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

Nelle VALLI BOLOGNESI e in pianura

Anno VIII - Numero 31 - Ottobre- Novembre - Dicembre 2016

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

LO SPECIALE
In viaggio tra i nostri prodotti Dop e Igp

BIODIVERSITÀ
I rapaci notturni tra Bassa e Montagna

L'APPUNTAMENTO
I sapori dell'autunno in trenta Tartufeste

AUTUNNO

Una miniera d'oro a cielo aperto

Record di presenze sulla Via degli Dei: turismo lento e prodotti tipici sostengono l'economia locale

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'AUTUNNO:
Due scatti di Stefano Degli Esposti postati sulla pagina Facebook di NELLE VALLI BOLOGNESI. La prima intitolata BOLIGHT; la seconda, accompagnata solo dal testo: SCATTA E VINCI, ha avuto dei Mi piace anche dall'estero.

L'EDITORIALE

LA VIA DEGLI DEI e quei turisti in cerca di prodotti di carattere

Quando facemmo la prima piccola inchiesta sul turismo era il 2011. Già cinque anni fa, semplicemente leggendo i numeri dei vari report regionali, ci accorgemmo che, trainata dai tanti turisti che iniziavano a scoprire Bologna, anche la provincia stava crescendo. Oggi il turismo ha cambiato volto a Bologna e, lentamente come i tanti camminatori che solcano l'Appennino lungo la Via degli Dei, lo sta cambiando anche alla montagna. Il boom della Bologna-Firenze è sicuramente la punta d'eccellenza di un territorio che, prima di tutto, deve saper vendere sé stesso. Di tracciati belli come quello che collega Firenze a Bologna ce ne sono tanti, in tutto il mondo. Cosa spinge tanti turisti stranieri a venire proprio qui? Le risposte potrebbero essere tante, a noi piace pensare che sia prima di tutto per l'accoglienza delle nostre genti e per il sapore della nostra cultura. È nella nostra tradizione che dobbiamo trovare la strada per affrontare il futuro; con questa convinzione parte in questo numero un nuovo viaggio che ci porterà a conoscere le produzioni agroalimentari di punta del territorio, partendo dai Dop e dagli Igp che mettono la nostra regione al top in Europa.

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
Gianluca Zuffi
Andrea Morello

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

Francesco Nigro
Guido Pedroni
Michele Vignodelli
Giada Pagani
Moreno Fiorini
Elisa Lambertini

Foto di:
Salvatore di Stefano (foto di copertina)
William Vivarelli
Track Guru
Archivio AppenninoSlow
HydroSynergy
Giuseppe Rivalta
Stefano Degli Esposti
G.Bertolini
F. Grazioli
Carmine Arienzo

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 Cavaliere d'Italia

6 Erbe di casa nostra
Quercia e Aconito

8 La nostra cucina
La birra

10 Speciale Agroalimentare
I prodotti Dop e Igp del nostro territorio

14 L'appuntamento
A Sasso e a Savigno il cuore delle Tartufeste

16 In primo piano
Tutti pazzi per la Via degli Dei

18 Movimentolento - Gianfranco Bracci
Verso la Falterona

20 In giro con TrackGuru
Grizzana e Valsamoggia

22 In viaggio con un obiettivo - Fototrekking
Il Corno alla Scale

24 Lentamente nella Bassa
Riscoprendo il Navile a piedi o in bici

26 Archeologia
L'antica strada romana trovata all'Interporto

29 Il concorso fotografico
#IlikeEmilia

30 Bologna sottosopra
Quando in città c'erano cinque porti

32 Il grand tour dell'Appennino bolognese
Monzuno

34 La nostra storia
Il maestro con la fisarmonica

36 Caduti della fototrappola
I rapaci notturni

38 Biodiversità
Quel tesoro del Parco della Chiusa

40 Biodiversità
Le farfalle degli antichi ghiacciai

42 Biodiversità
Alla scoperta della fauna minore

44 Speleologia
I Gessi del Farneto

46 Appuntamenti
Da ottobre a dicembre in Montagna e nella Bassa

54 I nonni raccontano - Borghi e Simoncini

CAVALIERE D'ITALIA

(Himantopus himantopus)

Il Cavaliere d'Italia è un uccello limicolo, che frequenta di solito le acque libere poco profonde di lagune, saline, paludi e laghetti artificiali; si tratta di un migratore che sverna nei paesi africani e in primavera torna a nidificare in molte zone umide d'Italia dove trova isolotti idonei alla costruzione dei nidi.

È dotato di un becco diritto e sottile e di lunghissime zampe da trampoliere, di colore rosa acceso, che lo rendono inconfondibile e gli permettono di camminare in acqua con disinvoltura; quando vola le distende all'indietro, facendole sporgere ben oltre la coda. Il piumaggio è tipicamente nero sul dorso e sulle ali e bianco nel resto del corpo, a parte alcune macchie scure sulla nuca e sulla parte superiore del capo. Si nutre di piccoli invertebrati che cattura sulla superficie dell'acqua. Nidifica in colonie negli ambienti acquitrinosi e sul bordo di laghi salmastri interni. Nel nido, costruito a terra con ramoscelli e argilla, vengono deposte 3-4 uova giallo verde macchiate di bruno scuro.

Il pullo di Cavaliere d'Italia esce dal nido molto presto, poche ore dopo la schiusa. Un'abitudine molto pericolosa per gli individui più giovani, che vengono facilmente predati dal Falco di palude.

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
Cardellino	Estate 2016

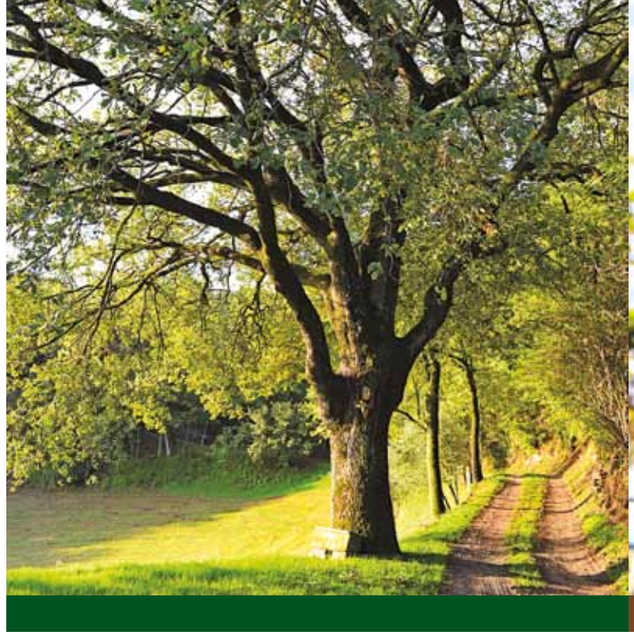
Tutte le foto sono state scattate nel bolognese. I PDF degli arretrati della rivista si possono scaricare dalla sezione AREA STAMPA del sito di Emil Banca: www.emilbanca.it
Per altri scatti di Vivarelli si può consultare il sito: www.vivarelli.net

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

Massiccia e maestosa, la quercia può vivere anche mille anni. Nelle culture matriarcali era l'albero della Dea Madre. La corteccia dei giovani getti è ricca in polifenoli ed ha un'azione terapeutica antinfiammatoria e disinfettante

La **regina** degli **ALBERI**

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



La Quercia è un albero maestoso e longevo. Crea un bosco incredibilmente duraturo e stabile ed è sempre stata venerata dall'uomo per l'età straordinaria che può raggiungere: tra gli 800 e i 1000 anni di età.
Possiede una chioma espansa, di forma rotonda anche se irregolare, e può arrivare ai 40 metri d'altezza. Il tronco, ben eretto e robusto, si allarga alla base come per rafforzare il suo legame con Madre Terra. Generalmente presenta massicce radici centrali (unite in un'unica che si chiama fittone), elemento primario che concorre alla stabilità della pianta stessa. I rami, nel tempo diventano massicci, nodosi e tendono improvvisamente a cambiare direzione.
La spessa corteccia la protegge dal calore e può addirittura facilitarne la sopravvivenza in caso d'incendio. La Quercia, come gli Abeti, viene facilmente abbattuta dai fulmini; probabilmente perché ama radicarsi e crescere in prossimità di acqua sotterranea, producendo così forti correnti elettriche che la mettono in pericolo in caso di forti temporali. Ma è proprio per il legame con l'elemento acqua che viene considerata una trasformatrice di energie negative.
È curioso che, non solo nella lingua italiana, questo albero sia considerato femminile, quasi ad addolcire le forti caratteristiche maschili. Ma in verità sono le caratteristiche di chi difende la vita, maschio o femmina che sia. Non sorprende che nelle antiche culture matriarcali, la Quercia fosse l'albero della Dea Madre e che le sue caratteristiche si manifestassero attraverso la donna e quindi il "femminile": la maestosità, la solidità e la forza stanno nella morbidezza, nell'essere ospitale e nel nutrire.
Ecco perché la Quercia è la più materna fra tutti gli alberi: ospita più di 500 specie di ragni, insetti ed innumerevoli uccelli (fra cui la ghiandaia) ed animali (fra cui lo scoiattolo). I frutti nutrienti (presentano circa il 70% di amidi e zuccheri ed il 6% di proteine) maturano in coppe aperte, a differenza degli altri membri della stessa famiglia (faggio e castagno) che crescono in contenitori chiusi e spinosi. In un tempo antico, come nelle nostre montagne, le ghiande sono state anche il "pane quotidiano" per molte civiltà.
Maestosa, solida e massiccia, la Quercia è sempre stata considerata dalle antiche culture europee la regina degli alberi. In Europa era l'albero delle regine, dei re e degli Dei che incarnavano simbolicamente gli aspetti della vita legati alla sopravvivenza.
Nella storia europea, contemporaneamente al passaggio dal matriarcato al patriarcato, la Quercia ha assunto nell'immaginario collettivo, una connotazione prevalentemente maschile; passa quindi da Dea Madre agli Dei della Vegetazione come, ad esempio, Mars Silvanus, dio della agricoltura e della guarigione. Questi furono elementi importanti anche di Marte, che in origine era il dio della fertilità e il protettore della Natura e come tale un Dio guerriero, ma non della guerra. Solo dopo, quando il patriarcato diventa dominante, Marte diventa solo il dio della guerra con la folgore e la Quercia come simbolo. La Quercia, quindi, da albero che nutre, diventa il protettore dei guerrieri, con il suo legno resistente trasformato in scudi e navi da guerra: quanti boschi sterminati per costruire navi ed attrezzi di morte.
La Quercia è davvero un albero speciale come hanno dimostrato gli studi sulle correnti elettriche negli alberi: il suo potenziale elettrico è tra i più alti. La sua vitalità è molto più alta di quella di qualsiasi altro albero che vive nello stesso clima; solo la Betulla si avvicina molto, ma è molto più piccola e la sua carica dipende dalla luce solare. La Quercia entra nella vita e quindi nella terra con una forza irripetibile: con la sua unica radice (fittone) s'imprime nella terra come lancia scagliata dagli dèi.
Naturalmente un albero con queste caratteristiche non poteva mancare nella tradizione fitoterapica.
La corteccia di giovani getti è ricca in polifenoli (procianidine, cathechine, tannini) ed ha un'azione terapeutica astringente, antinfiammatoria, disinfettante, antiemorragica e cicatrizzante in vari casi (gengive, mal di gola, intestino, gastriti, cistiti, ecc.). Il decotto può essere impiegato per uso esterno o in caso di diarree.
Come rimedio floreale, la Quercia (Qak) è associato alla perseveranza, alla forza e alla costanza. È indicato per coloro che abusano delle propria forza di volontà o quando essa è gestita con eccessivo rigore. Oak aiuta i combattenti implacabili a contattare il senso del guerriero della pace; è per quelle persone che si fanno carico di continui impegni. La Quercia, quindi insegna a ri-contattare il riposo e il senso dell'abbandono.

Quercia e Aconito

L'Aconitus napellus è tra le piante spontanee più velenose. Tipica dell'arco alpino, dove però non è facile incontrarla, in Appennino è molto rara

Aconito, bellissima e **maledetta**

Testo di **Lucilla Pieralli**

L'aconito è una delle piante più tremende che ci siano. Nasce sulle pietre delle scoscese ripe alpine e sviluppa un fiore generalmente blu stupendo. È una Ranucolacea e in natura si trova anche di colore giallo e bianco. Ne parliamo in questa sede per amor di precisione e come al solito, per conoscere meglio tutto ciò che potrebbe rappresentare un pericolo per chi ama rovistare tra le piante officinali.
Gli alcaloidi di questa ennesima "erba del diavolo", così come vengono chiamate molte delle piante velenose, sono potenti ed efficaci anche solo per contatto, sulla pelle, ma fortunatamente si trovano prevalentemente e in quantità significativa nella radice della pianta. Ragion per cui bisogna veramente agire attivamente per estrarre il veleno e l'utilizzo casuale è pressoché impossibile. Il veleno è nella radice. Ancora una volta madre natura è crudele e benigna contemporaneamente. Alcaloidi, dicevamo, che agiscono sul sistema nervoso determinando la morte per paralisi cardiaca e respiratoria di uomini e animali. Anticamente aveva due utilizzazioni prevalenti; la difesa degli ovili dai lupi, dalle volpi e dagli orsi che avveniva impastando la polvere di radice con pezzi di carne con i quali si circondavano i ricoveri; strozzalupi infatti è il nome dell'aconito in nordEuropa.
La seconda era l'usanza nell'antichità di ungere le punte di frecce, di spade e lance con questo veleno che uccideva rapidamente il nemico.
Da questi brutali usi è stato facile in passato passare alla mitizzazione dell'aconito. L'uomo ha sempre bisogno di andare oltre la realtà e la fantasia umana non ha mai avuto limiti. Prima dell'Illuminismo poi, tutto ciò che era impattante, inusuale e inspiegabile per le conoscenze del tempo, diventava magico e stregonesco. Con l'aconito i Tempestari si spargevano il corpo e volavano in alto scatenando tempeste e grandinate sui nemici, le streghe e i maghi diventavano invisibili e volavano dove pareva a loro sulle scope eccetera ecc....
Simbolo di Vendetta e di Maleficio viene descritta da Ovidio, Dioscoride e da Plinio il Vecchio e veniva usata anche come farmaco. E chissà a che prezzo di vite umane… Comunque la sua azione era mirata a rallentare il battito cardiaco, diminuire il ritmo respiratorio e la pressione arteriosa. La riscoperta della bellezza della pianta avvenuta ultimamente dai giardinieri di tutto il mondo ne ha fatto un soggetto da selezione per i colori delle fioriture. Dagli originali blu e giallo si è passati al bianco, al rosa e comunque ad una gamma di sfumature che ha reso questa pianta all'origine spaventosa una presenza regolare e tranquilla nei giardini di mezzo mondo.
La cultura del benessere proprio e della collettività nulla ha a che fare con le malattie e le terapie che sono di esclusiva competenza medica. L'erborista coltiva, raccoglie e prepara le erbe che il medico fitoterapeuta, quindi con una preparazione specifica, prescrive. In questo modo non si corrono rischi e come stiamo dimostrando con questa serie di articoli sulle piante velenose, il fai da te in erboristeria è troppe volte rischioso. Oggi, fortunatamente, Aconitum è "solamente" un prodotto omeopatico che viene usato per le malattie da raffreddamento, per i disturbi cardiaci, per l'ansia e nevralgie varie. Solamente, sta a significare che il basso dosaggio di attivi nelle preparazioni omeopatiche non espone a nessun tipo di pericolo chi le assume.

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

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

Il luppolo

Notizie, curiosità tratte da "Bionda a chi?"di Filippo Bitelli, Andrea Govoni e Michela Zanotti Collana I Quaderni del Loggione, ricette di Francesca de Santi e chef Donato Damiani.

La più antica ricetta per fare la birra è incisa in un bassorilievo sumero. Fino al medioevo la birrificazione era ad appannaggio delle sole donne poi iniziarono a produrla anche nei monasteri. Oggi il suo successo continua anche grazie alle tante versioni artigianali

La **bionda** che ha fatto storia

La parola birra, tedesco "bier", francese "bière", viene probabilmente dalla stessa radice del celtico "brace", che secondo Plinio indicava una specie di cereale (scandella o orzo distico) fermentato e bruciato al fine di ottenere una bevanda. L'italiano antico "cervogia" e lo spagnolo "cerveza" si rifarebbero invece al celtico "ceruesia", che indicava il colore di una birra scura simile al manto del cervo.
La birra ha origini antiche. Una bevanda simile alla birra si trova all'incirca 6.000 anni fa nella fertile Mesopotamia. Si narra che il processo di fermentazione fu scoperto per puro caso; sebbene nessuno sappia con precisione come accadde, si suppone fosse stato lasciato per sbaglio a inumidire dell'orzo che cominciò a fermentare trasformandosi in un pane inebriante. Un bassorilievo sumero riporta la descrizione del processo di creazione della birra; si può notare dell'orzo, del pane cotto e successivamente inumidito nell'acqua per formare una poltiglia e infine una una bevanda con la proprietà di "fare stare bene chi la beveva".
Nel tempo la birra divenne merce di scambio e veniva barattata con i cereali.
Fino al Medioevo, il processo di birrificazione era appannaggio delle sole donne. Lentamente questa prerogativa svanì man mano che la birra cominciò ad esser prodotta nei monasteri; questa arte fu adottata dai monaci (belgi e olandesi in primis). Fra i monaci che producevano birra c'erano anche i trappisti. Con il termine trappisti si intendono i monaci affiliati all'Ordine Cistercense della Stretta Osservanza. Le regole piuttosto rigide seguite dai monaci – come quella che imponeva di bere soltanto acqua – furono ammorbidite, permettendo ai monaci vincolati alla "stretta osservanza" di produrre birra.
La birra era consigliata perché ritenuta più salutare dell'acqua che, al tempo, era spesso contaminata. Con il passare del tempo il luppolo cominciò ad essere utilizzato nella birrificazione, contribuendo alla conservazione della birra e aggiungendo freschezza al gusto.
Con l'uso del luppolo la birra rivelò il suo aspetto benigno e assunse un aspetto e un gusto simile alla birra dei giorni nostri. La birra industriale, commercializzata in tutto il mondo, la conosciamo tutti ma la birra artigianale invece cos'è? È una birra prodotta da strutture come i microbirrifici in cui la produzione non supera i 100.000 hl/annui. Si distingue dalla birra industriale innanzitutto perchè non è pastorizzata. La pastorizzazione è una cottura atta a sterilizzare la birra, che viene fatta previa una microfiltrazione per rimuovere i lieviti e le proteine, in modo da garantire al prodotto una migliore conservazione per anni, anche in condizioni estreme (caldo e luce), senza che se ne alteri il gusto. Questo ovviamente porta a un appiattimento dei gusti caratteristico di tutte le birre industriali. Nella birra artigianale non si effettua la pastorizzazione, solo raramente si sente parlare di filtrazione e mai di microfiltrazione; c'è chi sostiene che il lievito non debba restare a contatto con la birra dopo aver svolto il suo lavoro e che col passare del tempo comprometta il gusto della birra... si esegue pertanto una filtrazione meno "spinta" che rimuove il lievito ma che non assicura comunque una scadenza superiore ai 6 mesi.
In definitiva, possiamo dire che la birra artigianale nasce dalla passione dell'artigiano che la produce attraverso delle materie prime selezionate che ne esaltano le caratteristiche, portando delle sensazioni impossibili da ritrovare nelle birre industriali.
La birra artigianale è un prodotto non scontato, con un carattere preciso e un alto livello di creatività, che nasce dalla fantasia e dalle mani capaci dell'artigiano; è birra vera, capace di trasformare la bevuta in un'esperienza unica.

I DATI

Secondo uno studio di Lapam - Confartigianato gli italiani spendono per le bionde 1.523 milioni di euro all'anno, con una spesa media per famiglia di poco superiori ai 70 euro. Spaventoso l'aumento dei birrifici artigianali, che oggi in Italia sono circa 300: nell'ultimo triennio hanno registrato un incremento del 61,8%, con la nascita di 1 impresa ogni 11 giorni.

La RICETTA della **MONTAGNA**

GRAMIGNA ALLA SALSICCIA ALLA BIRRA ROSSA

INGREDIENTI x 4 PERSONE
400 gr. di gramigna
400 gr. di salsiccia
20 cl. di birra rossa
2 porri
Parmigiano-Reggiano
Olio EVO q.b.
Sale
Pepe

PROCEDIMENTO
Pulire i porri e tagliarli a rondelle, metterli in una padella con un filo d'olio e far appassire con un pochino d'acqua. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Quando è ritirata l'acqua dei porri aggiungere la salsiccia, mescolare e sfumare il tutto con la birra. Scolare la pasta e versarla nel sugo, salare, pepare e spolverare con il formaggio grattugiato

La RICETTA della **BASSA**

TACCHINO CON VERDURE ALLA BIRRA

INGREDIENTI x 4 PERSONE
700 gr. di fesa di tacchino
1 peperone giallo
1 peperone rosso
1 cipolla rossa
2 carote
8 broccoli
1 limone
½ cucchiaino di chili in polvere
2 bicchieri di birra bionda
Olio EVO
Sale
Pepe

PROCEDIMENTO
Tagliare la fesa di tacchino a cubetti e far marinare con succo di limone, birra e chili per 1 oretta.
Tagliare la cipolla, le carote e i peperoni a pezzetti dopo averli lavati con i broccoli, in una padella mettere l'olio e far saltare le verdure a fuoco dolce, dopo 10/15 minuti aggiungere il tacchino scolato dalla marinatura e mescolare a fuoco medio-alto per 5 minuti.

L'Emilia Romagna è la regione con il maggior numero di prodotti a marchio DOP o IGP. Dal parmigiano ai cappellacci, passando per mortadella e aceto balsamico: vent'anni di prodotti tipici

Nessuno è più **BUONO** di **noi**

Testo di **Filippo Benni**

Ci sono la coppia ferrarese e la salama da sugo, la mortadella e lo zampone. Poi pere, patate, asparago, aglio e tante altre prelibatezze. Sono i prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, quei prodotti che devono le loro caratteristiche e, in questo caso la loro bontà, al loro luogo di origine. Dall'Appennino alla Bassa, da Piacenza all'Adriatico, sono ben 43 i prodotti che in regione hanno ottenuto uno dei due ambiti marchi che permettono ai consumatori di tutto il mondo di riconoscere la reale provenienza delle produzioni agroalimentari. Una protezione essenziale all'interno di un mercato difficile che per l'Italia vale quasi 6 miliardi di export all'anno, per volumi il secondo settore dell'intero export nazionale.
La conferma dell'importanza di avere un marchio universalmente riconosciuto per permettere a chi cerca prodotti di qualità di scegliere un prodotto "originale" arriva dai dati Istat che certificano come l'Italia sia il primo Paese per numero di riconoscimenti DOP e IGP conferiti dall'Unione europea. I prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti al 31 dicembre 2014 erano 269. Prima regione in Italia per numero di prodotti protetti è appunto l'Emilia Romagna, seguita a ruota dal Piemonte. I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono gli ortofrutticoli e cereali (101 prodotti in totale), i formaggi (47), gli oli extravergine di oliva (43) e le preparazioni di carni (37). Le carni fresche e gli altri settori comprendono, rispettivamente, cinque e 28 specialità. Quasi un terzo dei produttori DOP o IGP si trovano in montagna, un dato molto significativo se si considera che solo un sesto delle aziende agricole italiane ha sede negli Appennini e che dimostra come, soprattutto i piccoli produttori hanno individuato la qualità come unico mezzo per competere nel mercato nazionale e globale.
In regione i primi prodotti ad ottenere la certificazione DOP, nel giugno del 1996, furono il parmigiano Reggiano (prodotto anche nel bolognese), il Grana Padano, il Provolone Valpadana, la casciotta di Urbino il Prosciutto di Parma e quello di Modena, il Culatello di Zibello e il fungo di Borgotaro. Gli ultimi in ordine di tempo, registrati nel gennaio di quest'anno, sono stati i Cappellacci di Zucca Ferraresi. In mezzo tantissime altre specialità, dall'aceto balsamico di Modena (che ha sia il marchio IGP che quello DOP nella versione Tradizionale ottenuta dal mosto cotto) alla Piadina romagnola (IGP dall'ottobre del 2014).
L'indicazione geografica protetta non è importante solo per i produttori ma la sua individuazione diventa fondamentale per "vendere" (e di conseguenza sviluppare) anche il territorio in cui sono prodotte, che in fondo è l'ingrediente principale ed inimitabile di tutti i prodotti DOP o IGP, aiutando così la conservazione della cultura e delle tradizioni locali.

DOP E IGP, CARATTERISTICHE E DIFFERENZE

DOP (acronimo di Denominazione d'Origine Protetta) e IGP (che significa Indicazione Geografica Protetta) sono i due marchi più importanti (ma non gli unici) di tutela giuridica attribuiti dall'Unione Europea agli alimenti e ai prodotti agricoli di qualità che devono le loro caratteristiche al territorio da cui provengono.
Nello specifico, il DOP viene attribuito ad "alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti". Affinché un prodotto sia DOP, tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.
L'IGP, invece, è un marchio di origine che viene attribuito, sempre dall'Unione Europea, a quei prodotti agricoli o alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica precisa. Per avere il marchio almeno uno degli stadi della produzione deve avvenire nell'area geografica determinata. Sia chi fa prodotti DOP sia chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. Il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.
Esiste poi anche un altro marchio legato ai prodotti tipici, anche questo normato dalla Ue: l'STG, acronimo di Specialità Tradizionale Garantita. Questo marchio tutela le produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Questa certificazione, diversamente dagli altri marchi, si rivolge a prodotti agricoli e alimentari ottenuti da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Ad oggi in Italia lo hanno ottenuto solo la mozzarella e la pizza.

Quasi la metà dei 43 Dop e Igp presenti in regione sono prodotti nelle provincie di Bologna, Modena e Ferrara. Con questa carrellata inizia il nostro viaggio tra le eccellenze gastronomiche del nostro territorio

Quello che il **mondo** ci **INVIDIA**

Testo di **Filippo Benni -** Illustrazioni di **Elisa Lambertini**

Nessuna nazione al mondo ha tanti prodotti tipici tutelati quanti il nostro Bel Paese e nessuna regione dello Stivale ne può vantare tanti quanti l'Emilia-Romagna. Un patrimonio di conoscenze, tradizioni e cultura dal valore inestimabile ed inimitabile perché legato, oltre che agli aspetti storici e sociali del territorio, al clima e alle caratteristiche del nostro ambiente geografico.
Non c'è nulla da fare: la mortadella come a Bologna non la riesce a fare nessuno, così come l'aceto balsamico, quello vero, arriva solo dalle antiche acetaie di Modena. Le imitazioni sono innumerevoli, il "parmesan" (che naturalmente nulla ha a che fare con il parmigiano reggiano originale) che si trova impunemente in tanti supermercati del Pianeta è solo uno dei mille tentativi di contraffazione che, con costanza e pazienza, le istituzioni nazionali ed europee stanno cercando di stoppare. I marchi Dop e Igp sono la strada che la Ue ha intrapreso da una ventina d'anni e che, stagione dopo stagione, sta dando sempre più buoni frutti. Affinché questa battaglia, che solo pochi anni fa sembrava visionaria quanto quelle di Don Chisciotte, si possa vincere è necessario conoscere ed apprezzare l'oggetto del contendere. Per questo abbiamo deciso di iniziare in questo numero un viaggio tra le produzioni di qualità della nostra provincia e dei territori a noi più vicini. In ogni numero cercheremo e vi presenteremo un produttore locale che ha fatto della qualità un vanto e della tradizione un punto di forza. Ma prima di tutto vediamo quello che il mondo ci invidia e che sempre più turisti vengono a cercare. Dei 43 prodotti tutelati in regione, 17 sono prodotti in quel triangolo d'oro che sono le provincie di Bologna, Modena e Ferrara. Eccone una breve descrizione, in attesa, dal numero dell'inverno, di conoscerne i segreti da chi gli ha dedicato la vita.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Legato alla tradizione degli antichi romani, l'aceto Balsamico di Modena è ottenuto da mosti d'uva parzialmente fermentati, cotti o concentrati provenienti esclusivamente dai vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

A differenza di quello Igp, l'Aceto balsamico Tradizionale si ottiene dal mosto cotto a fuoco diretto, acetificato naturalmente in botticelle di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche. Con la particolare tecnica dei travasi, attuata in ambienti di stagionatura particolari e caratteristici chiamati acetaie, il mosto cotto matura per naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante lunghissimo invecchiamento, in ogni caso non inferiore a 12 anni.

AGLIO DI VOGHIERA DOP

Prodotto nei comuni di Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara, è un aglio di colore bianco luminoso e uniforme formato da una corona di pochi, grandi, spicchi regolari avvolti da sottili tuniche bianche o striate di rosa, con una tipica curvatura esterna.

AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP

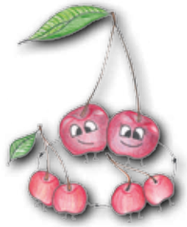
Con questo termine si indica la confettura composta dai frutti di ciliegio acido appartenenti alle varietà Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola dal peduncolo corto, Amarena di Vignola dal peduncolo lungo, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency, Pandy prodotte del modenese e in parte dell'Appennino bolognese.

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

Considerati pregiati già al tempo degli antichi Romani, quelli Igp vengono prodotti nel ferrarese e nella parte della provincia di Bologna a nord della via Emilia. Vengono coltivati in terreni prevalentemente sabbiosi. Il turione dell'asparago di Altedo ha una di lunghezza che va da 19 a 27 centimetri, si presenta di colore verde acceso e con il gambo bianco per circa 4 centimetri di altezza.

CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI IGP

Hanno forma tondeggiante a imitazione del tipico cappello di paglia dei contadini, in dialetto "caplaz". La dimensione può variare da 4 a 7 cm, il peso varia tra 10 e 28 grammi. Il ripieno è ottenuto dalla lavorazione di zucca gialla, comunemente detta violina, la cui polpa viene prima cotta, poi insaporita con formaggio grattugiato e noce moscata.



CILIEGIA DI VIGNOLA IGP

Possono avere il marchio Igp i frutti delle cultivar di ciliegio Bigarreau Moreau, Mora di Vignola, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van, Duronell, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart prodotti nella fascia formata dal tratto pedemontano del fiume Panaro, dai 30 metri ai 950 metri. Una zona che si estende tra Modena e Bologna.

COPPIA FERRARESE IGP

É il pane ottenuto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, strutto di puro suino, olio extravergine di oliva, lievito naturale madre, sale alimentare e malto. Ha un aspetto molto particolare e per questo molto noto: due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro e un corpo centrale, ciascuno con le estremità ritorte in modo da formare un ventaglio di quattro corna le cui estremità sono chiamate crostini. Il disciplinare dell'Igp definisce anche le modalità per l'ottenimento del lievito madre.

COTECHINO MODENA IGP

È ottenuto da una miscela di carni suine proveniente da muscoli striati, grasso, pelle e vari condimenti. Per ottenere il marchio Igp deve essere prodotto nelle provincie di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

MORTADELLA BOLOGNA IGP

È realizzata utilizzando i muscoli striati di suino e cubetti di grasso ricavati esclusivamente dalla gola.
Si presenta compatta, di una certa consistenza, con una superficie liscia di aspetto vellutato e di uniforme colore rosa brillante. Nella fetta vi devono essere, in una quota non inferiore al 15% della massa totale, quadretti di grasso possibilmente uniti a frammenti di tessuto muscolare. Il termine "mortadella" potrebbe avere diverse origini: dal latino "murtatum", che indicava carne insaccata e condita col mirto, oppure dal tardo latino "mortarium", il mortaio nel quale i frati bolognesi, a cui sembra risalire l'origine dell'insaccato, pestavano l'impasto di carne mescolato al grasso e alle spezie. Oggi in tutto il mondo è conosciuto come "Bologna" ma per ottenere il marchio Igp basta che sia prodotta, seguendo sempre un preciso disciplinare, nel centro nord Italia.

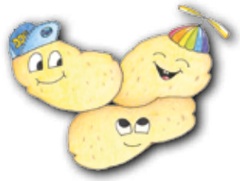
PAMPAPATO O PAMPEPATO DI FERRARA IGP

Dolce di colore marrone scuro, brillante, per la presenza di una copertura di cioccolato fondente. Contiene noce moscata, cannella, canditi e mandorla tostata. Non contiene latte, burro, olio o strutto.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Formaggio semigrasso a pasta dura prodotto oggi nello stesso modo di otto secoli fa. Il latte, che viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici né addizionato di additivi, proviene da due mungiture, della mattina e della sera, di cui una lasciata riposare per effettuare la scrematura per affioramento. La produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano, incluso l'approvvigionamento del latte, comprende tutte le province di Parma, Reggio Emilia e Modena, i territori dei comuni della provincia di Bologna a sinistra del fiume Reno e di quelli della provincia di Mantova a destra del fiume Po.

PATATA DI BOLOGNA DOP



Tutelata dal 2010, deve le sue qualità distintive alla composizione del suolo di coltivazione, particolarmente ricco di potassio, fosforo e azoto, e al clima piovoso dell'area di produzione che facilita le fasi di primo accrescimento vegetativo e di inizio della tuberificazione. Viene prodotta sia in montagna che in pianura in un territorio compreso tra il Sillaro e il Reno.

PERA DELL'EMILIA-ROMAGNA IGP

Sono considerate Igp le varietà Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana e Williams coltivate con il metodo dell'agricoltura integrata nelle province di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Ravenna.

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

Per essere Dop deve essere ottenuto dalla coscia di suino pesante di razza bianca (sono esclusi verri e scrofe) e non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione. Il periodo di stagionatura è di almeno 12 mesi.

SALAMA O SALAMINA DA SUGO IGP

Di origini antichissime, si prepara partendo dalle parti povere del maiale (coppa, collo, guanciale, pancetta, lingua e fegato) che vengono macinate e impastate con aromi (sale, pepe, aglio, cannella, chiodi di garofano e noce moscata) e vino rosso. Il territorio dell'IGP comprende la provincia di Ferrara con esclusione dei comuni di Goro, Codigoro, Lagosanto e Comacchio.

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Carne bovina fresca ottenuta da animali delle razze chianina, marchigiana, romagnola, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi.

ZAMPONE MODENA IGP

Tra i principali ingredienti troviamo: guancia, testa, gola e spalla con aggiunta di sale e spezie variabili a seconda della "concia" di ogni salumificio. Nella lista dei condimenti ammessi dal disciplinare troviamo il vino lambrusco, il pepe, la cannella regina, il macis, il coriandolo, i chiodi di garofano, il cumino, la vaniglia, la noce moscata, il timo, l'alloro e l'aglio. Severamente vietati invece gli additivi, come i polifosfati.

Da ottobre a novembre in Appennino si celebrano i prodotti del sottobosco. Nel paese di Marconi saranno cinque i giorni dedicati al Bianco pregiato

SASSO nel cuore della TARTUFESTA

Testo di **Elisa Benni**

Uno dei cuori pulsanti della Tartufesta, che da ottobre a novembre presenta quasi 30 giorni di festa in 13 Comuni dell'Appennino, sarà come di consueto il Comune di Sasso Marconi. Il weekend del 29 e 30 ottobre, l'1 novembre e il weekend del 5 e 6 novembre il centro e le vie limitrofe di Sasso saranno riempiti da una vasta area espositiva tra prodotti tipici locali e regionali, tra cui ovviamente i produttori di Sasso Marconi, i produttori di altre 10 regioni italiane, i produttori agricoli ed i castanicoltori; ci saranno inoltre un sweet corner, con liquirizia, cioccolato, pasta di mandorle e molte altre golosità, e una delle novità di quest'anno, il mercato dell'olio d'oliva, oltre ovviamente ai tartufai con il protagonista indiscusso della manifestazione. Il programma di questi cinque giorni è ricco di iniziative interessanti, tra laboratori e degustazioni: sabato 29 ottobre si parlerà di biodiversità e ci sarà un laboratorio con degustazione di parmigiano reggiano; domenica 30 terrà banco la tradizione e i protagonisti saranno la lavanda e i suoi usi in cucina e le castagne, che verranno raccontate direttamente dai castanicoltori del territorio; l'1 novembre si parla di grani, grani antichi e cereali, ci sarà un laboratorio che sarà una sorta di guida tra tutti questi prodotti e una degustazione di vari tipi di pane e prodotti da forno. Il 4 novembre uno spin-off della Tartufesta a Colle Ameno, dove ci sarà un apericena dedicato ai giovani, il tema sarà "Spreco zero", lo stesso della giornata di sabato 5 con "La cucina degli avanzi"; domenica si conclude con una riflessione sui prodotti con presidio slow food, dai salumi emiliano-romagnoli, passando per i caffè di presidio e arrivando fino al mandorlato di Modigliana. Sebbene il filone principale di questo evento sia ovviamente quello enogastronomico, alla Tartufesta troverete molto di più: oltre a mostre di pittura, visite guidate, escursioni, spettacoli e convegni ci sarà ampio spazio anche per l'artigianato, l'antiquariato, il mercato e gli stand delle associazioni. Una volta terminato di girovagare per i numerosi stand e banchetti la fame comincerà a farsi sentire: quest'anno troverete diverse aree gastronomiche, in piazza l'area ristorativa del tartufo dove 6 ristoratori del territorio proporranno piatti al tartufo, ma non solo; i laboratori di sfoglia, la Fabbrica del Cioccolato dove troverete laboratori, degustazioni e vendita, e l'interessante novità di quest'anno, l'Enoteca delle Colline Marconiane, che proporrà diversi percorsi degustazione dei vini dei colli bolognesi e birre artigianali bolognesi, e ci saranno inoltre dei momenti di degustazioni speciali gestiti da Slow Food Bologna, con laboratori ed incontri a tema. Un intero paese dedicato al tartufo, prodotto che tanti ci invidiano, ma anche a tante altre eccellenze non solo del nostro Appennino, ma di tutta la regione. Sasso Marconi si impegna così a confermare il successo ormai consolidato della Tartufesta, rendendola un evento interessante sia dal lato gastronomico che da quello culturale… un appuntamento assolutamente da non perdere.

Mostra mercato e proposte enogastronomiche i primi tre fine settimana di novembre

A SAVIGNO la sagra è NAZIONALE

Testo di **Manuela Goldoni**

Sapori, profumi, colori ed emozioni in compagnia di sua maestà il tartufo. Come tutti gli anni, i primi tre weekend di novembre – 5-6, 12-13 e 19-20 - andrà in scena a Savigno la rinomata "Sagra Nazionale del tartufo bianco pregiato", appuntamento imperdibile per buongustai ed amanti del prezioso tubero, ormai giunto alla sua 33esima edizione. La tradizionale manifestazione, capace di richiamare ogni anno migliaia di visitatori provenienti da tutta Italia, proporrà un ricco programma di iniziative, puntando su una sempre maggiore qualità nella ristorazione volta a valorizzare il 'prodotto principe' del territorio e non solo. Saranno attivi stand gastronomici in grado di fare assaporare il tartufo, nelle ricette più classiche e creative, e le altre eccellenze della Valsamoggia, oltre alla grande "Mostra mercato nazionale del tartufo bianco pregiato" che occuperà le vie e la piazza principale di Savigno con espositori del pregiato prodotto provenienti da tutta Italia. E ancora, la "mostra mercato del vecchio e dell'antico" (le domeniche), con tantissimi banchetti di hobbisti e antiquari, e il "mercato delle cose buone", che proporrà la vendita dei prodotti dell'agricoltura biologica e locale direttamente dal produttore al consumatore. Non mancheranno proposte quali passeggiate enogastronomiche e ricerche guidate con cani da tartufo, animazioni, mostre tematiche, spettacoli, musica, intrattenimento per grandi e piccini di vario tipo. Un appuntamento importante per la Valsamoggia e i colli Bolognesi, per associazioni di volontariato, commercianti, artigiani e ristoratori locali che potranno così raccogliere i meritati frutti di un intenso lavoro di marketing e promozione legato "all'oro bianco di Savigno" e portato avanti durante tutto l'anno. Perché il tartufo rappresenta un prodotto d'identità per Savigno e per la Valsamoggia capace di accrescere il valore economico di un affascinante territorio tutto da scoprire ed apprezzare.

TUTTE LE DATE della TARTUFESTA

OTTOBRE

sabato 8	Lizzano in Belvedere.
domenica 9	Lizzano in Belvedere, Monzuno, San Benedetto Val di Sambro, Vergato.
sabato 15	Pianoro.
domenica 16	Monzuno, Pianoro, San Benedetto Val di Sambro.
domenica 23	Castel di Casio, Castiglione dei Pepoli.
sabato 29	Sasso Marconi.
domenica 30	Borgo di Campolo (Grizzana Morandi), Sasso Marconi, Loiano.

NOVEMBRE

martedì 1	Monghidoro, Sasso Marconi.
sabato 5	Sasso Marconi, Savigno.
domenica 6	Camugnano, Sasso Marconi, Savigno.
sabato 12	Savigno.
domenica 13	Camugnano, Grizzana Morandi, Savigno.
sabato 19	Savigno.
domenica 20	Savigno.

CONTATTI

Camugnano: 0534 41723, Castel di Casio: 0534 44133, Castiglione dei Pepoli: 0534 801638, Grizzana Morandi: 051 6730338, Lizzano in Belvedere: 0534 51024, Loiano: 051 6543638, Monghidoro: 051 6555639, Monzuno: 051 6773311, Pianoro: 051 6527737, San Benedetto Val di Sambro: 0534 95026, Sasso Marconi: 051 843518, Savigno: 051 6700811, Vergato: 051 6746741

www.cittametropolitana.bo.it/tartufesta

Record di presenze in questo 2016 per quello che sta diventando uno dei trek più famosi d'Italia. Negli ultimi cinque anni sul percorso hanno aperto ben 19 nuove strutture

Tutti pazzi per la **VIA DEGLI DEI** in **seimila** tra **Bologna** e **Firenze**

Testo di **Stefano Lorenzi**

Se il tempo reggerà, concedendoci un autunno mite, si stima che a fine 2016 i camminatori che avranno percorso la Bologna-Firenze saranno oltre seimila. Un numero esorbitante, che dimostra come il trek di cinque giorni tra le due bellissime città d'arte stia diventando un *must* per gli amanti del turismo lento.
Il boom della Via degli Dei (chiamata così perché lungo il cammino si incontrano tanti monti dedicati alle divinità greche e romane) è stato anche un forte volano per l'economia di un territorio che nel turismo vede un'ancora di salvezza dalla crisi industriale (e non solo) di questo inizio di terzo millennio. Negli ultimi cinque anni infatti sono ben 19 le strutture aperte lungo il tragitto del trek, un numero molto significativo e assolutamente in controtendenza rispetto al resto delle attività economiche che, si sa, in montagna hanno ancor più difficoltà che nel resto del territorio. In più, tante sono riuscite a resistere proprio grazie all'aumento dei camminatori. Difficile stilare cifre precise ma un calcolo di massima ci porta ad ipotizzare un fatturato complessivo delle strutture ricettive vicino al milione e mezzo di euro e un indotto per il territorio che sfiora i due milioni.
Altro aspetto positivo nel successo di questo bellissimo percorso è stata la presenza di tanti giovani, oltre che di turisti arrivati da quasi tutto il mondo per scavalcare l'appennino e vivere passo dopo passo quella terra di mezzo tra l'Emilia e la Toscana. L'escursionismo, lo dicono i dati nazionali, è un'attività in prevalenza praticata da persone over 40, la Via degli Dei ha smentito questa teoria. Tanti i ragazzi che l'hanno affrontata, molti, per risparmiare, l'hanno percorsa con la tenda in spalla. Sfuggendo alle cifre ufficiali, contribuendo poco all'indotto ma facendola diventare virale sui social.

Un gruppo di camminatori a Monzuno, davanti al Bar Posta e allo striscione che indica una tappa del percorso.

Quest'anno si è assistito anche ad un fenomeno nuovo: molte strutture hanno realizzato propri gadget a tema e sono apparsi anche striscioni che augurano il benvenuto ai camminatori.
Girando la montagna si sente spesso affermare che il fenomeno Via degli Dei è nato per caso. Non è assolutamente così. Per ottenere risultati si deve lavorare sodo e il turismo non fa eccezione: da anni tante persone o enti ci lavorano: InfoSasso, il Comune di Sasso Marconi, Appennino Slow, il CAI per la manutenzione, le Guide GAE, le associazioni del territorio, l'Apt Servizi, gli scopritori della strada romana (Cesare Agostini e Franco Santi) e, infondo, anche questa rivista ne ha fatto un proprio cavallo di battaglia cercando di raccontarla, anno dopo anno, in maniera sempre più approfondita.
Un parte fondamentale l'hanno fatta anche le strutture ricettive che con la loro squisita accoglienza hanno fatto crescere questo itinerario e che continuano a lavorare perché cresca sempre di più.
Sulla Via vengono organizzati anche eventi: il prossimo 2 giugno 2017 si svolgerà l'Ultratrail Via degli Dei, il primo sull'Appennino Bolognese si parte da Bologna e si arriva a Fiesole, tutto di corsa.
I successi non nascono mai per caso.

Per informazioni:
InfoSasso - 051.6758409
info@infosasso.it
Per proposte turistiche e servizi:
Appennino Slow - 339.8283383
info@appenninoslow.it

IL PERCORSO
Dal **Nettuno** al **campanile** di **Giotto** in cinque giorni

La Via degli Dei è un itinerario escursionistico che parte da Piazza Maggiore ed arriva a Firenze in Piazza della Signoria, recentemente è stata definita la Santiago di Compostela italiana. Questo è uno dei percorsi Trekking più noti all'estero e percorre parte un'antica strada romana che da Bologna portava a Firenze: La Flaminia militare. Lungo il percorso sono visibili diversi tratti di ciottolato romano. Una full immersion tra natura, cultura e sapori emiliani e toscani. Il nome "Via degli Dei" deriva dai luoghi e toponimi che si incontrano: Monte Adone, Mons Junonis - Monzuno, Monte Venere, Monte Luario (la dea Lua).
Si parte da Piazza Maggiore per salire a San Luca per poi seguire il lungo Reno fino a Sasso Marconi e qui ci si inerpica in quel paesaggio unico che è il Contrafforte Pliocenico. Giunti a Monzuno si prosegue per Madonna dei Fornelli, per poi salire a Pian di Balestra dove incontriamo i primi tratti di selciati dell'antica strada romana e, attraverso bellissime faggete, si arriva al Passo del Futa. Si prosegue verso l'antico passo dell'Osteria Bruciata, ricco di storia e di leggende per poi scendere verso la conca del Mugello, dove il paesaggio cambia ancora, la presenza dell'ulivo è il segno più evidente che, scollinando, il clima è cambiato. Da San Piero a Sieve si sale al Castello del Trebbio e poi verso Monte Senario ed infine Vetta le Croci e Fiesole. Da Monte Senario già si comincia ad intravedere Firenze fino a godere della sua maestosità dalla cima del Pratone e a Fiesole. La città è ai vostri piedi con la cupola del Brunelleschi ed il campanile di Giotto a ricordarci un panorama famoso nel mondo, lo stesso che ha incantato Goethe e tanti altri grandi viaggiatori del passato. Il percorso è poco più 120 km e si può fare in varie tappe. In base alle proprie capacità si può scegliere se farlo in 5 o 6 giorni o prendersela con comodo e farlo in 7 giorni con tappe più tranquille.

VB MOVIMENTOLENTO

Appuntamenti, suggestioni, recensioni, guide e sugerimenti tecnici per chi ama il turismo a passo d'uomo

Impressioni ed emozioni del trek-pellegrinaggio di cinque giorni da Calenzano al Lago degli Idoli

Verso la **FALTERONA**, **verde**, **nero** e **argento**

Giallo ginestra dal profumo inebriante che brilla come tante lampadine al led nel verde novello delle pendici del Monte Giovi, luogo sacro al popolo etrusco che vi aveva eretto un tempio al dio Tinia (il Giove dei romani), giusto sulla cima. Camminiamo in silenzio e le possibilità di farla franca svaniscono con il ticchettio delle prime gocce che sbattono sulle foglie degli alberi: piove o non piove? Un raggio di sole sembra riportare a galla le nostre speranze di pellegrini-camminatori in viaggio verso "La Falterona", come la chiamavano i vecchi e come la decantava il poeta Dino Campana che seppe interpretarne l'anima come nessun altro. Ma il raggio non è altro che un falso allarme. Un gran nuvolone nero appare verso sud ed iniziano subito i rombi dei primi tuoni: sono gli strali che il dio etrusco ci manda per metterci alla prova e testare i nostri annunciati propositi di pellegrinaggio fino al sacro Lago degli Idoli. Si aprono le cateratte del cielo ed una valanga d'acqua ci arriva addosso come un pezzo delle cascate Vittoria. Ci è sopra sovrastandoci come le nubi che si impossessano delle cime circostanti, ormai avvolte nella tempesta. Procediamo nel fango e subito ci accorgiamo che anche il gore-tex, le mantelle varie e qualche ombrello, in momenti tempestosi di quel tipo servono a poco. Piccoli fiumi limacciosi e in miniatura scendono dal Giovi quali messaggeri del dio etrusco. Grande Tinia! In venti minuti ci hai riportato con i piedi (bagnati) per terra, facendoci capire cosa siamo al tuo cospetto: "niente". La tua strapotenza, illuminata dai lampi si espleta tramite la tua voce rombante che pare avvertirci: "occhio camminatori pseudo-etruschi…sappiate sempre che qui comando io e basta!". La tua lezione è eloquente e già sotto la doccia calda del rifugio-albergo della Bottega di Montegiovi, mi convinco di aver capito il messaggio. E tu, essendo un dio, ti sei subito accorto della nostra buona fede inviandoci, poco dopo, un superbo arcobaleno, al cui centro troneggiava Sua Maestà "la Falterona", toponimo femminile, comun denominatore di tutte le montagne sacre degli etruschi e di altri popoli antichi.

Informazioni confermate dalle parole di Roberto Macellari, Claudio Calastri e Giovanni Caselli, etruscologi di fama custodi di molti segreti delle antiche vie di transumanza e pellegrinaggio dei Tirreni. Da loro apprendiamo che ve ne erano in tutta l'etruria e spesso erano glareate (cioè realizzate da un battuto di ciottoli o ghiaia) ed avevano una preparazione simile a quella delle consolari romane che ne furono l'evoluzione.
È tempo di riprendere il cammino e presto raggiungiamo la Cappella della Maestà di Tizzano, seguendo il "sentiero degli etruschi", come riporta un cartello escursionistico con cartina ed itinerari segnalati. Ma allora siamo sulla strada giusta! Si prosegue fino al paese di nascita di Andrea del Castagno, grande maestro del Rinascimento toscano che, nato in quelle sinfonie di verde insite nelle incassate e solitarie pieghe appenniniche, non poteva che regalarci opere di sopraffina poesia pittorica. Mi alzo di notte per controllare il tempo, rallegrandomi per il brillio di stelle nell'alto di un cielo nero come la pece. L'indomani, insieme alle guide dei Centri Visita del Parco Nazionale, ci incamminiamo in questo giugno simil ottobre, verso la Fonte del Borbotto e poi su su, fino a Capo d'Arno dove sembra strano poter bere alla sorgente che battezza il fiume sacro dei Rasna (così chiamavano loro stessi gli etruschi). Giovanni Caselli ci aveva detto che in tutta l'Etruria la zona con il maggior numero di toponimi d'origine etrusca è proprio il Casentino. D'altronde in quella sub regione toscana vi è addirittura una cittadina che si chiama Rassina (da Rasna). Più eloquente di così. Al lago degli Idoli arriviamo festosi ma anche mesti, cantando la canzone della transumanza e della malaria "Maremma Amara". Infatti basterebbe scendere in Casentino e proseguire quella strada per giungere alle Maremme, come facevano ogni stagione, i nostri bisnonni pecorai.
Siamo giunti alla mèta. In onore degli dei che ci hanno protetto, gettiamo simbolicamente una pietra nelle acque del laghetto nel quale si curavano con successo le ferite di tanti guerrieri di 2500 anni fa. Basta andare nei musei di Londra, Parigi, San Pietroburgo e Bibbiena per poterli ammirare, i famosi "idoli": bronzetti (ex voto) talvolta di raffinata arte fusoria che il "tapino" Granduca Leopoldo permise, purtroppo, venissero venduti all'estero. Tempus fugit, dicevano i cugini latini. I cinque giorni sono volati troppo velocemente, mentre noi andavamo ben lenti. Una riflessione: sarà possibile che la percezione del passare del tempo sia inversamente proporzionale alla velocità di spostamento di noi umani? Ricordo che quando andai in Nuova Zelanda, sull'aereo credevo che il tempo non passasse mai. Eppure volavamo ad oltre 1000 Km orari. In questi giorni invece le nostre gambe viaggiavano sui 3 Km di media oraria ed il tempo pareva passare in un baleno.
Magari gli etruschi ne erano consci ed hanno saputo tenere segreto l'arcano?
Chissà?

In alto a sinistra, il castello di Poppi visto dal crinale appenninico.
Sopra, il gruppo che ha partecipato al trek.
Qui a destra, un bellissimo castagno incontrato lungo il cammino.

La rubrica di Gianfranco Bracci

IL VIAGGIO

Appenninoslow organizza ogni anno un gruppo su questo itinerario

11/06 Calenzano Lago di Legri - Vaglia – Bivigliano
(Km 15,4 - ore 4:15')
12/06 Bivigliano - Il Tamburino (Bottega di Monte Giovi)
(Km 17,6 - ore 5)
13/06 Il Tamburino - Dicomano - Loc. Rimaggio
(Km 10,1 - ore 2:35')
14/06 Orticaia - Frascole - Il Castagno d'Andrea
(km 15,6 - ore 4:35')
15/06 Borbotto - Anello Falterona
(Km 8,3 - ore 2:45')
Altitudine massima raggiunta m 1.654 del Monte Falterona
Totale percorrenza Km 67
Totale ore di cammino (escluse le soste) ore 19:10'

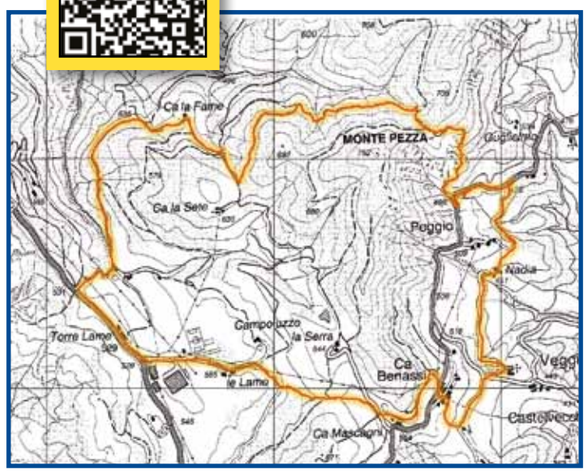
Per ulteriori informazioni o per organizzare il trek:
Gianfranco Bracci: gbracci@hotmail.com
339/1181536 - www.appenninoslow.it

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

Da Torre Lame parte un anello di circa 10 chilometri con un dislivello totale in salita di 495 metri quasi completamente lontano dall'asfalto

Attorno a **Monte Pezza**

Si può lasciare l'auto in località Torre Lame - Campoluzzo e partire seguendo i segnavia CAI e le indicazioni "Percorso Naturalistico" affisse dall'Ente Parco. La particolarità di questo anello sono i piccoli borghi che attraversa, di fondazione medievale e conservati meravigliosamente. Nati per esigenze civili e militari, in tempi più recenti furono teatro degli scontri sulla Linea Gotica tra tedeschi e alleati. Quando arrivate a Cà Benassi prestate attenzione e seguite le indicazioni dell'Ente Parco. Durante il nostro passaggio, una signora ci dà indicazioni sui borghi limitrofi: Tudiano, Castelvecchio e altri ancora. Purtroppo non abbiamo tempo per visitarli tutti ma ci ripromettiamo di tornare appositamente. Da qui il CAI 61 ci porta su un tratto asfaltato dove incontriamo una sorgente solforosa. L'odore non si sente ma il sapore è molto marcato. Un signore che sta riempendo diverse bottiglie ci dice che la beve regolarmente per dolori nella zona renale e che, da quando ha cominciato, si sente molto meglio. Poco dopo una scaletta ci introduce ad un nuovo aspetto del percorso: il periplo - o quasi - di Monte Pezza. Questo è il tratto più impegnativo dei 10 chilometri del trek soprattutto per la pendenza che si fa sentire. Dal punto di vista naturalistico, però, questo tratto è stupendo: si sale, il panorama si apre sui borghi che abbiamo lasciato poco fa e il continuo zigzagare ci mostra la pietra calcarea che emerge dal terreno in conformazioni particolarissime. Il fondo è un po' sconnesso, fare attenzione in caso di pioggia. La terza parte del percorso inizia nel "valico" di Monte Pezza: una morbida e costante discesa attraversa un sottobosco tipico dei nostri Appennini e ci porta al punto di partenza, concludendo l'anello.



Questo percorso adatto anche ai bambini visto che i tratti sulla strada asfaltata sono davvero ridotti e gli edifici in sasso sono un'occasione per mostrare loro i metodi costruttivi dei nostri avi. E se sono golosi di more, portate con voi un cestino in cui raccoglierle poiché questa zona ne è davvero ricca.
Questo percorso è compreso nella carta escursionistica di Monte Sole di TrackGuru, di prossima pubblicazione.

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

ANGOLO PROMOZIONI SEMPRE RICCO DI NOVITÀ

CAMPINGAZ deuter HAGLÖFS AKU FERRINO LA SPORTIVA

Tra Monteveglio e Zola Predosa un'antica via del vino da percorrere a piedi o in bicicletta. Un anello di 16,5 chilometri per 500 metri di dislivello

Sulla **Via dei Brentatori**

Sulle colline tra Monteveglio e Zola Predosa si sviluppa la Via dei Brentatori, una strada del vino dalla antica storia che trae origine dalla necessità di trasportare vino e mosto dai terreni del contado alla città di Bologna. Le truppe modenesi, a metà del 1200 con le loro scorrerie, rendevano poco sicure le strade della pianura, quindi il Comune di Bologna avviò la costruzione di un nuovo percorso attraverso le colline, per consentire ai Brentatori, che avevano il compito di trasportare mosto e vino nella brenta caricandosela in spalla, di raggiungere la città in sicurezza.
Il percorso, nel corso dei secoli, è diventato una parte importante della viabilità locale, è però ancora possibile ripercorrere le stesse colline attraversate dai Brentatori, con l'itinerario qui proposto che è anche un ideale filo conduttore attraverso cui riscoprire la locale tradizione della viticoltura.
Il punto di partenza è il castello di Monteveglio che racchiude il borgo medievale e l'antica abbazia di Santa Maria Assunta, da qui il sentiero CAI 205 scende verso il moderno abitato, lo attraversa e in corrispondenza della Via Cà Agostini piega decisamente a sud-est sempre su asfalto. Dopo circa 800 m giriamo a sinistra per Via dei Ciliegi in direzione Stiore, dopo avere attraversato il ponte sul Torrente Samoggia, si volta a sinistra e si costeggia per un breve tratto la strada provinciale. Giunti a Stiore si inizia a risalire la collina ove sorge Oliveto; inizialmente lungo la strada asfaltata (Via San'Egidio) poi percorrendo l'antico sentiero (11.12009,44.47299) che sale alla chiesa di San Paolo; attenzione a quest'ultimo tratto in corso di valorizzazione pertanto non ancora corredato dei necessari segnavia, per di più, potrebbe risultare difficoltoso l'orientamento a causa dell'infrascamento. Dopo avere attraversato le vie del piccolo paese si arriva alla casa tradizionalmente detta La Bronzina di fronte alla quale si trova un pozzo -citato in un documento del 1250 come Fontana Fuscoli - qui imbocchiamo Via Cà Foscolo fino ad incontrare nuovamente il sentiero CAI 205. Da qui si può ammirare il calanco di Montemaggiore che anno dopo anno erode lo stretto sentiero che lo attraversa.
Riprendendo il cammino, raggiungiamo le pendici del Monte Avezzano e in località Cà Bianca proseguiamo sempre sul dolce crinale (CAI 209) fino a San Lorenzo in Collina. Dalla pieve – di origini romaniche e in seguito ricostruita fino ad assumere le forme attuali – si prende lo stretto sentiero che ci riporta sul sentiero CAI 209 e lo si percorre fino al bivio con Via Francesco Raibolini e Via Predosa. Manteniamo la destra e percorso circa 1 km, in località Monticino, scendiamo a destra mantenendo il sentiero che attraversa i campi fino a fiancheggiare il Torrente Lavino. Qui, il percorso vita si mantiene sulla destra del torrente fino a raggiungere l'abitato di Zola Predosa
Per approfondire l'itinerario qui proposto, si rimanda al testo di Carmen Santi contenuto nella cartoguida Valli del Lavino, Samoggia e Panaro – Piccola Cassia nell'Appennino bolognese - TrackGuru (L'Escursionista Editore).

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**

Il Corno, Annibale e il Duca degli Abruzzi

Zaino in spalla e cartina alla mano lungo l'Alta Via dei Parchi tra miti, rifugi e leggende

Oggi vi voglio accompagnare fra le cime più alte dell'Appennino bolognese, alla scoperta di storie millenarie e panorami mozzafiato, seguendo il più importante dei sentieri in pieno crinale tra Emilia e Toscana; la famigerata Alta Via Dei Parchi.
Corno alle Scale. Se vi dicessi solo questo, tutti pensereste alla rinomata stazione sciistica. Forse, invece, è proprio quando la coltre di neve lascia posto al verde acceso delle montagne che questo magico posto prende vita.
Zaino in spalla e cartina alla mano, partiamo dal Rifugio del laghetto Cavone. Girato attorno al lago, seguiamo il sentiero CAI 337 che subito ci fa capire d'essere in montagna: il sentiero sale in mezzo alla stupenda ma ripida faggeta. Poche centinaia di metri costeggiando il Rio Piano e s'apre d'avanti a noi uno dei panorami più belli dell'Appennino. Quota 1563 metri, siamo nella Valle del Silenzio, una vasta conca glaciale sovrastata dalla cima di Punta Sofia, la vetta più settentrionale del Corno alle Scale: semplicemente meraviglioso.
Nel bel mezzo della valle, il primo bivio (ben segnalato). A noi, interessa prendere la destra, seguendo le indicazioni per il Passo della Porticciola, sentiero CAI 335.
Altra breve ma intensa salita ci fa guadagnare un'altra vista spettacolare. Dal Valico della Porticciola, si può osservare tutto il comprensorio del Corno fino alla vetta del Cimone di fronte, e la vetta della "Nuda" alle spalle. Mica male…
Accompagnati dal vento e solcando arbusti di mirtilli che tentano la gola, continuiamo a salire tenendo la sinistra delle piste da sci, sempre seguendo le indicazioni del sentiero CAI 335.
Dicevamo cima? Appunto, una grossa croce metallica sormonta Punta Sofia. Proseguendo verso destra lungo il crinale (sentiero CAI 129) si raggiunge la vetta del Corno alle Scale; 1945 metri. Se la giornata è molto limpida, una breve sosta ci può far apprezzare lo splendido ed unico panorama di cui vi parlavo. Siamo nel punto più elevato della provincia di Bologna, il panorama per vastità trova pochi eguali in questo settore dell'Appennino: verso nord si scorge l'arco alpino che sovrasta un ampio settore della Pianura Padana, a sudovest il Mar Tirreno, l'Isola d'Elba e addirittura le cime della Corsica proprio all'orizzonte. Sono ben visibili anche le Alpi Apuane e quasi tutte le vette dell'Appennino modenese.
La discesa è immediata, se tralasciamo la breve risalita per valicare la Punta Giorgina, in meno di un quarto d'ora giungiamo alla sella del Passo dello Strofinatoio dove si incrocia il sentiero CAI 00. Qua, se qualcuno non volesse proseguire, una digressione cala a destra sul versante emiliano in direzione del già visibile Rifugio Sasseto, questo sentiero porta dritti dritti al punto di partenza.
Proseguiamo, seguendo lo 00 e scendiamo ancora di quota ed aggiriamo il Monte Cornaccio fino a raggiungere i 1800 metri del Passo dei tre Termini. Si narra che nel 217 a.c. da qui sarebbe passato Annibale il Cartaginese insieme al suo esercito, trasportato dall'unico elefante superstite dalle battaglie nel nord d'Italia.
Dal valico, il sentiero 00 passa in territorio modenese e, seguendo le indicazioni per l'ormai vicino Lago Scaffaiolo, ci si lascia a sinistra il Monte Cupolino.
Fosse un film, si intitolerebbe "La leggenda del Lago Scaffaiolo". Invece di film non si tratta: gli insoliti fenomeni atmosferici che lo circondano hanno da sempre suscitato grande curiosità. Quassù è difficile risvegliarsi senza nebbia. Che poi di vera nebbia non si tratta: è una semplice stazionaria nuvola che si forma con l'aumentare della temperatura mattutina, posandosi proprio in questa conca. Secondo le credenze popolari, il lago era collegato direttamente al mare attraverso un canale sotterraneo ed ogni volta che vi si getta un sasso, dal fondo si solleverebbe una tremenda burrasca. Un'antichissima tradizione, narrata anche dal Boccaccio nel suo libro: "de' laghi e de' fiumi".
Di tutto ciò, l'unica verità, è che a causa della natura impermeabile del terreno e la quasi totale assenza di vegetazione circostante, il lago si conserva tutto l'anno grazie alle piogge e allo scioglimento delle nevi.
A dominare lo Scaffaiolo è il rifugio Duca degli Abruzzi, primo rifugio alpino edificato sull'Appennino Tosco-Emiliano.
La discesa a valle è semplice e sbrigativa; si segue l'ampia carrareccia fino ad arrivare all'altro Rifugio delle Malghe (m 1620) per poi procedere sino alla briglia in cemento che regola le acque del Dardagna. Superata quest'ultima, il sentiero diviene un'ampia carrareccia ghiaiosa che in moderata discesa ci riporta nella faggeta fino a raggiungere il Laghetto del Cavone, punto di partenza.

Scopri di più....

IL PERCORSO

Rifugio Cavone, Passo Porticciola, Passo del Vallone, Corno alle Scale, Passo Strofinatoio, Passo dei Tre Termini, Lago Scaffaiolo, Cavone.
Tempo di cammino: 4 ore
Difficoltà E: percorso facile ma lungo

www.inviaggioconlobiettivo.it

Sentiero

Bivacco

Faggeta

Rifugio Duca degli Abruzzi

Lago Scaffaiolo

A piedi o in mountainbike lungo il Navile sul tratto bolognese del Cammino di Sant'Antonio

Verso **Padova** inseguendo il **SANTO**

Testo di **Stefano Gottardi**

Per info:
www.ilcamminodisantantonio.org.

Il canale Navile è stato per molto tempo la via di collegamento tra la città di Bologna e il mare Adriatico: il porto di Bologna, la 'via della seta' sono solo alcuni dei simboli legati a questo corso artificiale che ancora oggi traccia percorsi per una viabilità green e alternativa. Come testimoniato dall'Associazione I Pedalalenta di Castel Maggiore con l'articolo pubblicato in questo numero, il Canale Navile è la via naturale per un percorso ciclabile che ancor oggi unisce Bologna al mare; lo stesso percorso è però praticabile anche a piedi e per un lungo tratto coincide con uno dei più grandi percorsi spirituali a piedi in Italia, il lungo Cammino di Sant'Antonio. Forse a qualcuno di voi è già successo di incrociare pellegrini (provenienti da tutta Europa) che con uno zaino in spalla percorrono le strade che costeggiano il Canale; oppure avrete notato delle indicazioni di direzione che riportano la dicitura "Cammino di Sant'Antonio"; in entrambi i casi vi è capitato di imbattervi in un'avventura nata nel 2010, un percorso che prende spunto dall'Ultimo Cammino di Sant'Antonio, (quello che ripercorrendo la sua ultima giornata terrena, 13 giugno 1231, unisce Camposampiero all'Arcella sino alla basilica del Santo in Padova) e si prolunga fino al Santuario di La Verna in provincia di Arezzo. Il percorso vuole ripercorre i passi e la vita itinerante di frate Antonio da Lisbona che, camminando e dimorando in queste terre, è divenuto per sempre il Santo di Padova; un cammino a ritroso perché la traiettoria della vita del Santo fu all'inverso: dal nascondimento nell'eremo di Montepaolo, dimora iniziale di frate Antonio in Italia (approdato alle nostre terre dopo un naufragio), prima di venire scoperto come animato e preparato predicatore, e definitivamente inviato sulle strade dell'Italia settentrionale e del sud della Francia come evangelizzatore, maestro di sacra Scrittura e persino superiore provinciale (per tre anni) sino ai giorni di Padova e Camposampiero.
Il Cammino di Sant'Antonio è rivolto a coloro che intendono compiere un autentico pellegrinaggio cristiano da svolgersi a piedi o in bicicletta (mountain bike); è chiaro che l'intento di chi scrive è quello di prendere spunto per una breve passeggiata nei tratti che attraversano la pianura bolognese anche perché i collegamenti individuati dall'associazione che ha costruito il cammino sono stati effettuati scegliendo i percorsi più naturalistici possibili; ciò non toglie che chi voglia spingersi oltre può realizzare il percorso per intero considerato che l'itinerario prevede il passaggio attraverso grandi e note città tra le più belle d'Italia (Venezia, Padova, Rovigo, Ferrara, Bologna); infine, come dicono gli organizzatori, questo percorso lo si può interpretare entro un tragitto più grande: quello che collega Padova ad Assisi. Dalla basilica che custodisce il corpo di Sant'Antonio alla basilica che accoglie il corpo di San Francesco. Si ripercorrono quindi da nord a sud le orme di questi due grandi Santi francescani, un unico pellegrinaggio senza soluzione di continuità che, per ragioni di gestione organizzativa, si distingue in due tratti: Il Cammino di Sant'Antonio e Il Cammino di Assisi.

Natura di Pianura
Il **PARCO DIFFUSO** tra **BOLOGNA** e **MODENA**

Tra strade, aree urbanizzate e campi coltivati, inaspettatamente tante piccole e grandi isole di natura sono sopravvissute nella pianura. Oggi grazie all'impegno dei 21 comuni del GIAPP queste isole di biodiversità sono tornate a vivere e insieme formano il parco, seppur diffuso, della pianura bolognese e modenese. Con "Natura di Pianura!" si promuovono la conoscenza e la visita delle aree naturali del territorio. Sustenia coordina un calendario di eventi e attività didattico-naturalistiche aperte a tutti e gratuite, salvo diversamente indicato. Si consiglia di verificare sempre lo svolgimento delle attività, che potrebbero essere rimandate o annullate, soprattutto in caso di maltempo. Per info e prenotazioni (se non è indicato un altro numero) Sustenia 051 6871051 - 333 3370890 - naturadipianura@caa.it.

Domenica 2 Ottobre
Ore 14.00 - SIC-ZPS Manzolino
San Giovanni in Persiceto
BIRDWATCHING DAY A MANZOLINO
Info LIPU www.lipu.it

Ore 15.00 - A.R.E. Vasche Ex Zuccherificio - Crevalcore
LA "DANZA" ALATA DEGLI UCCELLI: IL PASSO DI RITORNO

Domenica 9 Ottobre
Ore 9.30 - SIC-ZPS Manzolino San Giovanni in Persiceto
LE ZONE UMIDE, LA LORO EVOLUZIONE NATURALE E LA GESTIONE PER CONSERVARLE E TUTELARLE

Ore 9.00 - Area di riequilibrio ambientale di Baricella
"TRA CARDI, CAROTE E FILI D'ERBA...":
LA VITA NEL PRATO D'AUTUNNO

Domenica 16 Ottobre
Ore 9.30 - A.R.E. Ex Risaia di Bentivoglio
ANATRE "DI STAGIONE"

Ore 15 - Canale Collettore delle Acque Alte a San Giovanni in Persieto e nell'Area dimostrativa per la materia organica HERAmbiente a Sant'Agata Bolognese
"SLOW-FOOT": QUATTRO PASSI NELLA PIANURA

Domenica 23 Ottobre
Ore 9.15 - Casa della Natura A.R.E. La Bora S. Giovanni in Persiceto
BEN-ESSERE ALLA CASA DELLA NATURA
In caso di pioggia l'evento si terrà comunque.
Info 347 0519831 - 333 3370890 - info.diversievoci@gmail.com

Sabato 29 Ottobre
Ore 15 – Casone del partigiano
San Pietro in Casale
... SONO MATURATI I FRUTTI DEL SOTTOBOSCO

Domenica 30 Ottobre
Ore 9.30 - A.R.E Golena San Vitale – Calderara di Reno
IL FIUME "CAMBIA COLORE"

Ore 14.30 - Aree Bisana - Pieve di Cento e Galliera
VENTO D'AUTUNNO

Domenica 6 novembre
Ore 9.00 - SIC-ZPS Manzolino
San Giovanni in Persiceto
ANATRE "DI STAGIONE"

Sabato 12 novembre
Ore 14.30 - A.R.E Golena San Vitale – Calderara di Reno
GUARDIAMO COME È FATTO UN FIUME DA VICINO...

Domenica 13 novembre
Ore 9.30 - A.R.E. Ex Risaia di Bentivoglio
UN ANNO È PASSATO...

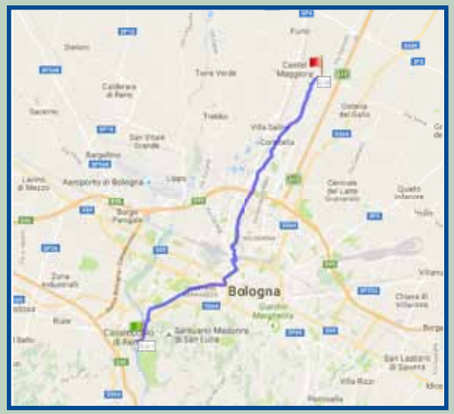
Ore 9.30 - A.R.E Dosolo Ecomuseo dell'Acqua Padulle di Sala Bolognese

In bici lungo i vecchi canali da Casalecchio a Malalbergo
RISCOPRENDO IL **NAVILE**

I PEDALALENTA
ciclismo quotidiano

Testo di Valerio Severini - I PEDALALENTA

Ebbene sì. Bologna, città continentale distante quasi cento chilometri dal mare, nel passato ebbe un porto anzi uno dei porti fluviali più importanti dell'Italia settentrionale.
Per essere precisi i porti furono addirittura cinque. Per secoli i trasporti sia di merci che di persone nella pianura padana furono effettuati su acqua. La navigazione verso il Po per Bologna era una pratica antica e si svolgeva tra palude e palude con brevi tratti canalizzati. Nel XIII secolo si provvide a scavare il canale Navile alimentato dalle acque dei fiumi Reno e Savena e dei diversi corsi d'acqua provenienti dalle colline.
Fino alla seconda metà del XVIII secolo la navigazione da Bologna al Po veniva suddivisa in due tratti: la "Navigazione superiore" andava da Bologna a Malalbergo tramite il canale Navile su barche trainate da cavalli o buoi marcianti su le "restare". La "Navigazione inferiore" collegava Malalbergo a Ferrara tramite le paludi. A Malalbergo le merci e i passeggeri venivano trasbordati su barche a fondo piatto che i barcaioli spingevano a remi fino a Ferrara.
Solo nel 1775 venne costruita una conca a Malalbergo per cui la navigazione da Bologna al Po divenne continua senza la necessità di cambiare imbarcazione.
Giunti a Ferrara si aveva un trasbordo su barche più grandi, spesso a vela, per il tratto finale fino a Venezia.
Il percorso ciclabile che proponiamo in questo numero inizia dalla Chiusa di Casalecchio e, dalla Porrettana, si accede alla pista ciclabile n.1 che segue tutto il tratto del canale di Reno, in parte visibile fino ai viali davanti all'inizio di via della Grada.
Poi si svolta a sinistra lungo la tangenziale delle biciclette fino a Porta Lame dove percorreremo la ciclabile di via Zanardi fino ad incrociare via Bovi Campeggi.
Qui si prende (direzione centro) per circa 100 metri la ciclabile n.8 si svolta subito a sinistra percorrendo poi il nuovo sottopasso del Navile .
E' proprio in questo punto del percorso che tutti i canali di Bologna compreso il canale Cavaticcio del porto, quest'ultimo visibile ora solo presso la Salara, confluiscono nel Navile. Da qui il canale è sempre visibile e la ciclabile n. 4a lo fiancheggia attraversa il parco Angeletti e poi lungo tutti i vari sostegni, Battiferro, Torregiani, Landi, Grassi e Corticella, che altro non sono che delle vasche vinciane realizzate per il passaggio in salita delle barche, arrivando fino a sotto il ponte del Vignola.
Da qui inizia il tratto della ciclabile del Navile di Castelmaggiore inaugurata di recente e intitolata al nostro socio fondatore Walther Vignoli, seguendo poi sempre il canale fino a Castello dove purtroppo si interrompe.
C'è un ulteriore tratto percorribile utilizzando la ciclabile Argelli in prossimità di Bentivoglio e un altro utilizzando la ciclabile che collega Pegola a Malalbergo .
Ci auguriamo che un giorno non troppo lontano si potrà percorrere la ciclabile da Casalecchio a Malalbergo e possibilmente fino alla confluenza del Navile nel Reno a Passo Segni. Il sogno dei Pedalalenta è che la ciclabile attuale sia solo il primo tratto della "VIA DEL MARE" che costeggiando il fiume Reno arriva fino alla sua foce a Casal Borsetti.



Per scoprire le attività dell'associazione:
www.pedalalenta.it.

Gli ultimi dati sugli scavi di Bentivoglio sono stati presentati a Villa Smeraldi. Gli esperti si interrogano ancora sulla datazione e sul nome della via

Accanto all'**Interporto** spunta un'**antica STRADA ROMANA**

Testo di **Moreno Fiorini**

Il 3 Settembre 2016 si è tenuta a S. Marino di Bentivoglio, presso la prestigiosa Villa Smeraldi, sede del Museo della Civiltà Contadina, una conferenza durante la quale sono stati illustrati gli scavi archeologici recentemente effettuati nel territorio di Bentivoglio, all'interno dell'area Interporto, scavi che hanno probabilmente intercettato l'antica strada romana denominata "via Annia" o "via Emilia Altinate".
Durante la conferenza il dottor Tiziano Trocchi, funzionario Archeologo della Soprintendenza Archeologia, belle arti e paesaggio per la Città Metropolitana di Bologna e le province di Modena, Reggio Emilia e Ferrara, responsabile per il territorio del comune di Bentivoglio, ha illustrato mediante l'ausilio di una presentazione multimediale i dettagli di questo importantissimo ritrovamento.
Tradizionalmente è indicata come "via Annia" o "via Emilia Altinate". Molte ipotesi sono state formulate sul suo nome, molto si è discusso se si trattasse di una via consolare o semplicemente di una delle tante strade realizzate nei 12 secoli di storia dell'impero romano. In questa parte di pianura bolognese, nessun miliario è ancora stato trovato, nessun tracciato indicato negli itinerari antichi è applicabile a questi territori in modo certo e inequivocabile.
Il geografo Strabone parla di una via realizzata in età repubblicana che in uscita da Bologna si dirigeva verso Aquileia ma il passo appare evidentemente corrotto e i vari tentativi di emendamento avanzati dagli studiosi non hanno ancora risolto la disputa.
Il recente ritrovamento di un tratto particolarmente ben conservato della strada presso l'Interporto di Bologna, in evidente relazione con un sepolcreto di datazione non ancora determinata ma certamente riferibile all'età repubblicana, è da leggersi come indicatore di una continuità della direttrice di età repubblicana che metteva in relazione Bologna con le principali città alleate del nord-est. Una via legata a un particolare contesto che dunque si conferma spina dorsale e tracciato ancora funzionale rispetto alle nuove esigenze commerciali e sociali del territorio in età imperiale.
Oltre a un buon tratto di massicciata stradale - con varie fasi di costruzione e ripristino - lo scavo ha portato in luce, lungo il lato occidentale della strada, un sepolcreto con varie fasi d'uso testimoniate da contesti sepolcrali con ceramiche a vernice nera, a loro volta asportati in parte da sepolture successive certamente da riferire alla piena età imperiale. Solo uno studio di dettaglio potrà chiarire meglio cronologie e fasi di frequentazione del sito.
Lo scavo archeologico, di cui si è parlato durante la conferenza promossa da Soprintendenza Archeologia e dal Comitato Soci Emil Banca di Argelato, è stato realizzato dalla società SAP di Mantova, dai dottori in archeologia: Agostino Favaro, Ezio Sarina, Elia Scanavini, Stefania Bonato, Ugo Boni, Nicola Cappellozza, Alessandro D'Alfonso, Pietro Mecozzi, Federica Guidi, Emiliano Garatti, Igor Sanavia, e Valentina Santi coordinati dal dott. Tiziano Trocchi, funzionario Archeologo della SABAP-BO.
Alla conferenza sono intervenuto anche io, come Ispettore Onorario SABAP-BO per Bentivoglio e Presidente della locale associazione Hydria, illustrando come grazie alle ricerche di superficie effettuate in collaborazione con gli archeologi della società Sap Mantova sia stato possibile il recupero di alcuni importanti reperti archeologici.

Hydria è un'associazione di promozione sociale che ha l'obiettivo di promuovere, tutelare e valorizzare il patrimonio storico-culturale ed archeologico.
Per info: hydria.bentivoglio@gmail.com

APPUNTAMENTI
Villa Vicus Via. Archeologia e storia a San Pietro in Casale

In occasione della mostra Villa Vicus Via. Archeologia e storia a San Pietro in Casale che si tiene dal 1 ottobre 2016 al 31 gennaio 2017 al Museo Casa Frabboni di San Pietro in Casale, L'Unione Reno Galliera promuove un ricco calendario di incontri di approfondimento che permetterà di approfondire i principali temi trattati dall'esposizioni al pubblico dell'importante patrimonio archeologico di età romana proveniente da questa porzione di pianura bolognese.

Giovedì 6 ottobre 2016, ore 20.45
Galliera
Morte nell'arena. L'arte gladiatoria tra storia e leggenda
Relatrice Federica Guidi, funzionaria del Museo Civico Archeologico di Bologna
Sala consigliare, presso Municipio (Piazza Eroi della libertà 1, San Venanzio di Galliera)

Mercoledì 19 ottobre 2016, ore 20.45
Castel Maggiore
Misurare la terra. Viabilità e centuriazione nell'agro bononiense
Relatrice Renata Curina, funzionaria Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Bologna e le province di Modena, Reggio Emilia e Ferrara
Sala dei Cento, presso il Distretto sanitario (Piazza 2 Agosto 1980, 2)

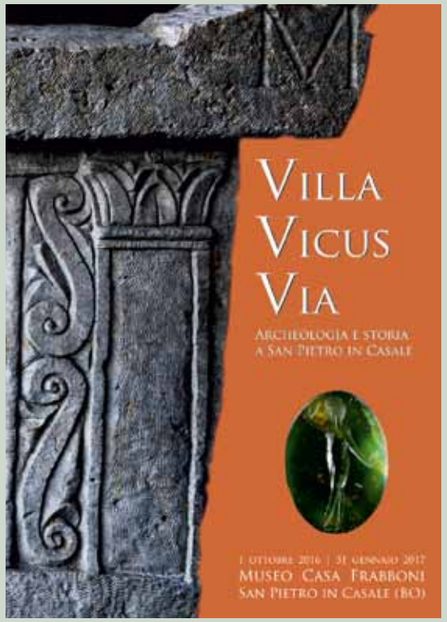
Lunedì 24 ottobre 2016, ore 20.45
San Giorgio di Piano
Divinità e culto. Aree ed edifici sacri nel territorio di Bologna romana
Relatrice Daniela Rigato, docente al corso di Storia antica Università di Bologna.
Sala consigliare, presso Municipio (via Libertà 35)

Mercoledì 9 novembre 2016, ore 20.45
Bentivoglio
In agro pedes. Necropoli e ritualità funeraria
Relatore Tiziano Trocchi, funzionario Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Bologna e le province di Modena, Reggio Emilia e Ferrara
Centro culturale TeZe (via Berlinguer 7)

Martedì 15 novembre 2016, ore 20.45
Argelato
La donna e la moda al tempo dei Romani
Relatrice Francesca Cenerini, docente di storia sociale e di epigrafia, corso Storia antica Università di Bologna
Emil Banca, Sala Enzo Spaltro (via Argelati 10)

Mercoledì 30 novembre 2016, ore 20.45
Castello d'Argile
La storia delle acque di pianura, dai Romani all'attualità
Relatrice Alessandra Furlani, responsabile comunicazione Bonifica Renana.
Sala polifunzionale (via del Mincio 1)

Sabato 14 gennaio 2017, ore 20.45
Pieve di Cento
Anfitrione, commedia di Plauto, a cura della compagnia teatrale Fil di ferro, regia di Ferruccio Fava
Teatro A. Zeppilli di Pieve di Cento (Piazza A. Costa 17)



Mercoledì 18 gennaio 2017, ore 20.45
San Pietro in Casale
Villa Vicus Via. Archeologia e storia a San Pietro in Casale. Bilancio e prospettive
Relatrice Raffaella Raimondi, archeologa e curatrice della mostra
Sala consiliare "Nilde Iotti", presso Municipio (via Matteotti 154)

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)

UNPLI
UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

COMITATO PROVINCIALE UNPLI – BOLOGNA
Unione Pro Loco

UNPLI
COMITATO PRO LOCO EMILIA-ROMAGNA

A CASTEL DEL RIO per quattro domeniche consecutive dal 9 al 30 novembre va in scena la sessantunesima edizione della fiera di metà autunno

LA SAGRA DEL MARRONE BIONDO

Per tutte le domeniche dal 9 al 30 novembre a Castel del Rio, si svolgerà la tradizionale Sagra del Marrone con apertura di stands gastronomici e mercato al dettaglio di prodotti locali. Domenica 9 ottobre la giornata dedicata a Magnus e martedì 25 ottobre la tradizionale Veggia del dolce.È la festa più vecchia del paese, avendo avuto inizio nel 1946. Si svolge nell'arco di quattro settimane durante le quali numerosi appuntamenti caratterizzano questa manifestazione.
Da segnalare il tradizionale mercato dei marroni, con mostre di prodotti, convegni tecnici, conferenze e interessanti serate dove la storia e la cultura si fondono con la gastronomia. È possibile infatti mangiare, sia negli stand appositamente allestiti in piazza nei giorni di festa che nei diversi ristoranti e nelle trattorie tipiche, le specialità locali dove marroni e castagne sono l'ingrediente principale: il castagnaccio, la polenta di farina di castagne, i bruciati, i capaltaz, frittelle e tartufi di marroni, marroni ai liquori, marmellate e dolci vari a base di marroni o di farina di castagne. Molti menù ripresentano i piatti tipici della cucina povera della montagna, quando i marroni e le castagne erano, fin dal medioevo, l'unico piatto disponibile sulla tavola delle numerosissime famiglie povere. A questi menù oggi ne sono stati abbinati altri, anche inventati dalla fantasia di cuochi e ristoratori che hanno saputo adattare i sapori di un prodotto particolare come il marrone ai gusti dei nostri tempi.

COME PREPARARLI

BRUSÉ
MARRONI ALLA FIAMMA
Pulite i marroni con uno straccio leggermente umido e incidete la parte bombata con un coltello a punta molto tagliente. Quando li avete incisi tutti, metteteli in una padella forata (il brusadûr) e ricopriteli con uno strofinaccio umido. Mettete la padella sulla fiamma viva, ma debole, e muovete di tanto in tanto i marroni perché non si brucino. Una volta cotti, i marroni vanno serviti caldissimi.

MARRONI ARROSTITI AL FORNO
Pulite e incidete i marroni come indicato nella preparazione precedente. Metteteli in una pirofila e poneteli nel forno già caldo ad alta temperatura. I marroni devono essere portati in tavola caldissimi.

MARRONI LESSATI
1 kg di marroni di Castel del Rio ,2 foglie di lauro, un pizzico di sale. Cuocete in abbondante acqua salata con le foglie di lauro. Quando saranno cotti scolateli e serviteli caldissimi.

Per approfondimenti:
www.marronedicasteldelrio.it

Associazione Culturale Alidosiana e Pro Loco di Castel del Rio

OSPITALITA'

Agriturismo Bosco del Ciù
Agriturismo L'Ululato
Agriturismo Le Fontanelle
Area di sosta camper in viale Giovanni XXIII
Complesso Turistico "Le Selve"
Gallo - Albergo Ristorante ***
Locanda Corona - Albergo Ristorante **
Residence Il Galletto
Gallo - Albergo Ristorante ***
Osteria - Pizzeria "Al Palazzaccio"
Pizzeria Osteria degli Ambrogini
Trattoria Tubeya

Maggiori info:
Pro Loco di Castel del Rio P.zza Repubblica 96 tel 338 3384123 - info@casteldelrio.it
O anche visitando il sito:
http://casteldelrio.provincia.bologna.it/gastronomia

Inserzione a pagamento

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 seconda parte del concorso indetto da AppenninoSlow sono pubblicati sulla pagina Facebook di Emil Banca.
A ottobre partirà la terza parte del concorso che come tema avrà quello di raccontare l'arte e l'architettura del territorio.
Tutte le informazioni e il regolamento sono disponibili su: www.appenninoslow.it

RITA RIMONDI - "Ago e filo". Il silenzio, la macchina da cucire che tambura, poi, di nuovo, il silenzio. Nonna Natalina che ti sorride e che ti dice che ormai è finita e chissà se ci sarà domani. Prende ago e filo, torna a cucire e torna a rammendare, per completare il lavoro. Perché, anche se siamo alla fine, il lavoro deve essere finito. Ago e filo. Non ci possiamo fermare, 96 anni, la schiena curva, le mani rovinate e che fanno male ad aprirsi. Questa è la vera forza, questa è la gente della nostra terra, dove lo spazio per il lamento dura un secondo e la voglia e la gioia di produrre superano le fatiche.
Produrre con le proprie mani, non dimenticando mai le origini.

DANILO ZAPPATERRA - "Dalla farina… alla crescentina" richiama un piatto tipico del nostro Appennino, come la crescentina, presentata da una 'sfoglina'. Foto ripresa durante la "Festa d'la Batdura" di Loiano.

ANDREA BONORA - "Altro che l'America" - Scattata in un pomeriggio di giugno ad Altedo, questa foto ritrae il "banco da lavoro" di mia nonna. Ma è molto di più: è il profumo della ricotta e del prezzemolo, la rugosità della pasta e il suono delle mani di mia nonna mentre tira la sfoglia. Sono le mie radici, la mia identità. Di ritorno da New York ho capito che la nostra forza è la nostra identità, che da emiliani passa anche attraverso la cucina e la creatività.

Mutuo Ristrutturazioni Edilizie Condomini

Per le spese programmate dall'Amministrazione Condominiale per riqualificazione energetica o ristrutturazione edilizia (contabilizzatori di calore, ammodernamento o installazione caldaie, rimessa a norma impianto elettrico, interventi di riqualificazione energetica).

Per maggiori informazioni rivolgersi in filiale. Elenco su www.emilbanca.it

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per tassi, condizioni economiche e contratti, si vedano i fogli informativi disponibili in filiale o sul sito www.emilbanca.it. Condizioni soggette a scadenza o modifiche senza necessità di preavviso. Salvo errori ed omissioni.

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

La banchina sotto all'asse ferroviario alla Bova, in fondo il sostegno con il ponte di ferro girevole realizzato dalla ditta Calzoni di Bologna in corrispondenza della conca.

La Salara.

Porta Galliera con la passerella sulle acque di Aposa-Moline.

La storia e l'evoluzione delle vie d'acqua: oggi sono confinate nel sottosuolo ma un tempo erano il vero motore economico della città

Quando a **Bologna** c'erano cinque **PORTI**

Cinque porti per servire una città dell'entroterra. Questo accade a Bologna, o meglio è accaduto nel corso dei secoli. Secoli in cui l'aspetto della città e le sue esigenze sono profondamente mutati.
La stessa vocazione alla gestione delle acque che rese Bologna centro produttivo all'avanguardia e città di mulini, ne fece un città marinara, sarebbe meglio dire di marinai d'acqua dolce nel vero senso della parola.
Il primo porto che citeremo, sarebbe meglio dire scalo, corrisponde allo specchio d'acqua a valle del "Sostegno di Corticella" quello che un tempo era noto come il "Pelago Bolognese" letteralmente il mare della città: un'area dispersa nella campagna lungo l'asta del canale Navile, il naviglio bolognese, come appare indicato nei vecchi carteggi, nei pressi dell'attuale Corticella, su via dell'Arcoveggio. Qui si aveva ragione della pendenza che caratterizzava il primo tratto fino alla città e vi si era sviluppato un piccolo porto commerciale.
Ben presto venne a farsi sentire l'esigenza di accorciare le distanze e creare prima alla Pescarola, quindi nel 1248 in corrispondenza dell'odierna via Bovi Campeggi, a monte dell'asse ferroviario, un secondo scalo. Con i Bentivoglio, nella seconda metà del 400' il porto viene spostato e collocato a Porta Galliera. Vengono anche messi in funzione i primi sostegni, manufatti idraulici trasversali costituiti da conche di navigazione e annesse paratoie laterali pensati per consentire la navigazione e regimare le acque nella tratta da Bologna a Malalbergo, la "navigazione superiore". La porta diventa a tutti gli effetti un porto con banchine e ormeggi. Oggi è possibile percorrere a piedi la passerella e vedere le acque di Aposa, Canale delle Moline e parzialmente del Canale di Savena, scorrere nuovamente alla luce, nel letto cementato sotto la volta di mattoni sfondata. Il porto della Bova, porto-canale del Maccagnano, diventa in questo periodo storico, uno scalo in uscita/entrata dal porto di città.
A Porta Galliera, a bordo di eleganti bucintori, passeranno personaggi illustri, nobili e papi, fra questi sicuramente spicca la controversa figura di Lucrezia Borgia, promessa in sposa al duca d'Este che raggiungerà dopo giorni passati sull'acqua in direzione di Ferrara seguita da un corteo regale composto da decine di uomini d'arme a cavallo.
Tuttavia il potenziale idraulico di Bologna non era sfruttato al meglio, le pendenze del canale erano eccessive, erosione, smottamenti e l'interrimento erano costanti. A questo proposito, chi oggi si trovasse ad "uscire dalla città" passando sotto alla Porta potrebbe notare nella facciata interna una grande lapide a memoria della ricostruzione seicentesca della struttura, danneggiata nei secoli dalle correnti e dallo scorrere clandestino delle acque.
L'insuccesso del tratto di porto canale cittadino porta al suo abbandono e nel 1547 si riaffronta la questione del naviglio bolognese e del suo scalo portuale con l'architetto Jacopo Barozzi da Vignola. I vecchi sostegni vengono ricostruiti in muratura e ne vengono progettati nuovi per consentire una gestione funzionale delle colonne d'acqua nei tratti navigabili in funzione delle portate. Se da un lato i tempi di percorrenza per uscire dall'abitato si allungano, dall'altro si dilata la stagione navigabile e si riducono gli interventi di manutenzione. Si deciderà di spostare il porto della città a ovest, verso Porta Lame dentro alle mura. La zona del Cavaticcio diventa il porto cittadino, e il corso, originato dalle acque del Canale di Reno poco più a monte, inalveate nel vecchio letto del rio Vallescura, diviene, a valle del salto d'acqua oggi centrale idroelettrica, il tratto iniziale del Naviglio. Nasce il quartiere porto con le sue banchine e scivoli di alaggio, la sua dogana, i suoi magazzini, stalle e osterie, completato, ormai alla fine del settecento, con una struttura imponente con spessori degni di una polveriera, la Salara (1785) sormontata dal granaio, ancora ben visibile a lato del complesso del Cinema Lumière.
Le prime disposizioni per la chiusura del porto Bolognese arriveranno a solo un secolo dall'ultimazione della Salara. La navigazione in acque interne nel bolognese continuò fino agli anni trenta, quando era ancora possibile osservare le vecchie imbarcazioni a doppia prua fungere da vagoni trascinati sull'acqua e sostegni e conche di navigazione funzionare correttamente.
Una nota curiosa: se è vero che l'avvento della ferrovia e dei mezzi a motore in genere, rese sempre più obsoleta la lenta e complessa navigazione nelle nostre zone, è altrettanto vero che ancora oggi alcuni centri padani non rinunciano a progetti di ritorno alle vie d'acqua tanto ambiziosi quanto discussi (Idrovia Ferrarese) o al loro utilizzo sistematico (Canal Bianco) e in questi casi il personale navigante in acque interne, "i marinai d'acqua dolce" fanno proprio riferimento alle Ferrovie dello Stato e alla Motorizzazione.

Raccontando la **città d'acqua** in **BICI**

E' difficile immaginarlo oggi, ma la città è percorsa da un reticolo fittissimo di canali e ponti nascosti sotto le strade e gli edifici. Il percorso tocca i punti più caratteristici della storia delle acque bolognesi, dove ancora si può vedere e immaginare la città come era un tempo.
Per ricevere informazioni o per iscrivervi alla nostra mailing list:
www.vitruvio.emr.it
associazione.vitruvio@gmail.com
tel. 329 3659446

Esempio di bitta decisamente funzionale lungo il corso del Navile.

L'immissione di Aposa-Moline a valle del Sostegno della Bova.

BAZAAR VIAGGI
Via A. Costa 54 - Rastignano (BO)
Tel. 051 744444 info@bazaarviaggi.it
www.bazaarviaggi.it

- Biglietteria aerea, ferroviaria e marittima
- Pacchetti dei migliori Tour Operators
- Prenotazioni hotel in tutto il mondo
- Liste di nozze
- Autonoleggi in Italia e all'estero
- Assicurazioni di Viaggio

Le nostre gite:
10 Dicembre 2016: "Mercatini di Natale di Brunico"

I nostri viaggi di gruppo:
18 - 26 Febbraio 2017: "Maldive"
Volo da Milano Malpensa,
Adaaran Club Rannalhi, all inclusive

VB IL GRAND TOUR DELL'APPENNINO BOLOGNESE

La guida di **Giada Pagani** in pillole

Parte da Monzuno il viaggio nella montagna bolognese

Arte, **borghi** e **mulini** tra la **DIRETTISSIMA** e il **SAVENA**

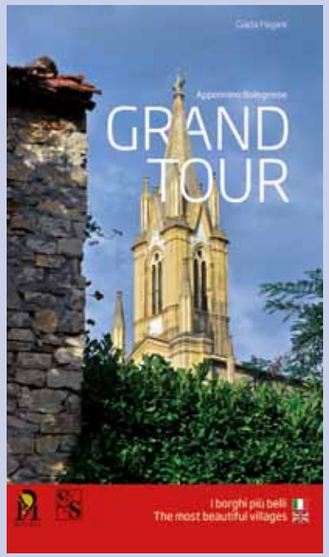
L'Appennino Bolognese è un grande polmone verde, uno scrigno che racchiude tesori tanto preziosi quanto sconosciuti, tutti da scoprire. Adagiato tra le sue vette, il comune di Monzuno si offre come punto di partenza ideale per esplorare questa magnifico territorio. Collocato tra le valli del Savena, del Setta e del Sambro, Monzuno dista 36 km da Bologna ed è facilmente raggiungibile dall'Autostrada del Sole A1 o utilizzando la linea ferroviaria Direttissima Bologna-Firenze. Alcuni studiosi fanno derivare il suo nome da Mons Zeus (Giove) o da Mons Juno (Giunone), ad evidenziare le reminiscenze pagane che hanno dato origine ai toponimi di molti luoghi della zona, tra cui spicca Monte Venere (965 m s.l.m.). Molte delle sue bellezze architettoniche risparmiate dalla ferocia della Seconda guerra mondiale rappresentano oggi un valore straordinario per il patrimonio storico-paesaggistico della montagna.

Gabbiano, Polverara, Valle, Trasasso, Campaduno, Montorio e Brigola sono alcuni degli splendidi borghi capaci di sorprendere il visitatore, lasciandolo senza fiato. Avvolto da un'eterna malia, Polverara sarebbe un set perfetto per girare un film in costume o per ambientare un romanzo nel 1300, anno della sua origine. Ad un paio di km da Rioveggio, il borgo rimane nascosto dalla via principale (SP38), che congiunge la valle del Setta al centro di Monzuno. Continuando a salire per la SP38 in direzione del capoluogo si incontra Gabbiano, un piccolo miraggio che ruota attorno alla chiesa di S. Giacomo, costruita tra il 1908 e il 1920 in un inconfondibile stile gotico francese, simile a quello della chiesa di Lourdes. Il borgo è animato dall'associazione "Corte dei Gabbianesi" che l'ultima domenica di luglio dà vita alla"Festa di Gabbiano". Gabbiano ha una grande tradizione di allevatori alle spalle: nell'antico podere Lama Grande sorge l'omonima azienda agricola dove si possono trovare prodotti caseari unici. Anche Montorio, sull'altro versante della valle è una piccola perla da visitare, con il suo castello che svetta dominante su uno sperone roccioso. Il borgo, che nel Medioevo ospitava un'importante fiera dell'olio di noce, è tornato a rifiorire dagli anni '70 grazie all'associazione "Amici di Montorio", che il terzo weekend di settembre continua a mettere in scena una delle più antiche feste della montagna. Sul torrente Savena, invece, partecipando al "Giro dei Mulini" è possibile visitare gli antichi mulini dell'Allocco, del Pero e della Grillara, dove abita Sergio Dozza, l'ultimo mugnaio della valle. (Per info: 051 6543600 / 051 6543617).

Sono un vero paradiso per escursionisti e appassionati di arrampicata Brento, Badolo e Monte Adone, luoghi ideali per godere di viste mozzafiato immergendosi in uno scenario naturalistico fatto di conformazioni e stratificazioni rocciose. Anche il Parco di Monte Sole, che copre un'area di circa 6.300 ettari e che tocca oltre al comune di Monzuno anche quelli di Marzabotto e Grizzana Morandi, rappresenta un'eccezionale bellezza naturalistica e storica, proprio come l'ormai celebre Via degli Dei. Si tratta di un antichissimo tracciato di grande attrazione per escursionisti e mountain bikers sul quale si può raggiunge anche la località "Le Croci" di Monzuno che il 21 giugno diventa lo scenario dell'affascinante "Concerto al Tramonto" della storica Banda Bignardi.

Per gli amanti dell'arte, invece, nel centro del capoluogo è possibile visitare la Pinacoteca "Bertocchi-Colliva" che raccoglie i dipinti di Nino Bertocchi e di Lea Colliva, pittori di primo piano nel panorama artistico bolognese del primo '900. (Per info e prenotazioni: Emil Banca 051 6770538). Da non perdere l'evento enogastronomico "Chef al massimo" la 1° domenica di settembre e il concerto di Trasasso, organizzato nell'omonima località il 1° sabato di agosto, in memoria del maestro Gino Ravaglia.

Un'altra suggestione straordinaria e misteriosa è la visita al Castello di Elle, al quale si giunge oltrepassando la valle del Setta e infilandosi sotto il ponte della Direttissima. E' una meta per viaggiatori curiosi, alla ricerca di un tempo perduto. Abitato dalla scultrice Silvia Zagni e da suo padre Sergio il castello è un piccolo mondo sospeso che conserva intatta nei secoli, oltre ad una bella chiesetta del 1200, la sensazione di essere ancora oggi sotto un incantesimo.



La guida Grand Tour Appennino: i borghi più belli è edita dal Gruppo di Studi Savena Setta Sambro e Minerva edizioni con il contributo di Emil Banca. Racconta le storie di borghi a volte sconosciuti, la cultura popolare, le leggende, la cucina, l'arte, la natura, i sentieri e gli abitanti dell'Appennino.
La pubblicazione ha u prezzo di copertina di 16,90 euro, per i Soci Emil Banca è disponibile al prezzo scontato di 13 euro (chiedendo in filiale o scrivendo a: vallibolognesi@emilbanca.it).
È possibile acquistare il volume (oltre 270 pagine con foto a colori, disegni originali e mappe professionali) su: www.savenasettasambro.com

In alto a sinistra, la valle del Sambro e la chiesa di Gabbiano. In alto, la Torre di Montorio. Qui a destra, due immagini del bellissimo borgo di Polverara. (tutte le foto sono tratte dalla guida edita da Minerva Edizioni).

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

Il ricordo di Sergio Sangiorgi che sessant'anni fa, divertendo i suoi alunni, riuscì ad introdurre nell'insegnamento classico la musica, il teatro, la pittura e la scultura insieme alle molteplici forme espressive dell'arte. Con grande impegno e passione aiutò l'Appennino ad entrare nella modernità

Il maestro Sergio Sangiorgi con i suoi alunni della scuola di Cà Santoni, nel Comune di San Benedetto Val di Sambro, a metà degli anni Cinquanta.

Il MAESTRO con la fisarmonica

"Le difficoltà che noi maestri incontriamo in queste povere zone sono veramente insuperabili considerando che gli alunni delle prime classi non riescono a pronunciare in italiano nemmeno un nome". Così annotava un maestro elementare dell'Appennino bolognese negli anni '50. Nella provincia italiana del dopoguerra, mentre molti bambini dividevano la propria camera con le galline e nei campi si annidavano ancora parecchi ordigni di guerra pronti ad esplodere tra le mani dei ragazzini curiosi, la nuova Repubblica Italiana trovò una sua centralità nelle attività degli scolari delle elementari. Le feste, i cambi di stagione e i lavori nei campi divennero i temi preferiti. Uno stile di vita povero ma dignitoso. Anche l'Appennino bolognese faceva parte di un'Italia a due marce, attraversata da profonde differenze che separavano il mondo rurale da quello urbano e dove esisteva un pregiudizio "anticontadino" così diffuso tra i maestri ed i direttori didattici da far apparire loro quel mondo e soprattutto quello degli isolati borghi montanari, come un problema da guardare con distacco, diffidenza e talvolta ostilità.

IL NUOVO MAESTRO ELEMENTARE

All'inizio dell'anno scolastico 1956/57 nello sperduto borgo di Cà Santoni, nell'Appennino che divide l'Emilia dalla Toscana, si fermò ansimante una Fiat Topolino. Parte così, dai ricordi delle alunne Augusta Zenzocchi e Lorena Santarini, il racconto dedicato alla figura di Sergio Sangiorgi, giovane Maestro proveniente da Imola che si fece sperimentatore di una rivoluzionaria innovazione nel metodo di insegnamento. Armato di fisarmonica e dal sorriso gioviale, Sangiorgi venne chiamato a sostituire un severo maestro "dal righetto facile". Il nuovo insegnante trasferì tra le montagne di Pian del Voglio una diversa visione della scuola, portatrice di nuove conoscenze "oltre all'insegnare a leggere, scrivere e far di conto". Divertendo i suoi alunni riuscì ad introdurre nell'insegnamento classico la musica, il teatro, la pittura e la scultura insieme alle molteplici forme espressive dell'arte con grande impegno e passione.

Rimaneva aperto innanzitutto quello che era stato da sempre il problema intrinseco alle scuole rurali, vale a dire quello di riunire bambini di diverse classi in un'unica aula e con un unico insegnante, pregiudicando in tal modo la qualità della didattica. A tal proposito però, Augusta Zenzocchi ricorda che la pluriclasse composta da dodici bambini rappresentava, a suo modo, un innegabile vantaggio: il maestro dedicava un'ora per l'insegnamento di ogni classe. Iniziando le lezioni dalla prima alla quinta elementare, è logico che i piccoli alunni, raccolti in unica stanza, potessero così ascoltare anche gli studi dei più grandi e viceversa. Per i più grandi era un metodo perfetto per ripassare gli anni precedenti. E infatti, quando gli scolari di Cà Santoni arrivarono alle medie di Pian del Voglio furono subito lodati per l'eccelsa preparazione.

A subire il fascino del nuovo maestro non furono però solo i suoi alunni. In effetti, l'arrivo del giovane e aitante insegnante scatenò una vera e propria gara tra le giovani nubili, ma anche quelle fidanzate, che con la scusa di comprare qualcosa alla locanda Pasqui, dove Sangiorgi alloggiava, si presentavano alla porta della sua camera, magari accompagnate dai propri fidanzati che rimanevano sotto a bere un bicchiere di vino.

IL METODO SANGIORGI

I risultati ottenuti dal nuovo maestro non si fecero attendere. Il provveditorato agli Studi di Bologna bandì un concorso di pittura e la piccola scuola rurale di Sangiorgi ottenne il primo premio con un disegno di Pietro Zenzocchi, alunno di quarta. Il premio consisteva in cento libri che permisero di allestire la prima biblioteca del borgo. Fu un avvenimento epocale, in precedenza l'unica lettura che circolava in paese era una copia della rivista settimanale Grand Hòtel.

Insieme al programma obbligatorio, le attività extrascolastiche proseguirono con grande entusiasmo: si cominciò alla preparazione del presepe subito dopo l'inizio della scuola. Le statuine venivano modellate per tempo, sfruttando la terra creta prelevata dalle zolle smosse dei campi e in prossimità del Natale si raccoglieva il muschio nei boschi. Quando il presepe venne ultimato fu considerato il più bello di sempre. Come dimenticare poi, la costruzione della Città in legno che venne iniziata sul pavimento della cucina della casa disabitata di Tiglio. Alla sua costruzione parteciparono anche alcuni adulti fornendo le loro competenze tecniche: vennero realizzate le strade, i semafori e l'interno delle casette illuminate con luci vere. Fu un evento che, debitamente pubblicizzato dal maestro, richiamò visitatori da tutti i paesi limitrofi. Nella stessa casa disabitata fu allestito anche un teatro. I teli del sipario come i costumi in stile degli attori, furono presi in prestito dal teatro Duse di Bologna a cui si era rivolto il maestro. Le recite erano eseguite di sera e alla domenica pomeriggio, per consentire agli spettatori dei paesi vicini, di godere di questa inaspettata ed inimmaginabile esperienza. Prima dell'inizio della Quaresima, il Martedì Grasso, si organizzò il Carnevale itinerante in maschera. Si partiva a piedi per fare visita a tutte le famiglie del paese comprese le frazioni circostanti. Gli alunni indossavano una mascherina di carta e costumi allegri di carnevale recuperati tra le cose più "sfarzose" e colorate trovate in casa. Era una festa allegrissima, sia per gli alunni guidati dal maestro sia per gli abitanti delle case che offrivano sempre qualche cosa di buono da mangiare, e per combattere il freddo di febbraio si ricorreva a un bicchierino di vermouth che rendeva gli alunni ancora più allegri…

ARRIVA L'AUTOSTRADA DEL SOLE

In quell'anno scolastico 1956/57, allietato dalle note della fisarmonica del maestro Sangiorgi, il borgo conobbe anche la prosperità dovuta all'apertura dei cantieri per l'Autostrada del Sole. Arrivarono operai e ingegneri "forestieri" a cui si aggiunse l'impiego della manovalanza locale, che prima era costretta ad emigrare. I tempi in cui i barattoli di latta contenenti "Cheese" ormai scaduto (formaggio spalmabile donato dai soldati americani), ma considerato una leccornia insostituibile, erano finiti. L'abitato di Pian del Voglio, e soprattutto Cà dei Santoni, lasciava alla spalle il suo dignitoso isolamento. In questo clima di boom economico, il maestro Sangiorgi fu trasferito e proseguì la sua opera nella vallata del Santerno. Successivamente fu promosso direttore didattico e divenne un apprezzato autore di pubblicazioni pedagogiche.

Quell'anno scolastico indimenticabile e ricco di esperienze non immaginabili, è ancora così vivo nei ricordi di Augusta e Lorena che dopo 60 anni lo hanno voluto celebrare insieme al loro amato insegnante: Il maestro Sangiorgi da Imola.

A sinistra, Cà Santoni negli anni Cinquanta. Qui accanto, l'ex locanda Pasqui negli anni Settanta.

Con i fotografi naturalisti amanti delle nostre valli le immagini più belle della fauna locale

Assiolo

Gufo comune

Dalla pianura all'Appennino, il nostro territorio ospita la quasi totalità delle specie presenti in Italia. Molte preferiscono le aree agricole: nidificano nei sottotetti e nei ruderi abbandonati

Dal **gufo reale** al **barbagianni**, ecco tutti i **RAPACI NOTTURNI** che dominano le nostre valli

Testo e foto di **Paolo Taranto**

Il nostro territorio, dalla pianura alla collina ospita quasi tutte le specie di rapaci notturni che vivono in Italia, dalle più comuni come la Civetta e l'Allocco, a quelle migratrici come l'Assiolo, e le più rare e difficili da vedere come il Gufo reale; mancano solo le due specie alpine (Civetta nana e Civetta capogrosso).

La Civetta (*Athene noctua*) è sicuramente il rapace notturno più conosciuto, tutti ne avrete vista almeno una nella vostra vita, anche perché la si osserva facilmente pure durante le ore diurne; si riproduce molto spesso utilizzando cavità nei ruderi o negli edifici, quindi spesso convive con l'uomo, svolgendo anche una funzione nel controllo biologico dei roditori e delle lumache. Per questo motivo evitate di usare topicidi di ogni genere, anticoagulanti o colla per topi, tutte sostanze estremamente dannose per le Civette.

Il Gufo comune (*Asio otus*) è ampiamente distribuito sia in ambienti di pianura agricola (che preferisce) sia in ambienti collinari, in inverno si riunisce in dormitori comuni, chiamati "roost", dove si possono contare anche diverse decine di esemplari. Si riproduce usando vecchi nidi di corvidi (soprattutto gazze e cornacchie) e, come la maggioranza dei rapaci notturni, si nutre prevalentemente di micromammiferi. Molto simile al Gufo comune è il **Gufo di palude** (*Asio flammeus*) che invece è uno svernante in Italia, quindi arriva da noi in inverno e riparte in primavera per tornare nei territori del nord Europa. È molto simile al gufo comune, da cui si distingue per l'assenza dei ciuffi auricolari.

L'Assiolo (*Otus scops*) è il rapace notturno più piccolo d'Europa ed è un migratore che arriva nei nostri territori in primavera per riprodursi e riparte in settembre per tornare in Africa; nidifica utilizzando i buchi scavati dai picchi sui tronchi e ha una dieta basata soprattutto su grossi insetti (principalmente cicale ma anche coleotteri, ortotteri, mantidi, scorpioni, ragni etc.). Caratteristico è il suo verso, una singola nota "chiù" ripetuto anche fino a più di un'ora continuamente, per questo somiglia ad un allarme o una sveglia; in molte località infatti il suo nome dialettale è proprio "Chiù".

Anche l'**Allocco** (*Strix aluco*) è un rapace notturno molto comune soprattutto in ambienti collinari perché vive in habitat boschivi, sfrutta per nidificare le cavità nei vecchi tronchi, soprattutto negli alberi di Castagno, e si nutre principalmente di micromammiferi. È tipico il suo verso, facilmente udibile in tutte le colline a partire dall'imbrunire e per tutta la notte.

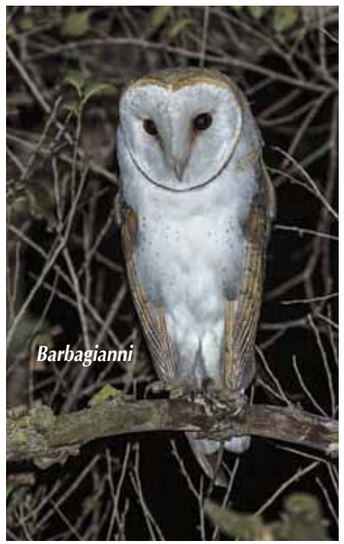
Il Barbagianni (*Tyto alba*) vive invece in ambienti di pianura agricola, è difficile osservarlo in collina, anche se qualche decennio fa era più abbondante; anche negli ambienti tipici il Barbagianni sta subendo un forte calo di popolazione, passando da specie molto comune alcuni decenni fa a specie quasi rara o estinta negli ultimi anni; la principale causa di questo calo è dovuta all'assenza di siti riproduttivi adatti, il Barbagianni nidifica usando cavità in vecchi edifici, stalle, casolari, sopratutto nei sottotetti, richiede quindi delle nicchie piuttosto ampie per potersi riprodurre; la modernizzazione agricola e architettonica però sta drasticamente riducendo le possibilità di trovare nicchie adatte per questa specie causandone quindi il forte calo. I nidi artificiali sono dunque un'ottima soluzione per proteggere e aiutare questa specie.

Il Gufo reale (*Bubo bubo*) è il rapace notturno più grande d'Europa, e ha una dieta molto varia che va dai mammiferi di piccola e media taglia a uccelli, carcasse, rettili, anfibi e anche pesci. In provincia di Bologna si è estinto negli ultimi 30 anni, ma per fortuna si è avuto il ritorno spontaneo di una coppia nel 2012 e la specie sembra in ulteriore espansione; essendo un super-predatore le sue popolazioni sono sempre molto ridotte rispetto ad altre specie di rapaci notturni di mole inferiore.

Civetta

I rapaci notturni

Gufo di palude


Barbagianni

Allocco

LE USCITE CON PAOLO

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

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

Le specie più rare ed interessanti che popolano la grande area verde pubblica attorno al Reno nel Comune di Casalecchio

*Circolo LEGAMBIENTE SettaSammoggiaReno
** WWF Bologna Metropolitana

A sinistra, un bellissimo esemplare di Cedro nel Parco della Chiusa. In alto, un martin pescatore. Sopra a sinistra, un allium roseum; sopra a destra, un tulipa oculus solis. Qui a destra, un rigogolo.

Quel **tesoro** del **PARCO DELLA CHIUSA**

A cura di **Andrea Morello** - **Claudio Corticelli*** - **Michele Vignodelli****

Il Parco della Chiusa, grazie alla sua conformazione geologica e alla vicinanza col fiume Reno, racchiude, nei suoi 110 ettari circa, una vasta gamma di ambienti naturali tipici della bassa collina bolognese che ospitano specie animali e vegetali rare e soggette a tutela.
Entrando nel Parco dall'ingresso principale, a nord, superato il Viale degli Ippocastani, suggestivo colonnato di rami e foglie, si mostra sin da subito al visitatore la bellezza e l'unicità dell'ex podere Sampieri-Talon: un connubio perfetto tra l'opera dell'uomo e la forza prorompente della natura, uno spettacolo che suscita meraviglia e mistero.

FLORA

Il ripido versante collinare attraversato dall'antica Via dei Bregoli è fittamente boscato. Piante decisamente mediterranee come l'Alaterno, l'Albero di Giuda e l'Acero minore vegetano in un contesto dominato dalla Roverella, con un ricco sottobosco. Sul fondo delle vallecole ombrose troviamo imponenti esemplari di Farnia e Carpino bianco. Sotto il versante collinare, a destra della villa in rovina, si estende il vasto "giardino all'inglese" (creato dall'uomo con l'intento di imitare un paesaggio spontaneo) che occupa un ampio terrazzo alluvionale con boschetti ad alto fusto che si alternano ad ampie radure, in cui troviamo notevoli esemplari di Carpino nero, Acero campestre, Bagolaro e Tiglio, e un sottobosco caratterizzato da fitti tappeti di Pungitopo, Polmonaria, Anemone dei boschi, Pervinca maggiore.
Più in basso, in prossimità del fiume Reno, si trova la fascia ripariale occupata, nella parte più prossima alla Chiusa, da una piccola foresta stratificata di altissimi Pioppi bianchi che, pur nella sua ridotta estensione, rappresenta un ambiente di rara integrità e notevole valore naturalistico. L'area è lasciata a libera evoluzione: la presenza di molti tronchi in decomposizione sul suolo o in piedi crea innumerevoli micro-habitat per la fauna e la flora erbacea, in un contesto di grande suggestione.
Nella parte centrale del parco sono presenti, attorno alle corti coloniche delle Montagnole e di Santa Margherita, campi coltivati con metodiche tradizionali per ampliare e preservare la biodiversità.
Ai margini di questi campi si possono osservare pregevoli fioriture di orchidee spontanee e di bulbose tra cui spiccano quelle del raro Tulipano rosso, del Gladiolo e dell'Aglio roseo.
Proseguendo verso sud, là dove il rilievo collinare si addolcisce, affiora una vena gessosa formatasi circa cinque milioni di anni fa che ospita una fitta vegetazione arbustiva composta da Ginestra, Biancospino, Prugnolo, Rosa canina, Fillirea ed il Cisto femmina, rarissimo in questa zona.
Ed in ultimo, ma non certo per importanza, nella parte collinare più a sud troviamo un'area di notevole interesse naturalistico per i suoi aspetti geomorfologici, botanici e faunistici: la zona dei calanchi.

FAUNA

Nonostante la sua funzione di parco pubblico della città di Casalecchio, il Talon offre, grazie all'elevata naturalità dei suoi boschi e dei suoi prati, buone opportunità di vita a molte specie di insetti e ad alcuni grandi e piccoli mammiferi, quali il cinghiale, il capriolo, l'istrice, il tasso, il lupo, la lepre e ben 13 specie di pipistrelli.
Numerose e interessanti anche le specie di uccelli nidificanti, tra cui ricordiamo il picchio rosso maggiore, l'upupa, il martin pescatore e lo sparviero. Questo diversificato ecosistema annovera una particolare specie di anfibio di alta valenza ecologica: la Salamandrina dagli occhiali rappresentata nel logo stesso del Parco che ha, proprio qui, una delle tre stazioni riproduttive della provincia.
Questo piccolo anfibio endemico dell'Italia vive in ambienti boschivi freschi e umidi attraversati da piccoli corsi d'acqua che formano pozze nelle quali le femmine di salamandrina possono deporre le uova ancorandole a rami o piante sommerse.
Dal 2006 il territorio del Parco della Chiusa, vasto corridoio ecologico, è stato incluso nel SIC (Sito di Importanza Comunitario) e ZPS (Zona di Protezione Speciale) denominato "Boschi di San Luca e del Reno".
Dal gennaio 2014 Il Parco è entrato a far parte del Paesaggio naturale e semi-naturale protetto Colline di San Luca: un'area di 5000 ettari che mette in diretta relazione territoriale il Parco Regionale Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa, il Parco Storico di Monte Sole e la Riserva Naturale del Contrafforte Pliocenico.

CONTATTI LEGAMBIENTE VALSAMOGGIA
Circolo SettaSamoggiaReno - Via Agucchi 84/10°A - 40133 - BO
TELEFONO: 051.4141070 - 348.5618663
MAIL: posta.circolo.l.ssr@gmail.com - claudio.corticelli@tin.it
FACEBOOK: www.facebook.com/circolosettasamoggiareno
BLOG: legambientessr.blogspot.it
TWITTER: @legambiente_ssr

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

Green Flower
PRODUZIONE E VENDITA PIANTE ORNAMENTALI
ORARI DI APERTURA:
Settembre - Ottobre — CHIUSO IL LUNEDI'
dal martedì al sabato 8.30 - 12.30 15.30 - 19.00
domenica 9.00 - 13.00
Novembre - Marzo — CHIUSO IL LUNEDI'
dal martedì al sabato 9.00 - 12.30 15.30 - 18,30
domenica 9.00 - 12.30
PIANTE DA FRUTTO, DA INTERNO, ANNUALI, CICLAMINI, ERICHE E VERONICHE
PREZZI VANTAGGIOSI PER IL PERIODO NATALIZIO SU STELLE DI NATALE E ABETI
Vi aspettiamo numerosi !!!
BELLISSIMI OLIVI SECOLARI DA €900
Via S. Margherita 15/2 Vignale Scanello - Loiano (Bo)
Tel. 051. 654 51 34
info@greenflower.it www.greenflower.it

Erebia s.p.
(Foto Wikipedia)

Da sinistra, l'ambiente rupestre verso il Corno alle Scale con la Valle del Dardagna sullo sfondo; le Brughiere verso Monte Gennaio dalla cresta verso il Monte Cupolino. (foto Pedroni).

La presenza sulle vette più alte dell'Appennino di questo genere di lepidotteri è indicatrice del clima di 10.000 anni fa

Erebie, le FARFALLE degli antichi ghiacciai

Testo di **Guido Pedroni**

Sulle montagne dell'Appennino settentrionale sono presenti molte specie di farfalle (lepidotteri) con forme, colori e abitudini di vita molto variabili; da sempre attraggono l'attenzione anche di chi non è esperto della materia. Tra questi insetti sono particolarmente interessanti, dal punto di vista dell'ecologia e della biogeografia, le specie del genere Erebia (*Satyridae*), descritto per la prima volta per la scienza da Dalman nel 1831. Anche nelle valli del nostro Appennino, soprattutto nei settori di più alta quota e nelle zone più umide, possiamo osservare queste farfalle volare leggere e calme tra fiori e fronde degli arbusti, più spesso sulle praterie oltre il limite degli alberi o al più sulle radure tra i boschi oltre i mille metri.
Sono animali con colorazioni sui toni del bruno-marrone, con fasce aranciate, più o meno estese e intense, e con piccole macchie nerastre puntate di bianco disposte ordinatamente verso i bordi più esterni delle quattro ali.
Sono interessanti perché sono farfalle indicatrici di antichi climi delle montagne italiane. Possiamo definirle indicatrici perché testimoniano di climi freddi presenti fino a circa 10.000 anni fa, anche in Appennino settentrionale, dove era presente un buon numero di ghiacciai che scendevano dai 1.800-2.000 metri verso nord lungo le valli, anche per alcuni chilometri, come in provincia di Bologna nella Valle del Dardagna, o in provincia di Modena nella Valle dell'Ospitale o nella Valle delle Tagliole, per nominarne alcune.
Le specie del genere Erebia si possono osservare da quote collinari fino a 3.000 metri, come sul Monte Chaberton in Piemonte dove sono state osservate a questa altitudine ben otto specie di questo genere.
Sono state segnalate una decina di specie nel settore settentrionale della catena appenninica di cui almeno quattro sono presenti nell'alto Appennino bolognese e modenese: Erebia medusa (*Denis & Schiffermüller*, 1775) sul Corno alle Scale e Erebia euryale (*Esper*, 1805) al Rif. Cavone (Appennino bolognese), Erebia ligea (*Linné*, 1758) e Erebia montana (*de Prunner,* 1798) sul Monte Cimone (Appennino modenese). La fotografia qui pubblicata presenta una specie di questi lepidotteri ad ecologia montana.
Le specie del genere Erebia erano già presenti ai tempi dell'ultima glaciazione denominata *"glaciazione di Würm"* terminata circa 10.000 anni fa. Alcuni organismi viventi (piante o animali) vengono indicati proprio come relitti glaciali in quanto seguono l'instaurarsi di climi freddi con la possibile formazione di ghiacci permanenti. Alla fine dei periodi freddi, queste specie rimangono poi presenti nelle zone che mantengono un certo grado di umidità ed una temperatura sufficientemente bassa, unitamente ad altre condizioni ecologiche, che permettano il permanere di queste specie. La fauna fredda, cioè indicatrice di climi freddi, si salvò dal ritorno di climi più caldi seguendo il ritiro delle coperture glaciali e trovando ambienti adatti in corrispondenza di zone di più alta quota su Alpi e Appennino o in ambienti particolarmente umidi e freschi; diversamente queste specie sono dovute migrare verso le zone centrali o settentrionali dell'Europa; nei casi limite si è avuta l'estinzione di animali e piante che non hanno trovato le opportunità per adattarsi o migrare.

Le farfalle, quindi anche le erebie, hanno un ciclo biologico che prevede la deposizione di uova, la nascita di una piccola larva, la formazione di una crisalide all'interno di un bozzolo nel quale avviene quello straordinario processo di trasformazione indicato come metamorfosi, da cui si ottiene l'insetto adulto, cioè la farfalla vera e propria.
Lo stadio giovanile delle farfalle è la larva che viene indicata con il termine bruco, dalla fisionomia vermiforme. I bruchi delle erebie vivono su diverse specie di graminacee di cui si nutrono; la loro trasformazione in farfalla avviene di norma tra giugno e agosto a seconda della specie relativamente alle quote popolate e alle zone geografiche.
Le farfalle come anche tutte le specie di Erebia, hanno un posto di grande importanza per l'equilibrio delle catene alimentari di un ecosistema per cui la loro presenza dovrebbe essere valorizzata e salvaguardata; non dimentichiamoci inoltre, che questi piccoli animali sono fondamentali per la riproduzione delle piante grazie all'impollinazione incrociata dei loro fiori visitati in modo costante e continuo alla ricerca di nettare.

Piccola FIRENZE RISTORANTE HOTEL
P.zza Agnolo, 18 - 50033 Firenzuola (FI)
Tel+ 39 055 0511150 - fax +39 055 0511151
Mobile +39 392 9400723
tripadvisor
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

IL BIACCO
(Tutte le foto sono di W. Vivarelli)

Iniziamo in questo numero un viaggio nel territorio per conoscerne gli aspetti meno noti partendo da un numero: tra siti Rete Natura 2000, parchi e riserve regionali, paesaggi naturali protetti e aree di riequilibrio ecologico nel bolognese ci sono quasi 43.000 ettari di aree protette, pari all'11% del territorio provinciale

Alla scoperta della **fauna minore**

Testo di **Gianluca Zuffi - www.hydrosynergy.it**
(ha collaborato David Bianco)

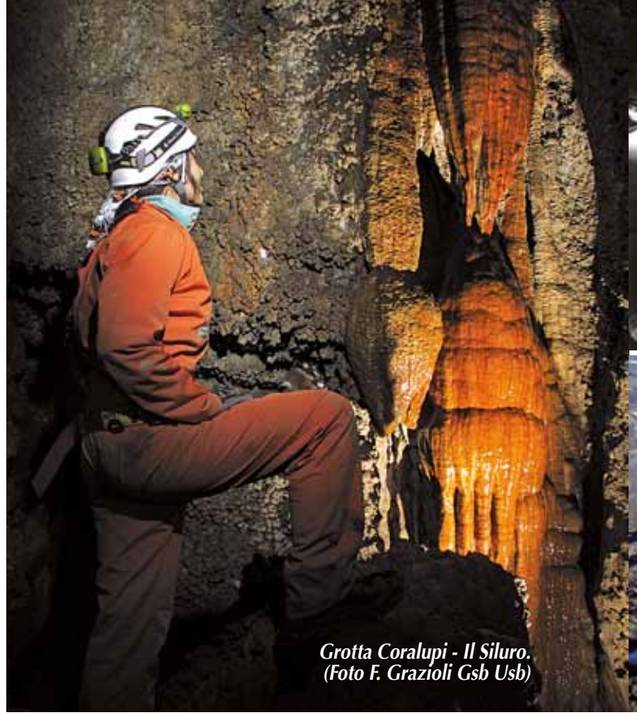
Convinti del fatto che per meglio proteggere la biodiversità sia necessario, innanzitutto, conoscerla, nei prossimi numeri proporremo una panoramica della così detta fauna minore che popola il nostro territorio e degli "strumenti" che abbiamo a disposizione per poterla difendere; di volta in volta affronteremo, quindi, gli aspetti biologici e naturalistici delle diverse specie, senza dimenticarci delle ripercussioni sociali ed economiche che oggi ricoprono un ruolo sempre più importante nella gestione della fauna e del territorio. Per fare questo è però necessario approfondire alcuni concetti che possono essere travisati o di cui molti non conoscono l'esistenza: fauna minore, appunto, aree protette ed Ente di gestione.
Per cominciare, quindi, a quali animali ci riferiamo quando parliamo di fauna minore? In prima battuta, si potrebbe pensare che si intenda la "fauna di minore importanza", ma questo sarebbe un errore grave che potrebbe portare a conseguenze ancor peggiori. La fauna minore ha una particolare importanza proprio perché composta da tutti quegli animali che per lungo tempo sono stati trascurati poiché per dimensioni o abitudini elusive risultano poco visibili o sembrano essere poco legati alla vita dell'uomo. Parliamo di invertebrati (insetti, crostacei, ecc.), pesci, anfibi, rettili, piccoli mammiferi e chirotteri (pipistrelli, anch'essi piccoli mammiferi ma in grado di volare). Un metodo forse un po' spartano, ma efficace, per capire se un animale faccia o meno parte della fauna minore è quello di pensare alle conseguenze di un eventuale, sfortunato ed indesiderato incontro/scontro in auto: cervo? Fauna. Rospo? Fauna minore. Cinghiale? Fauna. Istrice? Fauna minore. Semplice no?! Per comprendere il motivo dell'importanza di questi animali va detto che, a dispetto delle loro piccole dimensioni, ricoprono un ruolo basilare all'interno del loro ecosistema naturale e, spesso, offrono efficienti servizi anche all'essere umano. Pensiamo ad esempio ai pipistrelli e ai rospi, spesso poco amati e associati a leggende metropolitane, ma che ci aiutano con la loro dieta a contenere la diffusione delle zanzare (di tutti i tipi); al biacco, serpente innocuo, schivo e non velenoso che si nutre di topi; alle api, temute e talvolta odiate, responsabili dell'impollinazione e senza le quali l'agricoltura sarebbe poco produttiva e potremmo dire addio al tanto amato miele.
La Regione Emilia-Romagna ha quindi utilizzato la terminologia "fauna minore" per la legge regionale che ne regolamenta la tutela: L.R. 31/7/2006, n.15 "Disposizioni per la tutela della fauna minore in E-R" - Bollettino Ufficiale n. 113 del 31/7/2006. All'interno di questa normativa è possibile trovare l'elenco completo delle specie attribuite alla fauna minore in regione nonché, ovviamente, le regole da seguire per garantirne la tutela.
Il secondo concetto che si deve conoscere è quello del sistema delle Aree protette, ossia l'insieme di quelle zone per le quali vige una particolare regolamentazione e che comprende Parchi Nazionali, Parchi Interregionali, Parchi Regionali (oggi raggruppati per Macroaree), Riserve statali e regionali e Siti della Rete Natura 2000 ossia Siti di Importanza Comunitaria (SIC) e Zone di Protezione Speciale (ZPS), rispettivamente definiti sulla base della Direttiva dell'Unione Europea 92/43 "Habitat" e dalla Direttiva 2009/147/CE "Uccelli". Le Aree protette sono territori molto importanti che talvolta rappresentano l'ultima roccaforte di una specie in via di estinzione, ed è quindi doveroso e necessario rispettarle e difenderle se si vuole contrastare la perdita di biodiversità e di habitat a cui stiamo assistendo in questo periodo storico.
La regolamentazione di un'Area protetta, a seconda della tipologia e dei motivi per cui essa sia stata creata (presenza di una particolare specie, di una particolare habitat, ecc.) è data dalla sommatoria dei regolamenti che insistono su di essa a vari livelli, da quello di scala globale/nazionale a quello nazionale/locale (legge sulla fauna minore, Piani di Gestione, Misure Generali di Conservazione e Misure Specifiche di Conservazione, ecc.). Pensiamo ad esempio al caso del SIC IT4050020 - Laghi di Suviana e Brasimone che si trova all'interno del Parco naturale regionale dei Laghi Suviana e Brasimone: su di esso ricadono, al minimo, la Direttiva Habitat, la Direttiva Uccelli, il Piano di Gestione e le Misure Specifiche di conservazione del Parco regionale, le Misure Generali di Conservazione (di livello regionale) e la legge regionale sulla fauna minore.
Proprio per questi motivi, ad esempio, qualsiasi intervento che esuli da una normale "manutenzione" e che venga eseguito all'interno di un sito della Rete Natura 2000 deve essere preceduto da uno specifica procedura di verifica preliminare (la così detta "Valutazione di Incidenza") finalizzata ad individuare e prevenire eventuali ripercussioni negative che quello stesso intervento potrebbe causare sull'Area protetta.
Infine, come terzo concetto, dobbiamo sapere che tutte le Aree protette, a prescindere dalle loro caratteristiche, fanno capo ad un Ente di gestione incaricato, come suggerisce il nome stesso, della gestione di quel territorio sotto tutti i punti di vista.
In Emilia-Romagna ci troviamo in una fase di riordino delle competenze che deve ancora concludersi: la regione è stata suddivisa in cinque ambiti, definiti "Macroaree" con altrettanti Enti di gestione a cui, in prospettiva spetterà la diretta gestione del patrimonio naturale sotto una regia della Regione.
Nel Bolognese, attualmente la competenza per la Fauna minore si suddivide tra l'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Orientale (www.enteparchi.bo.it) per i cinque Parchi regionali e la Riserva del Contrafforte Pliocenico, l'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Romagna (http://www.parchiromagna.it/) per la zona dell'Imolese e la Regione Emilia-Romagna (http://ambiente.regione.emilia-romagna.it/parchi-natura2000) per le valutazione nei Siti Natura 2000 esterni ai Parchi e Riserve.
Considerando questo articolato sistema di tutela e protezione ancora in divenire è facile "trasgredire" involontariamente a qualche regola. Basti pensare che fra le specie protette della fauna minore regionale troviamo animali piuttosto comuni, come il rospo comune (*Bufo bufo*) o la lucertola muraiola (*Podarcis muralis*) e nella sola Provincia di Bologna ci sono all'incirca 43.000 ettari di aree protette (circa l'11% del territorio provinciale) fra siti Rete Natura 2000, parchi e riserve regionali, paesaggi naturali protetti e aree di riequilibrio ecologico, in cui possono facilmente ricadere le destinazioni di una banale gita fuori porta, come l'eremo di Tizzano o i colli di San Luca. Noi cittadini, quindi, dobbiamo fare quanto in nostro potere per conoscere meglio questi piccoli animali ed imparare a tutelare loro e, non meno importante, il loro ambiente. Per fare ciò è possibile cercare informazioni in rete consultando il sito sulla Fauna minore dell'Assessorato Ambiente della Regione Emilia Romagna e i siti accreditati dei diversi Enti di gestione, o è possibile recarsi presso le rispettive sedi, parlare con specialisti del settore e reperire libri e materiale informativo di vario genere. Infine, ovviamente, potrete leggere i prossimi articoli che usciranno su questa rivista.

Le zone colorate indicano le varie aree protette in Regione.

Nel sottosuolo dell'altopiano gessoso tra buche, grotte e doline ricche di fascino e tanti segreti ancora da svelare

I GESSI DEL FARNETO, un mondo tutto da scoprire

Testo di **Giuseppe Rivalta**
(GSB-USB – Parco Museale della Val di Zena)



Grotta Coralupi - Il Siluro. (Foto F. Grazioli Gsb Usb)

Grotta Coralupi - Sala Delle Radici. (Foto Fantini 1933)

Buca Di Goibola. (Foto G. Bertolini Reg.E-R, Serv.Tecnico Bac.Ed Affluenti Del Po)

La frazione Farneto è ovviamente conosciuta per l'omonima grotta preistorica che Francesco Orsoni scoprì nel lontano 1871. Su questa cavità si sono ormai scritti fiumi di articoli a cui rimando. Invece salendo sull'altopiano gessoso, lungo via dell'Eremo, si scoprono due ampie e profonde doline ed una valle cieca in parte occupata da alcune abitazioni. Le grotte conosciute in quest'area sono oltre una settantina. Ancora oggi il GSB-USB sta scoprendo, proprio qui, complessi enormi fino a ieri sconosciuti. La morfologia dell'altopiano del Farneto è caratterizzata dalla presenza di due doline (Buca dell'Inferno e Buca di Goibola) di cui, ognuna, ha un diametro di circa 500 metri. Vi è poi a ridosso, verso Sud, un' ampia valle cieca (Buca di Ronzana).

LA BUCA DELL'INFERNO

Il nome è in effetti molto appropriato per l'aspetto misterioso di questa grande erosione carsica superficiale, profonda 120 metri, larga 680 con un perimetro di circa 3 km. Ben nascosta dalla morfologia e dal fitto bosco, compare la ***Grotta Coralupi***, dal portale bellissimo, che lo fa assomigliare allo sbadiglio di un mostro di roccia. Questa cavità fu scoperta dal GSB (Gruppo Speleologi Bolognesi) di Luigi Fantini, nel 1933. Ha uno sviluppo di 530 metri con un dislivello di 44 metri. Si scende in una sala di crollo molto inclinata dove d'inverno si formano stalattiti di ghiaccio. Attraverso una strettoia si entra in un nuovo ambiente che sale e ci si trova in una sala dal cui soffitto pendono delle radici che si piantano nel pavimento creando un'atmosfera magica. A destra spicca una magnifica concrezione, di circa quattro metri di lunghezza, che Luigi Fantini battezzò col termine azzeccato di Siluro. Un profondo pozzo scende in verticale sul fondo della cavità. Qui vivono numerosi pipistrelli (Plecotus, Myotis ecc.) ed i tipici rappresentanti della fauna ipogea dei Gessi Bolognesi. Un piccolo Dittero guanobio, venne dedicato al suo scopritore (Triphleba Fantini Schmitz). Durante la guerra molti abitanti del posto si rifugiarono al suo interno. Erano circa una sessantina e dentro vi stazionarono da settembre a novembre 1944. Vi avevano anche portato (con grande fatica) una piccola stufa parigina con un tubo che avevano infilato in un buco che usciva all'esterno tra le radici di una quercia. Nella Buca dell'Inferno vi sono altre numerose grotte piccole e grandi, ma in realtà, già alla fine del 2015, gli speleologi bolognesi hanno individuato nuove cavità e straordinari collegamenti che hanno portato al ritrovamento di centinaia di metri di nuove gallerie, cunicoli, torrenti e saloni molto grandi, fino ad allora sconosciuti. E' questo il caso del ***Sistema Partigiano-Modenesi***, che ora è considerata una tra i più belli dei nostri Gessi. All'interno è stato scoperto un vasto salone (circa 100 metri di ampiezza) paragonabile, per certi versi, a quello del Giordani della Spipola. Questo vacuo con massi accatastati è stato dedicato al nostro socio Prof. Antonio Rossi, recentemente scomparso e profondo conoscitore della meccanica della formazione delle nostre Evaporiti. Altro complesso importante è costituito dalle ***Grotta Ferro di Cavallo – Grotta Cioni*** e molte altre che si aprono sul fondo della Buca dell'inferno, una vera gruviera di inghiottitoi, molti dei quali di difficile accesso.
Ovviamente (come del resto anche la Dolina di Goibola) è giustamente inserita nell'***Area A del Parco***, ovvero come zona di protezione integrale. Salvo permessi particolari non è consentito al pubblico di scendere dentro a questi straordinari catini carsici dove oggi abita anche il lupo.

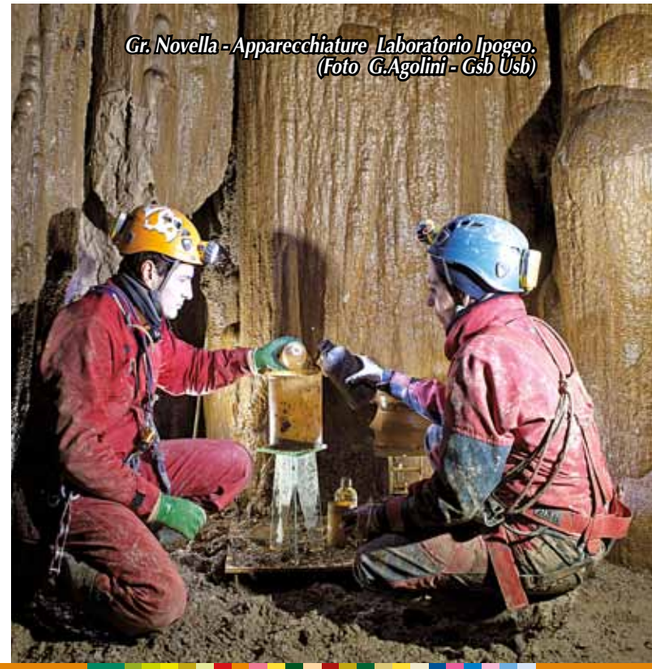
LA BUCA DI GOIBOLA

Si apre a fianco di quella dell'Inferno, sul crinale che guarda verso la valle dell'Idice. La sua larghezza è di almeno 720 metri con 120 metri di profondità. Una delle cavità più famose è la ***Grotta Novella***, con un attrezzato laboratorio ipogeo dedicato allo studio del concrezionamento da "splash" e alle ricerche microbiologiche in particolare. Ovviamente la grotta è chiusa da un cancello per evitare entrate abusive che potrebbero alterare il microclima ed inquinare, con muffe e batteri esterni, questo straordinario ed integro ambiente di ricerca. Se oggi possiamo godere delle bellezze naturali di questa zona lo dobbiamo proprio alla presenza di questo laboratorio ipogeo che prese avvio nel 1971 grazie ad un progetto di studio da parte del prof. Paolo Forti, dell'Università di Bologna e socio dell'USB (Unione Speleologi Bolognesi). In tal modo il piano scellerato di una grossa impresa per l'estrazione del Gesso che voleva creare una cava a cielo aperto lungo le pendici della dolina di Goibola, fu bloccato per sempre. La grotta (scoperta da Luigi Fantini), profonda 70 metri, venne attrezzata con scale fisse fino in fondo al Pozzo della Lama profondo 16 metri. Il nome di questo pozzo verticale è appropriato perché è caratterizzato da una lama concrezionata e molto sottile. Essa è tutto ciò che resta dei riempimenti quaternari che l'acqua, a cascata, successivamente portò via. Oltre ad aver allevato diversi organismi tipici dei nostri ecosistemi cavernicoli come ragni, ortotteri ecc., un interessante risultato l'ho ottenuto dallo sviluppo di Niphargus, piccoli gamberetti depigmentati e ciechi da cui, in cattività, nacquero alcuni individui che vissero per oltre 13 anni! Importanti sono state le indagini microbiologiche effettuate. Essendo la "Novella" interdetta al pubblico da decenni, si è dimostrato un luogo unico per comprendere i meccanismi di sviluppo delle popolazioni microbiche ambientali.
Accanto all'ingresso a pozzo della ***Grotta Novella***, si apre il ***Buco del Gufo***. Si tratta di un inghiottitoio in cui, diversi anni fa, scoprii un magnifico martello in roccia vulcanica, dalla lavorazione incompleta, forse caduto da una bisaccia di un uomo dell'Età del Bronzo, mentre si aggirava tra i boschi a caccia. Attualmente questo interessante reperto è al Museo Donini di San Lazzaro.

LA BUCA DI RONZANA

Sul bordo più orientale, affacciata sul versante Idice, di fronte a Castel dei Britti, si apre questa altra spettacolare depressione carsica. Si tratta di una valle cieca che finisce, a Nord, contro le banconate gessose che si elevano a baluardo quasi verticale e che sono attraversate da corsi sotterranei ancora da esplorare. La sua profondità è di circa 110 metri. All'interno della formazione del Gesso si apre un altro importante complesso carsico: ***Grotta Secca e Buco del Fumo***. Questa grotta raggiunge la maggiore profondità nei gessi bolognesi con -168 metri. Purtroppo il bordo Sud della valle Cieca è abitata, ben recintata e con numerose piante che nulla hanno a che fare con l'ambiente dei Gessi. A tal riguardo ne sa qualcosa il Prof. Corbetta, botanico dell'Università di Bologna , che invano invitò i residenti a immettere piante autoctone e non conifere, che sono aliene.
Si spera che, tra non molto, il mistero dell'origine della Grotta del Farneto, sia svelato come speravano Orsoni e Fantini. Oggi i gruppi speleologici GSB-USB hanno al loro interno una squadra di giovani determinati e bravissimi come lo furono i primi esploratori guidati da Luigi Fantini. La Speleologia oltre ad essere un'attività sana è anche uno strumento di aggregazione straordinario, perché lo spirito che spinge l'Uomo ad esplorare l'ignoto non muore mai.

PER APPROFONDIMENTI
- AA vari,"Rivista Sottoterra" ,GSB-USB , N° 141, Lug.Dic.2015
- AA vari, Gessi Bolognesi e alanchi dell'Abbadessa, Ed. Compositori, 1999
- G. Badini , Le Grotte Bolognesi, Rass.Spel. Ital., Tip. Meroni,Como 1967
-GSB-USB, Le Grotte Bolognesi, Grafiche A&B, Bologna 2012
-G. Marconi ,N. Centurione,La Flora del parco, Grafiche A&B, Bologna 2002



Gr. Novella - Apparecchiature Laboratorio Ipogeo. (Foto G.Agolini - Gsb Usb)

16 -17 OTTOBRE - BARICELLA

Torna l'appuntamento con la tradizione: per due giorni stand, gastronomia e spettacoli

LA FIRE DI SDAZZ

Il 16 e 17 ottobre l'appuntamento è a Baricella con la locale fiera del commercio, **la Fire di Sdazz**. La prima documentazione relativa alla **Fire di Sdazz** risale al 1696, quando il Presidente della Gabella Grossa di Bologna autorizzò lo svolgimento di un *"libero mercato di merci e bestiame da tenersi nel mese di Ottobre"*. Nacque così la tradizionale Fire di Sdazz, appuntamento che ogni anno si rinnova la terza domenica e lunedì di ottobre, portando a Baricella numerosi visitatori.
Fedele al suo impianto originale preservando i propri tratti distintivi legati alla tradizione e al mondo contadino, ogni anno la Fiera si adegua alle novità e alle attrazioni più innovative e contemporanee. Alla "fiera dei setacci" (che sono gli utensili utilizzati per selezionare le farine) spazio quindi ai cibi della tradizione come **caldarroste, mistocchine, castagnacci, salsiccia nostrana**; uno spazio è dedicato ai dolci baricellesi preparati dalle volontarie presenti con assaggi e vendita di biscotti, raviole, pesche e l'immancabile **"brazadèla"** (ciambella) da intingere nel vino rosso. Il legame con la tradizione è anche nel nome della manifestazione: alla fiera si trovava **"al sdazèr"**, simbolo grafico della manifestazione, ovvero colui che vendeva i setacci per setacciare la farina da conservare e per fare il pane in inverno. Questa originaria vocazione commerciale è oggi mantenuta ed unita ad un interesse per l'intrattenimento con iniziative culturali, ricreative, spettacoli musicali e teatrali.
Numerose espositori e banchetti affollano le vie del centro in una grande fiera commerciale. Giostre e intrattenimenti per giovani e bambini, uniti a intrattenimenti musicali, completano l'offerta per questa due giorni che vanta una delle più longeve tradizioni fieristiche della provincia di Bologna. Un'antica usanza del ritrovarsi tutti insieme per le vie del paese e sentirsi parte di una collettività che non rinuncia alla qualità del vivere, ai rapporti umani e neppure agli **antichi sapori della gastronomia baricellese**.

23 OTTOBRE - BENTIVOGLIO

A Villa Smeraldi torna la fiera dei prodotti della pianura bolognese con tanti laboratori, appuntamenti e dimostrazioni

OPEN DAY DEL GUSTO

Il 23 ottobre 2016 al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio si svolge la 7° edizione dell'Open Day del Gusto, un'iniziativa dedicata alla valorizzazione del cibo, della cultura e delle tradizioni del territorio della Pianura bolognese.
Nata nel 2014 su impulso della Regione Emilia Romagna per la valorizzazione e la conoscenza di quelle realtà museali che la Regione ha catalogato come 'del gusto e della tradizione rurale', in questi due anni ha avuto un grosso riscontro di pubblico che ha raggiunto ottimi risultati nelle due edizioni svoltesi in occasione dell'esposizione universale "Nutrire il pianeta, energia per la vita" (Expo 2015) di Milano.
A giugno di quest'anno si è tenuto l'appuntamento dedicato al grano mentre nel mese di ottobre si terrà l'edizione autunnale che ruota attorno al tema dei frutti dell'autunno con la tradizionale formula dell'evento che unisce degustazione di cibo, valorizzazione dei prodotti tipici, rievocazioni delle tradizioni contadine e laboratori gastronomici, il tutto nella splendida cornice del Museo della civiltà contadina di San Marino di Bentivoglio.
Ubicato a pochi chilometri dalla città di Bologna, nel cuore di un parco storico all'inglese, il Museo della civiltà contadina è collocato dal 1973 nell'ottocentesca Villa Smeraldi: oltre 2000 mq di esposizione e 4 ettari di parco offrono al visitatore una testimonianza unica sul lavoro e sulla vita nelle campagne tra Otto e Novecento; molte le sezioni allestite negli spazi della villa e di una struttura museale di recente costruzione: dalla sezione dedicata alla canapa (la più importante in Italia), alle ricostruzione degli ambienti rurali (la cucina contadina) passando per la sezione dedicata ai mestieri.
Per quanto riguarda il programma dell'iniziativa, per tutta la giornata il visitatore potrà liberamente partecipare alle degustazioni e presentazioni di prodotti a cura di soci produttori dell'Associazione Orizzonti di Pianura e di altri produttori del territorio. Scoprendo le diverse sezioni espositive permanenti del Museo si potrà scoprire il gusto genuino e tradizionale delle primizie agricole di stagione con particolare attenzione ai sapori dei frutti antichi e delle varietà dimenticate dal mondo della produzione intensiva. La storia e le tradizioni del territorio racchiusi in ogni frutto saranno raccontati dai produttori locali che guideranno i visitatori alla degustazione e all'acquisto consapevole.
Numerosi anche gli appuntamenti collaterali, con attività per i bambini, ma non solo, alla scoperta della storia e le tradizioni contadine: laboratori della pasta, la rievocazione della attività agricole con tecniche e strumenti dell'inizio del secolo scorso, mostre e spettacoli.
Per ogni informazione sull'evento è possibile consultare il sito:
www.orizzontidipianura.it

ZOLA PREDOSA
La domenica fino a dicembre

Brunch a Palazzo Albergati

A partire dal mese di ottobre, tutte le domeniche d'autunno fino a dicembre, le magnifiche stanze di Palazzo Albergati ospiteranno un sontuoso brunch, un affascinante binomio di arte e buona cucina. Al termine gli ospiti potranno godere di una visita guidata del Palazzo.
Sito web: www.albergati.com

BUDRIO
1-10 ottobre

Agribù

Grande fiera agricola, che per questa edizione nell'anno Internazionale dei legumi 2016 come proclamato dall'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite (FAO), è dedicata ai legumi. La cucina locale offre tagliatelle, gnocchi, fritti di verdure, dolci.
Animali in mostra.
Info: Pro Loco 051.802888

SAN LAZZARO DI SAVENA
sabato 1 ottobre

Alla Scoperta di San Lazzaro

C'è ancora tanto da scoprire a San Lazzaro! Dopo il successo della prima edizione, tornano i trekking urbani alla ricerca dei segreti e delle curiosità della nostra città, perchè anche Castel de' Britti e la Cicogna ne sono pieni! Appuntamento successivo 6 novembre.
Info: www.comune.sanlazzaro.bo.it - fb.com/sanlazzarodisavena - mediateca@comune.sanlazzaro.bo.it – 051.6228060-61-62

VALSAMOGGIA
1-2, 8-9, 15-16 ottobre

Sagra dello Gnocco Fritto

A Castello di Serravalle, Valsamoggia, si celebra il gustoso gnocco fritto (o crescentina) in una sagra a lui dedicata: ci saranno vari stand gastronomici per soddisfare tutti i golosi e tanto intrattenimento per tutti.

CASTEL MAGGIORE
1-2, 6-9, 13-16, 20-23 ottobre

Baviera Festa

Ad ottobre si fa festa al parco Staffette Partigiane con tanti prodotti bavaresi: birra, stinco, würstel, strudel, bretzel e ovviamente musica live direttamente dalla Baviera.
Info: URP 051.6386781

MALALBERGO
1 e 2 ottobre

Pegola in Festa

Pegola fa festa l'1 e il 2 ottobre con polenta e baccalà e il 15 e 16 ottobre a tutta zucca! Specialità a base di polenta e baccalà e zucca nei piatti del menù alla carta della festa gastronomica a tema che si tiene nell'area parrocchiale di Pegola.
Info: 333.8418778

CASTELLO D'ARGILE
1 e 2 ottobre

Festa d'Erzen

La festa della "Madonna del Rosario" è la più antica e radicata festa della comunità di Castello d'Argile, tanto da essere nota come "Festa d'Erzen". Oggi costituisce un'occasione per ritrovare l'identità collettiva degli argilesi: una festa paesana con un programma liturgico a cui si aggiungono eventi spettacolari e di intrattenimento nella piazza e in altri luoghi, a cui si aggiunge la gastronomia tipica e il luna park per i più giovani.

MINERBIO
1 e 2 ottobre

Fiera d'ottobre

A San Martino in Soverzano un weekend di festa con cucina tipica nel borgo del fiabesco castello dei Manzoli, con rievocazioni storiche e mercatino all'interno del parco secolare. domenica alle ore 8 tradizionale colazione a base di cotechino.

LOIANO
domenica 2 ottobre

Torna la Bologna-Loiano

La rievocazione, organizzata dal Team San Luca, farà rivivere a tutti i presenti la corsa che si tenne il 3 ottobre 1926 e fu vinta da Ernesto Maserati. Le auto storiche partono alle 9.30 dalla Piazza dello stabilimento O.S.C.A. di San Lazzaro per giungere a Loiano alle 11.30, dove dopo il saluto delle autorità avrà inizio la corsa, che terminerà alle 13 a Palazzo Loup.

PIANORO
domenica 2 ottobre

Sagra della Castagna

In Piazza dei Martiri (Pian di Macina), il Gruppo Cultura e Sport di Pian di Macina, col patrocinio del Comune, vi invita a festeggiare il frutto dell'autunno per eccellenza, la castagna. Dalle ore 15 presso il giardino della ex scuola elementare dolci, frittelle, caldarroste, vino, l'angolo degli hobbisti e tanta musica.

MONZUNO
domenica 2 ottobre

EcoMaratona di Monte Sole

E' Rioveggio il punto di partenza e di arrivo dell'EcoMaratona, la manifestazione podistica in memoria dei caduti dell'eccidio di Marzabotto del 1944. Quest'anno, con alcuni passaggi riveduti e corretti, torna ad essere EcoMaratona a tutti gli effetti, con lo start alle 9 in punto (8 ore tempo massimo); in programma anche il "1° Trail della Memoria", una ludico motoria e nordic walking.
Info: http://www.ecomontesole.altervista.org/

S. LAZZARO DI SAVENA
6-16 ottobre

Oktoberfest

Non la solita festa della birra… la Baviera a San Lazzaro, per famiglie! Birre artigianali per tutti i gusti, cucina bavarese, musica dal vivo, spettacoli, intrattenimento per bambini... una lunghissima festa nella grande struttura allestita in piazza Bracci.
Info: www.comune.sanlazzaro.bo.it - fb.com/sanlazzarodisavena - urp@comune.sanlazzaro.bo.it – 051.6228174

VUOI DIVENTARE PUNTO DI DISTRIBUZIONE DELLA RIVISTA?

CONTATTACI AL 340.0616922

O SCRIVI MAIL A: michaela.appenninoslow@gmail.com

RICEVERAI LE COPIE RICHIESTE DA CONSEGNA AI TUOI CLIENTI

FINO A MAGGIO - UNIONE RENO GALLIERA

Il cartellone dei teatri di Budrio e Molinella e il programma degli appuntamenti con Agorà

CON L'AUTUNNO SI TORNA IN SCENA

Il mese di ottobre vede l'avvio di Agorà, un nuovo progetto teatrale e culturale dell'Unione Reno Galliera con una programmazione che pone al centro gli artisti e le comunità locali in uno straordinario percorso nei comuni dell'Unione Reno Galliera, attraverso i suoi teatri e anche le biblioteche, i musei e i centri culturali e altri spazi. Una programmazione che va da ottobre 2016 a maggio 2017 con 32 appuntamenti, passando per 12 luoghi diversi, per una stagione brillante e variegata: dagli appuntamenti incentrati sulla figura di William Shakespeare di cui ricorre il 400° anniversario della morte, alle proposte di teatro musicale e concerti, fino al teatro non convenzionale per spostare lo sguardo dello spettatore fuori dalle posizioni ordinarie. Laboratori aperti al pubblico, incontri con gli autori/attori, proiezioni cinematografiche completano questo nuovo progetto culturale che, come viene definito dalla direttrice artistica Elena di Gioia, *"vuole essere uno straordinario teatro diffuso nei luoghi dell'Unione Reno Galliera, una architettura composta, passo per passo"*. Tutto il programma di Agorà **www.renogalliera.it**

Il TEATRO DI BUDRIO riapre i battenti per la stagione 2016-2017. Lo storico teatro, fatto costruire nel 1672 dal ricco budriese Paolo Sgarzi, che lo apriva al pubblico per rappresentazioni e balli, prende il nome *Consorziale* quando nel 1802 diventa di proprietà pubblica e fu acquistato dal Consorzio dei Partecipanti. Come ogni anno l'Amministrazione comunale offre alla popolazione un ricco programma di appuntamenti che spazia dalla prosa classica al teatro comico, dalla musica e all'operetta, dalle commedie dialettali alla rassegna di teatro per ragazzi. Un cartellone complesso che supera i confini di Budrio per rivolgersi ad un pubblico più vasto.
Cinzia Leone, Claudia Gerini, Ettore Bassi, Matteo Belli, Stefania Rocca sono solo alcuni dei nomi del cartellone "Stagione teatrale". Per i più piccoli, un'intera programmazione con la magia delle storie di "Burattinando a Budrio".
Tutto il cartellone del teatro **www.teatrodibudrio.it/**

A Molinella la stagione teatrale è nell'**AUDITORIUM**, uno splendido contenitore per la cultura recuperato dall'Amministrazione comunale in quella che una volta era la chiesa parrocchiale. Contraddistinta da anteprime e ospiti di spessore nazionale, la proposta teatrale di Molinella è articolata in diverse rassegne per assecondare i gusti e le esigenze di un pubblico differenziato. Il tutto sempre con l'obiettivo di offrire una proposta tra cultura ed intrattenimento con spettacoli e abbonamenti a prezzi economici per avvicinare il maggior numero di persone all'ambiente teatrale.
Tutto il cartellone della rassegna su **www.comune.molinella.bo.it**

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!!!!!

GRANAROLO EMILIA
7 e 8 ottobre

Granarolo in Festa

Un fine settimana di spettacoli, buona gastronomia e mercatini. Venerdì cena con spettacolo su prenotazione. sabato la notte bianca con spettacolo di fuochi pirotecnici musicali. domenica mercatino lungo la via San Donato, menù con toro allo spiedo, tanti eventi fra cui il torneo di speed pulling e lo spettacolo in dialetto "Zirudela varietee".
Info: Pro Loco 340.2992206

PIANORO
7 e 8 ottobre

C'era Una Volta

La 19esima edizione dell'evento che celebra il ritorno all'antico con mostre, balli, spettacoli, mercatini giochi, gastronomia con menù di una volta, caldarroste, vino nuovo ecc. Si comincia sabato dalle ore 16 e si fa festa con spettacoli, musica e balli. domenica mercatino dello scambio e degli hobbisti e mostra degli oggetti antichi.

SASSO MARCONI
domenica 9 ottobre

Sagra del Marrone Biondo dei Colli Bolognesi

A partire dalle ore 9 e fino al tardo pomeriggio, a Castagneto di Mezzana troverete assaggi e vendita di castagne e caldarroste, bancarelle con prodotti tipici dell'Appennino, punti ristoro con crescentine, tigelle e frittelle di castagne. L'evento è a cura di Pro Loco Sasso Marconi.
Info: InfoSasso 051.6758409

LOIANO
domenica 9 ottobre

XXIII Fiera del Marrone di Scascoli

La 23esima edizione della pittoresca festa delle castagne nella suggestiva borgata di Scascoli, da mattina a sera. Per tutto il giorno stand gastronomici con numerose specialità locali, tanto intrattenimento e ovviamente castagne per tutti!

CASTEL MAGGIORE
domenica 9, 16 e 23 ottobre

Consonanze

Un evento che da anni ormai rappresenta un'occasione unica per ascoltare musica di qualità ad un orario insolito, alla domenica mattina, ma anche per conoscere e confrontarsi con culture, stili e sonorità differenti.
I concerti-aperitivo sono ad ingresso gratuito.
Info: Unione Reno Galliera 051.8904825

MONZUNO
domenica 9, 16 e 23 ottobre

Sagra dei Marroni

Alla 45esima edizione di questa sagra troverete gastronomia, mercato, prodotti tipici del bosco e sottobosco, mostre, intrattenimenti, musica, folclore e tanto altro. La manifestazione si svolge in contemporanea con la Tartufesta ed è un'occasione di incontro e di festa, accolti dalla tradizionale cordialità montanara, per riscoprire sapori antichi nello splendido scenario delle colline bolognesi. Appuntamento il 9 e il 16 a Monzuno, il 23 ottobre a Rioveggio.

CALDERARA DI RENO
15 e 16 ottobre

Sagra degli Antichi Sapori

Un evento organizzato dalla Pro Loco con la collaborazione di tutte le associazioni di volontariato, la Sagra degli Antichi Sapori arriva alla 25esima edizione. Raviole, crescentine, caldarroste, polenta, unitamente all'esposizione di oggetti dell'artigianato artistico, prodotti agricoli, mercato e a spettacoli sempre diversi caratterizzeranno queste due giornate di festa.
Info: Pro Loco Calderara Viva **334.9295380**

MONTE SAN PIETRO
domenica 16 ottobre

Sagra della Caldarrosta

In località Montepastore mostra mercato di prodotti tipici e mercato all'aperto con assaggio dei marroni di Montepastore e stand gastronomici con i migliori prodotti delle colline bolognesi. Alle ore 9.00 al via la gara podistica "La caldarrosta", apertura sagra alle ore 10.00, poi dalle ore 15.00 pomeriggio musicale.

SASSO MARCONI
domenica 16 ottobre

Wine Trekking

Una passeggiata sulle colline attorno a Borgonuovo, con visita guidata alle cantine marconiane della zona e degustazione dei vini aziendali, escursione di difficoltà medio/facile, percorso di 4,5 km., durata 3 ore e mezza. Il ritrovo è alle ore 14 presso il Centro commerciale "Nik Novecento", Borgonuovo.
Partecipazione ad offerta libera, prenotazione obbligatoria: **InfoSasso 051.6758409**

FIRENZUOLA
domenica 16 e 23 ottobre

Dal Bosco e dalla Pietra

La 21esima edizione della mostra mercato del marrone e della pietra lavorata nel centro storico di Firenzuola, con padiglione gastronomico e opere di artigianato locale, a cura della Pro Loco di Firenzuola. Oltre alle castagne troverete patate, noci, zucche, miele, frutti dimenticati, salumi e formaggi, e i banchi dei produttori agricoli, castanicoli e apistici.

PIETRAMALA
domenica 16 e 23 ottobre

Smarronando e Svinando

Da 25 anni la Pro Loco di Pietramala festeggia l'autunno con frittelle, castagnaccio, caldarroste e altri prodotti derivata dalla castagna da gustare insieme a tortelli, pulenda e a un buon bicchiere di vino. Gli stand gastronomici saranno aperti dalle 10 della mattina fino la sera alle 21 con ben 400 posti al coperto insieme alla pista da ballo che prenderà vita con musica e intrattenimenti per il divertimento di tutti.

PIANORO
22 e 23 ottobre

Sagra del Tortellino

Due giorni di mostre, musica, balli, spettacoli, gastronomia dedicati al più tipico dei piatti bolognesi. Si comincia sabato alle 18.30 con l'apertura degli stand gastronomici e poi serata danzante. domenica mercatino degli hobbisti, tanta musica e per tutta la giornata dimostrazione della preparazione dei tortellini a cura de "Le Galline di Rastignano".

SAN LAZZARO DI SAVENA
domenica 23 ottobre

I Sapori del nostro Appennino

Marroni e caldarroste, funghi e tartufi, salumi, formaggi, vino, dolci, marmellate, miele, piante ed erbe aromatiche, artigianato artistico... La tradizionale festa autunnale sanlazzarese invaderà il centro per una giornata, con negozi aperti tutto il giorno, strade pedonalizzate e gli inconfondibili profumi e sapori del nostro Appennino.
Info: www.comune.sanlazzaro.bo.it - fb.com/sanlazzarodisavena - urp@comune.sanlazzaro.

SAN GIORGIO DI PIANO
lunedì 31 ottobre

Festa di Halloween

Tutti in strada mascherati per festeggiare la notte delle streghe: magie, intrattenimenti, dolcetti e scherzetti lungo il corso principale e la piazza del centro storico. Dal tardo pomeriggio fino alla notte.
Info: Biblioteca del Comune di San Giorgio di Piano 051.893450

BENTIVOGLIO
a ottobre e novembre

Festival di Musica da Camera

Giunto alla ventesima edizione, anche quest'anno il Festival musicale dell'Associaizone Il Temporale propone un calendario di appuntamenti con artisti di fama e spessore internazionale nella splendida cornice del Castello di Bentivoglio.

16 ottobre - ore 17
Andrea Giuffredi Concert - Andrea Giuffredi brass.movie soundtracks and more…

30 ottobre - ore 17
Ensemble BenTiVoglio Festival - Ottetto di fiati, Ensemble d'archi
6 novembre - ore 17
Interpreti Veneziani
Solisti: Davide Amadio violoncello, Paolo Ciociola violino
27 novembre - ore 17
Quartetto Extempore
Violini: Emanuele Benfenati, Davide Dondi; Viola Daniel Formentelli; violoncello Eva Zhan
Solisti: Luca Milani clarinetto, Emiliano Bernagozzi e Fabio Galliani ocarine

4/6 NOVEMBRE - PORRETTA

Tre giorni dedicati al signore del bosco nella splendida cornice di castello Manservisi a Castelluccio

LA FESTA DEL LUPO

Da venerdì 4 a domenica 6 novembre 2016 presso la suggestiva cornice del Castello Manservisi, a Castelluccio di Porretta Terme, si terrà la quinta edizione della Festa del Lupo, organizzata dall'Associazione culturale Provediemozioni.it e www.italianwildwolf.com, dall'Associazione Castello Manservisi e dal Gruppo di Studi Gente di Gaggio, con la collaborazione di Canis Lupus Italia e la Cooperativa Madreselva. L'evento ha l'obiettivo di far conoscere qual è il "ruolo naturale del lupo", condividendo le esperienze raccolte sul campo. Occupando il vertice di una catena alimentare, il lupo è una specie particolarmente sensibile al degrado dell'ecosistema, in quanto la sua sopravvivenza dipende da quella delle specie che occupano tutti i livelli inferiori della catena. Pertanto, la sua presenza è segnale di una buona qualità dell'ambiente. Per celebrare questo affascinante signore del bosco ci saranno tre giorni di eventi, mostre, mercatino di libri, proiezioni video, convegno, laboratori per bambini, escursioni, in cui appassionati del lupo di tutta Italia si ritroveranno per condividere le proprie esperienze e metteranno a disposizione una serie di informazioni utili a capire qual è la reale presenza del lupo e la sua possibile convivenza con l'uomo.
Si comincia il pomeriggio del 4 novembre con l'inaugurazione della mostra collettiva e la proclamazione del vincitore del premio speciale del concorso di video trappolaggio; durante la serata invece insieme alle guide della Cooperativa Madreselva ci sarà una sessione di Wolfhowling nei pressi del castello. Il giorno successivo, oltre al convegno dal titolo "Il ruolo naturale del lupo", nel pomeriggio ci saranno i laboratori per i bambini, per far conoscere loro più da vicino questo affascinante animale. Conclude l'evento un'escursione sulle tracce del lupo durante la mattinata del 6 novembre, mentre per tutti e tre i giorni ci sarà il mercatino scambio libri che hanno come tema il lupo selvatico italiano.
Per tutta la durata dell'evento inoltre sarà possibile dormire e mangiare proprio al castello, prenotando via email a: **festadellupobo@gmail.com.**
Per ulteriori informazioni e prenotazioni vi rimandiamo alla pagina ufficiale dell'evento: **www.italianwildwolf.com/festa-del-lupo/**

10/13 e 17/20 NOVEMBRE SAN PIETRO IN CASALE

Due fine settimana dedicati ad uno dei piatti simbolo della tradizione bolognese per sostenere il Carnevale storico

LA SAGRA DEL BOLLITO

A metà novembre, quando l'autunno ormai inoltrato 'regala' lunghe giornate di nebbia, è tempo di rinfrancare lo spirito con gustosi e caldi piatti della tradizione, quelli del pranzo della domenica. Da alcuni anni, a San Pietro in Casale c'è qualcuno che ha pensato di assecondare questa esigenza e ha voluto celebrare un piatto che accompagna da sempre la tavola della cucina bolognese, il **bollito**: **dal 10 al 13 e dal 17 al 20 novembre 2016**, per due fine settimana potrete gustare il classico secondo piatto che sempre più raramente si trova sulle tavole delle famiglie e dei ristoranti.
Un'opportunità per assaggiare **diversi tipi di carne**, con la classica cottura a lungo nel brodo. Le carni sono accompagnate da gustose salse, tra cui primeggia la **salsa verde**, preparazione a base di prezzemolo, capperi e aglio sminuzzati, cui spesso vengono aggiunti altri ingredienti, come cipolle sott'aceto, uova sode o pangrattato. Al bollito sono affiancati **primi piatti della cucina di una volta**, come pasta e fagioli, tortellini e passatelli in brodo di cappone, e altre specialità come grigliate, trippa e friggione.
La sagra del bollito è realizzata per sostenere lo **storico Carnevale** di San Pietro in Casale, in attività dal 1871. Per questo motivo alcuni dei piatti del menù sono intitolati all'irriverente **"Sandròn Spaviròn"**, la maschera simbolo di San Pietro. La sagra rientra anche nel calendario delle iniziative promosse dall'Associazione Sagre e dintorni per le province di Ferrara, Modena, Bologna, Mantova, Rovigo e Verona. Gli appuntamenti si tengono il giovedì, venerdì e sabato a cena e la domenica solo pranzo, nella sala polivalente **"Il Casale"**. La struttura si trova a un chilometro di distanza dal capoluogo ed è raggiungibile anche a piedi o in bici.
Un evento gastronomico che può diventare occasione per una visita al bel centro storico di San Pietro in Casale, con i con i **portici** affacciati sulla piazza.

VALSAMOGGIA
5-6, 12-13, 19-20 novembre

Festival del Tartufo Bianco

Come ogni anno a Savigno torna il Festival Internazionale del Tartufo Bianco pregiato di Savigno e dei Colli Bolognesi, con ristorazione qualificata, stand gastronomici, eventi culturali e spettacoli. Un evento da non perdere per gli amanti del tartufo ma non solo.

SAN GIORGIO DI PIANO
venerdì 11 novembre

Maron e Ven Nov in Piazza

Tutti insieme in Piazza Indipendenza per festeggiare San Martino, che nella tradizione contadina coincideva con il periodo dei traslochi; ci saranno castagne e vino novello per tutti, perché come dice il detto "Per San Martino, castagne e buon vino"!

SASSO MARCONI
sabato 12 novembre

Mercatino "Brutti ma Buoni"

Il consueto mercatino del riuso che vi dà la possibilità di portare e/o scambiare abiti e libri usati, articoli per la casa, giochi per bambini. Date una nuova vita agli oggetti che non usate più… a qualcun altro potrebbero tornare utili! Dalle ore 15 alle 18 presso la sede di "Brutti ma buoni", in via dell'Orologio.

MINERBIO
domenica 13 novembre

Giornata del Ringraziamento

Festa agricola che celebra i frutti per la terra. Troverete stand con caldarroste, vino nuovo, crescentine, pesce fritto, porchetta e bomboloni… di tutto un po'!
Info: Coldiretti di Altedo 051.970179

CALDERARA DI RENO
domenica 13 novembre

Sapori d'Autunno

Fiera autunnale lungo le vie e le principali piazze del paese: in Piazza Marconi esposizione e vendita di prodotti alimentari, aziende agricole, laboratori creativi e i giochi di una volta; in via Roma "Stramercato", mercato ambulanti, opere del proprio ingegno ed espositori. Banchetti gastronomici e prodotti tipici soddisferanno il palato di tutti i visitatori.
Info: Pro Loco Calderara Viva 334.9295380

FIRENZUOLA
domenica 13 novembre

Borghi in Festa

In località Piancaldoli arriva l'edizione autunnale di Borghi in Festa, con arti e sapori d'autunno. Troverete tanti banchetti con artigianato, oggettistica e numerosi prodotti locali, a cura della Pro Loco di Piancaldoli e della Pro Loco di Firenzuola.

CREVALCORE
19 e 20 novembre

Festa del Ringraziamento e Festa dei Sapori

Mostra mercato di macchine agricole e prodotti della terra, mercatini dell'hobbistica, stand gastronomici con prodotti del territorio preparati e serviti all'istante, spettacoli musicali per tutti i gusti e altro ancora.
Pro Loco Crevalcore 366.4283065

MONGHIDORO
domenica 20 novembre

Sagra Invernale del Tortellino Campeggiano

A Campeggio di Monghidoro, presso gli impianti sportivi, dalle ore 12.30 ci sarà l'edizione invernale della Sagra del Tortellino campeggiano, a cura del Circolo Polisportivo: un pranzo dove il protagonista indiscusso sarà il re della gastronomia bolognese, oltre a tante altre golose proposte.
Info: Circolo Polisportivo Campeggio 051.6551173

SASSO MARCONI
26 e 27 novembre

Natale a Fontana

A Borgo Fontana, in Piazza Cremonini, un weekend che profuma già di feste: mercatino natalizio, stand gastronomici e la casetta dell'Elfo Jalo dove portare le letterine dei bambini, animazioni, spettacoli e favole per bambini. Evento a cura di Pro Loco Sasso Marconi.

SASSO MARCONI
domenica 27 novembre

Collezionando

Il consueto mercato dell'usato, con bancarelle ed espositori di opere d'arte e di ingegno, oggetti da collezione e tante curiosità. Dalle 9 alle 18 in del Mercato e via Porrettana. Evento a cura di Pro Loco Sasso Marconi.
Info: InfoSasso 051.6758409

SALA BOLOGNESE
domenica 27 novembre

Festa a Padulle

A Padulle di Sala Bolognese siamo in piazza con di tutto e di più! E non solo, polenta da asporto per i più golosi, lavorazione del maiale, intrattenimento per bambini e presentazione di libri. L'appuntamento è dalle 10 alle 18 in Piazza Marconi.
Info: Associazione Incontra la solidarietà 331.2418743

BUDRIO
domenica 27 novembre

L'Inftidura dal Ninen

Protagoniste di questo evento a Mezzolara sono le deliziose e succulente carni del maiale, lavorate proprio come facevano i nostri nonni. Dalle ore 10 fino alle 17 appuntamento per i buongustai e gli amanti della cucina tradizionale per acquistare carni fresche e appena lavorate ma anche per gustarle, in piedi o comodamente seduti, accompagnate da alcune specialità gastronomiche bolognesi.

IL 7 AGOSTO 2016 E' STATA INAUGURATA UNA NUOVA RADIO IN APPENNINO !!!

RADIO FRESH 91.5 FM

Via Loghetto, 4 40035
Castiglione dei Pepoli (BO)
Tel: 0534.93004
SMS: 366.5488988

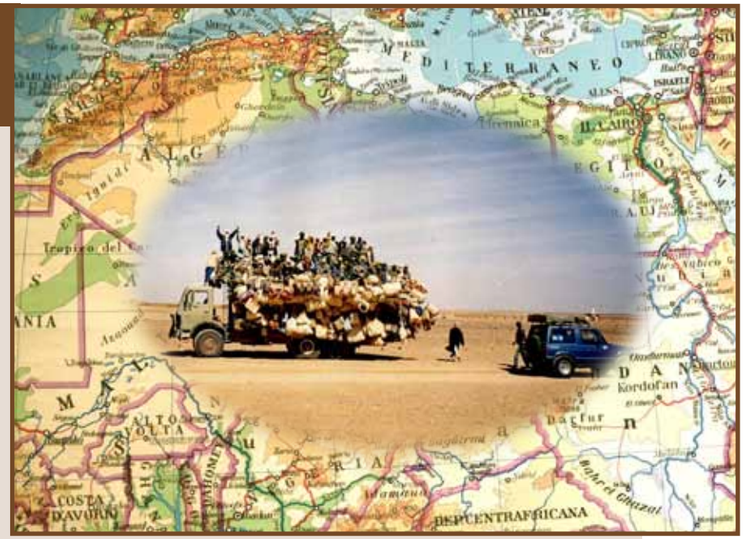
RADIO FRESH 91.5 FM

Ascoltala anche in streaming: www.radiofresh.it Vai su: www.facebook.com/hitradiofresh

26 NOVEMBRE/11 DICEMBRE PIANORO

Le foto, i racconti e le suggestioni di Rivalta e Vitali sulle tracce dei migranti in cerca di futuro

IN VIAGGIO NEL SAHARA



Da sabato 26 novembre a domenica 11 dicembre 2016 al Museo di Arti e Mestieri di Pianoro si potrà visitare la mostra di Giuseppe Rivalta e Roberto Vitali sui Migranti in cerca di speranza. Attraverso le foto, le testimonianze e racconti di Serena Alborghetti, Stefano Ballotta, Giorgio Fantazzini, Andrea Gordini, Andrea Longo, Flavio Rivalta, Luciano Sabattini, Riccardo Sabbadini, Marco Testoni visiteremo le antichissime oasi di Sigilmassa, in Marocco e di Audaghost in Mauritania. Timbuctù; Gao e l'ansa del fiume Niger "il fiume del deserto"; Agadez con il suo antichissimo minareto. Tamanrasset e i massicci dell'Hoggar e dell'Assekrem, rifugio di ultimi nomadi tuareg, ma anche di eremi cristiani. La misteriosa civiltà dei Dogon, in Mali e gli imperi del Ghana e del Kanem-Bornu, nell'attuale Tchad. Djanet: la Fort Charlet dei francesi. Le pitture rupestri del Tassili e, ancor più a est, gli oceani di sabbia e di dune del Tenerè: il deserto dei deserti con il cimitero dei dinosauri di Gadoufaoua e tanto altro ancora. Le ricerche iconografiche e filmati d'epoca sono curati da Mariela Desio e Rita Canova.

TUTTO DICEMBRE - APPENNINO

I MERCATINI DI NATALE TRA SAVENA E IDICE

Senza quasi accorgercene è già in arrivo il Natale. I borghi e i paesi dell'Appennino si apprestano così ad organizzare mercatini ed eventi dedicati al periodo più magico dell'anno, dove tutti potranno trovare idee e spunti per realizzare i regali alle persone care. Noi ve ne diamo un assaggio, raccontandovi un po' cosa succede nella Valle Idice-Savena tra novembre e dicembre.
Apre le danze San Lazzaro di Savena, dove a partire da novembre troverete anche quest'anno "Iglù", il rifugio di ghiaccio in Piazza Bracci pronto ad allietare le festività natalizie con la pista di pattinaggio, il villaggio di Natale e tante altre sorprese, che sarà possibile scoprire fino a gennaio. Trovate tutte le informazioni e il programma sul sito **www.comune.sanlazzaro.bo.it.**
Domenica 4 dicembre è la volta di Bisano, frazione di Monterenzio: il tradizionale mercatino di Natale organizzato dall'Associazione Bisano E… si svolge presso il Centro Trebbo, al coperto, e non troverete solo lo spazio espositivo ricco di oggetti a tema ma anche un angolo dedicato ai dolci, rigorosamente fatti in casa, tutti da gustare.
L'11 dicembre "svalichiamo", andiamo in Toscana e più precisamente a Firenzuola; il mercatino in questo caso si terrà nel bel centro storico, quindi oltre a girovagare tra le bancarelle di artigianato e oggettistica in cerca di regali avrete anche l'occasione di godervi un po' il paese e, perché no, magari assaggiare i famosi tortelli di patata.
Torniamo in terra bolognese per l'ultimo appuntamento natalizio delle Valli Idice-Savena e andiamo a Monghidoro, dove il 18 dicembre si fa festa: l'edizione dell'anno scorso dei mercatini è stata ricca di iniziative per grandi e piccini e ha ricevuto grandi riscontri e anche quest'anno si vuole proporre una bella giornata tra i consueti banchetti con prodotti di artigianato e della creatività, a tema natalizio ma non solo; nel pomeriggio inoltre, come da tradizione, ci sarà anche la Festarina di Natale per i bambini a Cura del Comitato di Cà di Pallerino in collaborazione con le associazioni Gruppo Scaricalasino, Avis Monghidoro e Piazza Coperta – Le Pozze. Troverete prossimamente il programma completo della giornata sulla pagina Facebook "IAT Monghidoro" oppure contattando telefonicamente l'ufficio IAT al 331.4430004.
I mercatini natalizi dell'Appennino costituiscono ormai una valida proposta per passare una giornata in famiglia a caccia di regali per amici e parenti: noi ve ne abbiamo dato un assaggio, ma avrete compreso che oltre alle splendide bancarelle ognuna di queste località offre intrattenimento e tanto divertimento, per i bambini ma anche per gli adulti.

MONTE SAN PIETRO
3 e 4 dicembre

Mercatini di Natale a Calderino

In località Calderino arrivano i mercatini di Natale con mostra mercato di addobbi e tante idee regalo. Momenti di animazione per bambini, "L'angolo di Babbo Natale", stand gastronomici con polenta, cioccolata calda e vin brulè. domenica alle ore 16.30 ci sarà il tradizionale lancio dei palloncini. Si ricorda anche l'appuntamento del 18 dicembre con il concerto di Natale nella chiesa parrocchiale di Calderino.

SAN LAZZARO DI SAVENA
domenica 4 dicembre

Via Emilia Divina

L'edizione invernale della festa del vino torna per la passeggiata più gustosa dell'anno lungo la millenaria via Emilia pedonalizzata. Degustazoni, stand gastronomici, negozi aperti, musica dal vivo, balli e spettacoli per tutte le età!
Info: www.comune.sanlazzaro.bo.it - fb.com/sanlazzarodisavena - urp@comune.sanlazzaro.bo.it – 051.6228174

CASTEL MAGGIORE
Dal 10 al 12 dicembre

La Montagna scende in Piazza

A Castel Maggiore la montagna scende in piazza portando con sé gli aromi e i sapori dei suoi prodotti, che i visitatori potranno degustare e acquistare: gnocco, tigelle, castagnaccio, cioccolato, biscotti e vin brulé. Sulle bancarelle oltre al tema natalizio troverete anche oggetti d'artigianato e hobbistica.
Info: Pro Loco Castel Maggiore 051.713599

MONGHIDORO
sabato 10 dicembre

Cinghiale di Natale

Presso il teatrino parrocchiale di Piamaggio, come ogni anno appuntamento con il cinghiale natalizio: una cena con tanti piatti a base di cinghiale, lotteria di Natale con numerosi premi e tanta buona musica per divertirsi insieme. L'evento è organizzato dall'Associazione "Tutti per Denise".

ZOLA PREDOSA
10 e 11 dicembre

Al Nadel 'd Zola

Come ogni anno Villa Edvige Garagnani ospiterà i tradizionali mercatini di Natale di Zola Predosa, dove potrete trovare tantissime interessanti idee regalo nelle varie bancarelle, angolo ristoro e ovviamente intrattenimento per grandi e piccini.

MONTERENZIO
domenica 11 dicembre

Rassegna di Presepi

A Bisano di Monterenzio seconda Rassegna di Presepi realizzati da numerosi artisti, locali e non. Durante la visita della mostra sarà possibile votare il presepio più bello. Nel corso di alcune giornate saranno effettuate dimostrazioni tecniche sulla realizzazione dei presepi in polistirolo. Al termine della mostra sarà premiato il presepio più votato.

SASSO MARCONI
domenica 11 dicembre

Christmas Roads

Ai mercatini di Natale troverete bancarelle con articoli da regalo e dolciumi, stand gastronomici, villaggio e musiche natalizie, animazioni e intrattenimento per piccini, negozi aperti. Dalle 10 alle 20 in Piazza dei Martiri e per le vie del centro. Un evento a cura di Confcommercio-Ascom e Pro Loco in collaborazione con l'Amministrazione comunale.
Info: InfoSasso 051.6758409

SAN GIORGIO DI PIANO
domenica 11 dicembre

L'Invstidura dal Ninen

San Giorgio di Piano celebra la sua festa del maiale, per l'occasione saranno presenti animazioni, assaggi e potrete assistere alla dimostrazione delle lavorazioni. Troverete ovviamente anche lo stand gastronomico.
L'evento è a cura dell'Associazione dei Commercianti di San Giorgio di Piano.

MONGHIDORO
sabato 17 dicembre

Concerto di Natale

Nella chiesa parrocchiale di Monghidoro potrete assistere al tradizionale concerto eseguito dalla Banda Pietro Bignardi di Monzuno per festeggiare tutti insieme l'arrivo del Natale. L'evento è organizzato dall'ADVS di Monghidoro.

SASSO MARCONI
domenica 18 dicembre

Borgo Natale

Dalle 10 alle 18 presso il Centro sociale e parcheggio del centro commerciale di Borgonuovo troverete bancarelle con articoli da regalo e dolciumi, stand gastronomici, musiche e animazioni natalizie, merenda e giochi per bambini, negozi aperti. Un evento a cura di Confcommercio-Ascom e Pro Loco in collaborazione con l'Amministrazione comunale.
Info: InfoSasso 051.6758409

PIEVE DI CENTO
lunedì 26 dicembre

Mercatino dell'Antiquariato

Molto di più di un semplice mercatino, una "giornata del riuso" per favorire il riutilizzo di oggetti usati e consentire a chi lo desidera di occupare il suolo pubblico per farlo. Dalle 10 alle 20 nel centro storico di Pieve di Cento.
Info: Pro Loco di Pieve di Cento 051.6861488

SASSO MARCONI
sabato 31 dicembre

Capodanno a Teatro

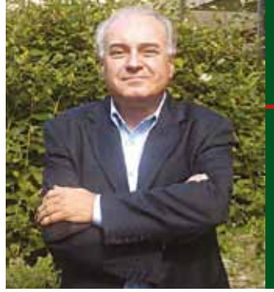
Alle ore 21.45 presso il Teatro Comunale in Piazza dei Martiri si terrà uno spettacolo teatrale con ingresso libero fino ad esaurimento posti (per info e prenotazioni, InfoSasso 051.6758409).
Al termine dello spettacolo si fa festa tutti insieme in Piazza dei Martiri con il rogo del Vecchione, buffet e brindisi al nuovo anno.

Benvenuti in un mondo di interessi comuni.

VANTAGGI BANCARI
Ideali che creano opportunità
CONVENZIONI E ALTRI BENEFIT
Con noi fare molto costa meno
VANTAGGI SALUTE
Una banca che fa stare bene
GIOVANI
Una banca con cui crescere

SOCI EMILBANCA
Essere soci. Una scelta di valori

Messaggio promozionale. Per maggiori informazioni consultare i fogli informativi disponibili in filiale e su www.emilbanca.it



Gian Paolo Borghi

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

Folclore del Basso Bolognese nelle vecchie poesie di **Silvio Veronesi**

All'inizio degli anni '40 del secolo scorso, nella tipografia milanese di Giordano Prolo viene data alle stampe un'interessante e singolare raccolta poetica che ha come protagonista il *Folclore del Basso Bolognese*. Ne è autore Silvio Veronesi, residente a Milano ma originario di Castello d'Argile. Il volumetto, in versi italiani, conosce almeno due edizioni (io ho potuto consultare la seconda, datata 1942).
Dalle bibliografie *on line* si apprende che al Poeta si devono altri libri, sempre realizzati, tranne l'ultimo, dalla Tipografia Prolo. Questi sono i titoli di sue opere, ma è quasi scontato come la prima raccolta sia stata preceduta da un'altra che non ho purtroppo rintracciare: *Nuovi Versi* (1941), *Versi* (1942 e 1947), *Guida breve d'Italia in versi* (1947) e, forse il suo canto del cigno, *A specchio dell'azzurro*. *Poesie*. 1897-1954, silloge edita dalla nota casa milanese Gastaldi.
Torno al libro sul folklore della nostra pianura, che vede al centro dei pensieri dell'Autore Castello d'Argile, il paese natale. Ispirato al mondo delle tradizioni, si apprezza anche come testimonianza etnografica: descrive, infatti, le feste del calendario contadino, da Capodanno a Natale, passando per l'Epifania, il Carnevale, la Mezza Quaresima, la Settimana Santa, la Fiera della Madonna del Carmine, le feste dei Giovani e della Madonna del Rosario. Il Poeta conclude la sua fatica con un omaggio in versi al suo paese e con la descrizione dei matrimoni di un tempo, quelli tradizionali tra giovani e quelli, un po' meno usuali, tra vedovi.
La sua poesia è semplice e gradevole, con versi brevi, incalzanti e con una ricerca accurata della rima. Ne è un esempio *Mezza Quaresima*, che svela una tradizione ormai scomparsa, ben poco affrontata negli studi sulla cultura popolare della "Bassa": l'antico rito propiziatorio del rogo del fantoccio raffigurante la Vecchia, preceduto dal suo "testamento", che metteva in piazza vizi individuali e collettivi, in una sorta di confessione liberatoria, non sempre bene accettata da chi cadeva sotto le grinfie dell'estensore.
Per guadagnare spazio, propongo le strofe di questa e delle due successive poesie (si tratta di stralci di testi più ampi):

Il folto pubblico seguìa contento/ le strofe ironiche del testamento// E giunto al termine/ Della concione/ Esplose unanime/ In ovazione// Dopo iniziavasi/ La distruttrice/Irruente opera/ per l'infelice//Ecco in un attimo/ L'idol d'un giorno/Presto dissolversi/ Come in un forno// In mezzo a vivide/ Fiamme abbaglianti/ Mentre scoppiettano/ Razzi tonanti.// Allo spettacolo/ Tutta la piazza/ Ride frenetica/ Grida, schiamazza.
La tradizione imponeva che il Giovedì e il Venerdì Santo non si suonassero le campane (venivano simbolicamente legate), in segno di lutto per la morte di Cristo. Per scandire il tempo (mezzogiorno, ora dell'Ave Maria ecc.) o come richiamo per le funzioni, in loro sostituzione si faceva uso della *bâtla* (o *sgarabâtla*, carabattola), uno strumento portatile manovrato in genere dal campanaro, al quale si affiancavano ragazzi vocianti e divertiti con altri congegni di strepito, le raganelle o ranelle. Così descrive queste scene Silvio Veronesi ne La Settimana Santa:
Il paese incomincia/ Al giovedì soltanto/ Calmo l'aspetto a prendere/ Del periodo santo/ Allor che il cielo s'apre/ Delle funzioni sacre.// Il segnal più tangibile/ È dato a mezzogiorno/ Allor che più non sentesi/ Delle campane intorno/ Il suon per annunciare/ L'ora del desinare.// Invece questo annunzio/ Lo dà il campanaro/ In un modo assai semplice/ Più unico che raro:/ Agitando ove passa/ La batla, robusta assa// Con attaccate lamine/ Ferrate ed oscillanti/ Che sbatacchiando mandano/ Colpi secchi, assordanti/ E son per tutti il segno/ Dell'ora del convegno,// Mentre i ragazzi in circolo/ Lieti fan roteare/ Le ranelle che imitano/ Delle rane il vociare./ Allo strano concerto/ tutti escono all'aperto.
Chiudo questo ricordo dell'autore con alcune strofe su un rituale un tempo praticato per i *Matrimoni tra vedovi*: la *maitinê* (in Francia, *charivari*). Ossessivamente attuato con strumenti più o meno ortodossi (non mancavano anche pentole e coperchi battuti con i bastoni o gli uni contro gli altri), in genere la sera, aveva termine soltanto se i "suonatori" venivano bonariamente invitati in casa per uno spuntino e per più o meno abbondanti libagioni (il suono, in origine, si diceva avesse la funzione di placare lo spirito del coniuge defunto): *Davanti all'umile/ Abitazione/ Svolge la tipica/ Dimostrazione.// Tutti si tengono/ Ben stretto in mano/ Uno qualsiasi/ Oggetto strano.// Perché ripensano/ Che tutto è buono/Alfin d'accrescere/Il gran frastuono.*

Adriano Simoncini

La saggezza della cultura contadina nei proverbi dell'Appennino

Dagli a quel cane!

In un mondo che dipendeva immediatamente dalla natura gli animali erano compagni quotidiani. La lingua ne partecipava, come documentano innumerevoli metafore codificate in secolari modi di dire. Anche i cani, numerosi come oggi, ma diversamente utilizzati e coccolati, sono protagonisti in vari detti e proverbi. E dunque:
dai a che chén! / dagli a quel cane!
Perché esistono i colpevoli designati dalla sorte: tutti i guai della comunità gli sono imputati, deboli o diversi per scelta o per destino. Come a quel cane di nessuno, sorpreso con qualcosa di rubacchiato in bocca: alla sassata del primo accusatore fan seguito le altre di persone che nemmeno sanno perché tirano il sasso. Tanto la colpa, quale che sia, è sua.
Per gnènt an scosa la còvva gnénc e chen.
Per niente (senza ricompensa) non scossa la coda nemmeno il cane.
Ognuno cioè va pagato per il lavoro che compie. Parrebbe ovvio. In realtà il secolare rapporto di dipendenza padrone/contadino, che prevedeva dal lontano medioevo anche prestazioni d'opera non riferibili alla coltivazione del podere, spesso pretendeva servigi gratuiti, da cui l'ironica protesta. Cui fa riscontro il seguente, bellissimo:
Per gninte an chenta l'órb
e se chenta e dura póc
per niente (gratis) non canta l'orbo
e se canta dura poco.
In uno Stato che non si faceva carico dei deboli, i minorati dovevano arrangiarsi per sopravvivere e s'adattavano, i più, a mendicare. I non vedenti (orbo vale cieco) magari cantavano o suonacchiavano un loro organetto a richiamare l'attenzione e impietosire. Ma non per niente.

Duv i pér an i va gnenc i chen a caghér
Dove gli pare non vanno neanche i cani a cagare.
Cruda risposta a un'improvvida affermazione di qualcuno che avrà esclamato, a domanda, a vog duv um pér / vado dove mi pare. La volontà di ciascuno, cioè, in una comunità povera ma solidale - fosse la famiglia, il borgo, la parrocchia - è vincolata al rispetto dei bisogni degli altri. Tanto che nemmeno i cani possono andare a svuotarsi dove capita.
La mort dal pegher l'è la chempa di chen
La morte delle pecore è il campare dei cani.
Quel che è male per il pastore, cioè, può risultare un bene per il cane, che vede ridursi la propria fatica di guardiano del gregge col diminuire del numero delle pecore da sorvegliare. Più generalmente - i proverbi infatti van sempre oltre il significato letterale - ogni accadimento ha vari risvolti che possono leggersi a seconda delle situazioni. Il saggio sa che l'opinione della gente è mutevole, per cui:
Chi la pensa a e chen
Chi la pensa a la lèver
chi la pensa (attribuisce) al cane
chi la pensa alla lepre
La colpa o il merito di una battuta di caccia andata a male e dunque di un'impresa, un affare mal riusciti. I fatti cioè van ponderati prima di giudicare.
Tri an onna zèda
tre zèd un chen
tri chen un caval
tri caval un cristién
Tre anni una siepe
tre siepi un cane
tre cani un cavallo
tre cavalli un cristiano
Così si affermava della durata della vita. Preso atto che una siepe viva, di rovo o di biancospino, si rinnovava ogni tre anni: ne consegue che la durata media dell'esistenza dell'uomo al tempo dell'estensore del detto era di anni 81. Credere o non credere. Quello che ci importa qui di sottolineare è comunque lo spontaneo riferirsi che si faceva nella cultura contadina a piante e animali anche per trattare eventi definitivi quali la morte.

L'AUTORE

È in edicola il nuovo romanzo di **Adriano Simoncini**, ***La compagna di banco***, **€ 10.00**, edito dal Gruppo di Studi Savena Setta Sambro; lo si può anche richiedere all'editore o direttamente all'autore.
Info: tel. 051-777718
adrianosimoncini@gmail.com
www.savenasettasambro.com

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

QUI PREPARIAMO LA TUA CESTA DI NATALE
CON I PRODOTTI DEL TERRITORIO
051.6758409 info@infosasso.it
infoSASSO
Via Porrettana 314
Sasso Marconi (Bo)

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

COLTIVA LE TUE PASSIONI AUMENTA IL RISPARMIO

YOU EMILBANCA TU

Conto a canone azzerabile e servizi dedicati under 35

EMILBANCA YOUNG TUTOR
TI PORTIAMO A UN ALTRO LIVELLO

emilbanca.it/youtu

YouTube

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per tassi e condizioni economiche consultare il foglio informativo e il foglio informativo servizi accessori disponibili in filiale o sul sito www.emilbanca.it.
La concessione delle carte e dei finanziamenti è subordinata all'approvazione della Banca. Promozione riservata a nuovi clienti 18-35 anni.