno ci possono essere dei cambiamenti nei periodi di culmine dell'attività luminosa dovuti al clima. Così, per godere dello spettacolo delle lucciole ci vuole fortuna e perseveranza, uscire ogni sera nel periodo adatto e cercare le concentrazioni maggiori esplorando varie location, nuove o già conosciute.

LAMPYRIDAE

Le lucciole sono dei piccoli coleotteri, appartenenti alla famiglia *Lampyridae*. Caratteristica peculiare di questa famiglia è la capacità di emettere luce attraverso un processo comunemente chiamato bioluminescenza: in particolari organi modificati avviene una reazione chimica (ossidazione della luciferina) che produce luce visibile attraverso le pareti trasparenti dell'organo addetto alla produzione di luce (segmenti addominali, solitamente gli ultimi). L'emissione luminosa è presente sia negli adulti che nelle larve; negli adulti lo scopo della bioluminescenza è l'accoppiamento.
In alcune specie solo i maschi sono alati, in altre specie invece anche le femmine hanno le ali. Le larve producono anch'esse segnali luminosi, sono di colore scuro o completamente nere e sono dei predatori.
In Italia esistono 21 specie di Lampyridae alcune delle quali hanno distribuzione molto localizzata oppure sono ormai estinte. Alcune tra le più diffuse specie italiane sono: Lamprohiza spelndidula, Lampyris noctiluca, Luciola lusitanica, Luciola italica.

Paolo Taranto organizza uscite naturalistiche e workshop fotografici dedicati alle lucciole, in location già sperimentate e ricche. Visitate il sito www.fotografianaturalistica.org per aggiornamenti o contattate Paolo via email: fotografianaturalisticaorg@gmail.com

Fotografare le LUCCIOLE

Una volta individuata una location adatta e il periodo di culmine ci troveremo davanti all'incredibile spettacolo delle lucciole, con decine o anche centinaia di individui che emettono, chi in volo, chi posato, la loro luce a intermittenza; come fotografare questo fenomeno? Non è per forza necessario avere fotocamere reflex di ultima generazione, l'importante è avere una fotocamera con impostazioni manuali che permetta di impostare tempi lunghi di esposizione. Si deve obbligatoriamente usare il treppiedi e obiettivi che vanno dai grandangoli fino al 50 mm o anche oltre, in base alla maggiore o minore concentrazione delle lucciole in punti ben precisi; non è necessario alzare gli iso esageratamente, la luce prodotta dalle lucciole è abbastanza intensa da poter essere facilmente impressa nel sensore anche con 500-640 iso, anche se, ove possibile sarebbe meglio lavorare a circa 800 iso. Si imposta la fotocamera in manuale, tenendo il diaframma più aperto possibile (questo dipende dall'obiettivo in uso, per esempio in un grandangolo 14 mm F2,8 si lascia il diaframma a 2,8) e si imposta un tempo lungo di scatto, dai 10 ai 30 secondi. Grazie al tempo lungo verranno registrati nel sensore tutti i passaggi delle lucciole che avvengono durante la lunga esposizione, catturando così il maggior numero possibile di "lampi".

Un viaggio nel territorio per conoscere la diversità biologica che rende unico il nostro ecosistema

Il cosiddetto chitridio si è diffuso in tutto il mondo a causa della commercializzazione di una piccola rana usata per gli studi biologici. Nel bolognese nel 2001 per la prima volta è stato rivenuto un ululone appenninico affetto da Chitridiomicosi

Il **fungo africano** che **minaccia** i nostri **ANFIBI**

Testo di **Andrea Marchi - www.hydrosynergy.it**

Nello scorso numero abbiamo fatto la conoscenza di un piccolo organismo acquatico che dal lontano Nord America ha raggiunto il continente europeo e oggi, purtroppo, si sta diffondendo in molti fiumi e torrenti italiani, compresi quelli del bolognese: *Aphanomyces astaci*, un microscopico fungo causa della "*Peste del gambero*" che colpisce il nostro gambero di fiume Austropotamobius pallipes. Oggi parleremo di un altro sgradito ospite delle nostre valli bolognesi che gli amanti della natura potrebbero incontrare, pur senza accorgersene, durante una piacevole passeggiata all'aria aperta: *Batrachochytrium dendrobatidis* (Longcore et al., 1999).

B. dendrobatidis, comunemente noto come "*chitridio*", è un fungo di origine africana ormai presente in tutti i continenti che ospitano anfibi. Purtroppo la sua diffusione rappresenta una grave minaccia per la conservazione di molte specie poiché è causa di una infezione micotica nota come Chitridiomicosi, o micosi cutanea degli anfibi. L'infezione si diffonde per contatto fra anfibi infetti oppure, così come abbiamo visto per la Peste del gambero, per via acquatica grazie alle zoospore del fungo che possono muoversi liberamente in acqua rimanendo infettive fino a 7 settimane. Dopo l'infezione il fungo prolifera sull'epidermide limitando lo scambio d'ossigeno con l'ambiente, poiché la respirazione negli anfibi avviene prevalentemente proprio tramite il tessuto cutaneo l'esemplare affetto da Chitridiomicosi deperisce rapidamente e muore per arresto cardiaco. Considerando la sua ampia diffusione e l'esito mortale dell'infezione, la Chitridiomicosi rappresenta ormai una minaccia di livello globale per la conservazione della biodiversità che colpisce ben 94 diverse specie di anfibi in tutto il mondo.

Ma come ha fatto un organismo così piccolo come il chitridio a diffondersi così rapidamente da arrivare in pochi decenni a conquistare quasi l'intero pianeta? Come spesso capita in questi casi, è stato aiutato da un ospite che gli ha offerto gentilmente un passaggio e da azioni inconsapevolmente dannose dell'uomo. Il chitridio si è infatti diffuso grazie al commercio internazionale di un suo portatore sano, lo xenopo liscio, *Xenopus laevis*, una piccola rana che fin dagli anni '50 rappresenta un importante organismo modello per gli studi di biologia dello sviluppo ed è quindi stato ampiamente commercializzato a livello globale. I primi segni di diffusione della Chitridiomicosi sono stati registrati verso la fine degli anni '90 quando *B. dendrobatidis*, è stato descritto per la prima volta in seguito a eventi di mortalità di massa avvenuti in America centrale ed Australia. Per quanto riguarda la diffusione della malattia in Italia, purtroppo, le valli bolognesi annoverano un triste primato. Il primo caso di Chitridiomicosi, infatti, è stato diagnosticato nel 2001 proprio sulle colline di Bologna, in individui di ululone appenninico Bombina pachypus (Bonaparte, 1838), durante le attività di monitoraggio svolte dal Centro Anfibi di Pianoro.

L'impatto della Chitridiomicosi su questa specie in particolare deve destare molta attenzione per la diffusione del chitridio nel nostro territorio. L'ululone appenninico è un piccolo anfibio anuro (gli adulti non hanno la coda) delle dimensioni di circa 3-5cm, il dorso è di un colore grigio-brunastro ma ciò che lo contraddistingue sono la pupilla a forma di cuore e la particolare, e bellissima, colorazione ventrale a chiazze gialle su sfondo grigio. L'ululone è un animale che frequenta vari ambienti acquatici: piccoli rii, risorgive, stagni e pozze d'acqua temporanee a cui è legato per la riproduzione, predilige gli ambienti collinari e pedemontani ma può essere presente anche in pianura sino a pochi metri sul livello del mare. Chi volesse osservare personalmente questo piccolo "rospetto" difficilmente potrà farlo nel periodo invernale quando è in letargo nascosto in fessure del terreno o sotto rocce coperte dalla vegetazione. Maggiore fortuna si potrà avere durante la stagione riproduttiva, che nelle nostre valli raggiunge il suo apice tra la fine della primavera e la metà dell'estate , magari ponendo attenzione ad ascoltare il suo particolare richiamo: una "u" ripetuta ritmicamente, da cui prende appunto il nome di ululone. *B. pachypus* possiede un elevato valore conservazionistico essendo una specie tipica della penisola italiana. La sua distribuzione è infatti limitata alla dorsale appenninica e proprio sugli Appennini emiliano-romagnolo e marchigiano vedeva un tempo il maggior numero di segnalazioni. Queste popolazioni, un tempo numerose, sono in declino e l'ululone appenninico rimane una presenza cospicua, ma comunque in calo, solo in Calabria che ormai ne rappresenta una vera e propria "ultima roccaforte". Ma come mai il declino della specie sta avendo un andamento differente sul territorio e, soprattutto, quanto ha influito la diffusione del chitridio?

Fin dai primi casi di infezione molti studi sono stati condotti su *Bombina pachypus*, in particolare è stato dimostrato dal gruppo di ricerca di Ecologia del Dipartimento di Ecologia e Biologia dell'Università della Tuscia come il chitridio fosse presente nelle nostre acque sin dai primi anni '70, ben prima dei casi iniziali di infezione. Seguendo questi dati, l'ipotesi principale è che il chitridio sia diventato una minaccia reale per l'ululone quando ha aumentato la sua patogenicità in seguito ai cambiamenti bioclimatici che a partire dagli anni '90 hanno interessato l'intero areale della specie ad eccezione del territorio calabrese.

Per questo, sull'Appenino emiliano-romagnolo la Chitridiomicosi rappresenta una minaccia costante e nel tempo sono stati intrapresi diversi progetti di salvaguardia per l'Ululone come il Progetto LIFE "Pellegrino" seguito dal Centro Anfibi di Pianoro proprio sulle colline bolognesi.

Ancora una volta però, non solo gli scienziati ma anche chi semplicemente frequenta l'ambiente naturale può dare il suo piccolo contributo per la salvaguardia della biodiversità; in questo caso, ponendo attenzione a non diventare noi stessi causa di infezioni o un facile mezzo di trasporto per il chitridio tramite alcuni semplici accorgimenti: innanzitutto ricordiamoci che la LR 16/2005 vieta la cattura degli anfibi che perciò non possono essere assolutamente maneggiati; se si frequentano habitat acquatici di qualsiasi genere, disinfettare le parti bagnate degli indumenti (anche le suole delle scarpe) e delle attrezzature con soluzioni di ipocloriti (ad es. Amuchina o Candeggina) al 5% trasportabili comodamente con un piccolo spruzzino e risciacquare bene il tutto dopo la disinfezione; rimuovere completamente il fango dalle scarpe; evitare qualsiasi trasferimento di organismi animali (molluschi, crostacei, anfibi o pesci) e vegetali (le lenticchie d'acqua che spesso si depositano ovunque) da un corpo d'acqua all'altro.

L'Ululone appenninico nelle foto di William Vivarelli

COMITATO PROVINCIALE UNPLI - BOLOGNA
Unione Pro Loco

La LINEA GOTICA NELLA VALLE DEL SILLARO un teatro di guerra dimenticato ma ricco di testimonianze

La Linea Gotica era la linea del fronte che durante la Seconda Guerra Mondiale spezzava l'Italia in due parti (dalla provincia di Massa Carrara fino a Pesaro, passando per l'Appennino modenese, bolognese, forlivese fino a Pesaro) ed ha coinvolto, per sei mesi, dall'autunno del 1944 alla primavera del 1945, anche il territorio di Castel San Pietro Terme (Bologna) con alcune peculiarità: la zona di Montecalderaro e Monte Grande, per esempio, che rappresentava il punto più a nord conquistato dalle forze alleate, fungeva da "cerniera" tra le aree di influenza della V Armata Americana a ovest e l'VIII Armata Britannica a est.
Per sei mesi il fronte di guerra (fatto non comune nella storia di una comunità), si è fermato in questa zona ed ha segnato profondamente il territorio e le coscienze di chi vi abitava: tante sono state le vittime civili e le abitazioni distrutte, tante tracce (proiettili, munizioni, ecc.) si possono ancora trovare sotto pochi centimetri di terra.
Negli ultimi anni si sta cercando di valorizzare questi luoghi ed il "Percorso della Memoria" esistente, coinvolgendo le scuole e le città, le Associazioni combattentistiche che hanno dimostrato un rinnovato interesse verso questi luoghi, per la salvaguardia della memoria e la valorizzazione del territorio inteso anche come patrimonio storico e di identità collettiva.
Attualmente è possibile realizzare escursioni che toccano le frazioni di Gaiana, Poggio, Varignana, Casalecchio dei Conti, Poggio Scanno, S. Pietro di Ozzano e soprattutto Montecalderaro.
È un percorso che può essere effettuato anche in mountain bike o in bici da corsa.
I luoghi del territorio coinvolti negli ultimi eventi bellici sono stati scelti nel 2010 come set per le riprese del film "L'uomo che verrà" di Giorgio Diritti.
Inoltre, diverse associazioni organizzano escursioni e giri anche in bicicletta.
La Pro Loco di Castel S. Pietro Terme, come possibile capofila progettuale delle altre pro loco del territorio, sta ipotizzando la realizzazione di alcuni pacchetti di fruizione turistica, anche coinvolgendo le associazioni locali.
LE TAPPE dei percorsi toccano le seguenti località:
GAIANA: luogo che ha visto l'ultima sanguinosa battaglia per la liberazione di Bologna; ne furono protagonisti, oltre ai paracadutisti tedeschi, il 2° Corpo di armata polacco. Decine di famiglie civili restarono distrutte nei bombardamenti.
CASALECCHIO DEI CONTI: altro versante

Parte del percorso da via Ca' Masino (zona Varignana) verso Montecalderaro

(a sud della via Emilia) della battaglia sul torrente Gaiana; qui furono i soldati italiani dei Gruppi di Combattimento Friuli e Folgore a essere impegnati nei combattimenti.
MONTECALDERARO: luogo più a nord, saliente difensivo in mano alleate. Qui si ergeva una chiesa del 700 di San Martino, distrutta poi dalla guerra.
MONTE GRANDE: importante altura conquistata dagli americani dei Blue Devil's dal 20 ottobre 1944 e mantenuta come luogo chiave del fronte. Successivamente difesa anche da Britannici.
MONTECERERE: luogo che ha visto nascere, nell'antica pieve, la formazione partigiana della 66ma Brigata Garibaldi. Successivamente vi fu un combattimento per la difesa dell'altura da parte di soldati della divisione Indiana.
Per informazioni ulteriori contattare la Pro Loco Castel S. Pietro Terme allo 051 695 1379 in Via Ugo Bassi, 19, Castel San Pietro Terme BO .

TERRE & CULTURE

È disponibile da pochi mesi la nuova rivista che affronterà, nell'inserto di cultura e società, anche tematiche legate alla memoria storica e, nel caso specifico, alla Linea Gotica, insieme all'UNPLI Pro Loco. In Terre & Culture la storia sarà proposta non solo come insieme di date, luoghi e nomi, ma sarà interconnessa alla cultura e alle tradizioni locali, dando voce a chi ha vissuto determinate vicende in prima persona. Nello specifico, la rivista si propone quale strumento di divulgazione e di conoscenza, specialmente per chi di questa fetta della seconda guerra mondiale non ne conosce i dettagli. In Terre & Culture i lettori troveranno l'argomento Linea Gotica trattato a puntate, con l'introduzione scritta dal presidente della Pro Loco di Castel San Pietro Terme prof. Raimonda Raggi, che ebbe sua madre tra le protagoniste della resistenza partigiana a Castel San Pietro, in particolar modo nella zona di Fiagnano.
Tel. 051.69.51101 - www.terreeculture.it
redazione@terreeculture.it

Inserzione a pagamento

Nelle fessure presenti su alcune pareti esterne della Dolina della Spipola recentemente sono stati ritrovati esemplari di *Dolichopoda*

Cavallette di grotta nei gessi messiniani dell'Appennino settentrionale

Testo e foto di **Guido Pedroni**

Nella fascia collinare dell'Appennino settentrionale tra Bologna e Rimini affiora la formazione gessoso-solfifera del Messiniano formatasi 6,5-5,5 milioni di anni fa, celebrata in numerose pubblicazioni scientifiche e divulgative.
Nel gesso che caratterizza questi affioramenti si aprono grotte e cunicoli, alcuni con uno sviluppo di alcuni chilometri, con la presenza di pozzi alti oltre 15 metri, come nella parte più interna della Grotta della Spipola. I "gessi" sono facilmente visitabili in alcune zone del pede-Appennino, come la Croara di San Lazzaro di Savena o l'imbocco della Valle dell'Idice, la vena del gesso di Brisighella (Ravenna), oppure la Grotta dell'Onferno (Rimini).
In particolare nelle cavità dell'Appennino bolognese sono stati individuati, anche recentemente, esemplari adulti di particolari cavallette (Ortotteri) adattate alla vita in grotta o alle loro prossimità; si tratta di cavallette del genere Dolichopoda, descritto per la prima volta da Bolivar nel lontano 1880. È una piccola cavalletta dai toni grigiastri o giallastri, con le zampe molto esili e allungate, comprese quelle saltatorie allungate come le antenne. La lunghezza varia da 10 a 15 millimetri. Non hanno ali. Per gli esemplari adulti delle specie che compongono il genere Dolichopoda nel loro ambiente di elezione è più consono procedere deambulando al suolo o lungo le pareti, piuttosto che procedere per salti.
Le specie che appartengono a questo genere sono troglobie e frequentano le pareti delle grotte, le fessure, i massi presenti al loro interno. Sono animali saprofagi, si nutrono infatti di resti organici di piante e animali. Nelle grotte scavate nel gesso è presente la specie Dolichopoa laetitiae laetitiae (e non Dolichopoda palpata laetitiae) descritta per la prima volta da Minozzi nel 1920 (Massa & al., 2012). Questa specie è un endemita italiano, cioè non si trova al di fuori del territorio della nostra penisola. è presente nell'Appennino settentrionale e centrale e solo recentemente, è stata rinvenuta anche in Veneto, sul Monte Summano e sui Lessini orientali.
Recentemente sono stati raccolti alcuni esemplari di questo ortottero in fondo alla Dolina della Spipola, nelle fessure presenti su alcune pareti esterne, in prossimità dell'ingresso principale della grotta. Le fessure aperte negli affioramenti gessosi sono interessanti perché per gli invertebrati sono come le grotte per l'essere umano; perlustrando quindi le fessure è possibile incontrare la stessa microfauna invertebrata presente nelle grotte; le fessure, però, devono svilupparsi verso l'interno in un "reticolo di fessure", anche verso ambienti più ampi, come le sale interne delle grotte.
Questi ortotteri, dalle abitudini di vita molto specifiche, abitano gli ambienti di "rifugio" sotterranei a causa di dinamiche di popolamento dovute all'aumento delle temperature dopo la glaciazione Würmiana, l'ultima delle cinque di cui siamo a conoscenza, terminata circa 10.000 anni fa. Nelle grotte ritroviamo, in un qualche modo, il clima che caratterizzava gli ambienti epigei dove erano presenti queste specie durante la glaciazione, seppure in questi ecosistemi con alcune caratteristiche diverse, tra cui: la mancanza di luce, l'alta percentuale di umidità, la stessa temperatura, che è sostanzialmente sempre costante.
La presenza di questi piccoli animali negli ambienti cavernicoli dovrebbe richiamare la nostra attenzione al mondo del piccolo per lasciarci prendere dalla curiosità delle infinite forme, dei complessi comportamenti e degli straordinari adattamenti insorti nelle forme di vita secondo dinamiche evolutive manifestate nel corso di moltissimi anni.

Bibliografia
Massa B., Fontana P., Buzzetti F.M., Kleukers R. & Odé B., 2012 - Fauna d'Italia. Orthoptera. Vol. XLVIII. Edizioni Calderini, 563 pp.

Una selezione degli appuntamenti più caratteristici della montagna, tra borghi senza tempo e tradizioni secolari. Da Firenzuola a Savigno passando per Fradusto, Valgattara, Bisano ed altre frazioni

Dal **cinghiale** alla **zampanella** Ogni **borgo** ha la sua **festa**

Testo di **Elisa Benni**

Con l'avvicinarsi dell'estate tornano sull'Appennino bolognese i consueti appuntamenti con le numerosissime e variegate sagre del territorio, una serie di eventi che celebrano le eccellenze delle nostre zone, l'ospitalità della montagna e il buon vivere dei suoi abitanti. I protagonisti di queste manifestazioni non saranno solo i prodotti tipici, ma anche i borghi che ospiteranno le sagre, piccoli tesori spesso poco conosciuti ma che, vi assicuriamo, meritano più di una fugace occhiata.

Il nostro Appennino è ricco di frazioni, borgate, paesi, posti estremamente caratteristici che in estate si popolano e si animano di turisti: che siano amanti della natura, appassionati di vita all'aria aperta o semplici cittadini in fuga dall'afa alla ricerca di un po' di fresco, gli abitanti della montagna ogni anno si preparano ad accogliere tutti e a far scoprire a chi arriva quassù quali sono le ricchezze della loro terra.

Si comincia il 2 e 3 luglio a Firenzuola con la sesta edizione della Sagra del Cinghiale, un weekend dedicato a uno dei re del bosco che potrete gustare in tante diverse varianti, ovviamente in abbinamento all'ottimo vino della terra.

Una delle più celebri eccellenze del nostro Appennino è senza dubbio il tartufo, e Savigno festeggia il "nero scorzone" domenica 10 luglio; potrete girare per le strade del paese tra curiosi mercatini e golosi banchi gastronomici e poi accomodarvi in uno dei ristoranti che propongono menù a tema, con tante ricette a base di questo pregiatissimo prodotto.

A fine mese troviamo anche la Fiera di Bisano, frazione di Monterenzio: dal 21 al 24 luglio come ogni anno l'appuntamento è al Parco del Trebbo, dove troverete mercatini, spettacoli musicali e di ballo, sport, momenti dedicati ai nostri amici animali, esposizioni fotografiche e l'immancabile stand gastronomico con i migliori cuochi della zona ai fornelli, che sarà aperto dalle 19.00 giovedì e venerdì, mentre sabato e domenica anche alle ore 12.00; quattro serate di grande intrattenimento che si concluderanno domenica a mezzanotte con un fantastico spettacolo pirotecnico.

Con la pancia piena continuiamo il nostro viaggio spostandoci nell'Alto Reno, a Porretta Terme, per la Sagra della Zampanella che si terrà dal 5 all'8 agosto: non ci sarà solo la tipica zampanella (o borlengo), ma anche tigelle, polenta e molto altro, lo scopo del tradizionale evento che precede Ferragosto è infatti quello di raccogliere la cittadinanza per fare festa degustando i tanti prodotti tipici del territorio; inoltre, il 7 agosto, gli appassionati di bocce potranno assistere alla gara a coppie "Gran Premio Città di Porretta". Negli stessi giorni, precisamente sabato 6 e domenica 7 agosto, dobbiamo spostarci di nuovo nella Valle del Savena per due delle più celebri feste del territorio di Monghidoro, la Sagra di Cà del Costa e la Festa Grossa di Fradusto, che si tengono entrambe nei due giorni del weekend e che vi consigliamo di visitare come fanno i veri monghidoresi: una sera una, la sera dopo l'altra! Sia a Cà del Costa che a Fradusto potrete accomodarvi allo stand gastronomico per cenare in compagnia o scatenarvi in danze sfrenate con la musica dal vivo; a Cà del Costa troverete anche tanti giochi per grandi e piccini, a Fradusto invece potrete tentare la sorte con la pesca di beneficienza.

Agosto si chiude con la celebre Festa Patronale di Valgattara, altra borgata del comune di Monghidoro che festeggia il suo patrono nel weekend del 20 e 21 e mercoledì 24 (il giorno di San Bartolomeo): la formula è ormai consolidata, tre giorni di spettacoli, concerti, arte, momenti di gioco e magia dedicati ai più piccoli e ovviamente buon cibo; immancabile anche il Giro della Cionfa, la camminata con degustazione diventata appuntamento fisso della festa.

Per rimanere sempre aggiornati sugli appuntamenti di pianura e montagna sono due i siti a cui fare riferimento:
www.orizzontidipianura.it
www.appenninoslow.it

Nella Bassa
DELL'ORTICA E DI ALTRE SAGRE
Da luglio a settembre gli appuntamenti con gastronomia ed accoglienza anche in pianura

Testo di **Stefano Gottardi**

Anche la pianura, così come l'Appennino, durante l'estate offre un ricco calendario di sagre e feste paesane, una serie di appuntamenti che celebrano i prodotti tipici del territorio o che si legano al patrono della località e attirano sempre un grande numero di partecipanti.

Si parte con Molinella, che il secondo fine settimana di luglio ospita la *Fira dl'Albaren* a San Pietro Capofiume: tre serate con musica e ballo, luna park per piccoli e grandi, il servizio bar e un punto ristoro con crescentine e assaggi golosi. Nella seconda metà di luglio, ci si sposta nella località di San Martino in Argine per la *Festa di San Luigi*, la tradizionale sagra con spettacoli giochi, laboratori, spazio bimbi e giovani, il rinomato ristorante dove gustare le specialità locali e l'Osteria De Gustibus.

Spostandoci a Malalbergo dal 24 al 28 agosto e dal 1 al 4 settembre troviamo la *Sagra dell'Ortica*, l'appuntamento che grazie all'Associazione "Amici dell'Ortica" si conferma come momento di eccellenza culinaria, solidarietà e coesione legato all'ortica; esperte cuoche volontarie prepareranno gustosi piatti nel punto ristoro aperto ogni sera dalle 19 e domenica anche a pranzo. Il menù alla carta propone tortellini verdi all'ortica, gramigna, lasagne e tortelloni all'ortica, risotto sempre all'ortica con l'aggiunta di asparagi, e naturalmente tagliatelle; un menù che vuole valorizzare la pasta, un patrimonio straordinario del territorio emiliano.

Trasferendosi a Budrio scopriamo altri due appuntamenti legati al territorio e alle tradizioni; nella seconda settimana di settembre a Maddalena di Cazzano si svolge la *Festa della Campagna*, che quest'anno giunge alla 47 edizione. Lo spirito di questa manifestazione è di conservare e ricordare le tradizioni dei padri e della vita contadina. Gli ingredienti sono quelli si sempre: una mostra - scambio di attrezzi, trattori e ricambi d'epoca, la tradizionale sfilata dei trattori e gimkana trattoristica, le rievocazioni dei lavori contadini, l'esibizione di tessitura e la buona cucina con i tortellini, la gramigna, la polenta, la carne alla brace e la fiorentina, tutto cucinato come faceva l'arzdoura, con cuore e passione. E al bar crescentine con salumi, biscotti e dolci fatti in casa.

Infine, dal 16 al 18 e dal 23 al 26 settembre a Mezzolara si tiene la *Fiera della Cipolla*. Organizzata dalla Pro Loco di Mezzolara, la festa guarda alla tradizione con un occhio rivolto ai giovani che trovano un punto d'incontro con le generazioni che li hanno preceduti. E' una occasione festosa che ha origini lontane nel tempo e che si è sempre proposta di mantenere vive le tradizioni del nostro territorio facendo da giusta cornice alla celebrazione del Patrono di Mezzolara, San Michele Arcangelo. Sin dai suoi esordi, proprio in questa occasione, venivano portati in piazza i prodotti dei campi e soprattutto le cipolle, una vera eccellenza nostrana, alle quali si dedicò, per l'appunto, il nome della sagra. Il grande stand gastronomico nel parco della Villa Rusconi propone un menù con molti piatti a base di cipolla e altri prodotti tipici, tra cui i famosi tortellini.

Studio PIRETTI
Agente Immobiliare
Piazza IV Novembre 5/19 - VERGATO (BO)
Tel. 051 911601 - Cell. 348 5104780 - E-mail: piretticorrado@gmail.com

Mulino del Grillo
Room &Breakfast
A 10 km da tangenziale strada per Monterenzio
Via Idice, 103 40064
Mercatale di Ozzano Emilia
tel: 051 6515060
mail: cinziaspinella@alice.it
In un antico mulino del '400 il confort, la cordialità, la riservatezza..

1/4 LUGLIO - MOLINELLA

Quattro giorni con la campionaria con Luna Park, mostre e il concerto della Rettore

LA FIERA SPEGNE 50 CANDELINE

Da venerdì 1 a lunedì 4 luglio torna la Fiera Città di Molinella, che quest'anno festeggia i cinquant'anni. Ad arricchire l'esposizione campionaria ed i diversi mercati, tutte le sere, sono in programma numerose iniziative culturali e di intrattenimento, con proposte per tutte le età, sempre ad ingresso libero, oltre alle aree dedicate: il Luna Park, le mostre in Torre civica e in Auditorium, il tradizionale Risto Volley e le nuove Aree Street Food ed enogastronomica, l'Area Giovani, con concerti e spettacoli live. Tutto il centro del capoluogo sarà animato per trascorrere momenti piacevoli ed offrire il meglio delle diverse realtà produttive e sociali, mentre alle ore 21,30, in Piazza Martoni, si terranno gli appuntamenti principali. Venerdì 1 luglio, a grande richiesta, una serata dedicata al liscio, in compagnia dell'orchestra "Il Mulino del Po", con allestimento della pista da ballo. Sabato 2 luglio, Flavio Oreglio e Alberto Patrucco, accompagnati dal musicista Lorenzo Arco, presenteranno un divertente ed originale recital, per riscoprire lo spirito originario del vero Cabaret. Domenica 3 luglio, spettacolo musicale con la cantante Donatella Rettore. Lunedì 4 luglio, "Stilemagiko", una serata dedicata al mondo della magia, con ospiti a sorpresa, la tradizionale Tombola e fuochi d'artificio.

La festa del Patrono di Molinella, terra di confine da sempre, cade il 21 settembre: San Matteo è infatti il Santo dei doganieri, dei dazieri e delle guardie confinarie. La prima domenica di luglio, tuttavia, viene festeggiato con grande solennità - tanto da dare origine alla fiera della città – San Francesco da Paola, considerato compatrono perché, secondo la tradizione, liberò i molinellesi dalla peste del 1630.

Tutte le informazioni sulla manifestazione saranno disponibili nella sezione Oggi e Domani del sito del Comune di Molinella: **www.comune.molinella.bo.it**

3 LUGLIO - MONGHIDORO

L'evento gastronomico itinerante arriva alla decima edizione con molte novità

UN MANGIRÒ NELLA VALLE DEL SAVENA

Il Mangirò, giunto alla sua decima edizione, è un evento enogastronomico, itinerante, di alta qualità organizzato da Il Forno di Calzolari. Si svolge lungo un percorso a tappe che si snoda tra i sentieri e le valli circostanti il comune di Monghidoro. Segno distintivo dell'evento è la partecipazione dei più rinomati chef del panorama bolognese che, assieme ai migliori produttori del settore agro-alimentare, offrono ad ogni tappa ricercate creazioni ai partecipanti.

Il Mangirò è cresciuto molto negli anni, fino ad arrivare a quello che possiamo definire un vero successo della scorsa edizione, i 300 posti disponibili sono terminati dopo soli 15 minuti dall'apertura delle iscrizioni avvenuta durante la consueta "punzonatura dei cuochi". Sull'onda di questo entusiasmo è stato deciso di fare crescere ancora la manifestazione effettuando importanti investimenti in risorse umane e attrezzature. Si tratta di un evento che ancora una volta unisce l'amore per le cose semplici, il rispetto per la natura e la passione per la buona cucina ed i prodotti di qualità, in una formula vincente.

Tra le novità di quest'anno, il 3 Luglio, saranno presenti importanti ospiti, primo tra tutti l'Antoniano, che mostrerà come combattere lo spreco, riutilizzando prodotti che altrimenti andrebbero buttati, compreso il nostro pane. Un'altra novità di quest'anno sarà la presenza dello Chef Massimiliano "Max" Poggi, punto di riferimento della ristorazione bolognese con la sua cucina tradizionale emiliana, fresco di apertura del suo nuovo locale a Trebbo di Reno.

Altri ristoranti che onoreranno l'evento della loro presenza saranno: il ristorante JazzClub Enoteca Cantina Bentivoglio di via Mascarella, la Trattoria La Rosa e tanti altri ristoranti altrettanto rinomati, che come nelle edizioni precedenti, hanno reso il progetto un evento sempre più coinvolgente. Questo solo per citare le novità; rimangono fiori all'occhiello la partecipazione di importanti produttori di qualità quali Macelleria Zivieri, Birra Baladin, Vigneto San Vito solo per citarne alcuni. Sarà presente anche un intrattenimento musicale, la musica degli Extraliscio infatti allieterà l'ultima tappa del giro, facendo così ballare i nostri partecipanti. Ci saranno anche il Cantastorie Gianluca Gioia che seguirà il gruppo dalla mattinata e Jimmy Villotti per un esibizione unplugged nel bosco accompagnato da un sax.

VALSAMOGGIA
Da Maggio a Settembre

Corti, Chiese e Cortili

Ha avuto inizio nel mese di maggio e continuerà fino al 24 settembre la rassegna che offre proposte concertistiche di alto livello nei luoghi più suggestivi delle terre al confine tra le province di Bologna e Modena. Una proposta che integra la musica alla la promozione culturale e sociale del territorio, con un occhio alla musica, ma anche al contesto. Per info e programma completo: **www.frb.valsamoggia.bo.it/**

SAN GIORGIO DI PIANO
Per Tutto il Mese di Luglio

Note in Piazza

Appuntamenti nella centrale piazza dell'indipendenza con musica, cabaret e altre iniziative per passare l'estate tra concerti e risate all'aperto; Mercoledì 13 luglio appuntamento con Fattoria Roveroni Swing Orchestra.
Info: Biblioteca comunale 051.893450

APPENNINO BOLOGNESE
Da Luglio a Settembre

Borghi Di... Vini

"Borghi Di…Vini": musica e prodotti tipici per nei centri dell'Appennino. Ecco il programma:
2/7 a Gardelletta (Marzabotto);
9/7 a Luminasio (Marzabotto);
15/7 Pieve di Roffeno (Vergato);
16/7 Ripoli (San Benedetto); 23/7 Torre di Jano (Sasso Marconi);
30/7 Qualto (San Benedetto Val di Sambro);13/8 Borgo Pianello (Lizzano in Belvedere); 20/8Borgo Musolesi (San Benedetto Val di Sambro); 3/9 Monteacuto (Lizzano in Belvedere).

PIANURA BOLOGNESE
Luglio e Agosto

B'Est Movie

Le piazze e i cortili di 13 comuni della Pianura bolognese si trasformano in arene estive per la proiezione di film della passata stagione, con qualche tuffo nel passato grazie ad alcune delle vecchie pellicole restaurate dalla Cineteca di Bologna per la rassegna "Il Cinema ritrovato".
Info: Unione Reno Galliera 051.8904824

MONZUNO
Tutti i giovedì fino a Settembre

Made in Monzuno

Tutti i giovedì d'estate, dalle ore 19.30 nell'Area Rondelli a Monzuno, si terrà "Made in Monzuno - hobbysti e artisti dell'ingegno": bancarelle con artigianato e le migliori produzioni dell'Appennino. In collaborazione dell'Associazione E-state@Monzuno sarà presente anche uno stand con crescentine e salumi. Ogni serata eventi per tutti: il programma dettagliato è disponibile sul profilo Facebook Made InMonzuno.

S. GIOVANNI IN PERSICETO
Dall'1 al 10 Luglio

Sagra della Cocumbra

A Decima torna la sagra più dissetante di tutte, per rinfrescare il caldo estivo con i gustosi cocomeri e meloni locali, in degustazione e in vendita al parco Sacenti. Spettacoli, birra e gastronomia tipica. Info: Re Fagiolo 339.3067112

PIEVE DI CENTO
Dall'1 al 3 Luglio

Sagra del Maccherone al Pettine

La 26esima edizione della sagra dove i protagonisti sono i celebri maccheroni fatti a mano dalle sfogline del paese, serviti con ragù, prosciutto o vegetariani. L'appuntamento è al Parco Venturi dalle ore 19.00.
Info: Pro loco Pieve di Cento 051.974593

MINERBIO
Dall'1 al 3 Luglio

Bande e Sagra della Tagliatella

Musica, con sfilate e concerti di bande (e non solo) provenienti da tutta Italia, e tagliatelle (al ragù, al prosciutto, o alla boscaiola) assieme ad altri piatti tipici; un connubio tra musica ed enogastronomia ormai giunto alla dodicisima edizione. Info: Corpo bandistico 333.2666638

BENTIVOGLIO
Venerdì 1 e 8 Luglio

Musica Senza Frontiere

"Musica senza Frontiere - Anteprima Festival di Musica da Camera al Castello di Bentivoglio" è un calendario di appuntamenti musicali all'aperto: nel suggestivo cortile porticato del castello un ricco programma di interpreti e orchestre giovanili sotto la direzione artististica di Marzia Baldassarri che anticipano la XX edizione del Festival di Musica da camera di Bentivoglio. **www.iltemporale.it**

MONZUNO
Sabato 2 Luglio

Sagra del Tortellone

A Brento di Monzuno si svolgerà come ogni anno la tradizionale festa dedicata a uno dei piatti più tipici dell'Appennino, il tortellone, da gustare nella versione che più vi piace in uno scenario unico, ai piedi del Contrafforte Pliocenico. Info: Carlo Fabbri 335.6570101.

MONTE SAN PIETRO
2 e 3 Luglio

Nuova Fiera Storica di Calderino

Dalle 16 alle 24, da Ponterivabella a Calderino tutte le strade si vestiranno a festa per la seconda edizione della "Nuova Fiera Storica di Calderino", che darà la possibilità di scoprire le specialità enogastronomiche del territorio in abbinamento ai vini dei Colli Bolognesi, e divertirsi con giochi e intrattenimenti per tutta la famiglia proposti dalle associazioni e i commercianti del paese. Info: IAT Colli Bolognesi 051.752472.

MONTERENZIO
Mercoledì 6 Luglio

Mercoledì In Piazza

Primo degli appuntamenti del mercoledì sera a Monterenzio, che partono oggi e proseguiranno per tutto il mese di luglio presso il Giardino Irio Lodi: dalle 20.00 alle 21.00 esibizione di zumba, a seguire crostini, sangria e chiacchiere per una serata di divertimento. Prossimi appuntamenti il 13 luglio con la serata musicale di Artrosi Band e Gruppo Tosto, il 20 con liscio e polenta per tutti e il 27 ci sarà il gran finale con una cena di pesce.

RISTORANTE, RIFUGIO ALPINO (1121 slm.) OSPITALITA' CAVALLI, RITROVO PER MOTOCICLISTI

Poggio di Petto
Cucina tipica toscana

59023 Cavarzano - Vernio (PO) 335.5618593 - 331.1598301
www.poggiodipetto.it info@poggiodipetto.it

Aperto dal 6 MARZO

Se vuoi venire da noi a mangiare e/o dormire ricordati di prenotare !!

1/3 - 7/8 LUGLIO - MONTERENZIO

Due fine settimana con i Fuochi di Taranis, la rievocazione storica giunta alla dodicesima edizione

TORNANO I CELTI

Va in scena dall'1 al 3 luglio e dall'8 al 10 luglio la XII edizione de "I Fuochi di Taranis", il Festival della Cultura Celtica che si svolge ogni anno a Monterenzio. Un evento ormai consolidato che vuole celebrare l'anima e le origini celtiche di Monterenzio, grazie ad archeologia, musica, danze, spettacoli, gastronomia, artigianato, rievocazioni storiche; un viaggio in un contesto suggestivo, lungo il torrente ed accanto al Museo Archeologico Fantini, tra storia e fantasia, dove i visitatori si lasciano catapultare indietro nel tempo trovandosi a camminare tra Celti, Romani ed Etruschi, entrando nelle tende dei loro accampamenti, scoprendo profumi e sapori di ippocrasso ed idromele e danzando al ritmo dei suoni di quelle epoche.
Come ogni anno la Monterenzio Celtica offre un ricco programma tra rievocazioni, concerti, laboratori, visite guidate al museo; ci sarà anche l'immancabile stand gastronomico con menù celtico, dove potrete assaggiare specialità come la zuppa di farro e la polenta, o la graticolata di carne alla maniera dei Celti e il cinghiale del druido, il tutto accompagnato da, succo di mela, tantissimi tipi di birre o il tradizionale Mulsum. Ci saranno i concerti di Sbanda Ballets, Denise Cannas, Woodden Legs, Cisalpipers, Siegel Senones, Valerio Mauro e Katia Zunino. Sarà inoltre presente BimboLab, un'area dedicata ai bambini, con tanti giochi, attività di intrattenimento e laboratori didattici a tema. E poi ovviamente conferenze, rievocazioni di battaglie, antiche cerimonie e celebrazioni e molto altro. Non dimenticate che per tutta la durata della festa dalle 15 alle 24 troverete il mercato di manufatti celtici, inoltre il Museo rimarrà aperto venerdì e sabato fino alle 24 e domenica fino alle 21.

13/17 LUGLIO - LOIANO

Si rinnova l'appuntamento con la civiltà contadina tra musica, spettacoli e mercatini. Si parte con convegno sul dialetto

LA FESTA D'LA BATDURA

Anche quest'anno Loiano vi aspetta per la 19esima Festa d'la Batdura che si terrà per le vie del paese dal 13 al 17 luglio, un evento dallo spirito antico, di cui i loianesi sono orgogliosi e nel quale sarà possibile rivivere le tradizioni agricole del territorio e assaggiare i buoni sapori dei piatti tipici. Ci sarà spazio anche per giochi di bambini, per mostre, degustazioni e conferenze e ovviamente non mancherà intrattenimento musicale per tutte le età.

PROGRAMMA:

Mercoledì 13 Luglio 2016:

ore 21 Convegno "Lavoro e dialetto a Loiano negli anni venti: una indagine di Paul Scheuermeier" a cura di Eugenio Nascetti e Paolo Gamberini, seguito da buffet con prodotti tipici del nostro territorio in piazza Dall'Olio.

Giovedì 14 Luglio:

Laser tra le stelle, iniziativa dell'osservatorio col favore del buio. Conferenza in piazza IV novembre, a seguire il Laser al Campo sportivo.

Venerdì 15 Luglio:

ore 18 aperitivo del contadino in Piazza dall'Olio con Jellyboy Dj
ore 19 apertura degli Stand Gastronomici
ore 19 apertura mercatino per le vie del paese
ore 21 Concerto di fisarmoniche in Piazza IV Novembre
ore 21 "Gara di briscola nell'aia" in piazza della Chiesa

Sabato 16 Luglio:

ore 18 aperitivo del contadino in piazza dall'Olio con Be a Bear Dj
ore 19 sfilata per le vie del paese
ore 19 apertura degli stand gastronomici
ore 19 apertura mercatino per le vie del paese
ore 21 Si balla in piazza IV Novembre con "I Monnelli"
ore 23 Discoteca in pineta con Dodo Dj e H4hands Dj

Domenica 17 Luglio:

Per tutta la giornata: mercatino per le vie del paese, mostre, esposizione trattori, rievocazioni d'la batdura con la macchina da battere, cavalli nei giardini della Fondazza, vendita prodotti delle aziende agricole locali
ore 10.30 benedizione della macchina da battere presso il parcheggio della Fondazza
dalle ore 11.30 a sera musica per le vie del paese con i "Fantomatik Orchestra"
ore 12 aperitivo contadino presso Piazza dall'Olio
ore 12 apertura stand gastronomici
ore 15 balli montanari con la Violina in Piazza IV Novembre
ore 17 Presentazione del libro "Grand Tour Appennino Bolognese. I borghi più belli" di Giada Pagani presso la buca (dietro Piazza della chiesa)
ore 18 aperitivo contadino presso Piazza dall'Olio
ore 21 si balla in piazza IV Novembre con "Frank David"
ore 22 Gli Hangovers suonano presso la Cantina Cecilia

APPENNINO BOLOGNESE
Giovedì 7 Luglio

Infrasuoni

Tornano gli appuntamenti musicali (ad ingresso libero) di Infrasuoni, rassegna di nuovi orizzonti sonori. Giovedì 7, al Parco Peppino Impastato di Marzabotto alle 18 si terrà il concerto del cantautore bolognese Mirco Menna che presenta in anteprima il suo nuovo lavoro "Il senno del pop". In caso di maltempo il concerto si terrà presso la Casa della Memoria e della Cultura di Marzabotto. Info: **www.unioneappennino.bo.it**

MEDICINA
Dall'8 al 10 Luglio

Antica Fiera di Luglio: Medicipolla

Festa dedicata all'umile ma insostituibile ortaggio prodotto in zona, che qui vanta addirittura una Confraternita della Magnifica Cipolla. Ci sarà ovviamente anche tanto intrattenimento con spettacoli, mercatino, mostre e molto altro.
Info: Pro loco 051.857529

CREVALCORE
8-10, 14-17, 21-24 Luglio

Sagra del Tortellone

A Bevilacqua, frazione di Crevalcore, tre weekend per celebrare il re della pasta ripiena, sua maestà il tortellone: potrete gustarlo cucinato in mille modi diversi, insieme agli altri piatti della tradizione, in occasione della festa del patrono san Giacomo.
Info: Manifestazioni Bevilacquesi 339.2368922 - **www.sagradeltortellone.com**

SALA BOLOGNESE
Sabato 9 Luglio

Carnevale Notturno dei Bambini

A Padulle di Sala Bolognese una sfilata di carri allegorici in notturna dalle ore 21.00 con gettito per tutti, assieme a tanta bella musica dal vivo. Dalle ore 19.00 inoltre piadine, crescentine, melone e cocomero e ovviamente tanto divertimento.
Info: Pro Loco 051.828657

FIRENZUOLA
9 e 10 Luglio

SporTiAmo – Festa dello Sport

La Festa dello Sport di Firenzuola, dal nome "SporTiAmo – il benessere che fa bene al cuore", porterà tante attività e dimostrazioni all'interno del paese; tutti possono mettersi alla prova e scoprire come lo sport faccia bene non solo al corpo, ma anche allo spirito.
Un evento a cura di Pro Loco Firenzuola, Artemisia APD, Boxe Mugello e le associazioni sportive del territorio.

CASTIGLIONE DEI PEPOLI
9 e 10 Luglio

Crime City Comics: Dylan Dog 2016

Torna il festival dedicato a Dylan Dog, quest'anno inoltre cade il trentesimo anniversario della pubblicazione e il centro storico di Castiglione dei Pepoli si animerà con mostre, incontri e numerose iniziative per festeggiare il celebre indagatore dell'incubo. Non può mancare l'intrattenimento musicale con concerti, spettacoli e una grande festa... ovviamente a tema horror.

ZOLA PREDOSA
Dal 15 al 17 Luglio

Fira 'd Zola

Ventennale della tradizionale fiera che per tre giorni animerà il centro cittadino di Zola con musica, spettacoli e intrattenimenti per tutti, grandi e piccini; inoltre, lungo lo storico Vicolo Marchi, troverete uno spazio dedicato agli antichi mestieri. Info: IAT Colli Bolognesi 051.752472.

SAN GIOVANNI IN PERSICETO
Sabato 16 Luglio

Funkyland

San Giovanni in Persiceto fa un tuffo nei favolosi anni '70! Un sabato di grande festa con degustazione di deliziosi cocktails e tante postazioni dj per ascoltare, ballare e divertirsi con la musica Funky e anni '70.
Info: Urp 800.069678

CASALECCHIO DI RENO
Dal 22 al 24 Luglio

Festa del Gelato Artigianale

Per tre giorni il centro cittadino di Casalecchio di Reno sarà una grande gelateria a cielo aperto in cui poter degustare freschi gusti di gelato e passeggiare tra le bancarelle con mercatini e stand gastronomici. Non mancheranno spettacoli, concerti e intrattenimenti.
Info: IAT Colli Bolognesi 051.752472.

SAN LAZZARO DI SAVENA
Dal 21 al 24 Luglio

Summertime Festival

Quattro viaggi musicali nel Parco 2 Agosto, un percorso tra diverse culture e tradizioni musicali. Il comune denominatore sarà la bellezza e la potenza del canto, dalle antiche canzoni popolari fino a quelle di epoca moderna, dal barocco italiano al jazz, swing e soul, intrecciando culture musicale afroamericane ed europee. L'appuntamento è alle ore 21.30, ingresso libero.
Info: **www.comune.sanlazzaro.bo.it**

MONZUNO
23 e 24 Luglio

Festa di San Giacomo

A Gabbiano, località del comune di Monzuno, due giorni di festa dedicata a San Giacomo Apostolo. La sera del sabato ci sarà la cena sotto le stelle allietata da musica dal vivo, mentre domenica alle 9.30 prima la Santa Messa con la corale Aurelio Marchi dedicata al patrono, poi nel pomeriggio saranno aperti gli stand gastronomici con crescentine per tutti.

SAN LAZZARO DI SAVENA
Dal 28 al 31 Luglio

Fiera di San Lazzaro

Giunta ormai alla sua 186esima edizione, dal 28 al 31 luglio la Fiera trasforma e anima le vie di San Lazzaro in una grande festa per tutte le età e per tutti i gusti! Come ogni anno troverete buon cibo, ottima musica e tante bancarelle. Per conoscere il programma dettagliato potete seguire la pagina Facebook del Comune di San Lazzaro www.facebook.com/sanlazzarodisavena o il sito **www.comune.sanlazzaro.bo.it.**

Via Loghetto, 4
40035
Castiglione
dei Pepoli (BO)
RADIO FRESH
La nuova radio in appennino
Tel: 0534.93004
SMS: 366.5488988

23/28 AGOSTO - FUNO

Menù tradizionali, liscio e spettacoli per grandi e piccini nel piazzale della stazione

SEI GIORNI DI FESTA AL RITORNO DALLE FERIE

Il ritorno dalle vacanze agostane è spesso associato alla nostalgia delle bellezze e del divertimento dei luoghi turistici appena abbandonati, ma è anche l'occasione per passare gli ultimi giorni dell'estate con le tante feste che nel mese di settembre si susseguono nella pianura bolognese. Una delle prime ad aprire le sagre settembrine è Funo in Festa, una sei giorni promossa dalla Pro Loco e altre realtà associative della frazione di Argelato. Dal 23 al 28 agosto 2016 il centrale piazzale della Stazione diventa l'arena degli spettacoli: ogni sera sul palco si alternano gruppi musicali per tutti i gusti, dal lisco a cover pop/rock band, senza tralasciare momenti di intrattenimento e spettacoli per i più piccoli.
Come per ogni sagra che si rispetta, un ricco menù di proposte della tradizione bolognese e non solo aspetta gli avventori nello stand gastronomico allestito per la festa: dalla gustosa pasta fresca ripiena, alla grigliata di carne e anche ricette di pesce, ogni sera è possibile mangiare comodamente seduti in attesa degli spettacoli

26/28 AGOSTO - CASTIGLIONE DEI PEPOLI

Aria, acqua e legno caratterizzeranno la programmazione artistica legata alla tradizionale campionaria dell'Appennino

MONTAGNA IN FIERA

L'edizione numero 27 della storica fiera di Castiglione dei Pepoli si rinnova, puntando per la programmazione artistica su una proposta ricca e organica. Se le fiere sono eventi dove vengono esposti prodotti ed oggetti, e gli oggetti sono fatti di materia, quali sono le materie che più frequentemente troviamo in montagna e di cui la montagna può far bella mostra?
La prima risposta è: aria, acqua e legno – tre elementi ben presenti sul territorio, che possono essere interpretati in chiave artistica e culturale. Partendo da qui, la direzione artistica di Articolture si occuperà della realizzazione di tre corner-palchi, integrati con le architetture del paese, in cui lungo tutti i tre giorni della manifestazione si alterneranno musicisti, attori, artigiani, artisti ed esperti per approfondire questi elementi, ora in chiave tecnica e scientifica, ora creativa e divertente. Laboratori di acquerello e intaglio le mattine di sabato e domenica, talk e presentazioni di libri nel primo pomeriggio, spettacoli di teatro e burattini per ragazzi e poi la musica: se l'aria è rappresentata dagli strumenti a fiato – come dimostrerà il SaxLab Saxophone Quartet, o la fisarmonica di Umberto Cavalli – il legno è lasciato ad ensemble di chitarre e percussioni, che culminano nel concerto del sabato sera del Minor Swing Quintet, gipsy jazz band dal suono travolgente. La serata conclusiva promette spettacolo, con "Elementaria", una performance acrobatica itinerante di teatro e nouveau cirque, che tra una giocoleria e la narrazione di racconti fantastici legati al territorio, accompagnerà il pubblico direttamente agli attesissimi fuochi d'artificio.

28 AGOSTO - MONGHIDORO

Stand gastronomici, musica e mercatini per celebrare il grano

LA FESTA DEL PANE

Cambia periodo il tradizionale appuntamento con la Festa del Pane a Monghidoro, spostandosi da inizio giugno a fine agosto. La data è diversa ma lo spirito di questo evento no: una giornata per celebrare il buon pane della montagna, dove i protagonisti saranno i fornai di Monghidoro che scenderanno nelle strade a preparare le loro delizie. La giornata comincia alle ore 9.30 in Piazza Ramazzotti e dintorni. Oltre ai fornai del paese ci sarà come di consueto il mercatino dei prodotti tipici e non mancheranno nemmeno gli stand gastronomici con stuzzicherie varie. In programma anche musica e tanto intrattenimento per grandi e piccini. La Festa del Pane dunque rispetta la sua volontà di rendere omaggio al grano, un prodotto che ha sempre avuto grande importanza nell'alimentazione di una volta ma anche di oggi, tanto in pianura quanto in montagna, alla farina e ovviamente il pane, il risultato finale.

APPENNINO BOLOGNESE
1, 2, 9 Agosto

Infrasuoni

Tornano gli appuntamenti (ad ingresso libero) di Infrasuoni, e dopo l'appuntamento di luglio si prosegue in agosto con tre serate: l'1 agosto,o re 21 a Riola, Piazzale della Stazione, "Secondo a nessuno", concerto che si rifà alle musiche Secondo Casadei. Il 2 agosto, ore 21 a Cereglio, Suzzano, concerto del Coro Farthandiretto da Elide Melchioni. Il 9 agosto, ore 21,a Liserna(Vergato), concerto del Duo Alcaravan Colombia. **www.unioneappennino.bo.it**

GALLIERA
Lunedì 1 e Martedì 2 Agosto

Fiera di Agosto

La Fiera d'Agosto nasce nel 1854 e si tiene ogni estate il primo lunedì e primo martedì di Agosto. Le vie di San Venanzio si animano con spettacoli di cabaret, intrattenimenti e ballo nei bar, esposizioni di oggetti antichi e fotografie, mostra scambio di Antiquariato, mostra di artisti e hobbisti locali, mercatino dello "spaziobimbi" e spazio alle associazioni locali. In numerosi gazebo è possibile degustare assaggi gastronomici.

MONTE SAN PIETRO
Sabato 6 Agosto

Calici di Stelle a Montepastore

Anche Monte San Pietro, Città del Vino, aderisce alla manifestazione nazionale "Calici di Stelle" e proporrà una serata dedicata alla visione delle meraviglie del cielo a cura degli Astrofili Bolognesi in abbinamento alla degustazione, guidata dai sommelier, dei vini dei Colli Bolognesi.Info: IAT Colli Bolognesi 051.752472.

GRANAROLO EMILIA
10, 11, 12 Agosto

Granarolo In Piazza

Una festa all'aperto che richiama già da anni un folto pubblico. Presso il parco della Resistenza di Granarolo musica dal vivo, cabaret, crescentine, tombolone e fuochi artificiali.
Info: Pro Loco di Granarolo 340.2992206

MONGHIDORO
13, 14, 15 Agosto

Festa Patronale di Santa Maria Assunta

Tre giorni di festa a Monghidoro, a cura del Gruppo Scaricalasino, con giochi, serate musicali e stand gastronomico presso il Campo Sportivo. Domenica 14 alle ore 23.30 assisterete inoltre ad un grandioso spettacolo di fuochi d'artificio, per poi proseguire il giorno di Ferragosto con tanto intrattenimento per grandi e piccini.

PIANORO
Lunedì 15 Agosto

La Paglia di Grano

In occasione dell'Antica Fiera di Pianoro, dalle ore 16.30, si celebrerà il grano: rievocazione dei procedimenti per ottenere uno stelo atto all'intreccio e trebbiatura a mano sulla pietra, l'esperienza condotta da abili trecciaiole disposte in semicerchio è aperta a chi desidera riscoprire la relazione tra uomo, terra e tradizione, affinando antiche manualità.

MONZUNO
Dal 19 al 29 Agosto

Festa di San Luigi

Monzuno festeggia il suo Santo Patrono. Come di consueto la festa accompagnerà la seconda parte dell'agosto monzunese con un ricco programma di incontri e di intrattenimenti, divertimento per i bambini, stand gastronomici con tante prelibatezze e serate musicali e danzanti. Dal 26 al 28 troverete anche "Tipicamente", fiera di prodotti tipici locali, e giovedì 25 il mercato di "Made in Monzuno" partecipa alla festa con un evento speciale.

MONTERENZIO
21 e 22 Agosto

Super Maccheronata 2016

Al Parco dei Ciliegi di Cà di Bazzone vengono preparati e serviti squisiti maccheroni al ragù dal 1952! Tra giochi per bambini, lotteria e vari spettacoli musicali ci sarà intrattenimento per tutta la famiglia. Oltre ai maccheroni verranno servite crescentine, birra e dolci casalinghi. L'evento è a cura di ATPL Monterenzio.

S. GIOVANNI IN PERSICETO
Dal 22 al 29 Agosto

San GiovAnni '50

Nel parco del Centro Sportivo di San Giovanni, in via Castelfranco, un tuffo nei favolosi anni '50 con una settimana di eventi tra concerti, balli, performance, mercatini, bikers… tutto, o quasi, rigorosamente vintage; c'è spazio anche per i più piccoli, per divertirsi tutti insieme.

SAN LAZZARO DI SAVENA
Giovedì 25 Agosto

Il Cielo Sopra di Noi

Presso il campo sportivo Ca' de Mandorli, una serata tra le stelle con il laser: potrete imparare a conoscere le stelle, i pianeti e le costellazioni, nel loro significato scientifico e mitologico. Dalle ore 21.00 una lezione con il laser, tenuta dal Dipartimento di Astronomia di Bologna. Ingresso libero, in caso di maltempo la serata sarà posticipata.

SALA BOLOGNESE
27 e 28 Agosto

Festa di Fine Estate

A Sala Bolognese presso le cupole nella zona fiera, due giorni di festa per concludere il mese di agosto in compagnia con laboratori per bambini, mercatino delle opere dell'ingegno, musica e balli. Ovviamente non mancherà lo stand gastronomico con prodotti della tradizione e non solo, accompagnati da birra fresca.

MONGHIDORO
Domenica 28 Agosto

Festa del Pane

A partire dalle ore 9.30 in Piazza Ramazzotti e dintorni forni e fornai di Monghidoro vi aspettano per proporvi le loro delizie in occasione della Festa del Pane. Un appuntamento dedicato al grano, alla farina ed al prodotto finale che è il pane. Troverete bancarelle con prodotti tipici, stand con stuzzicherie, musica e divertimento. Info: IAT Monghidoro 331.4430004

4 SETTEMBRE - MONZUNO

Iscrizioni aperte da fine giugno per l'evento gastronomico più atteso dell'anno

CHEF AL...MASSIMO

Sono aperte da fine giugno le iscrizioni all'ottava edizione di Chef... al Massimo, la manifestazione enogatsronomica itinerante che da otto anni porta a Monzuno i migliori chef dello Stivale, impegnati a cucinare i prodotti della Macelleria Zivieri ed ad offrirli ai più di 2.000 partecipanti che ogni prima domenica di settembre non vogliono mancare ad uno degli appuntamenti più belli di tutto l'Appennino. Consolidato il formato dell'evento per i quale i posti disponibili vanno solitamente esauriti in poche settimane: diversi menù tra i quali scegliere, ognuno di almeno cinque portate, ognuna con un calice di vino in abbinamento. Gli chef, alcuni dei quali stellati, utilizzano solo prodotti di primissima qualità che vengono cucinati nelle cucine-gazebo allestite lungo le strade del paese. I fortunati partecipanti possono così scegliere in che ordine assaggiare i piatti degli chef e i vini delle rinomate cantine presenti.
Chef Al Massimo è nata nel 2008 da un'idea della famiglia Zivieri per ricordare Massimo, il miglior macellaio d'Italia scomparso prematuramente a 37 anni. "Il dolore e la perdita di una persona cosi speciale ed unica potevano essere resi meno terribili dall'idea di dedicare un giorno, la prima domenica di settembre, per fare una festa. Sì una festa per Massimo - ricorda la famiglia - La sua incontenibile voglia e gioia di vivere potevano infatti essere ricordate solo in questo modo".
Per le iscrizioni e le informazioni su menù e cuochi dell'edizione 2016, che si terrà domenica 4 settembre, si deve consultare
www.chefalmassimo.it

8/11 SETTEMBRE - SASSO MARCONI

A Palazzo de Rossi da 342 anni viene allestita la vetrina dell'Appennino

TORNA LA FIRA DI SDAZ

Dall'8 all'11 settembre, nella suggestiva cornice di Palazzo de' Rossi, a Sasso Marconi ci saranno artigiani, artisti, cantastorie, bancarelle con oggetti per la cantina e per il giardino, prodotti tipici, dolciumi e curiosità, tutti pronti per animare la 342° edizione della Fira di Sdaz, l'antica festa della tradizione contadina che come di consueto viene celebrata ogni anno in queste zone.
La tradizione contadina rivive grazie alla presenza degli attrezzi agricoli e la dimostrazione degli antichi mestieri, la musica, i balli e i canti popolari, ma anche le gare tra i trattori e le altre competizioni che hanno origini antiche e che da oltre tre secoli animano questa affascinante festa. La protagonista indiscussa di queste celebrazioni è ovviamente la tradizionale famiglia contadina e, per farla conoscere da vicino a chi oggi partecipa alla fiera, è stata realizzata con cura e attenzione l'area della Fattoria, dove è possibile scoprire i vari arnesi che venivano utilizzati, gli animali da cortile e la preparazione delle antiche ricette, per avere un assaggio di com'era la vita della famiglia.
Tre secoli di storia significano una formula rodata e consolidata capace di attirare ogni anno tanta gente che vuole ripercorrere le tradizioni alla riscoperta di una festa popolare dallo spirito antico: i sapori, le emozioni, le piccole cose che hanno costruito la nostra storia.
La Fira di Sdaz è organizzata dall'Associazione Fiera di Pontecchio e dalla Città di Sasso Marconi in collaborazione con le varie associazioni del territorio; questo evento non celebra solo la tradizione contadina, ma costituisce un'occasione di aggregazione per la gente e le associazioni locali ed è un'importante vetrina per coloro che vengono da fuori il paese, un'opportunità perché tutti possano conoscere e apprezzare l'Appennino e le sue eccellenze.

MONGHIDORO
Venerdì 2 Settembre

Notti D'Estate

Ultimo appuntamento del 2016 con i tradizionali mercatini del venerdì sera a Monghidoro, dove troverete tante bancarelle di antiquariato e artigianato, arte del proprio ingegno e riusisti. Un'ultima serata tra shopping, buon cibo e intrattenimento e poi... un saluto e ci si rivede nell'estate 2017! Info: IAT Monghidoro 331.4430004

GRANAROLO EMILIA
Dal 2 al 5 Settembre

Sagra di Lovoleto

Ad animare la 40esima edizione della festa, che si svolge nell'area parrocchiale della chiesa di Lovoleto, frazione di Granarolo, ci saranno il tradizionale stand gastronomico aperto tutte le sere dalle 19.00 e domenica anche a pranzo con prenotazione obbligatoria, la pesca di beneficienza e il mercatino delle pulci, il bar osteria con crescentine e tigelle in funzione sabato e domenica sera, la musica e tanto altro ancora.

S. GIOVANNI IN PERSICETO
3-5 e 10-12 Settembre

Grande Abbuffata

Due weekend lunghi con stand enogastronomici, espositori, spettacoli e iniziative culturali per la sagra organizzata dalla società carnevalesca Mazzagatti.
Info: Urp 800.069678

SASSO MARCONI
Sabato 3 Settembre

Festa della Vendemmia

Con l'inizio di settembre arriva il tempo di vendemmiare! Ecco dunque una festa dedicata a bambini e famiglie, con raccolta e pigiatura dell'uva e una vera cena contadina. L'evento è a cura del CSI Sasso Marconi ed è necessaria la prenotazione: 377.1040871 – vabrecci@alice.it

MONTE SAN PIETRO
3 e 4 Settembre

Sagra del Vino dei Colli Bolognesi

Il Pignoletto e i vini dei Colli Bolognesi saranno i protagonisti della tradizionale sagra che per il primo weekend di settembre animerà il centro di Calderino, Monte San Pietro, con degustazioni dei vini e dei prodotti tipici del territorio. Info: IAT Colli Bolognesi 051.752472.

BENTIVOGLIO
3 e 4 Settembre

San Marino in Festa

A San Marino di Bentivoglio sagra paesana in coincidenza con la Festa Religiosa; un ricco programma di appuntamenti musicali e spettacoli nella giornata di sabato accompagnati da stand gastronomici, mercatini, convegni. Nella giornata di domenica celebrazione delle funzioni religiose. info:
www.comune.bentivoglio.bo.it

MOLINELLA
Domenica 4 Settembre

A Cena dal Volontariato

A Molinella via Mazzini diventa un ristorante a cielo aperto nella serata dedicata al volontariato, con intrattenimenti, musica e lotteria. Il ricavato sarà devoluto alle associazioni molinellesi.
Info: Comune di Molinella 051.6906826

MONTERENZIO
Domenica 4 Settembre

Festa della Vendemmia

Presso il Giardino Irio Lodi e Piazzale Cantina Venturi una giornata all'insegna della Scienza Enologica e del buon vino! Inforcate i calici e preparate le papille, si festeggia il tempo della vendemmia con questo evento a cura di ATPL Monterenzio.

SAN LAZZARO DI SAVENA
Sabato 10 Settembre

Soundtrack... Film in Musica

All'ITC Teatro, alle 20.30, uno spettacolo per valorizzare il contributo che il linguaggio musicale offre alla realizzazione di un film. La produzione musicale cinematografica verrà proposta in maniera coinvolgente attraverso sequenze di film accompagnate da colonne sonore, con arrangiamenti eseguiti dal vivo che vedranno sul palco un ensamble musicale, attori cantanti e ballerini.

MONTERENZIO
Sabato 10 Settembre

Essere nel Benessere

Si ripete quest'anno l'iniziativa del Comune di Monterenzio dedicata alla promozione della salute e del benessere. Operatori, professionisti e associazioni saranno impegnati in una serie di incontri per condividere nuove idee per una migliore qualità della vita. Una giornata di festa per celebrare l'importanza dello star bene, a cura del Comune di Monterenzio e ATPL Monterenzio.

CASTEL MAGGIORE
Sabato 10 Settembre

Notte Bianca

L'iniziativa "notturna" con strade pedonalizzate e negozi aperti. Lungo le vie del paese concerti e musica dal vivo, esibizioni sportive, danze di coppia e balli di gruppo, animazione e giochi per bambini, mercatini dell'artigianato artistico e creativo, mercato straordinario, mostre, stand gastronomico, aperitivi, degustazioni e assaggi.

MONZUNO
10 e 11 Settembre

Slalom degli Dei

Un weekend di motori, lo "Slalom degli Dei" è infatti una gara automobilistica che dal Ponte sul Savena giunge a Monzuno, a due passi dalla celebre Via degli Dei. Sabato sera si festeggerà insieme con tanta buona musica e la cena in piazza in compagnia dei piloti.

4 SETTEMBRE - PIEVE DI CENTO

Il lancio del futuro quartiere delle arti alla tradizionale festa di inizio settembre giunta alla cinquantesima edizione

GIOVANI DA MEZZO SECOLO

La Festa della Beata Vergine del Buon Consiglio chiamata anche Festa dei Giovani è la festa patronale di Pieve, ebbe inizio nel lontano febbraio del 1756 e si svolgeva in concomitanza con la Festa della Madonna del Carmine di luglio. Decadute le ordinanze napoleoniche che vietavano le manifestazioni pubbliche, la Fiera venne re-istituita nuovamente nel settembre del 1805 e venne collegata alla sagra paesana. Da allora la fiera di Pieve si celebra ogni anno la prima domenica di settembre (quest'anno cade il 4) in corrispondenza della ripresa dell'anno pastorale della Parrocchia e la datazione risulta più volte confermata da atti papali e civili. La Fiera ebbe un periodo di sospensione durante la guerra dal '39, e venne ripresa solo alla fine degli anni '60 quando, per iniziativa del Dott. Sergio Baraldi, divenne la Fiera dell'agricoltura, dell'industria, dell'artigianato e del commercio. I due aspetti, quello civile e quello religioso, procedono così su due linee parallele. Da allora, la celebrazione ha preso ampio respiro. Dal 1972 l'organizzazione della manifestazione è co-promossa dall'Amministrazione Comunale e dalla Pro Loco cittadina. La Fiera, fin dalla sua ripresa, è diventata un'importante vetrina dei prodotti e delle attività del centopievese. Oltre a essere un momento di promozione commerciale, è anche occasione di iniziative culturali e di spettacoli all'aperto: per l'evento, Piazza Andrea Costa si trasforma in una grande arena per concerti, che ha visto, negli anni, esibirsi i protagonisti della musica italiana. Questi gli ingredienti principali di una tradizione che ogni anno richiama oltre 40.000 visitatori.

Per il 2016, in occasione del 50° anniversario della Fiera e della 260° Festa dei Giovani, l'offerta del centro storico si rinnova aprendosi anche agli spazi riqualificati attorno al nuovo Museo delle Storie ospitato nella Rocca trecentesca, della vicina Porta Bologna – ora Archivio Digitale Fotografico, - e delle vie attigue, proponendo una serie di iniziative inedite che vanno a integrarsi e interagire col già ricco programma tradizionalmente proposto, nel percorso di lancio del futuro Quartiere delle Arti.

16-18 SETTEMBRE - CASTEL MAGGIORE

Nella seconda metà del mese un fine settimana dedicato a cibo e letteratura nella suggestiva sede del Festival Villa Salina

CONDIMENTI

Da Festival a operazione culturale permanente, CondiMenti entra nel sesto anno di esperienza all'insegna di un nuovo respiro che abbraccia molti Comuni dell'Unione Reno Galliera, e con il sostegno della Regione Emilia Romagna.

Negli ultimi anni, nel rispetto della propria originale ricetta capace di unire Cibo e Letteratura, l'allargamento dei confini del Festival ha permesso di promuovere scrittori e produttori del territorio attraverso l'esplorazione di nuovi progetti editoriali e di nuovi luoghi in stretta correlazione con la valorizzazione dei saperi e delle competenze di chi opera in ambito enogastronomico. Dopo questa nuova avventura coordinata dall'Unione Reno Galliera, quest'anno CondiMenti punta ad un ritorno alle origini, con un grande evento dal 16 al 18 settembre che vedrà come nuova e suggestiva sede del Festival Villa Salina a Castel Maggiore.

Convinti che un buon libro sia come un buon piatto e che, come diceva Nabokov, per comprendere un libro devi sottoporlo al vaglio dei sensi prima che a quello dell'intelletto, il Festival è dedicato al rapporto tra cibo e seduzione: perché i libri sono strumento di piacere e soprattutto perché sono come paesi il cui passaporto è a disposizione di chiunque voglia leggere; la manifestazione diventa un viaggio aperto a tutti, un'occasione per partire e collaborare con l'organizzazione alla realizzazione di questa festa perché in fondo, scrivere un libro, è proprio come organizzare una festa … la cosa difficile è creare l'atmosfera!

Condimenti 2016 è un piatto unico dai sapori distinti e chiari, fatto di incontri con autori, performance teatrali e musicali dedicati al connubio tra cibo e seduzione, mercato di prodotti di eccellenza e degustazioni, laboratori dove la pratica si unisce al gusto e al bello. Nella giornata di domenica, alle sezioni dedicate ai più piccoli si affiancheranno incontri, distribuiti per l'intera giornata, dedicati ai più grandi in una sorta di girotondo dove i sensi, i profumi, le spezie e i colori faranno da filo conduttore. Ospiti d'eccezione, attori, scrittori, chef e musicisti declineranno, secondo la loro sensibilità ed esperienza, il rapporto tra uomo e cibo regalando al pubblico nuove e inedite suggestioni. Tutti gli incontri sono gratuiti.

www.condimenti.info

MONGHIDORO
Domenica 11 Settembre

Festa di Santa Liberata

In località Lognola come da tradizione saranno proposte tante attività durante questo fine settimana di festa: dopo le funzioni religiose, dal pomeriggio troverete mercatini, divertenti giochi per tutti i bambini, animazione e balli tradizionali con la musica dei Suonatori della Valle del Savena.

MONZUNO
Dal 16 al 18 Settembre

Sagra di Montorio

A Montorio, frazione di Monzuno, la tradizionale sagra paesana in coincidenza con la Festa Religiosa; un ricco programma di appuntamenti musicali e spettacoli, accompagnati da stand gastronomici con prodotti tipici per i più golosi, mercatini con tante curiosità e divertimento per tutti.

SAVIGNO
Dal 16 al 20 Settembre

Festività Settembrine

Folklore, cultura e sport sono gli ingredienti della storica fiera dedicata a San Matteo, che quest'anno propone un ricco cartellone di appuntamenti: mostre-mercato, eventi di carattere culturale spettacoli equestri, rievocazioni storiche ma anche tanta gastronomia di qualità, sport all'aria aperta e attività per i più piccoli, in collaborazione con le associazioni e i commercianti di

MOLINELLA
16-18 e 23-24 Settembre

Festa di Santa Croce

In Piazza di Selva Malvezzi, a Molinella, la tradizionale festa patronale organizzata dalla Parrocchia. Ogni sera dalle ore 19.00 apertura dello stand gastronomico dove potrete assaggiare tanti piatti tipici del territorio e dalle 21.00 spettacoli e concerti.

MONZUNO
Dal 17 al 24 Settembre

Tracce d'Arte, Residenza Creativa

Tracce D'Arte: itinerario d'arte nella natura lungo la storica Via degli Dei. Artisti e creativi saranno ospiti presso il B&B "Il rifugio del viandante" in località Campagne (Montevenere) per tutta la settimana e daranno vita a opere che rimarranno sul territorio, arricchendo l'itinerario che vanta già 13 opere. Il 24 settembre inaugurazione delle nuove opere con gli Artisti. Info: Barbara 333.6497332 - **www.artemisiaeventi.org**

PIANORO
Sabato 17 Settembre

Festa della Vendemmia

Dalle 16.30 rievocazione del momento festoso corale che concludeva la vendemmia. Tutti i bambini presenti potranno sperimentare la pigiatura dell'uva con i piedi e vedere il mosto ottenuto messo nel tino a fermentare. Si potranno degustare gli zuccherotti montanari cotti nell'antico forno a legna, inoltre intrattenimento con musiche e balli staccati tradizionali della Valle del Savena, del Gruppo La Violina, con il coinvolgimento del pubblico.

ZOLA PREDOSA
17 e 18 Settembre

Mortadella, Please

A Zola Predosa torna il Festival Internazionale della Mortadella di Zola Predosa, con la sua decima edizione. Un intero weekend dedicato alla Regina della gastronomia bolognese, sua maestà la mortadella. Per due giorni degustazioni di originali ricette a base di Mortadella in abbinamento al Pignoletto.
Info: **www.mortadellaplease.it**

PIEVE DI CENTO
17 e 18 Settembre

Festa dei Sapori d'Autunno

Presso il Parco Don Celso Venturi la Pro Loco di Pieve di Cento organizza l'ormai celebre sagra Sapori d'Autunno, un'occasione per gustare i piatti della tradizione e per riscoprire i sapori di una volta con tante ricette autunnali realizzate con ingredienti di stagione, come i funghi e la zucca.

MALALBERGO
17-18 e 24-25 Settembre

Pegola in Festa

Tartufesta e Polenta Baccalà: due feste gastronomiche a tema presso l'area parrocchiale di Pegola, località a 4 km da Malalbergo; l'autunno è in arrivo e lo stand gastronomico di Pegola in Festa offre un menù a base di tartufo per il primo fine settimana e polenta e baccalà nel secondo. Sabato apertura stand alle 19.30, asporto dalle 18.30; domenica apertura stand alle 12.30 e alle 19.00, asporto dalle 11.30 e dalle 18.30.

SASSO MARCONI
Dal 23 al 25 Settembre

Vivi il Verde 2016

Un weekend lungo alla scoperta dei meravigliosi giardini dell'Emilia Romagna: per l'occasione ci sarà una visita guidata al Giardino Botanico "Nova Arbora", in via Badolo 35. Questo evento è promosso dall'Istituto per i Beni Culturali dell'Emilia-Romagna.
Info e prenotazioni: 051.847581 – 347.3168937

SAN GIORGIO DI PIANO
Dal 23 al 25 Settembre

Sagra di San Luigi

Festa patronale con stand gastronomico, bancarelle, spettacoli musicali, pesca e momenti religiosi. Mostre d'arte e artigianato locale presso la Parrocchia, mostra artisti sangiorgesi presso la sala del consiglio e l'atrio del comune. Inoltre troverete la mostra moto d'Epoca a cura del Moto Club S. Giorgio e il luna park per bambini e ragazzi.

MONGHIDORO
Domenica 25 Settembre

Fiera di San Michele

Torna anche per quest'anno la storica fiera che chiude l'estate a Monghidoro: istituita nel 1592 dai monaci olivetani che all'epoca erano ospiti del Monastero di San Michele in Alpes, è una delle fiere più antiche dell'Emilia Romagna. Come di consueto potrete trovare tante bancarelle tra cui scuriosare, dalle 8 del mattino fino a sera.

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

In vacanza con *Délmo* di Argelato

Gian Paolo Borghi

Le tradizioni popolari della pianura bolognese tra fede, storia e dialetto

Tra gli anni '30 e gli anni '50 del secolo scorso, nelle nostre campagne, non erano certo numerosi coloro che potevano permettersi una vacanza. Nella maggior parte dei casi, quando qualche persona ne usufruiva, era soprattutto per motivi di salute: era stato il medico ad averle prescritto di "cambiare aria", in periodo di convalescenza, per non subire ulteriori contraccolpi dalle calure della bassa. Ben pochi possedevano l'automobile e, spesso, anche i servizi pubblici non raggiungevano certe remote località appenniniche dove si poteva disporre di una stanza a buon mercato, in genere in coabitazione con la famiglia proprietaria della casa.

Ad Argelato e nelle sue campagne, in quegli anni, un gestore di auto pubblica escogitò un sorprendente servizio per portare i suoi compaesani in alto appennino. L'"inventore" si chiamava Adelmo Bernardi, in paese per tutti era Délmo e in appennino, per tanti, finì con l'essere identificato con il paese di provenienza, Argelato. Bernardi era amico di alcuni pastori transumanti di Monteacuto delle Alpi. In accordo con loro organizzò un primo singolare servizio "Argelato-Monteacuto", dando il via ad una lunga piccola-grande avventura. I suoi viaggi si concludevano poco prima di Lizzano in Belvedere, perché allora la strada che portava alla meta non era che una mulattiera: la gente smontava dalla macchina e saliva in groppa ad un mulo per arrivare in paese. Finita la "vacanza", Délmo li ricaricava in auto e li riportava a casa. I "villeggianti" salivano con bagagli inverosimili, dagli effetti personali alle lenzuola, dal cibo alle coperte per i letti, e così via.

Per cercare di incrementare i suoi viaggi, Délmo iniziò ad "esplorare" altri paesi del lizzanese. Giunto una volta a Vidiciatico, si accorse che per proseguire oltre occorreva sempre andare a dorso di mulo. Raggiunse così Poggiolforato dove fece conoscenza e amicizia con Olindo Franzaroli, calzolaio e mugnaio, che gli diede l'idea per un nuovo servizio. Le prime stanze per i soggiornanti le mise a disposizione lo stesso Franzaroli e, in seguito, diverse altre persone del borgo appenninico (delle famiglie Castelli, Vivarelli, Piovani…) offrirono anche loro delle camere. La cosa assunse proporzioni rilevanti a partire dal dopoguerra quando la gente della nostra bassa, che aveva contratto certe malattie (polmonari o nervose, in prevalenza) a causa del conflitto, fu consigliata dai medici a trascorrere una fase rigeneratrice in montagna. Il servizio ebbe un successo tale che Délmo dovette chiedere la collaborazione sia delle figlie, dei generi e di altri gestori di servizio pubblico. Le case che ospitavano i nuovi "vacanzieri" erano modeste ma gli ospiti si accontentavano veramente di poco. Anche altri pastori transumanti (delle famiglie Roda e Taglioli), che pascolavano nei dintorni di Argelato, collaborarono con Délmo e contribuirono ad incrementare l'afflusso in montagna. Durante la guerra, la sua autovettura era stata distrutta in un bombardamento, ma Délmo non si era perso d'animo e aveva acquistato un camioncino per non interrompere gli itinerari appenninici. La mancanza di letti fece sì che fosse costretto a portare anche delle reti da Argelato.

Délmo, in alto sul camioncino, provvede a sistemare i bagagli

L'automobile di Délmo giunta a destinazione

Il viaggio era snervante e durava parecchie ore, con un'unica sosta prevista, a Silla, dove l'autista consegnava al locale Lanificio Papi sacchi di lana grezza, affidatigli dai pastori rimasti in pianura. Gli ultimi chilometri lungo le Valli del Silla e del Dardagna per questo Indiana Jones della bassa erano molto faticosi e, subito dopo la guerra, prevedevano addirittura il guado di un torrentello, perché un ponte, bombardato, non era ancora stato ricostruito. Poi le strade, per fortuna, migliorarono…

La gente che passava queste "vacanze" spesso provvedeva a pagare l'affitto in natura, ovvero con sacchi di grano, trasportati anch'essi su automobili, o sul camioncino, stipate "ovviamente" all'inverosimile. Il grano veniva poi macinato nel mulino di Olindo Franzaroli. Délmo-Argelato non chiedeva intermediazioni a chi affittava, ma la gente provvedeva a ricompensarlo donandogli fragole o castagne.

Gli anni '60 segnarono la progressiva interruzione dei viaggi e diedero il via a ben diverse forme di turismo di massa, ma tanti, senza Délmo, precursore del moderno turismo appenninico, non avrebbero di certo potuto usufruire di quei soggiorni che, per loro, divennero indimenticabili.

Come **scegliere** la **MOGLIE**

Adriano Simoncini

La saggezza della cultura contadina nei proverbi dell'Appennino

D'inverno, un tempo, s'andavano a cercare le ragazze nelle stalle dove si spagliava o trecciava, d'estate invece alle feste di paese. Ma se eri di via i maschi del posto ti guardavano male, gelosi. Non le ragazze, che sguardavano di sottecchi e sorridevano maliziose specie se eri di bella figura o ben vestito. Anche succedeva, come a Qualto nella valle del Sambro, che il gruppo dei giovani ti affrontasse con queste parole: *al noster ragacini as li srgacacén da nû* / la nostre ragazzine ce le sragazziamo da noi, le facciamo diventare donne noi. E al ritorno la sera a buio magari, non solo a Qualto ma un po' in ogni borgo, ti venivano alla via (come si diceva) e ti facevano la sassaiola o ti tendevano fili di ferro a traverso il sentiero o addirittura – se insistevi a frequentare le loro ragazze – t'incapparellavano, cioè ti coprivano con una capparella per non farsi riconoscere e giù botte. Perché la donna, come i prodotti dei campi e gli animali domestici o selvatici, era bene esclusivo della comunità e andava difeso dagli estranei.

Del resto le esortazioni dei vecchi fermate in proverbi erano chiare. Come:

dòn e vac e bó
tulili ai paés só
donne e vacche e buoi
prendeteli ai paesi vostri.

Perché altrove le persone, come le bestie della stalla, hanno usanze diverse, con cui poi ci si dovrà confrontare. Come anche ammonisce il detto castionese che segue:

forra di paesi sóo
el vacche i dann ai bóo
fuori dai paesi suoi
le vacche danno ai buoi.

Cioè le vacche, che dovrebbero per natura essere più deboli e sottomesse, incornano i buoi, pur possenti e dotati di ben altre corna. Trasparente metafora di un possibile rovesciato rapporto fra il marito e la moglie presa fuor di parrocchia. Le conseguenze per chi sposava una di via erano che i *chen duv ien castrà e i òmen duv ien tolt muiér in i tórnen pió* / i cani dove li hanno castrati e gli uomini dove hanno preso moglie non tornano più.

Foto di Mauro Bacci

Anche delle ragazze conosciute alle veglie nelle stalle, dove la luce è scarsa e la conoscenza approssimativa, non fidarsi perché

con e lóm e la candela
an se compra nè don nè tela
con il lume e la candela
non si compra né donne né tela.

Altro avvertimento di carattere più generale e non legato alla provenienza della donna era questo:

dio m'in lebra d'un manzìn
e d'una dona cla bev e vin
dio mi liberi di un mancino
e di una donna che beve il vino.

La donna di casa, cioè, vuole assolutamente astemia, altrimenti combina guai. Come il mancino che di necessità si comporta all'incontrario degli altri, ad esempio nel segare il fieno con la falce che manovra da sinistra a destra, con pericolo per sé e i compagni che tagliano da destra a sinistra.

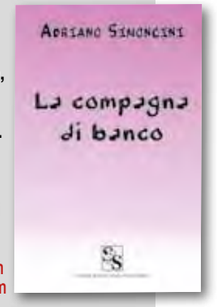
E ancora nella scelta della consorte si ricordi il detto:

chen de bchèr
porz ed mulinèr
don d'ustarìa
an in tulessi per la vergin Maria
cane di beccaio
porco di mulinaio
donna d'osteria
non ne prendete per la vergine Maria.

Perché la donna vuole per bene, non usa a frequentare uomini, al contrario di quelle che crescono nelle osterie, abituate a qualsiasi discorso e comportamento, viziate come i cani dei beccai, che crescono in mezzo a carne e ossa, o ai maiali dei mugnai nell'abbondanza di crusca e farina.

L'AUTORE

Buon Maggio col nuovo romanzo di **Adriano Simoncini**. ***La compagna di banco***, edito dal Gruppo di Studi Savena Setta Sambro - prezzo di copertina 10 euro. Anche ***Vacanza erotica… con rapina*** costa 10 euro. Si possono acquistare entrambi i libri al prezzo di 15 euro. Per informazioni: tel. 051-777718 - e-mail: adrianosimoncini@gmail.com www.savenasettasambro.com



Piccola Firenze RISTORANTE HOTEL
P.zza Agnolo, 18 - 50033 Firenzuola (FI)
Tel+ 39 055 0511150 - fax +39 055 0511151
Mobile +39 392 9400723
Cucina della tradizione Tosco - Emiliana con pasta e dolci fatti in casa, prodotti locali e di stagione funghi porcini, prugnoli, tartufi, patate bio e bistecche Fiorentina. Camere ampie e comode recentemente ristrutturate; ideale per soggiorni di lavoro o per una vacanza immersa nel verde. In estate convenzionati con la piscina comunale per completare una bella vacanza.
hotelpiccolafirenze@gmail.com www.facebook.com/ristorantehotelpiccolafirenze www.hotelpiccolafirenze.it

DOMENICA DELL'ARTE IN PIANURA

18 SETTEMBRE 2016

Seguici su:

#DAP2016

Una giornata alla scoperta dei tesori della nostra provincia tra arte, storia ed enogastronomia

Dopo il grande successo delle passate edizioni della Domenica dell'Arte in Pianura, anche quest'anno la terza domenica di settembre è dedicata alla scoperta dei tesori nascosti della provincia di Bologna: un'iniziativa voluta da Emil Banca per valorizzare i Comuni nei quali opera e rendere le comunità consapevoli e fiere delle eccellenze e delle bellezze che le circondano.
L'edizione 2016 vede la partecipazione dei Comuni di ***Castel Maggiore, Pieve di Cento, San Pietro in Casale e Argelato,*** *dove la filiale della Banca ospita la Quadreria del "Ritiro San Pellegrino".*

www.emilbanca.it

un'iniziativa di

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO