Nelle
VALLI BOLOGNESI
e in pianura

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

Anno X - Numero 33 - Aprile - Maggio - Giugno 2017

AppenninoSlow
EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO
emiliaromagna

BIODIVERSITÀ
I nidi artificiali e il Barbo canino

NON TUTTI SANNO CHE
A caccia del tesoro dei Cavalieri Templari

TREKKING DI PRIMAVERA
La classica Via degli Dei i crinali e la Via degli Abati

PRIMAVERA

Oro nero

Storia, curiosità e caratteristiche dell'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di MODENA uno dei nostri prodotti DOP più preziosi

VB CONTEST SU

Scatta & Vinci

Per partecipare:
vallibolognesi@emilbanca.it
Facebook/*Nelle Valli Bolognesi*.
Agli autori regaleremo un abbonamento.

IN MONTEBELLO UNA MATTINA D'INVERNO
Foto di Lorenzo Cesari

SOLE D'INVERNO SULLE COLLINE SOPRA IDICE
Foto di Giancamillo Marino

MANTIDE ALLA RATICOSA
Foto di Bruna Bassi

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
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
Francesco Nigro
Guido Pedroni
Giada Pagani
Serena Bersani
Lorenza Govoni
Andrea Morisi
Paola Balboni
Carla Garavaglia

Foto di:
William Vivarelli
Rino Calori
Track Guru
Luca Trabalzini
HydroSynergy
Giuseppe Rivalta
Marco Poli
Pierluigi Mioli
Giovanni Malavolti
Valerio Vanelli

Progetto Grafico:
Studio Artwork Comunication
Roberta Ferri - 347.4230717

Pubblicità:
Michaela Beghelli - 340.0616922
michaela.appenninoslow@gmail.com
Annalisa Trevisol - 329 2705789
annalisa.appenninoslow@gmail.com

Rivista 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

QUESTA RIVISTA È UN PRODOTTO EDITORIALE REALIZZATO DA

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

In collaborazione con

Associazione Orizzonti di Pianura
Turismo, Cultura ed Enogastronomia tra Bologna e Ferrara

CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

SOMMARIO VB

4 **Gli scatti di William Vivarelli**
La Cincia Bigia

6 **Erbe di casa nostra**
Primula e Tabacco

8 **La nostra cucina**
Quando l'uovo incontrò la farina

10 **Speciale Dop e Igp**
L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

14 **In giro con AppenninoSlow**
I trekking di Primavera

16 **L'evento**
Un Grand Tour per una Domenica in Appennino

18 **In viaggio con un obiettivo - Fototrekking**
Sull'Alpe di Monghidoro

20 **Movimentolento - Gianfranco Bracci**
I segreti della Via Etrusca

21 **In giro con TrackGuru**
Le valli nascoste del Contrafforte Pliocenico

22 **A piedi o in bici nella Bassa**
Cavdagning nelle aree protette e la Via Lattea

24 **Non tutti sanno che**
Dov'è il tesoro dei Templari?

27 **I soci di AppenninoSlow**
Ristoranti, albergi e altre strutture

30 **Bologna sottosopra**
Seguendo il Canale di Reno

32 **La nostra storia**
La nascita dello Sferisterio

34 **Guerra e Pace - Associazione Linea Gotica**
Ieri e oggi a Monzuno e San Benedetto Val di Sambro

36 **Biodiversità**
Salviamo il Barbo Canino

38 **Caduti nella fototrappola**
Nidi artificiali per passeriformi

40 **Paleobotanica**
Le foglie fossili di Livergnano

41 **Biodiversità/2**
I piccoli abitanti delle foreste

42 **Appuntamenti**
Da aprile a giugno in montagna e nella Bassa

54 **I nonni raccontano - Gian Paolo Borghi**
La dôta, dai tamarazzi al paletò

55 **I nonni raccontano - Adriano Simoncini**
L'asino è in estinzione ma non nei proverbi

CINCIA BIGIA

(Poecile palustris)

La *Cincia bigia* è un piccolo passeriforme lungo circa 12 centimetri. Maschi e femmine adulti sono indistinguibili in natura. Hanno le parti superiori marrone con sfumature grigiastre con alcuni remiganti e timonieri caudali marrone scuro. Il capo è nero superiormente fino all'occhio, mentre sotto (guance, orecchie e fin quasi sulla nuca) è bianco. Sulla gola è presente un bavaglino nero. Il petto, l'addome e il ventre sono bianco sporco - fulvo chiaro. Il becco e le zampe sono grigie. I giovani sono del tutto simili agli adulti. Come tutte le Cince, anche la *Cincia bigia* è un insettivoro. Integra comunque la dieta con piccoli frutti, semi e miele. Il volo è sfarfallato e ondulato, con battiti rapidi e poco profondi. Nidifica in cavità di tronchi, ceppi e radici, occasionalmente in cunicoli e fenditure di muri. Da aprile in avanti la femmina depone 7-10 uova bianche macchiate di bruno, alla cui incubazione provvede quasi da sola per 13-17 giorni. Entrambi i genitori si occupano dei piccoli fino alla completa autosufficienza. L'involo avviene dopo 2-3 settimane. In inverno frequenta le mangiatoie, ma raramente nidifica in cassette nido. Nel nostro territorio perlopiù la si rinviene nella zona collinare, ma nella stagione fredda anche in pianura.

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
Cavaliere d'Italia	Autunno 2016
Cinciallegra	Inverno 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

VUOI DIVENTARE PUNTO DI DISTRIBUZIONE DELLA RIVISTA?
CONTATTACI AL
340.0616922 O SCRIVI MAIL A : *michaela.appenninoslow@gmail.com*
RICEVERAI LE COPIE RICHIESTE DA CONSEGNARE AI TUOI CLIENTI

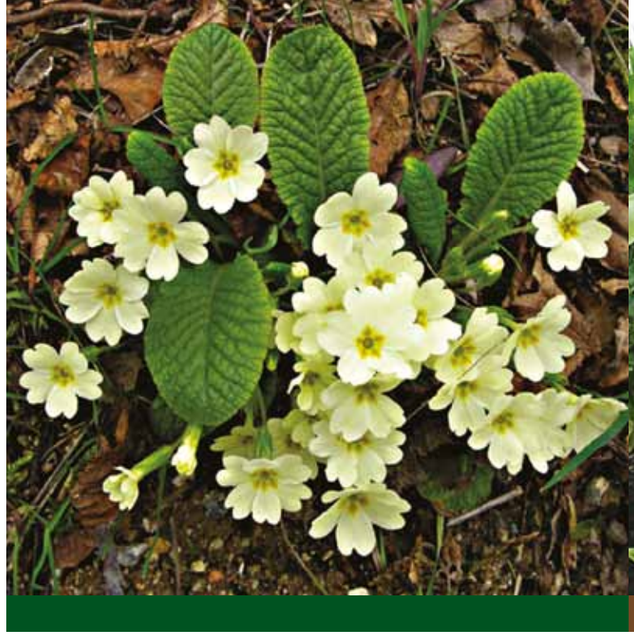
DIVENTA SOSTENITORE
per continuare a dar voce alla rivista "Nelle Valli Bolognesi"
Con soli 20 euro all'anno ci darai il tuo sostegno
e noi ti spediremo a casa i 4 numeri della rivista
Per informazioni: info@appenninoslow.it

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

Quando il clima inizia ad intiepidirsi riempiono prati e sottobosco. Se ne conoscono circa 600 specie, le foglie dei giovani getti e i fiori possono essere usati anche in cucina

Giovane e precoce, con la **PRIMULA** è subito **primavera**

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



La primula appare nei prati e nel sottobosco all'inizio della stagione primaverile, quando il clima inizia ad intiepidirsi. Per questa ragione è considerata il simbolo della primavera, della giovinezza e della precocità. Ha petali prevalentemente di colore giallo, ma anche rosei, rossi e bianchi che compongono la corolla a forma di rosetta.
Il nome deriva da un'antica locuzione italiana che significa *"fior di primavera"* e prima ancora potrebbe derivare dal latino *"primus"*. All'inizio del Rinascimento questo termine indicava indifferentemente qualsiasi fiore che sbocciava appena terminato l'inverno, come per esempio le primaverili margheritine *(Bellis Perennis/ Pratolina)*. In seguito però, il termine "primula" fu attribuito solo a questo specifico fiore.
Poiché la piantina fiorisce quando ancora gli insetti sono poco numerosi, i fiori spesso non vengono impollinati. Shakespeare, nel suo "Racconto d'inverno", evoca questo aspetto della piantina nella seguente riga poetica: "… *sulle pallide primule che muoiono nubili".*
Come per tutto ciò che annuncia la nuova stagione ed il rinnovamento della natura, la primula è regalata per augurare la buona fortuna. Per questo motivo in Inghilterra è considerata uno dei fiori nazionali e pertanto ne vengono coltivate svariate specie. In botanica, della famiglia delle *Primulacee*, a cui appartiene la primula, se ne conoscono da 200 a 600 specie, di cui una quindicina sono spontanee nella nostra Italia.
Il tempo della primavera pieno di profumi e fragranze inebrianti si origina dalla mescolanza degli elementi del Cosmo. Tutto si unisce o meglio si ri-unisce per dare alla Terra la forza della Resurrezione: l'infinito soffio dell'aria primaverile, la tiepida e splendente luce solare e l'acqua liberata dal ghiaccio dell'inverno. È in questo contesto e dalla mescolanza di questi aspetti che nella primula hanno origine i principi attivi più specifici: le *saponine* che agiscono sul corpo umano nelle regioni intestino-cuore-polmone.
I fiori della primula infatti, sono ricchissimi di *saponine triterpeniche* (5-10%); la più importante è la *primulina*; i fiori assunti come infuso sono efficaci nel trattamento dell'insonnia e nel mal di testa. L'infuso, inoltre, ha proprietà espettorante e mucolitica in presenza di tosse, raffreddore, bronchite e asma bronchiale. Per tale motivo i principi attivi di questa gentile pianta, li ritroviamo in sciroppi per adulti e bambini.
Le radici della pianta contengono due *eterosidi fenolici derivati dall'acido salicilico*, la *primaverina* e la *primulaverina*, che si trasformano per idrolisi in derivati dell'acido salicilico, le cui virtù analgesiche, antinfiammatorie e antireumatiche sono ben note: infatti si tratta delle stesse virtù che caratterizzano l'aspirina. La sua assunzione è indicata per i dolori reumatici e nel trattamento della gotta, causata dalla presenza di acidi urici, per il trattamento di edemi, gonfiori alle estremità ed ematomi.
Della primula, inoltre, si possono utilizzare anche le foglie (in primavera e prima della fioritura) ed i rizomi (raccolti nel tempo invernale) si possono far essiccare in un luogo buio e ben ventilato. Lo stesso procedimento per quanto riguarda i fiori che vanno raccolti interi e prima che si schiudano. Le foglie dei giovani getti ed i fiori della primula possono essere usate in cucina accompagnate a fresche insalate.
La primula è un rimedio appartenente al repertorio floriterapico delle quintessenze italiane. È consigliato per coloro che si sentono *pionieri, anticipatori di nuove prospettive di vita* e *promotori di nuovi progetti* , ma purtroppo si sentono inesperti, poco concreti e che fanno fatica nel tradurre i propri sogni in realtà. Il rimedio quindi, aiuta a valutare le proprie energie al fine di affrontare le situazioni utilizzando gli strumenti adeguati calandosi nella realtà. Ciò permette di attraversarla, affrontarla e trasformarla grazie al senso di radicamento e di concretezza

Primula e Tabacco

L'ha portata in Europa Cristoforo Colombo di ritorno dal viaggio nelle Americhe. Sbarcato a Cuba incontrò uomini e donne che facevano inalazioni da *"un tizzone di erbe acceso"*

NICOTIANA TABACUM, bella pianta ma **assassino silente**

Testo di **Lucilla Pieralli**

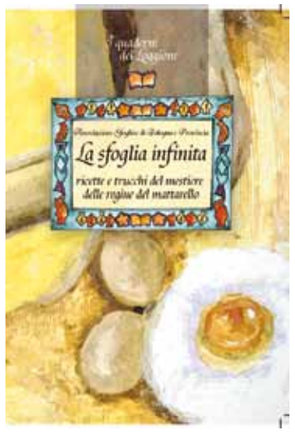
Nella lunga carrellata che abbiamo fatto su questa rivista delle piante velenose del territorio abbiamo incontrato parecchi soggetti che sono stati intrinsecamente utilizzati come veleni. Nicotiana Tabacum invece non si può dire si tratti di pianta velenosa, piuttosto è l'azione del fumare che la rende tale e a distanza di quasi cinque secoli dalla sua diffusione, il fumare tabacco diventa il più grande veleno collettivo della storia umana. Non è una pianta del nostro Appennino ma la sua presenza è ovunque sotto forma di sigarette. Fu scoperta da Cristoforo Colombo nel suo sorprendente viaggio. Sbarcato a Cuba incontra uomini e donne che "*fanno un tizzone di erbe che acceso produce fumo col quale fanno inalazioni*", vede cioè i primi sigari e sigarette nel mondo della storia occidentale. Già le culture americane precolombiane usavano questa pianta per i loro riti e alteravano la loro coscienza attraverso l'uso delle foglie di tabacco così come con le foglie di coca o con i funghi allucinogeni. Pianta del coraggio e dell'eccitazione veniva assunta per inalazione del fumo, per masticazione delle foglie e con infusi somministrati attraverso clisteri. Tutto serviva per avvicinarsi agli Dei sentire meno fatica e far crollare i freni inibitori e, insieme al cacao, era usato anche come alimento. Nicotiana rustica è il nome del tabacco americano che contiene fino al 10 percento di nicotina, quello che si usa oggi nelle sigarette è il *Nicotiana tabacum* che ne possiede solo il 2,3 percento. È una Solanacea che come la patata e il pomodoro ha reinventato la vita dell'Europa del XVI secolo.
Fin da subito la pianta suscitò l'interesse di molti e tra l'esaltazione di principi attivi medicinali buoni per tutto e la condanna senza appello di Chiesa e regnanti, l'uso di fumare si diffuse in tutta Europa in maniera irrefrenabile. Intorno al 1625 il Papa Urbano VIII minacciava la scomunica a chi praticasse la degradante attività. Ma, come si sa, niente è più accattivante del proibito e presto si passò a considerare l'atto del fumare tabacco una sorta di simbolo sociale, di strumento per il relax, di sostegno delle attività sessuali e la sua diffusione divenne totale.
Anche i botanici se ne innamorarono. Bella pianta a foglie larghe e fiori tubiformi grandi, bianchi o rosa, ben si adattava a tutti i variegati climi europei. Quando poi il suo consumo divenne endemico, anche la coltivazione assunse una grande importanza economica e si diffuse in molte nazioni.
Il suo principio attivo, la nicotina, è una sostanza psicotropa, provoca all'inizio una leggera eccitazione e riduce la stanchezza, poi a dosi alte, si manifesta la paralisi dei gangli nervosi e una pericolosa ipotensione. Crea dipendenza e la composizione della carta influenza la tossicità della sigaretta. Il calore del fumo e i catrami che si infiltrano nei polmoni fanno il resto, ma il vero killer è una sostanza contenuta nella nicotina stessa dalle indiscutibili attività neoplastiche, la 2-naftilammina.
Allora, visto che le proprietà medicinali sono oramai dimenticate, lasciamoci affascinare dalla bellezza di questa pianta e godiamocela in giardino. Per il resto evitiamone l'uso e smettiamo di fumare, si può fare, io mi sono fatta aiutare dal Centro Antifumo dell'ospedale Rizzoli di Bologna.

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

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

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

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



***La sfoglia infinita** è curato dall'Associazione Sfogline di Bologna e Provincia. Edito da Edizioni del Loggione.*

In ogni regione d'Italia si fa in modo differente: cambiano il numero e il tipo di uova e soprattutto lo spessore. A Bologna va tirata sottile in modo che se la si solleva lasci vedere San Luca. Le prime tracce dei tortellini risalgono al XII secolo

La **sfoglia infinita**: quando l'**uovo** incontrò la **farina**

Foto Luca Trabalzini

La pasta fresca sta alla tradizione gastronomica italiana come la Cappella Sistina sta al patrimonio artistico del nostro paese.
Capolavoro per il palato conosciuta in tutto il mondo, la pasta all'uovo viene preparata principalmente nel nord Italia. La differenza principale è da ricercarsi nella geografia; al nord troviamo il grano tenero, in quanto il clima è poco adatto alla coltivazione del grano duro, mentre man mano che scendiamo verso sud questi fattori si invertono. Due differenti tipi di grano che lavorati producono due diversi tipi di farina, con caratteristiche dunque differenti.
La farina di grano tenero (quella del nord) è ideale per panificare, ma non adatta alla produzione di pasta in quanto povera di glutine, mentre la semola ottenuta dal grano duro è esattamente l'opposto. Aggiungendo l'uovo all'impasto si ha un apporto di proteine che, pur essendo di origine animale, agiscono sull'impasto in maniera similare al glutine. Ecco dunque che al nord si iniziò a sostituire l'acqua con le uova (chi poteva permetterselo) e nacque la pasta fresca all'uovo. Oggi, avendo a disposizione entrambe le farine, molte sono le varianti, alcune delle quali davvero valide, ma la regola vuole che si parli di pasta all'uovo solo ed esclusivamente per gli impasti che contengono un uovo di taglia media ogni 100 grammi di farina.
Fare la pasta fresca in casa è storia antica: dalla sfoglia "tirata" con il mattarello si ricavavano già tantissimi anni fa le tagliatelle, le pappardelle, i tagliolini, i ravioli, le lasagne, i tortellini ecc. Ogni zona d'Italia ha la sua ricetta per preparare la sfoglia. Gli ingredienti sono farina, acqua, a volte uova. Alcuni aggiungono sale o olio all'impasto.
Variano gli ingredienti, varia lo spessore della sfoglia. In Piemonte utilizzano 30 rossi d'uovo per un chilo di farina per preparare i taglierini. In Romagna la sfoglia deve essere più "grossa" (avere uno spessore maggiore). A Bologna per 1 kg. di farina si utilizzano 10 uova intere e la sfoglia va tirata sottile in modo che se la si solleva, lasci vedere la sagoma del Santuario di San Luca, tanto caro ai bolognesi. Se non riuscite a vedere nulla a parte la gialla consistenza della sfoglia, dovete lavorare ancora di mattarello.
Tra le eccellenze dell'italica gastronomia un posto d'onore viene dalla tavola di Bologna. Non a caso chiamata "la Grassa". Viaggiando nel tempo, annusando gli ingredienti si può ricostruire la storia del piccolo e sublime scrigno simbolo della città: il tortellino.
Il tortellino racchiude dentro la sua bontà molte storie e ancor più leggende. Il suo nome (in dialetto bolognese turtlén) deriva dal diminutivo di tortello, dall'italiano torta e sull'origine sono state raccontate variopinte versioni, da cui sorge anche la disputa sulla sua paternità, contesa tra le città di Bologna e Modena. Leggende su ombelichi di divinità a parte, il primo accenno storico viene segnalato nel XII secolo. Lo storico Cervellati narra che a Bologna si mangiavano i *"tortellorum ad Natale"*. Una festività, quella natalizia, molto vicina al solstizio d'inverno (il 21 di dicembre). Si parla di ricetta dei *"torteleti de enula"*, un'erba presente in Emilia, in una ricetta trecentesca. La ricetta è redatta in dialetto modenese e si conclude così: *"…e poi faj i tortelli pizenini in fogli di pasta zalla"*. Il riferimento alla pasta sfoglia, gialla per la presenza delle uova, appare di evidenza solare: e *"pizenini"*, piccini sono questi "tortelli", proprio come attualmente sono i tortellini. Siamo comunque ancora nel campo delle possibilità. E ci resteremo per tutto il '400. In compagnia di Giovanni Boccaccio. Per avere certezze però dobbiamo arrivare al 1500. Nel diario del Senato di Bologna quell'anno si riporta che a 16 Tribuni della Plebe riuniti a pranzo fu servita una *"minestra de torteleti"*. Pochi anni dopo, nel 1570, un cuoco bolognese (forse Bartolomeo Scappi, cuoco di Pio V) fece stampare un migliaio di ricette tra cui c'era anche quella dei tortellini. Nel 1664 Vincenzo Tanara, nel citatissimo "L'economia del cittadino in Villa", descrive i *"tortellini cotti nel burro"*.
Nel 1842 il francese Valery, viaggiatore e bibliografo, segnala un *"ripieno di sego di bue macinato, tuorli d'uovo e parmigiano"*, che altri non è se non il trisavolo del tortellino attuale. Il tortellino era insomma nato, e stava benissimo. Ma non viveva mai abbastanza a lungo da farsi conoscere: per le caratteristiche della pasta e del ripieno, in capo a pochi giorni, se non veniva mangiato, era infatti da buttare. Per la consacrazione dei tortellini è necessario aspettare il sistema per conservarli. Vi riuscirono i fratelli Bertagni, che nel 1906 riuscirono a portarli fino in California, alla Fiera di Los Angeles, dove furono molto apprezzati. Segno che si erano mantenuti bene.
Da allora il tortellino ha subito "contaminazioni" di ogni genere. Oggi lo si può gustare alla panna, di vari colori, al ragù, in versione vegetariana, con il ripieno di pesce.
Per i puristi rimane sempre solo lui: il tortellino con la sfoglia tirata a mano, il ripieno "quello buono" cotto in un buon brodo di cappone.

La RICETTA della **MONTAGNA**

TAGLIOLONI COI FAGIOLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
Per la sfoglia: 300 gr. di farina "0", 3 uova
Per il condimento: Fagioli secchi, Acqua (quantità doppia dei fagioli), 1 spicchio d'aglio, Sale

PROCEDIMENTO
Preparare la sfoglia. Lasciare riposare l'impasto. In un tegame alto fare un fondo con uno spicchio d'aglio pestato fine, aggiungere i fagioli e tanta acqua quanto il doppio dei fagioli. Se usate fagioli secchi, metterli a bagno la sera prima con il doppio dell'acqua e poi travasarli nel tegame dove ha rosolato l'aglio con la stessa acqua. A metà cottura aggiungere il sale e intanto tirare la sfoglia. Quando la sfoglia è asciutta e pronta da tagliare, si arrotola come per le tagliatelle ma taglieremo dei taglioloni di circa due cm di larghezza. Appena cotti i fagioli scolarli, aggiungere il brodo di sale e unire i taglioloni. Appena saranno cotti, scolarli lasciandoli leggermente bagnati, sopra macinare un bel po' di pepe nero e condire con olio extravergine di oliva.

La RICETTA della **BASSA**

TORTELLONI ALLA ZUCCA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 gr. di farina "00",
3 uova,
500 gr. zucca (già cotta al forno),
150 gr. di Parmigiano Reggiano,
100 gr. noci tritate,
Sale q.b.,
Noce moscata q.b.

PROCEDIMENTO
Impastare la farina con le uova, lasciare riposare l'impasto per almeno 20 minuti in un sacchetto di plastica. Per la sfoglia: ricavare una sfoglia sottile. Ritagliare dei quadrati di circa 6-7 cm di lato e al centro di ciascuno mettere un cucchiaino di ripieno. Ripiegare la pasta su se stessa a formare un triangolo, premere bene intorno ai bordi e unire i lembi formando un "tortellone". Per il ripieno: in una ciotola amalgamate bene la zucca precedentemente cotta al forno insieme a Parmigiano Reggiano, sale e noce moscata.

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

Storia e caratteristiche dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Il consorzio di tutela verifica e garantisce colore, densità, profumo e acidità di tutte le 80 mila bottigliette prodotte ogni anno. Come distinguerlo dall'Aceto Balsamico IGP

Il sapore inconfondibile della TRADIZIONE

Testo e foto di **Salvatore di Stefano**

Ogni modenese ha in soffitta un grandissimo segreto da custodire; non puoi saperlo se non vedi con i tuoi stessi occhi cosa nasconde gelosamente. Ha ottenuto la protezione DOC nel 1986 e nel 2000 gli è stata riconosciuta la DOP dalla Comunità Europea. Parlo di un'antica tradizione, tramandata di padre in figlio, di famigli in famiglia; basata sulla passione, sull'eccellenza e perfino sul vanto gerarchico. Semplicemente: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.
Se chiedi ad uno di loro cos'è l'Aceto Balsamico Tradizionale, ti risponderà "semplicemente" che è uno stile di vita, "una cosa che senti tua e che hai nel sangue". Divieni custode dell'Aceto balsamico Tradizionale di Modena nell'arco della tua vita, in attesa di passarlo a qualcun altro che, a sua volta, lo custodirà e lo tramanderà.

ALLE ORIGINI

La storia di questa eccellenza emiliana è parecchio confusa. I documenti che ne attestano il passato sono pochi, rendendone così la ricostruzione una vera e propria sfida.
Parrebbe che gli antichi Romani avessero intuito che l'aceto ha forti poteri medicamentosi. Oltretutto, diluito nella giusta dose d'acqua, gli attribuirono prerogative dissetanti, corroboranti ed energizzanti. Uno degli elementi immancabili per i soldati da portare sui campi di battaglia. In cucina poi, veniva miscelato a varie sostanze: dolci, più o meno dense o aromatiche. Fra le tante la "sapa", conosciuto come mosto cotto, era la più usata come loro dolcificante naturale. Sulla provenienza limitata alle zone modenesi di questi aceti di vino, non vi è dubbio, visto che già allora venivano definiti "alla modenese".
Non è certo però quando tra gli aceti "alla modenese" entrò a far parte anche quello "balsamico". Solo una data sui registri delle cantine segrete della Corte estense ne fa menzione: nel 1747.
Proprio sotto gli Estensi, in pochi anni, venne rivoluzionato l'elenco dei ben 18 diversi aceti presenti nelle cucine della Corte, ne rimasero prodotti solo quattro: il "balsamico", il semibalsamico, il fino e il comune. A quegli anni, dunque, va attribuita la definitiva diversificazione, che dura tuttora, fra l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e l'Aceto Balsamico di Modena.
Sarà però l'800 il secolo che lo farà finalmente conoscere anche fuori dalle mura cittadine, ed è in questo clima che appare la figura che più ha contribuito alla diffusione del Balsamico della tradizione secolare: l'avvocato Francesco Aggazzotti del Colombaro. Agazzotti nel 1861 inviò una lettera al signor Pio Fabriani di Spilamberto in cui descrisse come lui operasse per produrre l'aceto balsamico, dove molto chiaramente ribadì l'uso del solo mosto cotto.

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Cos'è, dunque, L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena? E' un prodotto "semprevivo", ottenuto esclusivamente da un unico ingrediente: il mosto fiore di uve autoctone Modenesi, e anche se nel corso dei secoli la tecnica di produzione si è affinata, la procedura madre rimane sempre la stessa: il mosto viene cotto in caldaie a vaso aperto per diverse ore, lasciato raffreddare lentamente, poi, per avviare il processo di acetificazione, viene trasferito in grandi botti di legno, dette "botti madri".
Finita qui? Certo che no. Come vi

IDENTIKIT
L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

NOME: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
COLORE: bruno scuro, carico e lucente
DENSITA': apprezzabile in una corretta scorrevole sciroppositá
PROFUMO: "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole e armonica acidità
SAPORE: dolce ed agro ben equilibrato, apprezzabile acidità con lieve tangente di aromaticità ottenuta per l'influenza dei vari legni dei vaselli usati in acetaia, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri
ACIDITA': non inferiore a 4,5 gradi
RICONOSCERLO: il DOP è solo quello nelle bottiglia di Giugiaro *(in alto)*

Ringraziamo la cooperativa di piccoli produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena La Tradizione che ci ha aperto le porte permettendo il servizio fotografico pubblicato in queste pagine. La cooperativa attualmente conta 25 soci e rappresenta una delle realtà più importanti nel mercato del ABTM. I soci, complessivamente, vantano circa 4.000 botti con una giacenza di circa 200.000 litri di prezioso prodotto in maturazione.
Per saperne di più:
www.acetaialatradizione.com

anticipavo, ogni modenese custodisce un segreto nel sottotetto: la "batteria". Si tratta di una serie di botti, di diverse dimensioni e legni dalla traspirazione e dai sapori diversi. E' proprio qua che inizia la vera e lunga magia dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. A processo di acetificazione completato, il mosto viene immesso in batteria (gli esperti e la tradizione consigliano l'uso di ameno sette botti), qui il prodotto viene lasciato a maturare per almeno dodici anni (la produzione più giovane) oppure oltre venticinque per ottenere l'extravecchio. La batteria, di fatto, compone una singola unità produttiva; i barili che la compongono sono tecnicamente legati fra loro dalle sapienti mani dell'uomo, mediante la tecnica dei travasi e dei rincalzi. Da una botte (sempre la più grande) all'altra (sempre più piccola), il travaso, in ogni botte, garantisce l'annuale costante accumulo di un prodotto più vecchio e sempre migliore. Ogni prelievo, verrà colmato dal prodotto nuovo che perpetuerà così il processo all'infinito.
Se è vero il detto che: "nella botte piccola ci stà il vino buono", nella botte più piccola di ogni batteria (la migliore) viene effettuato l'annuale prelievo dell'aceto per il consumo familiare o per la vendita.

LE CARATTERISTICHE
Gli aceti Tradizionali prodotti dai modenesi sono unici e non confrontabili tra di loro, si distinguono quasi come le diverse famiglie di appartenenza.
La caratteristica, forse, più esclusiva dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena discende da fenomeni di tipo fisico e chimico che si realizzano solo al termine dei due processi fermentativi. Questi processi che in enologia vengono definiti come processo di invecchiamento e affinamento di breve durata, nell'Aceto Balsamico Tradizionale invece li distinguiamo in maturazione (della durata di non meno di 10 anni, che sommati ai 2-3 della fase fermentativa portano a quel minimo di 12 anni previsto dal disciplinare della DOP) e invecchiamento vero e proprio (di una durata indefinibile in quanto il processo non cessa mai e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena migliora sempre, di fatti, molti modenesi hanno nelle loro acetaie botti attive dalla fine del 1600)
Finita qui? Macchè. Come vuole il disciplinate della DOP, prima dell'imbottigliamento, dev'essere sottoposto a controlli sensoriali e rispondere, assolutamente, a parametri organolettici unici nel suo genere: colore, densità, profumo, sapore e acidità.
Poi l'imbottigliamento: il Tradizionale non viene imbottigliato dall'azienda produttrice ma presso il Consorzio Tutela. Si presenta sul mercato in un'unica e inconfondibile bottiglietta uguale per tutti i produttori di tradizionale, disegnata da Giorgetto Giugiaro, di forma sferica, con base rettangolare, con capacità da 100 millemtri, anch'essa descritta nel disciplinare di produzione della DOP

Famoso e apprezzato in tutto il modo, ne vengono prodotte non più di 80.000 bottiglie annue; chiunque compri una bottiglia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena compra insieme all'aceto un pezzo di storia modenese.
Penetrante e persistente, di evidente ma gradevole e armonica acidità, il sottotetto di ogni modenese si presenta e profuma in maniera assolutamente diversa da qualunque altro sottotetto del mondo.

	ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA - DOP	ACETO BALSAMICO DI MODENA - IGP
FASI PRODUTTIVE OBBLIGATORIE NELLA ZONA DI ORIGINE	**Tutte**: dalla coltivazione delle uve al confezionamento	L'assemblaggio delle materie prime, l'elaborazione, l'affinamento e/o l'invecchiamento in contenitori di legno. **Non è obbligatoria la coltivazione delle materia prime nella zona d'origine**
NUMERO MATERIE PRIME	1	3
MATERIE PRIME	Mosto cotto a fuoco diretto a vaso aperto di uve tipiche modenesi Il mosto deve cuocere almeno 30 minuti ad una temperatura non inferiore agli 80°	Aceto di vino (>10%), mosto cotto e/o concentrato (>20%), caramello (max 2%) e una aliquota (non definita in quantità) di aceto vecchio di almeno 10 anni (non specificato di che tipo e qualità)
INVECCHIAMENTO PRODOTTO GIOVANE	Minimo 12 anni	Minimo 60 giorni dall'asemblaggio delle materie prime
INVECCHIAMENTO PRODOTTO PIU' VECCHIO	Minimo 25 anni	Minimo 3 anni dall'asemblaggio delle materie prime
IMBOTTIGLIAMENTO	Bottiglia unica obbligatoria per legge: **Bottiglia Giugiaro**	Contenitori di forma a piacere del produttore in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta

Da aprile a giugno gli appuntamenti con il turismo a passo d'uomo assieme alle guide e con l'organizzazione di AppenninoSlow: la Via degli Dei, la Barbiana - Monte Sole, a spasso sui crinali e la novità della Via degli Abati

Primavera tempo di trekking

Testo di **Stefano Lorenzi**

Castello di Bardi

Monte Sole

Siamo già pronti, preparate il vostro zaino con cura, riempitelo delle cose che veramente sono necessarie. Lo zaino sarà sempre sulle vostre spalle. In diversi dei nostri trekking offriamo il servizio di trasporto bagagli così potete viaggiare con uno zainetto più leggero. Iniziate con un largo anticipo a fare lunghe passeggiate per sgranchire le gambe dalla ruggine dell'inverno e dopo un po' di tempo sarete già pronti per partire. Anche nel 2017 abbiamo preparato per voi una serie di trekking nel nostro Appennino e nei dintorni. Tutti mirano a farvi scoprire quanto è bello camminare nella natura e quante cose belle ci sono nel nostro territorio. Tutti i trekking proposti sono accompagnati da esperte guide GAE che oltre ad indicarvi la strada, vi racconteranno del territorio, della sua storia, della fauna e delle flora che incontreremo lungo il cammino.Questo il calendario dei principali appuntamenti della Primavera 2017

LA VIA DEGLI DEI - 19/23 aprile
È il nostro fiore all'occhiello, uno dei viaggi più desiderati in Italia dopo il Cammino di Santiago e La via Francigena. La Via degli Dei ha il suo fascino, unisce due importanti città, scavalca l'appennino percorrendo in parte l'antica Flaminia Militare, strada romana del 187 a C. Si parta da Piazza Maggiore a Bologna per arrivare dopo 5 giorni in Piazza della Signoria a Firenze.

DA BARBIANA A MONTE SOLE - 19/25 aprile
Anche quest'anno proponiamo questo bel trekking che è arrivato alla 12° edizione. Unisce la bellezza del paesaggio ai drammi della storia più recente. Toccheremo con mano i luoghi della seconda guerra mondiale; oltre che camminare avremo modi di ricordare e meditare. Un cammino di pace sulle tracce di due importanti figure del Novecento: don Giuseppe Dossetti sepolto a Monte Sole e don Lorenzo Milani di cui quest'anno ricorre il 50° anniversario della scomparsa.

NEL CUORE DELLA VIA DEGLI ABATI - 13/18 giugno
La Via degli Abati è un percorso molto antico alternativo alla Via Francigena che va da Pavia a Pontremoli, per poi collegarsi a Lucca proseguire verso Roma. Questo antico percorso passava attraverso i monti ed era utilizzato già dal VII secolo soprattutto da chi viaggiava a piedi, quale tragitto più breve da Pavia a Lucca. La Via, utilizzata già dai sovrani longobardi prima della conquista della Cisa, controllata dai bizantini, toccava l'abbazia di Bobbio, nel cuore dell'Appennino, dove i pellegrini diretti a Roma e provenienti dalla Francia e dalle Isole Britanniche passavano a venerare le spoglie di San Colombano (615 d. C.) Percorreremo il pezzo centrale di questo itinerario da Bobbio fino a Borgo Val di Taro, visiteremo il castello di Bardi e avremo modo di partecipare ad un bel convegno proprio sulla Via degli Abati per saperne di più di questo selvaggio itinerario. La sera davanti ad una tavola imbandita potremo gustare le specialità parmensi con i suoi salumi e quel prodotto di eccellenza che è il parmigiano reggiano. A tutti i partecipanti verrà consegnata la Credenziale della Via degli Abati che timbreremo in ogni punto tappa e ci resterà come ricordo di questa esperienza.

A SPASSO SUI CRINALI - 22/26 giugno
Si parte dall'Abetone nel cuore dell'Appennino Pistoiese e lungo l'Alta Via dei Parchi si percorre il crinale che divide l'Emilia dalla Toscana. Arriveremo a Ponte della Venturina dove in treno potremmo rientrare a casa. Si dorme in rifugi in quota nel silenzio più assoluto e con panorami mozzafiato che si estendono dal Tirreno all' Adriatico. È un itinerario abbastanza impegnativo ed occorre essere allenati.

Altre informazioni e altre proposte le trovate sul sito: **www.appenninoslow.it**

TREKKING COL TRENO 2017

Al via il 5 marzo la 26a edizione: 60 escursioni in Appennino e non solo

Escursioni alla scoperta del territorio bolognese in nome di un turismo lento e consapevole che promuove il piacere del camminare e l'utilizzo dei mezzi pubblici per praticare ecologia concretamente. È questa la filosofia che da 26 anni anima l'iniziativa Trekking col Treno, un calendario di escursioni lungo i sentieri dell'Appennino Bolognese, ma con incursioni anche in Toscana e nella bassa, che il 5 marzo inaugura l'edizione 2017.

La longeva iniziativa organizzata dalla Città Metropolitana di Bologna in collaborazione con il Club Alpino Italiano (CAI) proporrà dal 5 marzo all'8 dicembre 60 escursioni aperte a tutti, distribuite nell'arco dell'anno e caratterizzate dalla possibilità di raggiungere il punto di partenza con i mezzi pubblici, grazie anche al supporto di Trenitalia e Tper (Trasporto Passeggeri Emilia-Romagna). Destinazione dei trekking saranno soprattutto le bellezze storico-paesaggistiche dell'Appennino Tosco-Emiliano, tra borghi antichi, Alte Vie, luoghi della memoria, antiche ferrovie, parchi naturali e punti di interesse geologico e archeologico, ma anche alcuni tesori della collina e della pianura, da scoprire o riscoprire a piedi o in bicicletta.

L'elenco delle escursioni e il regolamento dell'iniziativa sono disponibili nel dettaglio sul sito, anch'esso bilingue, www.trekkingcoltreno.it, realizzato con il supporto di APT Servizi Emilia Romagna e ottimizzato anche per dispositivi mobili, e sulla pagina Facebook "Trekking Col Treno".

Cooperativa
IL GALLO
Tutto per la vita all'aria aperta
Via Rainaldi n.2, Bologna. Parcheggio riservato
Tel. 051 540664 info@coopgallo.it
SCOUT SHOP
TREKKING
CAMPEGGIO
ABBIGLIAMENTO
CALZATURE
WALKING
VAUDE deuter AKU FERRINO LA SPORTIVA
Vieni a trovarci con la rivista o con il Coupon: subito per te lo sconto
10%
Offerta valida fino al 31/12/2017. Offerta non cumulabile.

Riequilibra lo stato tensivo delle catene muscolari attraverso il sistema Pancafit
Una tecnica posturale innovativa per il benessere psico-fisico di tutto il corpo. Agisce su blocchi respiratori diaframmatici, lombalgie, cervicalgie, cefalee, ipotonia muscolare, e tanto altro. Per le sedute di Pancafit non ci sono controindicazioni né limiti d'età.
PER CONOSCERE LA STRUTTURA PIU' VICINA A VOI:
D.ssa Angelica Dominici 342.1654812

Dai buskers all'archeologia, dallo show cooking al parco avventura. Domenica 18 Giugno Emil Banca ha organizzato una giornata-evento tra le eccellenze del territorio in collaborazione con i Comuni di Monterenzio, Loiano, San Benedetto Val di Sambro, Pianoro, Monzuno e Monghidoro e le Unioni

Un GRAND TOUR per una UNA DOMENICA IN APPENNINO

Testo di **Giada Pagani**

Grand Tour Appennino Bolognese non sarà più soltanto una guida turistica: domenica 18 giugno grazie ad Emil Banca diventerà un vero e proprio evento itinerante per perdersi tra le bellezze dell'Appennino Bolognese. Un viaggio tra le eccellenze di un territorio unico e incontaminato, che tocca i comuni di Monterenzio, Loiano, San Benedetto Val di Sambro, Pianoro, Monzuno e Monghidoro, dove ad ogni tappa si susseguiranno numerosi eventi: visite guidate nell'area archeologica e naturalistica di Monte Bibele, nell'antico tracciato della Flaminia Militare (Via degli Dei) e sulla Linea Gotica, i Buskers a Castel dell'Alpi per i più giovani, concerti e degustazioni di prodotti tipici immersi in splendidi scenari, come l'antico Mulino Mazzone di Monghidoro, passeggiate a cavallo, show cooking con la Macelleria Zivieri, l'apertura straordinaria della suggestiva Pinacoteca Bertocchi-Colliva di Monzuno e non mancherà la visita all'Osservatorio Astronomico di Loiano con il nuovo planetario, per scoprire il suggestivo mondo delle stelle e delle galassie. Il tutto condito da una cucina tipica che si potrà gustare nei ristoranti convenzionati di ogni tappa. L'evento accende un faro su tutto ciò che è "veramente" visitabile e aperto al pubblico. Attraverso una mappa creata ad hoc e diversi punti info sul territorio i turisti potranno vivere diverse esperienze nell'arco di una sola giornata.
Tra le vocazioni di Emil Banca spicca quella relativa all'impegno per la valorizzazione delle bellezze e ricchezze dell'ambiente e dei territori in cui siamo presenti. Ecco che allora non poteva mancare un evento così ricco in cui l'Appennino mostrerà il meglio di sé: ottima cucina, divertimento e calore. *Grand Tour - Una domenica in Appennino* è organizzata da Emil Banca in collaborazione con i comuni di San Benedetto Val di Sambro, Pianoro, Monterenzio, Monghidoro, Loiano e Monzuno, Unione dei Comuni Savena Idice e Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese.

LOIANO

OSSERVATORIO ASTRONOMICO
via Nazionale 11 - via Orzale 16 Loiano (BO).
Apertura dalle 10.40 alle 18. Iniziativa gratuita.
Visita guidata di 1 ora all'Osservatorio, Parco delle Stelle, Planetario e all'Aula Didattica con gruppi di massimo 30 persone. Possibilità di raggiungere l'osservatorio in navetta: partenza dal parcheggio sottostante il Municipio, in Piazza Dante Alighieri alle 10.30-11.30-14-15-16-17.

BORGO DI RONCASTALDO
Escursione gratuita dall'osservatorio al borgo di Roncastaldo.
Partenza dall'osservatorio alle 11.40, pranzo convenzionato all'Osteria da Angela (su prenotazione e a carico dei partecipanti). Dalle 14,30 alle 15,30 Concerto dei Campanari nella chiesa di Roncastaldo. Rientro a Loiano alle 15.30 con la navetta o a piedi.

Prenotazioni obbligatorie per Osservatorio e Borgo di Roncastaldo entro 15/6 monari@comune.loiano.bologna.it – 051 6543617

MANGIA\ DORMI
Ristoranti convenzionati iniziativa Emil Banca con menù a 15 euro su prenotazione
Osteria da Angela - Via Roncastaldo 17 (Roncastaldo) – Loiano (BO) – 339 6241381
Ristorante Pizzeria Antica Corona - via Roma 23\3 Loiano (BO) – 051 6544901
Antico Stradello 1810 - Via Roma 1 – Loiano (BO) – 051 6545356
Palazzo Loup - via Santa Margherita 21 (Scanello) - Loiano (BO) – 051 654 4040
Ristorante Il Postiglione - via Ugo Foscolo 11 (Quinzano) – Loiano (BO) – 0516546104

PIANORO - LIVERGNANO

WINTER LINE MUSEUM
Via della Chiesa 4 (Livergnano) – Pianoro (BO)
Apertura dalle 10.15 alle 17.
Visita gratuita al Winter Line Museum
sulle tracce della Linea Gotica

MANEGGIO RED ROSE RANCH
SCUOLA ITALIANA DI HORSEMANSHIP
Via dei Gruppi 7 (Livergnano) – Pianoro (BO). Apertura dalle 10 alle 18.
Ore 11.30 battesimo della sella gratuito per bambini dai 4 a 7 anni.
Pranzo convenzionato a 15 euro per adulti e a 10 euro per i bambini, con possibilità di menù vegetariano e vegano.
Prenotazione obbligatoria: 338 3930014 – 051 928316 - redroseranch@alice.it

CONTRAFFORTE PLIOCENICO
Trekking gratuito – massimo 35 persone, percorso facile di 9 km. Ritrovo nella Piazzetta di Livergnano alle 10 - sosta al Museo Winter Line alle 10.15 - partenza per il Red Rose Ranch alle 11 - alle 11.30 battesimo della sella e pranzo a 15 euro per adulti e a 10 euro per bambini – alle 14.30 trekking sul Contrafforte verso il Borgo di Bortignano, con visita guidata all'antica Abbazia e all'Azienda Agricola Il Granello alle 15.15 - rientro alle 17.15.
Prenotazione obbligatoria (entro 9/6): 366 7062145 - servizio.cultura@comune.

MONTERENZIO

AREA ARCHEOLOGICA E NATURALISTICA DI MONTE BIBELE
Via Monte Bibele - Via Torre Arabella Monterenzio (BO)
Visita guidata e degustazione di prodotti a km 0.
Ore 15.30 partenza dal Centro Servizi e visita all'area archeologica. Ore 17,30 ritorno al Centro servizi e degustazione. Costo speciale per l'evento: 5 euro.
Prenotazione obbligatoria: presso il Museo Archeologico Luigi Fantini, via del Museo, 2 Monterenzio (BO) – 051 929766 – 335 8168995 - museomonterenzio@unibo.it

PARCO DELLE API E DEL MIELE
Conapi-Mielizia via Idice 299 (Bisano) – Monterenzio (BO)
Dalle 10 alle 12,30 visita guidata gratuita, con laboratori per i più piccoli e degustazione di mieli.
Prenotazione obbligatoria: parcoapiemiele@conapi.it
info@conapi.it - 051 6540411

MONGHIDORO

MULINO MAZZONE
Via Antonio Galli (Piamaggio) – Monghidoro (BO) – Seguire indicazioni Villa di Mezzo.
Apertura dalle 10 alle 19.
Dalle 11 alle 12 e dalle 15 alle 16 visita guidata gratuita, con possibilità di assistere alla macinatura del mulino in funzione realizzata secondo gli antichi metodi.
Dalle 17,30 alle 18,30 concerto gratuito nel parco del mulino: quartetto di archi con accompagnamento pianoforte Martino Laterza
Ore 18,30 degustazione eno-gastronomica a base di prodotti tipici. Costo 10 euro. Massimo 50 persone.
Prenotazione obbligatoria: termine ultimo 14 giugno 2017 - iat@monghidoro.eu- 3314430004

MUSEO DELLA CIVILTA' CONTADINA E PICCOLO MUSEO DELL'EMIGRANTE
Via Provinciale 13 (Piamaggio) – Monghidoro (BO). Info: 345 0580666. Apertura dalle 10 alle 18.
Visita guidata ad offerta libera

TRITON'S PARK
Alpe di Monghidoro, Monte Oggioli (BO)
Apertura dalle 10 alle 19. Prenotazioni: 3478569160
Biglietto prova gratuito di 1 ora per i bambini dai 4 ai 10 anni sotto al mt.1.40

SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO

LAGO DI CASTEL DELL'ALPI
Dalle 14,30 alle 22 Busker's Festival gratuito sulle sponde del lago, con concerto finale.
Ore 16 merenda a base di crescentine e mostra fotografica di William Vivarelli nello stand dell'USCA vicino al campo sportivo.

VIA DEGLI DEI – FLAMINIA MILITARE
Trekking gratuito. Ritrovo ore 9.45 all'info point di Castel dell'Alpi, partenza alle 10,30 e arrivo alle 12 sul basolato romano, con spiegazione storica di Marco Gollini. Percorso facile.
Prenotazione obbligatoria: 3401841931 - marco.tamarri@unioneappennino.bo.it

MANGIA\DORMI
Ristoranti convenzionati, con menù a 15 euro su prenotazione
Locanda Belvedere - via Provinciale 41 – Castel dell'Alpi – S.B.V.S (BO) – 371 1650730
Ristorante Pizzeria da Otto & Faby - via Provinciale 8 – Castel dell'Alpi – S.B.V.S (BO) – 0534 94159
Albergo Ristorante Bar Musolesi - piazza Madonna della Neve, 4 – Madonna dei Fornelli – S.B.V.S (BO) 0534 94156
Albergo Ristorante Poli - piazza Madonna della Neve 5/B – Madonna dei Fornelli – S.B.V.S (BO) 0534 94114

MONZUNO

MACELLERIA ZIVIERI
Piazza XXIV maggio 9\c Monzuno (BO)
Dalle 11,30 alle 12,30 Show Cooking gratuito, con dimostrazione sulla lavorazione della carne e degustazione.

PINACOTECA BERTOCCHI COLLIVA
Piazza XXIV maggio 3/a Monzuno (BO)
Visita guidata gratuita. Apertura dalle 10 alle 18

BORGO DI CASTEL MERLINO
Passeggiata musicale gratuita. Ritrovo e parcheggio davanti alla chiesa di Monzuno (viale Nino Bertocchi 44) e partenza alle 18,45 per Castel Merlino accompagnati dalla Banda Bignardi. Arrivo alle 19,45 e concerto musicale nel borgo dalle 20 alle 21,30. Ritorno in navetta.

Prenotazioni obbligatorie: 340 1841931 - marco.tamarri@unioneappennino.bo.it

INFO POINT MONGHIDORO
Sede I.A.T. via Matteotti, 1 - Monghidoro (BO) e punto mobile presso Futa Point in via Nazionale 12, Monghidoro (BO) – 331 4430004
INFO POINT LOIANO
Stand Proloco nel parcheggio sottostante il Municipio piazza Dante Alighieri – Loiano (BO) - 334 9977035
INFO POINT CASTEL DELL'ALPI (SBVS)
Stand a Castel dell'Alpi di L'Alice Nel Paese della Meraviglia – 331 9953794
INFO POINT MONZUNO
Proloco, Piazza XXIV Maggio, 15A - Monzuno (BO) - 051 6770419

Alpe di Monghidoro

Castel Merlino

Mulino Mazzone

Flaminia Militare

Tritons Park

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**

Risalendo il Savena lungo l'antica via che univa lo Stato Pontificio al Granducato di Toscana

Sull'**ALPE di MONGHIDORO** tra **briganti** e **osterie malfidate**

Voglio portarvi su di un antico sentiero oggi perduto; ben identificabile fino al termine della Seconda Guerra mondiale, oggi, quasi completamente, se ne sono perse le tracce. Partiva dalla zona dell'attuale porta Santo Stefano e seguendo la riva sinistra del fiume Savena saliva verso Brento e Cedrecchia e arrivava in Toscana attraversando il monte dell'Alpe, valicandolo nei pressi di Piamaggio.

Il nostro cammino inizia proprio lì, a Piamaggio. A sud-est del Comune di Monghidoro, seguendo il segnavia CAI 907, affisso sul palo che arreca il nome della via Cà dei Grassi, ci si inerpica, per circa un chilometro, lungo la strada asfaltata che si divincola fra alcune villette residenziali, fino ad incrociare una cavedagna che d'ora in avanti ci accompagnerà nel cuore di un'area dal grande interesse naturalistico: l'Alpe di Monghidoro.

Non perdendo mai di vista le indicazioni del sentiero 907, in poco tempo, dagli 800 mt si raggiunge già quota 1050 mt. Sul cammino, una delle tante sorgenti della zona denominata Sorgente delle Polente, ci fa prendere fiato e riempire la borraccia. Proseguendo, avrete l'impressione d'essere finiti in una zona prativa delle Alpi: tranquilli, l'acqua era buona, siete solo giunti nello spettacolare "Prato dell'Uomo Gobbo".

Quassù, fino agli inizi del 1800, era sito il confine tra lo Stato Pontificio e il Granducato di Toscana; i viaggiatori che dovevano raggiungere Firenze, giunti in prossimità di questo confine, spesso sul fare della notte, si trovavano a traversare una fitta boscaglia infestata da bande di briganti poco socievoli pronti a togliere loro le merci.

Una costruzione eretta in mezzo al bosco, isolata e denominata "Osteria del Fantorno", dava loro ospitalità; anche se, la sosta quasi obbligata, riservava spesso cattive sorprese. Infatti, parrebbe che l'ultimo Oste fosse poco raccomandabile tanto quanto i briganti di cui vi parlavo. Si narra, che qualche solitario cliente, privato degli averi, in alcuni casi, venisse trasformato in spezzatino da servire nel menù dell'Osteria stessa. Ciò fu scoperto da un malcapitato viaggiatore che nel consumare lo spezzatino trovò nel piatto un dito umano. Inorridito, se la dette a gambe raggiuingendo alcune guardie pontificie; giunte sul luogo incarcerarono il suo padrone e rasero al suolo l'Osteria stessa. Oggi, di questa leggenda, rimangono solo alcuni cumuli di sassi e sterpaglie, visibili, appunto, lungo il sentiero.

Lasciate alle spalle le rovine, seguendo le indicazioni del sentiero CAI 917, si sale fino a giungere ad un'ampio slargo; una piccola deviazione vi porta fino alla vetta della Croce dell'Alpe, quota 1229 mt. Quassù, nelle giornate limpide, si ammira una vista spettacolare che spazia dalle Prealpi venete al mare Adriatico.

A sosta finita, ritornando sui nostri passi fino al piazzale, seguiamo le indicazioni per "Il Passeggere", poco più in là, il sentiero CAI 909, scende a destra fino alle località "Malpasso" prima e "Campo di Roma" poi. Avanzando, poco prima di Cà dei Rossetti, si segue il sentiero verso destra che ci conduce, in poco tempo, alla borgata di Cà di Guglielmo.

È 1776 la data di costruzione dell'antico mulino ad acqua che troverete sulla vostra destra. Altri tre piccoli mulini, funzionanti naturalmente ad acqua, li scorgete scendendo al lato del ruscelletto.

Proseguendo lungo il sentiero, a quota 789 mt slm, giungerete nel piccolo abitato di Cà di Brescandoli, di lì a breve saremo ritornati quasi al punto di partenza: Piamaggio.

Prima di ritornare alla macchina, vi consiglio, una breve ma intensa visita al locale piccolo museo della civiltà contadina: ricostruisce la vita rurale dell'Appennino di un tempo nei suoi aspetti lavorativi e quotidiani. Agli spazi dedicati agli antichi mestieri (la falegnameria, la lavorazione della lana e della paglia, la produzione del vino) si alternano alcuni ambienti domestici: la cucina, la camera da letto, un'aula scolastica, la stalla, ed infine un angolo aristocratico.

Scopri di più....

PERCORSO

Sorgente delle Polente
Prato dell'Uomo Gobbo
Osteria del Fantorno
Croce dell'Alpe
Il Passeggere
Cà di Guglielmo
Piamaggio

Tempo di cammino: 4,30 ore
Difficoltà: media

VB MOVIMENTOLENTO

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

La rubrica di Gianfranco Bracci

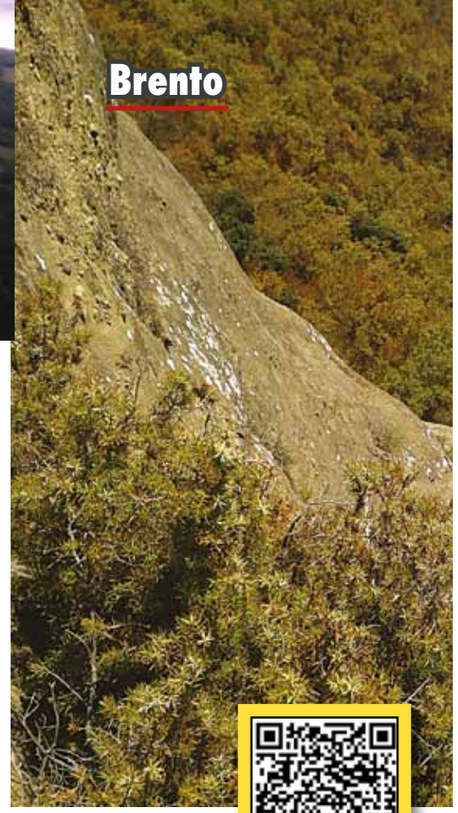
La storia scritta a quattro mani con Marco Parlanti nata durante una settimana di cammino tra Tirreno e Adriatico seguendo l'antica Strada del Ferro che univa Pisa a Spina, nel ferrarese

I **segreti** della **Via Etrusca**, un romanzo **"scritto coi piedi"**

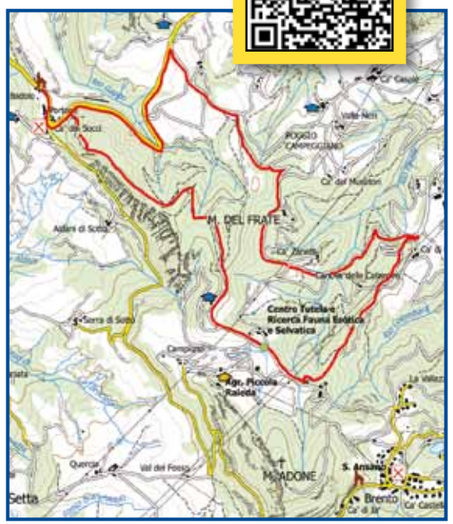
Durante la lunga camminata fra Pisa e Spina (nel Comune ferrarese di Comacchio) effettuata nel 2010, Marco Parlanti ed io abbiamo condiviso fatiche, emozioni, caldo, pioggia, sole ecc. In due settimane abbiamo misurato trasversalmente l'Italia con le nostre gambe per tentare di ritrovare una strada etrusca del V seolo. a.C.: la *Via Etrusca del Ferro*.
Giorno dopo giorno e passo dopo passo ci siamo accorti che ragionavamo, ne più ne meno, come i nostri antenati di duemilacinquecento anni fa. Infatti l'*homo viator*, qualsiasi sia il periodo storico a cui appartenga, ragiona allo stesso modo di un uomo tecnologico dei nostri giorni, che si muova a piedi. *"Elementare Watson"*, direbbe il grande Sherlock Holmes. Però queste considerazioni si fanno solo camminando per più giorni durante l'essere in cammino. Ragionando quindi come due ertruschi, siamo andati da una città etrusca all'altra, scegliendo il passo appenninico più basso ed accessibile. È stato un vero viaggio nelle magnificenze della provincia italiana. O meglio, in quelle Tosco-Emiliane dove la sera venivamo corroborati da cibi e *mangiarini* di una bontà emozionale.
Dopo il Passo di Montepiano, Grizzana Morandi ci ha accolto nel suo grembo rurale come una madre accoglie i propri figli. Infine, Marzabotto, l'etrusca Kainua, si è fatta in quattro per farci dono delle sue meraviglie etrusche, sparse per la grande area archeologica e raccolte amorevolmente nel Museo Pompeo Aria, come il fiore di loto che la meravigliosa statua bronzea della dea Uni, tiene nella sua mano. Abbiamo attraversato faggete ombrose e campagne assolate, scendendo lungo una delle valli Bolognesi per giungere nella *Padania*, piatta come un lenzuolo steso sull'erba ma ubertosa come nessun'altra terra sa esserlo. L'argine del Po' di Primaro ci ha infine condotto alle Valli di Comacchio, dove gli etruschi più che camminare navigavano con i loro barchini per entrare nel porto fluviale di Spina dove finalmente conducevano il loro carico di prezioso metallo ferroso: la città etrusco-greca collegata da questa strada dei due mari, ambedue etruschi. Il Tirreno del mitico eroe Tirrhens e l'Adriatico della città etrusca di Adria.
Camminando, è noto, la mente si apre e l'anima si fa più leggera. Si tende a penetrare in quella dimensione che il grande Herman Hesse definiva "L'essere in cammino". Una dimensione quasi onirica nella quale si entra solamente camminando a piedi per più giorni. Un mondo a parte il cui biglietto da pagare è la sola fatica della deambulazione per monti e valli, in ogni condizione climatica. Ecco che ancora ipnotizzati da quella particolare dimensione, durante una sosta, ci siamo inventati una giovane archeologa, Aura Seianti, che fa dei sogni esoterici durante i quali "vive" una vicenda che si svolge nel periodo della romanizzazione dell'etruria. Quando gli etruschi erano come i tibetani di adesso: oppressi. L'idea, partorita camminando, è piaciuta a tutti e due. Abbiamo scritto un

"I segreti della via etrusca", Gianfranco Bracci - Marco Parlanti, Itaca, Castel Bolognese, 2015. Info: www.facebook.com/gianfranco.bracci

canovaccio per lo svolgimento del futuro romanzo e poi abbiamo lasciato che le nostre galoppanti fantasie facessero il resto. Adesso che è stampato e rilegato, lo apriamo con devozione e rispetto. È composto da una parte gialla, una parte storica ed una parte di vita comune che si svolge al giorno d'oggi con tutti i requisiti della vita moderna: fatta di amori, invidie, passioni, ecc. Queste parti si fondono bene…almeno così ci scrivono i vari lettori. Sembra che chi lo inizia, non veda l'ora di finirlo, tanto viene coinvolto dallo svolgersi delle vicende. Cosa fare per contraddire questi lettori? Comprarlo, leggerlo. E poi farci sapere.
Buona lettura.



Brento



IN GIRO CON TRACKGURU VB

Un anello di dieci chilometri con tanta salita attorno a Monte del Frate

Scoprendo le **valli nascoste** del **Contrafforte Pliocenico**

Dalla chiesetta di Badolo, dedicata a San Michele, ci incamminiamo lungo l'asfaltata in direzione sud-est, lasciamo a destra la deviazione per Brento proseguendo lungo la strada provinciale fortunatamente poco trafficata. Dopo circa 1,5 km prendiamo Via delle Valli, una strada bianca a destra in salita. Alla nostra sinistra degrada un pendio coltivato ad ulivi e alla destra, man mano che saliamo, possiamo scorgere l'inconfondibile cima della Rocca di Badolo.
Arrivati al termine della salita prendiamo la seconda strada ghiaiata a destra con un cartello all'imbocco che ci indica l'inizio del percorso ambientale. Proseguendo e mantenendo la destra al successivo bivio ci addentriamo nella valle del Rio Favale, uno stretto corso d'acqua che nasce dalla dorsale di Monte del Frate – Monte Adone per immettersi nel Torrente Savena nei pressi di Pianoro. La strada ora è in discesa e costeggia un'ombrosa pineta, passiamo accanto ad un imponente edificio colonico detto Valle Bianca e dopo avere attraversato il bosco, proseguendo sempre sul tracciato principale, sbuchiamo sull'asfaltata nei pressi dell'abitato di Cà di Cò.
Avvicinandoci di qualche decina di metri al nucleo di case, a destra prendiamo il sentiero (CAI 912) inizialmente in marcata salita; dopo circa 400 m al bivio manteniamo la sinistra e ci inerpichiamo su basse e rotondeggianti formazioni arenacee. Ci troviamo ora su una stretta dorsale tra le vallecole del Rio Favale, a destra, e quella del Rio Campestrino a sinistra.
L'ultimo strappo in salita ci permette di raggiungere Via Valverde, la carrabile che porta a Brento.
Qui teniamo la destra (segnavia CAI 110), dopo circa 350 metri raggiungiamo l'ingresso carrabile del Centro Tutela e Ricerca di Fauna Esotica e Selvatica – Monte Adone; in questo tratto il terreno è particolarmente sabbioso e il nostro tracciato prosegue in parte sulla Via degli Dei: un percorso storico che collega Bologna a Firenze attraverso l'Appennino.
Lasciamo a sinistra il B&B Sulla Via degli Dei, poco dopo raggiungiamo un panoramico declivio prativo dove possiamo riposarci prima di effettuare la discesa.
Rinfrancati, proseguiamo fino al successivo bivio dove prendiamo il sentiero di sinistra (segnavia CAI 110) che ci conduce, dopo un tratto boscoso, sul ciglio del fronte roccioso che offre superbi affacci panoramici sulla Valle del Setta dominando la dorsale di Monte Sole. Oltre, all'orizzonte, si scorgono le alte cime del Corno alle Scale e del Monte Cimone.
Il sentiero prosegue sulla sommità, dopo la prima discesa incontriamo un bel punto panoramico dal quale si domina l'abitato di Badolo e con l'ultimo tratto, in parte gradonato tra gli affioramenti arenacei, raggiungiamo l'asfaltata.
La prendiamo a sinistra e dopo pochi minuti torniamo alla chiesetta di Badolo concludendo qui il nostro percorso.

Un assaggio dei percorsi di *naturadipianura*: a piedi, in bici o usando il treno ma sempre lentamente per assaporare tutte le meraviglie del territorio

Cavdagning nella Bassa bolognese tra **aree protette** e **centuriazioni romane**

Testo di **Andrea Morisi - Paola Balboni (Sustenia srl)**

Torrente Cannuccia

In cammino dove c'era la ferrovia

Un vecchio ponte ferroviario

Slow-foot, trekking, cavdagning…? Tre termini non in Lingua italiana. Vogliate scusarci.
Ma c'è dietro qualcosa che vi vogliamo raccontare.
Il termine *"slow-foot"* lo abbiamo coniato noi, durante le numerose escursioni svolte negli ultimi anni nell'ambito del catalogo "Natura di Pianura!" (**www.naturadipianura.it**) facendo una banale (ma significativa) traslitterazione del noto termine utilizzato dal movimento cultural-gastronomico di Carlo Petrini. Il riferimento concettuale è al "Lento-Piede" di chi cammina: una lentezza che permette di cogliere un mondo immenso che, altrimenti, sfugge via indifferente, come certi paesaggi che rimangono anonimi e distaccati fuori dal finestrino dell'auto che corre.
Il termine *"trekking"*… be', ormai, è entrato nel parlato comune, ma esprime bene il contenuto sportivo, ma anche del viaggio, insito nell'atto del camminare. Effettivamente potremmo forse usare il termine italiano "escursionismo" come sinonimo… Spesso però queste parole evocano itinerari di montagna o in terre straniere, senza,ovviamente, che qui nulla si voglia togliere a tutto ciò.
Il termine *"cavdagning"* è stato recentemente coniato da Roberto Serra, un giovane avvocato persicetano *Profesâur ed Bulgneis*, noto tra gli estimatori del dialetto e della cultura locale. La sintesi tra il richiamo dialettale e la stradella inerbita tra i campi raccoglie secondo noi tutta la forza della visione "dal basso", vera e concreta, del muoversi a piedi in pianura. Questi tre termini riassumono le esperienze di conoscenza vera e diretta della Pianura bolognese. Dove l'altro termine "valle" si rifà alle paludi originarie e non alla morfologia montana. Qui sei nella piatta Padania bolognese, con dislivelli talvolta negativi. Qui puoi anche camminare a passo sostenuto guardandoti intorno, senza che ripide salite ti tolgano il fiato e ti inchiodino lo sguardo sulle punte dei tuoi piedi. Il prezzo da pagare sono ovviamente i paesaggi non paragonabili con quelli di Appennini e Alpi, ma c'è tanto di bello anche in pianura: un po' di natura rigenerata in piccole, ma sorprendenti aree protette e tanta cultura, storia, enogastronomia, vita. Opere idrauliche vecchie di secoli, boschi che nascondo zone umide ricche di fauna, un mare colmato dai detriti portati dai fiumi, poi di paludi e canneti sterminati con una Umanità che sopravviveva su *montironi*, palafitte e foreste di querce sacre ai Druidi e in cui si perdevano addirittura le Legioni Romane. E poi la Centuriazione, la prima sistematica colonizzazione del territorio, ancora ben evidente con le cavedagne, le strade ghiaiate e le vie asfaltate che si intersecano ad angolo retto. E i territori delle Partecipanze Agrarie, ampi ed aperti a perdita d'occhio, e di quelli della Civiltà Contadina, con le piantate e i maceri e le corti coloniche autosufficienti. Tutto questo (e altro ancora, se ti vuoi fermare a conoscere una offerta gastronomica apprezzata nel mondo oppure la vendita diretta nelle aziende agricole di prodotti tipici…) si può cogliere con gli itinerari che stiamo sperimentando.
Qualche esempio, per gradire.

"Dalla Cassa del Samoggia alla Cassa del Dosolo": percorso di circa 24 km (andata e ritorno) in buona parte sulla sommità dell'argine del Torrente Samoggia (prima in sinistra e poi in destra idraulica) dalla località Le Budrie di San Giovanni in Persiceto all'Ecomuseo di Sala Bolognese. Circa 6 ore di cammino complessivo su terreno inerbito. Nessuna difficoltà.

"Le tre Aree di Riequilibrio Ecologico": percorso di circa 28 km che inanella ben tre aree protette della pianura con un tracciato tutto su sede propria: la "Bora", il "Collettore delle Acque Alte" e l'Ex-zuccherificio di Crevalcore". Dalla località Poggio di San Giovanni in Persiceto ai Beni Comunali di Crevalcore. Circa 7 ore di cammino complessivo su pista pedonale e terreno inerbito nel quale si può ammirare l'allevamento ex situ di testuggine palustre e Insetti Saproxilici, il Giardino delle Acquatiche, il Centro Anfibi, querco-carpineto planiziale, Borgo Rotondo, la Centuriazione romana e tanto altro ancora.

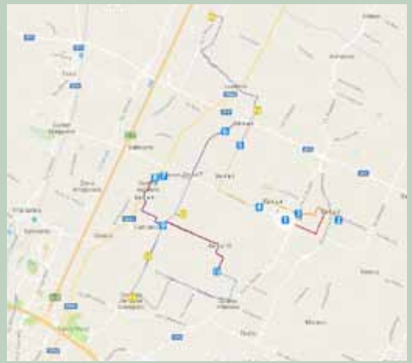
"Da Osteria Nuova alla Bora": percorso di circa 10 km che avviene utilizzando il vecchio rilevato ferroviario BO-VR, oggi dismesso e in corso di trasformazione in ciclovia in rapporto con il corridoio ciclabile europeo "EuroVelo 7". Avendo inizio dal piazzale della Stazione ferroviaria di Osteria Nuova (Sala Bolognese) può essere abbinato facilmente alla partenza dalla Stazione Centrale di Bologna (11 minuti con treno regionale - biglietto € 2,20). E' stato sperimentato il 5 marzo 2017 in occasione dell'evento promosso dal CAI Bologna "TrenoTrekking". Il tracciato si svolge sulla sommità del rilevato ferroviario consentendo di apprezzare scorci sulla campagna bolognese. Si attraversano i territori comunali di Sala Bolognese, Anzola dell'Emilia e San Giovanni in Persiceto.

Gli itinerari citati ed altri ancora verranno presto raccolti in un catalogo. Per informazioni: Sustenia srl - Settore Recupero e Gestione Ambientale - naturadipianura@caa.it

Il 6 maggio e il 24 settembre anche due appuntamenti con TREKKING COL TRENO

Lungo la **VIA LATTEA** nel cuore e nella storia di **Granarolo**

Granarolo dell'Emilia, cittadina agricola posta nella prima cinta di confine con Bologna, deve il suo nome allo storico ruolo di "granaio" per la città (qui si produceva buona parte dei cereali necessari al sostentamento della città), ma dalla seconda metà del '900 la sua fama è legata alla produzione del latte.
L'Amministrazione comunale, assieme a più di 120 studenti delle scuole secondarie di primo e di secondo grado residenti nel Comune e ad altri Enti del territorio, ha voluto valorizzare il latte e la sua storia (come bene culturale e produzione agroalimentare caratteristica del territorio) attraverso un percorso cicloturistico in grado di ricostruire una pagina di storia: la Via Lattea è quindi una piccola guida per scoprire la campagna della pianura bolognese in bicicletta e allo stesso tempo una prestigiosa ricognizione del nostro ricco patrimonio storico e culturale (il progetto è stato vincitore del Concorso Io amo i beni culturali, promosso dall'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia Romagna nel 2015). Vediamo di che cosa si tratta.
Il percorso si snoda attorno a 15 punti d'interesse, geolocalizzati sulla mappa, cui si accompagnano schede di approfondimento, foto e video. Ogni punto del percorso riporta eventi o circostanze della storia che si è voluta raccontare.
Il percorso parte nel centro di Granarolo dell'Emilia, di fronte all'attuale complesso scolastico situato in via Roma 30, dove, il 21 giugno 1957, nasceva il Consorzio bolognese produttori latte (Cbpl). È questa la prima sede della cooperativa che cominciò a raccogliere il latte prodotto nelle campagne circostanti. Passando alla tappa successiva arrivate alla fattoria Quaiotto. La stalla della fattoria Quaiotto è un esempio di moderno luogo di allevamento e produzione e ancora oggi conferisce latte alla Granarolo per la lavorazione dei prodotti certificati Alta qualità. Proseguendo nel percorso troverete una stradina di accesso ad un macero, testimonianza della lavorazione della canapa tipica della pianura. La tappa successiva è una stalla sociale dismessa; le stalle sociali sorsero negli anni Settanta: mettendo in comune l'allevamento del bestiame e dandolo in gestione a personale specializzato si pensava di alleggerire la famiglia contadina, per la quale seguire la stalla era un grande impegno che non consentiva mai l'allontanamento dal podere. Nel proseguimento della 'Via lattea' incontrerete anche esempi di casa colonica, tipica struttura dove si praticava la mezzadria, un contratto agrario in cui il proprietario assegna al coltivatore un podere nel quale vivere e lavorare con la propria famiglia. Sul percorso incontrerete antiche ville padronali: tra queste Villa Nanni, un esempio di dimore di proprietà dell'aristocrazia terriera della zona. Tornando verso Granarolo dell'Emilia, al numero 3 della via Cadriano granarolese si trova, presso l'azienda Caber, un giardino delle erbe, campo di sperimentazione con piante aromatiche tipiche del Mediterraneo. Proseguendo per via Cadriano, trovate altre ville padronali, come villa Mignani Boselli, che rimane sulla destra subito fuori dal centro abitato di Cadriano. Villa Boselli, ora Mignani, costruita a fine '500 è un edificio dal corpo compatto a grande parallelepipedo con tetto a quattro spioventi. La villa è famosa anche perché a metà dell"800 vi abitò per alcuni anni il bolognese Marco Minghetti (ministro delle Finanze e Primo ministro nei governi successivi all'Unità d'Italia) che qui condusse sperimentazioni di conduzione agricola.
Infine, da Lovoleto in poco tempo potete raggiungere il Museo della civiltà contadina, conclusione della Via Lattea Segnaliamo anche che il 6 maggio (gita in bici) e il 24 settembre (a piedi) il percorso sarà meta di due appuntamenti interni al programma Trekking col treno 2017, che raccoglie le proposte escursionistiche organizzate dal Cai (Club alpino italiano) in collaborazione con la Città metropolitana di Bologna.
dida: Il dettaglio del percorso e delle diverse tappe le trovate sul blog:
vialatteagranaroloblog.wordpress.com



Curiosità, misteri, aneddoti e luoghi (forse) sconosciuti all'ombra delle torri

di **Serena Bersani**

Le tracce del famoso ordine dei Cavalieri del Tempio soppresso da Clemente V nel 1312 sono sparse per città e provincia. Qualche anno fa sotto Strada Maggiore sono stati rinvenuti un tunnel, cripte e pertugi sconosciuti forse utilizzati dai monaci guerrieri per nascondere quanto possibile prima di dover consegnare tutto alla Chiesa

L'interno della chiesa del Cenobbio di San Vittore che risale al XIII secolo.

L'interno del santuario dedicato a Santa Maria di Montovolo.

Dov'è il **tesoro** dei **Templari**?

C'è forse un tesoro nascosto da qualche parte sotto le antiche pietre di Bologna o in qualche pieve abbandonata nella pianura o in un vecchio rudere sull'Appennino. È il tesoro dei Templari, non si sa quanto reale e quanto leggendario, che avrebbero occultato quando, il 3 aprile 1312, il papa Clemente V soppresse per sempre l'ordine dei Cavalieri del Tempio facendo sì che i loro beni, le case, le magioni e i possedimenti venissero inglobati nelle città e andassero svanendo nell'avvicendarsi urbanistico di secoli e secoli.

Ma non tutto è scomparso. Le tracce dei Templari sono ancora presenti nei luoghi che ebbero per loro maggiore importanza. Bologna è uno di questi, perché la città fu il principale centro templare dell'Italia settentrionale, sia per numero di frati sia per quantità di possedimenti e ricchezze.

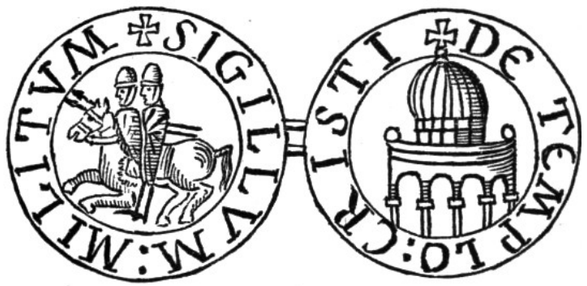
Sono tracce pressoché invisibili anche all'occhio del bolognese doc, abituato a frequentare le strade della città medievale. Per chi percorra Strada Maggiore in direzione di Porta Mazzini non è facile ravvisare nell'edificio corrispondente ai civici 80 e 82, tra via Torleone e vicolo Malgrado, quella che era l'antica Magione di Santa Maria del Tempio. Anche l'annessa chiesa di Santa Maria Maddalena, che faceva parte del complesso, è pressoché scomparsa dopo i bombardamenti della seconda guerra mondiale. Niente più resta, invece, della torre della Magione che fungeva da campanile della chiesa, demolita nel 1825, forse proprio alla ricerca del mitico tesoro dei monaci cavalieri. I beni dei Templari erano infatti considerevoli. A Bologna i loro possedimenti, oltre alla casa e alle chiese nell'area di Strada Maggiore, comprendevano anche una grande quantità di case e terreni tutti nella parte est della città, lungo la via Emilia, a partire dalla chiesetta di Sant'Homobono nella parrocchia degli Alemanni, subito fuori Porta Mazzini, fino al Cenobio di San Vittore che era sede della commanderia templare bolognese. E poi tutta l'area di San Lazzaro, Castenaso, Pianoro e tra Budrio, Medicina e Castel San Pietro. Di loro proprietà era anche la centralissima area tra le odierne via de' Pignattari e piazza dei Celestini e dove ora sorge la basilica di San Petronio vi era la chiesa intitolata alla Santa Croce, simbolo dell'ordine cavalleresco. Tracce dei Templari si rintracciano pure sull'Appennino. Nel santuario dedicato a Santa Maria di Montovolo, fin dai tempi più antichi considerata una montagna sacra, nel comune di Grizzana Morandi, l'iscrizione contenuta nella lunetta in arenaria collocata sopra il portale data l'edificio al 1211 e si ritiene possa essere un ex voto per il ritorno dei crociati bolognesi dalla Terra Santa.

Dopo la soppressione dell'Ordine dei Templari per volere del re di Francia Filippo IV il Bello che mirava ad impadronirsi del loro cospicuo patrimonio, la Magione bolognese divenne commenda dell'Ordine gerosolimitano di Rodi, poi di Malta. Ancora una volta furono i francesi ad attuarne la soppressione, questa volta per volere di Napoleone, nel 1798.

Analoga sorte toccò alla parrocchia di Santa Maria del Tempio che, nel 1808, venne chiusa e annessa alla vicina chiesa di Santa Maria dei Servi. L'edificio che ospitava la Magione è rimasto intatto solo nella forma, per via dei rimaneggiamenti nei secoli successivi e dopo i bombardamenti della seconda guerra mondiale, oltre che in una vasta stanza interna con le finestre ad arco a sesto acuto e spesse mura sostenute dal soffitto a grosse travi in legno, la cosiddetta Sala dei Cavalieri, datata 1294, oggi di pertinenza della parrocchia di Santa Caterina Vergine e Martire. All'inizio dell'Ottocento il palazzo entrò in possesso del segretario dell'Agenzia dei Beni Nazionali Antonio Aldini, che alienò molti dei beni che vi si trovavano. Dopo vari passaggi, oggi è di proprietà dell'Opera Pia dei Poveri Vergognosi che l'ha affittato a uffici del ministero dell'Interno.

La condanna all'oblio che si è abbattuta per secoli sull'Ordine templare ha provveduto a cancellare le tracce del passaggio di questi cavalieri che vollero farsi monaci. Ricerche contemporanee hanno portato non solo alla mappatura dei loro beni tra città e contado, ma anche alla probabile identificazione del procuratore generale dell'Ordine Pietro da Bologna con frate Pietro Roda, originario di Monte Acuto delle Alpi, nel territorio di Lizzano in Belvedere. Fu forse questo monaco uno dei protagonisti del processo di Parigi contro i Templari, accusati nel 1307 da Filippo il Bello di sodomia, eresia e di tutte le peggiori ignominie per poterli sterminare mandandoli al rogo. Esperto di diritto, il cappellano Pietro fu uno dei procuratori designato dagli altri confratelli a difendere l'Ordine templare a Parigi nel 1310. Sarebbe poi riuscito a fuggire dalle carceri parigine evitando il rogo e a far ritorno a Bologna. I Templari della magione bolognese ebbero la buona sorte di aver a che fare con un arcivescovo super garantista, Rinaldo da Concorezzo. Grazie alla protezione del vescovo di Ravenna, Pietro potè tornare nella magione di Strada Maggiore fino alla fine dei suoi giorni. Rinaldo da Concorezzo, nominato inquisitore da papa Clemente V, passò alla storia proprio per la sentenza pronunciata nel processo contro i Templari dell'Italia settentrionale mandandoli tutti assolti. Al processo di Ravenna i sedici Templari giudicati - sei facevano parte della Magione bolognese: oltre a Pietro da Monte Acuto, Bartolomeo Tencarari, Alberto degli Arienti, Alberto da Bronzano, Giovanni Bono e Gerardo da Bologna - negarono ogni addebito e molti testimoniarono in loro favore. Nel 1313, in obbedienza alle disposizioni papali, frate Pietro consegnò i beni dei Templari bolognesi ai Cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme, oggi noti come Cavalieri di Malta.

Dopo il processo Pietro mantenne le sue funzioni di sacerdote, tant'è che sulla pietra tombale venne rappresentato in abiti liturgici. Morto nel 1329, fu sepolto al centro di Santa Maria del Tempio in Strada Maggiore ma, in seguito al passaggio delle truppe napoleoniche, la chiesa venne sconsacrata e i resti di frate Pietro andarono perduti. I lavori di ripristino della pavimentazione in Strada Maggiore avvenuti negli scorsi anni hanno evidenziato la presenza di tunnel, cripte e pertugi sconosciuti



I due cavalieri che condividono la cavalcatura sono stati interpretati come simbolo di povertà o della dualità del monaco/soldato.

nell'area sottostante l'ex Magione templare bolognese. Non è da escludere che, prima di consegnare tutti i propri beni immobili, i monaci abbiano provveduto a nascondere tutto ciò che poteva essere sottratto all'inventario dei vicari arcivescovili. Una delle campane, ad esempio, è stata ritrovata nel campanile della chiesa di Sant'Andrea in Corneliano a Monte Budello, nel comune di Bazzano, a cui fu venduta da Luigi Aldini intorno al 1808. Sulla campana c'è un'iscrizione latina che recita: «Nell'anno 1303 frate Pietro da Bologna fece. Nell'anno 1779 Cesare Lambertini, marchese e commendatore di Santa Maria del Tempio, rifece».

Il tesoro dei Templari, se mai c'è stato, è ancora nascosto o è andato disperso? A metà del Novecento in un luogo sperduto sull'Appennino tosco-emiliano, nella frazione Sasso di Lizzano in Belvedere, in una casa in pietra del Duecento, durante i lavori di ristrutturazione venne ritrovata murata una cassetta contenente una tonaca rossa con una grande croce bianca. Non sappiamo come finì fin lassù, quel che certo è che poi la cassetta e il suo contenuto sono andati perduti.

Il Santuario di Montovolo

La Sala dei Cavalieri (1294) che oggi fa parte della parrocchia Santa Caterina Vergine e Martire

La lunetta del portale del santuario di Montovolo data l'edificio al 1211

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:
Aprile - Maggio — APERTO TUTTI I GIORNI
dal lunedì al sabato 8.30 - 12.30 15.30 - 19.00
domenica 9.00 - 12.30 15.30 -18.30
da Giugno in poi — CHIUSO IL LUNEDI'
dal martedì al sabato 8.30 - 12.30 15.30 - 19.00
domenica 9.00 - 13.00
VENDITA AL DETTAGLIO DI PIANTE DA INTERNO, ANNUALI, ORNAMENTALI DA FRUTTO E DA ORTO
GERANI PROMOZIONALI
A PARTIRE da € 1.70 (Ø 14cm.)
PRIMA SCELTA
Via S. Margherita 15/2 Vignale Scanello - Loiano (Bo)
Tel. 051. 654 51 34
info@greenflower.it www.greenflower.it

Qualità dell'accoglienza in Appennino

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

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

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

FATTORIE DI MONTECHIARO
AGRITURISMO - RISTORANTE - CAMERE
Via Tignano, 30/A - 40037 Sasso Marconi (BO)
Tel. 051.6755140 - Fax 051.6755121
info@montechiaro.it - www.montechiaro.it

L'Hotel Kristall dispone di camere dotate di wi-fi gratuito,TV, frigobar. Troverete un ottimo ristorante e pizzeria, dove gustare i piatti tradizionali della cucina emiliana, ma anche squisite fiorentine. Al mattino vi attende una buona colazione. Completano la struttura ampie sale per cerimonie.

HOTEL KRISTALL
HOTEL - RISTORANTE - PIZZERIA
Viale Roma, 21
40063 Monghidoro (BO)
Tel. 051.6555754 - Fax 051.6552542
info@kristall-hotel.it - www.kristall-hotel.it

Inserito in un ambiente collinare suggestivo, qui troverete fattoria didattica, sport nella natura, tiro con l'arco, orienteering e sci di fondo. Produzione propria di frutta e ortaggi bio, confetture e conserve. L'agriturismo dispone di 8 camere e un appartamento, in stile rurale. Nei weekend trovate aperto anche il ristorante.

RIO VERDE NATURA E CULTURA
AGRITURISMO - RISTORANTE
Via Mongardino, 8 - 40037 SASSO MARCONI (BO)
Tel. 051.6751269 - 335.7457206
info@agriturismorioverde.it - www.agriturismorioverde.it

L'albergo Gli Orzali è situato vicino a Firenzuola e dispone di 9 camere, 1 suite, ed alcuni appartamenti. Nel periodo estivo è in funzione la piscina con il sole fino al tramonto. "Il Sagramoso" è il nostro ristorante noto per l'ottima cucina toscana. Da qui il Mugello e Firenze sono molto vicini. Luogo ideale per una vacanza rilassante.

ALBERGO GLI ORZALI
ALBERGO - PISCINA - RISTORANTE
Via Contessalina, 991 - 50033 Firenzuola (FI)
Tel 055.819761 - info@gliorzali.it - www.gliorzali.it
IL SAGRAMOSO RISTORANTE

L'Azienda è situata nel cuore dell'Appennino Tosco-Emiliano. Il ristorante è stato ricavato nel vecchio fienile e si utilizzano i prodotti genuini dell'azienda. Potrete gustare pasta fatta in casa, cacciagione, cinta senese, pollo fritto e bistecca alla fiorentina. Il ristorante è aperto nel fine settimana, gli altri giorni su prenotazione.

IL PASSEGGERE
AZIENDA AGRITURISTICA - RISTORANTE
Località Bruscoli - 50033 FIRENZUOLA (FI)
Tel. 366.6446263
info@passeggere.it - www.passeggere.it

Il Poggiolo di Monte Sole è il punto di riferimento per visitare e soggiornare nel Parco Storico di Monte Sole. La struttura è adatta ad ospitare scolaresche, famiglie e gruppi, offrendo la pace e il silenzio di questi luoghi. Il ristorante vi stuzzicherà con la sua cucina casalinga montanara; ottimi tortelloni e tagliatelle fatti a mano.

IL POGGIOLO
ALBERGO - RISTORANTE
Via San Martino, 25 - 40043 Loc. Monte Sole
Marzabotto (BO)
Tel. 051.6787100 - 348.4946854
info@poggiolomontesole.it - www.poggiolomontesole.it

Podere Riosto Cantina e Agriturismo dispone di 6 miniappartamenti, dotati di tv satellitare e connessione wi-fi, immersi nella natura e con piscina idromassaggio ad acqua calda. Nella sala degustazione lo staff vi propone pranzi con ricchi abbinamenti cibo-vino. Vi è anche la possibilità di effettuare visite guidate alle cantine ed ai vigneti.

PODERE RIOSTO

AGRITURISMO - CANTINA

Via di Riosto, 12-24 - 40065 Pianoro (BO)
Tel. 051.777109 - 051.774888 - 335.8200614
www.podereriosto.it - info@podereriosto.it

L'edificio si trova nella piazza centrale, l'hotel è dotato di 10 camere di recente ristrutturazione. Da provare il ristorante con cucina tipica tosco-emiliana casalinga, dove spiccano piatti genuini con prodotti locali e di stagione, le specialità a base di carne, di produzione locale, e gli immancabili dolci di mamma Eleonora.

PICCOLA FIRENZE

RISTORANTE HOTEL

Piazza Agnolo, 18 - 50033 FIRENZUOLA (FI)
Tel. 055.0511150
hotelpiccolafirenze@gmail.com

L'Hotel Dino in località Olmo, vicino a Firenze e Fiesole, lungo la Via Faentina. Dal 1955 la famiglia Messeri offre una soluzione perfetta per chi desidera un soggiorno di relax alle porte di Firenze e per chi percorre la Via degli Dei. A vostra disposizione il ristorante, che offre piatti tipici toscani e specialità della cucina fiorentina.

HOTEL DINO

HOTEL - RISTORANTE

Via Faentina, 329 - Loc. Olmo
50010 Fiesole (FI)
Tel. 055.548932 - Fax 055.548934
www.hotel-dino.it - info@hotel-dino.it

Il Camping Poggio degli Uccellini si trova a soli 18km da Firenze, immerso in un bosco secolare nella splendida cornice del Mugello, ai piedi del Convento di Montesenario. La struttura è dotata di bar, minimarket, ristorante, piscina, aree sport e divertimento, e affitta caravan, case mobili o piazzole per campeggiare coi propri mezzi o la propria tenda.

POGGIO DEGLI UCCELLINI

CAMPEGGIO - RISTORANTE - PIZZERIA

Via Poggio agli Uccellini, 1050 - 50036 Bivigliano (FI)
Tel. 055.406725
www.poggiouccellini.com - info@poggiouccellini.com

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

AFFITTACAMERE LO ZODIACO

AFFITTACAMERE - BAR - TABACCHERIA

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

R&B Ostello degli Dei si trova nella piazza di Monzuno, proprio sulla Via degli Dei. E' un punto strategico per la sua vicinanza a negozi e servizi e alla fermata del bus; dispone di una doppia, una singola, una camera multipla e un bagno ad uso comune. A due passi dalla struttura troverete il Bar Posta dove rifocillarvi.

OSTELLO DEGLI DEI

ROOM & BREAKFAST - BAR

Piazza XXIV Maggio, 2/A - 40036 MONZUNO (BO)
Tel. 338.1266210 - www.ostellodeglidei.it
info@ostellodeglidei.it

L'Albergo Montevenere è gestito dal 1962 dalla famiglia Suppini, pronta ad accogliervi per un piacevole soggiorno sull'Appennino. Dotato di 12 camere con vista panoramica e arredi moderni e un ristorante tutto da provare, dove la specialità è senz'altro la pasta fatta in casa, l'albergo è un punto di sosta perfetto per chi percorre la Via degli Dei.

ALBERGO MONTEVENERE

HOTEL - RISTORANTE

Via L. Casaglia, 5 - 40036 Monzuno (BO)
Tel. 051.6770548
www.albergomontevenere.it - info@albergomontevenere.it

L'Albergo Poli si trova in centro a Madonna dei Fornelli, sulla Via degli Dei. La struttura è dotata di 21 camere, bar, giardino, parcheggio privato, sala tv e ascensore. Da segnalare il ristorante, che offre cucina casalinga e piatti tipici di stagione, con un menù dedicato appositamente ai viaggiatori. Inoltre spazio per i campeggiatori e officina bici. I vostri amici a 4 zampe sono i benvenuti.

ALBERGO POLI

HOTEL - RISTORANTE

Piazza Madonna della Neve, 5/B
40048 Loc. Madonna dei Fornelli - S. Benedetto V.S. (BO)
Tel. 0534.94114 - www.albergoristorantepoli.it
info@albergoristorantepoli.it

Il Ristorante Le Volte è situato nella suggestiva cornice di Palazzo Loup. L'ampia veranda esterna, gode di una meravigliosa vista sul panorama delle colline Bolognesi. Proponiamo una cucina ricca di fantasia ispirata alle tradizioni gastronomiche locali accompagnata da una sapiente scelta di vini.

RISTORANTE LE VOLTE

RISTORANTE - BANCHETTI - CERIMONIE

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

Affittacamere Via degli Dei si trova al centro di S. Piero a Sieve. E' dotato di cucina e due bagni condivisi, quattro camere adattabili a vostro piacimento e una terrazza per il vostro relax. Sono presenti un'officina per bici e lavatrice a uso gratuito. A pochi passi troverete i mezzi pubblici, negozi e servizi.

AFFITTACAMERE VIA DEGLI DEI

AFFITTACAMERE

Via Domenico Trifilò, 1 - 50038 San Piero a Sieve (FI)
Tel. 338.5006348 - 347.3209393
www.affittacameredeglidei.net
affittacamereviadeglidei@gmail.com

Lodole Country House si trova all'interno del Golf Club Molino del Pero, a circa 30 minuti da Bologna. La struttura dispone di 6 camere accuratamente arredate con mobili in stile. La colazione è a buffet, con varietà di prodotti tipici selezionati da Alice. Piscina e solarium estivo riservati degli ospiti.

LODOLE COUNTRY HOUSE

CAMERE & COLAZIONE

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

Il B&B Vacanze in Mugello si trova nel centro di San Piero a Sieve, in posizione tranquilla ma vicina a negozi e servizi. La camera a disposizione è accogliente e dotata di 4 posti letto (un matrimoniale e un letto a castello); nel giardino potrete fare colazione o parcheggiare bici o moto. Troverete una piccola officina per i cicli e un ampio soggiorno utilizzato come zona lettura e relax.

B&B VACANZE IN MUGELLO

BED & BREAKFAST

Via Provinciale, 50 - 50037 San Piero a Sieve (FI)
Tel. 055.8498079 - 347.5588512
www.holidayinmugello.it - vacanzeinmugello@virgilio.it

B&B ROMANI

BED & BREAKFAST

Piazza Madonna della Neve, 13
40048 SAN BENEDETTO
VAL DI SAMBRO (BO)
Tel. 0534.94113 - 327.7763868
bebromani@libero.it

Il B&B Romani è situato nel centro di Madonna dei Fornelli, lungo il percorso della Via degli Dei: qui da oltre 80 anni la famiglia Romani accoglie i visitatori di passaggio. Tutte le camere sono dotate di bagno privato; troverete inoltre connessione wi-fi, parcheggio, mini sauna all'aperto, ecc... Tra i punti di forza le ricche colazioni preparate con prodotti tipici del territorio.

Troverete la tradizione dei Paoli nel ristorante con annessa macelleria-norcineria. Qui potrete scegliere la vostra carne al banco e farla cuocere direttamente sulla griglia. La norcineria offre prodotti e sapori di un tempo. La sera invece pizza cotta nel forno a legna. Nell'area esterna del giardino ampio spazio per organizzare le vostre feste.

RISTORANTE BELLAVISTA

RISTORANTE - MACELLERIA - NORCINERIA

Via Covigliaio - Loc. Covigliaio - 50033 FIRENZUOLA (FI)
Tel. 055.812017
bellavistapaoli@legalmail.it

La "Corte dei Celti" è situata a pochi km da Loiano. Monolocali e bilocali, arredati con gusto, e ben accessoriati ideale per le vostre vacanze o soggiorni brevi. Da qui si possono facilmente raggiungere sentieri per escursioni nei dintorni o in poco tempo si raggiungono le vicine città d'arte dell'Emilia e della Toscana.

LA CORTE DEI CELTI

CASA VACANZE

Via del Poggio, 32 - 40050 Loc. Quinzano - Loiano (BO)
Tel. 339.8283383 - 051.6546016
lacortedeicelti@gmail.com
www.lacortedeicelti.blogspot.com

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

QUESTO SPAZIO E' PER TE

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

La finestrella di via Piella.

Guardando a monte verso via dei Malcontenti dal ponte di via Piella.

Il lungo passaggio sotto via Indipendenza.

L'accesso da un tombino lungo via Riva di Reno.

VB BOLOGNA SOTTOSOPRA

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

Un viaggio sotto la città lungo il canale che da ben otto secoli deriva le acque del fiume a Casalecchio per poi attraversare, carico dell'apporto di rii minori, tutto il centro storico

Seguendo il **Canale di Reno**

Quello che segue è un piccolo viaggio sotterraneo lungo Il Canale di Reno, forse il più noto collettore idrico artificiale della città che da otto secoli deriva le acque del fiume Reno a Casalecchio per poi attraversare, carico dell'apporto dei rii minori, la Bologna delle acque.

Una città cresciuta, urbanisticamente ed economicamente, abbarbicata alle sponde di questo importante Canale, che traccia le ben note linee di quella "Piccola Venezia" che ancora si apprezza dagli affacci del centro storico.

Partendo da via Sabotino, poco a monte della Grada, il punto di accesso fortificato nella terza cinta muraria, le acque del canale alimentano la Canaletta detta Ghisiliera diretta verso Trebbo, per poi fare il loro ingresso in città. Vengono poi derivate nella Canaletta delle Lame, quindi in prossimità di via Marconi alimentano il grosso collettore del Cavaticcio, verso il naviglio bolognese ed il Porto della Salara. Quest'acqua alimenta la centrale idroelettrica nascosta sotto Largo Caduti del Lavoro. Infine, in corrispondenza di via Oberdan, il Canale di Reno confluisce nel Canale delle Moline, suo naturale prosieguo.

Svariate la paratoie murate lungo il corso, ulteriore testimonianza della ben maggiore articolazione del reticolo idraulico multifunzionale ad esso associato. Un reticolo di acque destinate gli usi più svariati, da quelli manufatturieri e protoindustriali, legati o meno ad un fiorente settore tessile, fino agli usi civili, militari, di drenaggio delle acque meteoriche ed infine commerciali. Una volta dentro le mura al canale spetta un corso prevalentemente nascosto, fra le campate in cemento armato di via Riva di Reno, passando sotto il ponte della Madonna delle Lame, attraversando poi via Marconi fino alle volte in mattone sotto palazzo Gnudi e all'arcata a sesto acuto di un affascinante ponte nei pressi della piazzetta della Pioggia. Poi scorre a cielo aperto nel tratto parallelo a via dei Falegnami per inabissarsi sotto via Indipendenza scorrendo nel buio più completo fino all'affaccio di via dei Malcontenti. Da qui si scorge la nota finestrella di via Piella e si apprezza la rampa duecentesca di accesso al canale , il "Guazzatoio di via Righi", termine che ci rimanda a quando piazza Otto Agosto era occupata dal grande mercato del bestiame che qui trovava modo di "guazzare" : abbeverarsi e lavarsi.

Le acque continuano il loro viaggio fra le pareti a picco delle case, le architetture mille volte rimaneggiate, i colori sbiaditi ed i mattoni a vista per poi incontrare il ponte di via Oberdan e curvare bruscamente verso nord, in una svolta nota come "Curva dell'Annegato", al tempo attrezzata per il recupero e riconoscimento dei cadaveri guidati dai flutti in quello che era un punto strategico per il funzionamento dei mulini da granaglie a valle.

Al centro del condotto campeggia un grosso sistema di paratoie che regolavano la portata del canale gestite da un'affascinante spazio destinato a camera di manovra sospesa sul canale fra le vie Capo di Lucca e Alessandrini, accessibile ancora oggi da un piccolo ingresso di servizio quasi nascosto su via delle Moline, non per nulla, la via sul canale dei mulini.

VITRUVIO
Associazione per l'**Armonia** e lo **Sviluppo** del **Territorio**

Troverete tutte le iniziative dell'associazione sul
www.vitruvio.emr.it
Per ricevere informazioni o iscrivervi alla newsletter:
associazione.vitruvio@gmail.com
tel. 329 3659446

Un gruppo in visita sotto via Riva di Reno.

Strumenti di manovra sotto via della Moline.

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

LO·SFERISTERIO
IPPICA · CACCIA · FOOT BALL · ATLETICA
Atleti del Bracciale
Donatello Bellini.

L'epopea del gioco del pallone col bracciale si sovrappone a quella del più antico impianto sportivo della città fatto costruire dall'amministrazione nel 1820 convinta dal crescente interesse per *Il giuoco classico degli italiani* apprezzato anche da Leopardi

La **nascita** dello **Sferisterio**

Quando milordini e spometi litigavano per Ziotti

Gli storici del Rinascimento che percorrevano l'Italia fino a raggiungere Roma definirono il gioco del pallone (col bracciale) come: *"Il giuoco classico degli italiani"*. Da esso derivano tutti gli antichi giochi italiani. Vero e proprio sport nazionale, nell'Ottocento, insieme al melodramma, fu simbolo e modello culturale della borghesia risorgimentale italiana.
A Bologna i giocatori di pallone col bracciale, soprattutto contro le compagini toscane, davano vita a partite che attiravano fino a 5 mila spettatori e i migliori giocatori diventarono beniamini del pubblico, notissimi anche fuori città al punto che Giacomo Leopardi dedicò l'ode *"A un vincitore nel pallone"*, al campione Carlo Didimi. Nel 1820, l'Amministrazione comunale cittadina visto il crescente entusiasmo per questo sport e onde frenare gli inconvenienti all'ordine pubblico, venne indotta a creare un'apposita arena. Di fianco al parco della Montagnola, sulle rovine della chiesa di San Giovanni Decollato, chiamata anche *Chiesa della Giustizia* (in quel luogo si eseguivano le sentenze capitali) iniziò la costruzione di un edificio all'aperto adibito "*al Giuoco del Pallone"*. Fu realizzato su progetto dell'architetto Giuseppe Tubertini a spese della popolazione, tramite l'azionariato popolare. L'edificio restava di proprietà comunale mentre i profitti sarebbero andati al miglioramento del gioco ed all'annesso Pubblico Giardino della Montagnola. Nasce così l'impianto dello Sferisterio, un arena priva di copertura dotata di gradinate e due gallerie per il pubblico. L'impianto che mostrava all'esterno 15 campate, era lungo 97 metri e largo 17.

LA PRIMA DELLO SFERISTERIO

Il 15 marzo 1821 sotto la pioggia venne inaugurato il campo di gioco, con la prima partita di pallone col bracciale. Celeberrimi campioni di questo sport furono Bruno Banchini e Giovanni Ziotti che favorirono la partecipazione di grandi folle e di scommettitori. Sul muro dello sferisterio bolognese nella loggia di rimessa (dalla parte dell'attuale via Irnerio) resistono ancora alcune lapidi per ricordare l'altezza delle loro spettacolari "volate". In una si leggeva: *"A Giovanni Ziotti, giocatore di spalla valentissimo, degno di perpetua memoria, il pubblico pose. 8 ottobre 1883"*. Di questo Ziotti, *"artista dell'anima"*, si ricordavano le innovazioni tecniche e le invenzioni stilistiche: era famoso anche per riuscire a ribattere il pallone portando il bracciale dietro alla schiena e sbalordiva gli spettatori per la sua precisione. Era capace di colpire in pieno con il pallone un tamburello posto a terra nel campo opposto, così come riusciva a prevedere dove sarebbe caduta la sfera. Nel 1880 si creò un acceso dualismo per questi due fantasisti. Il rione popolare del Pratello schierato per Banchini accusava i tifosi di Ziotti, del più altolocato quartiere di San Pietro, di puzzare di aristocratico. Da cui l'epiteto *milurdein* (piccoli milord) che gli ziottisti contraccambiavano col nomignolo di *spometi* (sbruffone, impomatato). In questi due rioni, per la verità già malfamati, si accesero violente risse, cortei per strada e cori che animarono le estati bolognesi. Successivamente, negli anni dopo la Prima Guerra mondiale, si distinse il romano Balilla (Magri di cognome) atleta dalla bellezza virile e dallo stile distinto, il balzo fulmineo e l'agilità del leopardo. Insieme a Fausto Riccioni e al bolognese Enrico Collina formarono la triade che venne soprannominata *"dei tre Moschettieri"*. Nel 1923 Collina non solo volò il campo di gioco ma passò addirittura con la palla al di sopra della galleria di fronte superando così la volata famosa di Ziotti e Banchini.
Nel 1946, in occasione del Campionato Nazionale, si gioca l'ultima partita del Gioco del Pallone col bracciale. Col nuovo secolo, l'avvento del calcio inglese decretò la crisi irreversibile dei tradizionali giochi col pallone.
Nel 1955 l'antico campo dello Sferisterio venne coperto per essere utilizzato come padiglione dell'Ente Fiera di Bologna. In seguito sarà suddiviso in tre settori per la pratica della pallacanestro, della pallavolo e del pattinaggio a rotelle. Nel 1975 Luigi De Montis del Club Atletico Bologna vinse il titolo assoluto di lotta greco romana, mentre attualmente lo Sferisterio è diventato la sede del tradizionale Santo Stefano pugilistico. Dal settembre 2014, l'AICS (Associazione Italiana Cultura Sport) ha in gestione l'impianto sportivo più antico di Bologna, intitolato a Achille Baratti grande dirigente sportivo bolognese. Il 28 gennaio 2017 in concomitanza con Arte Fiera, alla presenza della presidente di quartiere e per merito del responsabile AICS Bologna, Serafino D'Onofrio, il giocatore di pallone è stato riportato in vita. Grazie agli artisti Raffaele Posulu e Federico Herrmann è stato realizzato un grande murale proprio sulla porta che si affaccia in via Irnerio, nel quale vengono raffigurati i gesti atletici del giocatore di pallone. Per l'occasione, con il prezioso contributo dello storico Marco Poli, è stato pubblicato: *Sferisterio una lunga storia di sport a Bologna*. Disponibile presso l'AICS e nelle biblioteche cittadine.

Nella pagina a sinistra, in senso orario, la prima pagina di un periodico dell'epoca, una partita di pallone col bracciale allo Sferisterio, Bianchini e Ziotti, un gruppo di giocatori di pallone col bracciale tra i quali il mitico Collina che vanta il record di battuta più lunga. Sopra, a sinistra il colonnato con le indicazioni delle "volate" più alte e, a destra, la lapide per Ziotti.

Il **pallone** col **bracciale**

Nato come gioco di corte nel '400 (si giocava anche al palazzo del Podestà) ebbe nell'800 il periodo di massima popolarità. Questo sport, che assomiglia alla pelota basca e le cui regole sono simili a quelle del tennis (del quale è stato probabilmente progenitore), vede contrapposte due squadre di tre giocatori e consiste nel rimandare al volo, o dopo il primo balzo, il pallone in campo avversario, usando il bracciale (un manicotto di legno di sorbo, irto di spunzoni, nel quale i giocatori infilavano la mano) anziché la racchetta. I giocatori, chiamati, a seconda del ruolo, battitore, spalla e terzino, sono affiancati da un quarto, il mandarino, che ha l'unico importantissimo compito di lanciare (mandare, da qui il nome) il pallone al battitore al momento della messa in gioco. Tra le numerose caratteristiche tecniche che contraddistinguono il gioco del bracciale va ricordata la "volata" che consiste nella conquista del punto spingendo la palla, fuori campo, alle spalle dei giocatori avversari e la possibilità di utilizzare come appoggio il muro laterale che fa parte integrante del gioco in quanto su di esso la palla può regolarmente rimbalzare. Oltre a Giacomo Leopardi si ispirò a queste genuine espressioni atletiche anche Edmondo de Amicis che nel romanzo " Gli azzurri e i rossi" paragonò le vittorie dei campioni italiani a quelle del grande Napoleone.

VB GUERRA E PACE IERI E OGGI

Le immagini di questa rubrica sono tratte dalla mostra fotografica "Guerra e pace" realizzata da Giancarlo Rivelli in collaborazione con il Gruppo di Studi Savena-Setta-Sambro e l'Associazione Linea Gotica-Officina della Memoria. La mostra è dedicata a otto comuni dell'Appennino bolognese: Monzuno e San Benedetto val di Sambro (di cui parliamo in questo primo numero), Castiglione dei Pepoli, Grizzana, Loiano, Monghidoro, Pianoro e Sasso Marconi, di cui ci occuperemo nei prossimi numeri. Le foto utilizzate in queste pagine sono tratte dal libro *"Immagini dal fronte. Italia 1943-1945"* di Fortuzzi-Belli-Benuzzi, dalla collezione privata Adriano Benni e dal NARA (National Archives and Records Administration, Washington D.C.).
Le foto contemporanee sono di Giancarlo Rivelli.

L'ASSOCIAZIONE LINEA GOTICA - OFFICINA DELLA MEMORIA nasce nel 2010 per volontà di un gruppo di studiosi, ricercatori e appassionati delle tematiche storiche legate alla Seconda guerra mondiale in Italia e, in particolare, alle vicende della Linea Gotica accadute tra l'estate 1944 e la primavera 1945 sul fronte fra Toscana, Marche ed Emilia-Romagna. Scopo primario dell'Associazione è il recupero, la conservazione e la promozione della memoria storica della Linea Gotica in tutti i suoi aspetti: militare, sociale, economico e culturale. Le attività che l'Associazione svolge spaziano in vari ambiti, dalla ricerca alla didattica, dagli eventi al turismo.
Per saperne di più: ***www.lineagotica.eu***

MONZUNO - Aprile 1945. Distrattamente osservati dalla Military Police alleata, una fila di prigionieri tedeschi appartenenti alla 8. Gebirgs Division (divisione alpina della Wehrmacht costituita perlopiù da soldati austriaci del Tirolo) attende di proseguire verso il luogo di concentrazione stazionando davanti all'antico forno. Sui loro volti di uomini, anche molto giovani, induriti dalla crudeltà della guerra, oltre alla stanchezza si indovina il sollievo per la vita salva.

MONZUNO - Un giorno nell'autunno 1944 lungo la strada principale durante l'occupazione alleata. Civili e soldati americani si attentano a stazionare e a percorrere la via solo perché la foschia della giornata autunnale li nasconde alla vista del nemico, posto sulle creste del prospicente Monte Sole. L'immagine è scattata dal cortile della famiglia Suppini. Si intravede a sinistra, poi demolito nel dopoguerra, il balcone della Casa del Fascio, edificio che oggi ospita la caserma dei Carabinieri.

Linea Gotica
officina della memoria

SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO - Il sergente americano Robert Schmidt era un fotografo militare, dotato di un grande gusto prospettico e di inquadratura poiché da civile era un fotogiornalista dell'International News Service . Ne è un esempio questo scatto che riprende il maestro Mario Riolo, nella cui casa era alloggiato, e i suoi bambini mentre scendono verso il centro del paese. Alla troupe di Schmidt (costituita oltre a lui da un autista e un cineoperatore) dobbiamo anche l'unico filmato, un Combat Film dall' intrigante titolo "Spionaggio fotografico", in cui si vedono gli unici scorci esistenti di San Benedetto Val di Sambro e di Monzuno durante la guerra.

SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO - Strada Madonna dei Fornelli/San Benedetto.
Le aree defilate al tiro nemico e comode rispetto alla viabilità erano utilizzate come depositi di rifornimenti, munizioni, uomini e mezzi. In coda a un convoglio militare, un'autocisterna, proveniente dal Passo della Radicosa ove era il terminal dell'oleodotto alleato con origine dal porto di Livorno, sta scendendo verso San Benedetto Val di Sambro per rifornire di benzina i veicoli militari, le attrezzature motorizzate e … le stufe costruite dai soldati con mezzi autarchici!

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

Barbo Canino (maculato).

Barbo comune.

Barbo canino (non maculato).

Cugino del noto barbo comune *(Barbus plebejus)*, ***il Barbus meridionalis* è una specie a rischio estinzione. Colpa dell'uomo, del cemento e della voracità delle Trote Fario. E purtroppo non è facile da riconoscere**

Salviamo il **Barbo canino**

A cura di **Gianluca Zuffi - www.hydrosynergy.it**

Qualsiasi pescatore che frequenta l'Appennino bolognese (ma non solo) conoscerà una delle specie più comuni e frequenti delle nostre acque, il Barbus plebejus (Bonaparte, 1839), comunemente detto, appunto, Barbo comune o più semplicemente Barbo. Pochi sanno, invece, che nelle stesse acque si può incontrare, facendo attenzione a riconoscerlo, un suo vicino parente, diciamo un "cugino": il Barbo canino.
Il Barbo canino - Barbus meridionalis, Risso 1826 - è un pesce poco conosciuto e purtroppo ormai raro appartenente alla famiglia dei Ciprinidi (come il Barbo comune) che vive nei fiumi e nei torrenti collinari e submontani dell'Italia centro-settentrionale, purché caratterizzati da acque e habitat di buona qualità. A differenza del Barbo comune, il Barbo canino, grazie anche alle dimensioni ridotte (non supera i 20 cm), occupa preferibilmente zone più montane dove i corsi d'acqua hanno ancora caratteristiche spiccatamente torrentizie, spingendosi a convivere, talvolta, con la trota.
La forma del corpo è allungata e simile a quella del Barbo comune ma dal quale si differenzia per la maculatura della livrea (assente nel Barbo comune) e per le dimensioni minori. Questo pesce è un buon nuotatore e ama frequentare le zone di fondale dove, grazie al ventre appiattito, la bocca rivolta verso il basso e due paia di barbigli, ispeziona il substrato alla ricerca dei piccoli invertebrati (larve di insetti, lombrichi, ecc.) di cui si nutre. I maschi raggiungono la maturità sessuale al terzo anno di età, mentre le femmine al quarto; durante il periodo riproduttivo, che va da fine di maggio all'inizio di luglio, le uova vengono depositate e fecondate tra i ciottoli del fondale in tratti di fiume con acque relativamente basse.
Nel corso degli anni il Barbo canino ha subito un inarrestabile declino e per questa ragione è protetto a vari livelli: compare nella "lista di controllo", nella "lista d'attenzione" e nell'elenco delle specie rare e/o minacciate ai sensi della legge regionale n. 15/2006 ed è incluso nel "Programma per il sistema regionale delle Aree Protette e dei Siti Rete Natura 2000"; è compreso negli allegati II e IV della Direttiva Habitat 92/43/CEE; è considerato minacciato (EN) nella "Lista Rossa IUCN Internazionale", nella "Lista Rossa IUCN Italia" e nella "Lista Rossa IUCN Emilia Romagna" ed è incluso nell'allegato III della Convenzione di Berna. Per questi motivi la pesca del Barbo canino è vietata in tutto il suo areale di distribuzione.
Purtroppo la protezione di questo pesce è complicata dal fatto che la sua livrea può assumere diverse sfumature e talvolta può non presentare in maniera evidente le tipiche maculature, tanto da renderne difficile il riconoscimento e da generare confusione con il Barbo comune.
Come se non bastasse, i nomi scientifici con cui ci si riferisce a questa specie possono essere diversi: Barbus meridionalis , Barbus meridionalis caninus e Barbus caninus e questo genera ulteriore confusione nei confronti del Barbo meridionale francese (Barbus meridionalis propriamente detto).
Recenti studi effettuati da Hydrosynergy in collaborazione con l'Università di Bologna, finalizzati ad aggiornare ed approfondire il quadro conoscitivo sulla distribuzione e sullo stato di conservazione della specie in Emilia-Romagna, hanno evidenziato un trend di peggioramento della specie nei corsi d'acqua bolognesi, forlivesi e cesenati.
Nel territorio della Città metropolitana di Bologna, in particolare, lo stato di conservazione della specie appare preoccupante poiché nella maggioranza dei casi le poche popolazioni ancora presenti sono composte da pochi individui e incomplete (destrutturate), ossia prive di alcune generazioni.
I fattori che hanno influito negativamente sullo stato di diffusione e di salute del Barbo canino sono da ricondurre, come per tante altre specie animali, all'uomo e alle sue azioni. In primo luogo, le "sistemazioni" ambientali: le briglie e le difese in muratura/calcestruzzo delle sponde ad esempio, manufatti oggi ingegneristicamente sorpassati, riducono rispettivamente la pendenza naturale del fiume e la disponibilità di tane. Questo si traduce rispettivamente in una riduzione drastica delle buche in cui l'acqua possa permanere durante i periodi di siccità prolungata ed in assenza di rifugi durante le ondate di piena. In secondo luogo la riduzione della copertura arborea delle sponde che dovrebbe garantire la diversificazione delle rive, la creazione di importanti zone di rifugio ed il mantenimento dei versanti. Quest'ultimo aspetto è particolarmente importante poiché contrasta l'aumento del trasporto di materiale solido in acqua e quindi i processi di interramento delle buche e di "cementificazione" dei substrati con successiva perdita degli habitat riproduttivi. Una copertura arborea matura inoltre garantisce protezione dall'irraggiamento solare e, quindi, concorre a contenere il surriscaldamento estivo, a limitare l'evaporazione e a mantenere alto il tenore di ossigeno disciolto.
Altro fattore importante è quello legato alla gestione delle necromasse legnose (Large Woody Debris) ossia dei grossi tronchi morti caduti in alveo che vengono trasportati dalla corrente verso valle. Questi elementi naturali, solitamente rimossi per motivi di sicurezza idraulica, sono uno dei principali motori di diversificazione (e quindi qualità) ambientale. Incassandosi fra i substrati del fiume, infatti, causano variazioni della corrente e innescano meccanismi di deposito ed erosione in grado di diversificare gli habitat fluviali ed in particolare di creare raschi, saltelli e grosse buche
Ultimo aspetto degno di nota è la competizione con altre specie ittiche la cui presenza o abbondanza, talvolta, possono essere non naturali a seguito di introduzioni da parte dell'uomo. La trota fario, ad esempio, nelle sue diverse forme (ceppi mediterranei o atlantici) è un pesce estremamente ambito dai pescatori sportivi ed oggetto di attività di allevamento e/o ripopolamento in molte, se non tutte, le provincie italiane con territorio montano. Nei corsi con buone portate idriche gli areali di Barbo canino e trota fario si sovrappongono parzialmente e sovra-ripopolamenti di trota, specie predatrice, possono rappresentare un fattore di minaccia non trascurabile per le popolazioni di Barbo canino.
Nei piani di gestione (PdG) del SIC IT4050020 Laghi di Suviana e Brasimone e del SIC-ZPS IT4050002 - Corno alle Scale, ad esempio, i ripopolamenti eccessivi a trota fario sono stati individuati come fattore di pressione responsabile del cattivo stato di conservazione del Barbo canino. I piani di gestione di questi due Siti Natura 2000 individuano quindi la necessità di calibrare i ripopolamenti a trota fario a seguito di studi specifici sullo stato di conservazione delle diverse specie (non solo Barbo canino) potenzialmente impattate da un'eccessiva abbondanza di salmonidi. In tal senso sono stati allacciati contatti e avviate collaborazioni tra Enti gestori (Parchi, Regione, ecc.) e Associazioni di pesca sportiva dando il via ad una cooperazione che ci auspichiamo possa durare a lungo e affinarsi sempre più.
In considerazione dei fattori di minaccia appena descritti sarebbe opportuno mettere in pratica alcuni interventi finalizzati a scongiurare l'estinzione della specie nel territorio della Città metropolitana di Bologna (e non solo). Tali interventi dovrebbero riguardare in primo luogo il ripristino delle condizioni naturali e della capacità tampone degli ambienti prediletti dal Barbo canino, per mettere gli esemplari ancora presenti nelle condizioni di poter completare l'intero ciclo biologico e aumentare le consistenze numeriche delle poche popolazioni sopravvissute e la diffusione territoriale della specie. Parallelamente sarebbe necessario aumentare considerevolmente la quantità e la qualità delle informazioni relative alla distribuzione, alle abitudini e ai rapporti trofici delle diverse specie del nostro territorio al fine di ottimizzare le attività di ripopolamento e minimizzare gli effetti della pressione predatoria della trota.
A questi primi due interventi, se necessario, potrebbe esserne affiancato un terzo relativo alla riproduzione in incubatoio di esemplari di Barbo canino da ridistribuire sul territorio.
A tal proposito è opportuno sottolineare che la riproduzione in cattività di qualsiasi specie (Barbo, trota, panda, ecc.) e la successiva reintroduzione in natura degli esemplari allevati, dovrebbero essere interventi "estremi" e in ogni modo limitati nel tempo in quanto rappresentano palliativi di breve durata se non affiancati, o ancor meglio preceduti, da un recupero degli habitat ed un ripristino delle condizioni idonee alla vita della specie target (in questo nostro caso fiumi e torrenti, ma il discorso vale anche per le foreste di bambù dei panda).
A prescindere dall'importanza e dalla fattibilità di questi progetti, è fondamentale proteggere le popolazioni ancora presenti rispettando il divieto di pesca del Barbo canino. Pertanto, si raccomanda a tutti gli amanti della pesca, da quelli alle prime armi agli esperti di vecchia data, di fare sempre attenzione a distinguere gli esemplari di Barbo canino da quelli di Barbo comune. Per raccogliere informazioni aggiornate e dettagliate sui caratteri distintivi delle due specie, vista la loro somiglianza, consigliamo di consultare ed utilizzare alcuni strumenti semplici ma accreditati come la Lista Rossa Internazionale delle specie minacciate (www.iucnredlist.org), la Lista Rossa delle specie italiane (www.iucn.it/listerosse-italiane.php), il sito internazionale di ittiologia www.fishbase.org (per aspiranti zoologi!), oppure il "Manuale per il monitoraggio di specie e habitat di interesse comunitario" scaricabile gratuitamente dal sito del Ministero dell'Ambiente (www.minambiente.it).

VB CADUTI NELLA FOTOTRAPPOLA

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

Come costruire i nidi artificiali vicino a casa. Le cinciallegre vi aiuteranno a tenere lontano le zanzare. E non dimenticate di montare anche le bat-box

Cinciarella all'entrata del nido artificiale.

Una **CASA** per i **passeriformi** e il giardino si riempie di **gioia**

Testo e foto di **Paolo Taranto**

Esistono modelli di nidi artificiali anche per Upupa, Torcicollo, Rondini, Rondoni, Gheppio, Civetta, Allocco e altri uccelli.

Mentre in inverno il modo migliore per aiutare gli uccelli nei nostri giardini è fornire loro del cibo nutriente in apposite mangiatoie artificiali, in primavera si può ricorrere invece ai nidi artificiali. Come indicato nel precedente articolo è importante dismettere l'alimentazione artificiale degli uccelli selvatici con l'arrivo della primavera, sia perché a partire da questo momento essi troveranno cibo abbondante in natura sia perché il cibo artificiale e molto nutriente fornito nelle mangiatoie invernali non sarebbe adatto ad allevare la prole, e anzi può risultare molto dannoso.

Se anche nel periodo primaverile vogliamo avere un giardino frequentato da avifauna possiamo installare dei nidi artificiali per attirare diverse specie. Purtroppo gli edifici moderni offrono poca possibilità di nidificare a molte specie di uccelli che fanno fatica a trovare nicchie idonee per la costruzione del loro nido per esempio Cinciarelle, Cinciallegre, Codirossi, Pigliamosche, Passeri, Rondini, Balestrucci, Rondoni etc. Installare nidi artificiali, costruiti in casa o acquistati presso gli appositi negozi (anche online) è un grande aiuto per queste specie, molte delle quali, tra l'altro, sono insettivori e dunque forniscono in cambio un ottimo servizio di controllo biologico degli insetti; diversi studi, per esempio, hanno evidenziato che una coppia di Cinciallegre, nel periodo di allevamento della prole, preda circa 10.000 insetti (con una media di 800 imbeccate al giorno); specie altrettanto utili e bisognose di cavità artificiali per rifugiarsi o riprodursi sono anche i Chirotteri (Pipistrelli) per i quali esistono appositi rifugi artificiali detti Bat-Box. Anche i mammiferi possono essere supportati creando per loro rifugi artificiali: per esempio il Riccio può essere aiutato posizionando apposite "casette" dove può rifugiarsi.

Il modello di nido artificiale più utilizzato dai piccoli passeriformi insettivori (Cince, Codirossi) è quello chiuso con foro d'entrata circolare; come si diceva i nidi artificiali possono essere acquistati da appositi negozi oppure costruiti in casa; in quest'ultimo caso si utilizza del legno multistrato da 2 cm di spessore e si assembla una "casetta" con un tetto spiovente e con le seguenti dimensioni: tetto 25x15 cm, parte anteriore e posteriore 20x15 cm, fondo 11x11 cm, lati 11x25-20 cm e foro d'entrata di 3 cm di diametro posto a 15 cm di altezza rispetto alla base del nido; sulla base è bene praticare 5-6 fori da 3 mm per il drenaggio dell'acqua in caso di infiltrazioni durante i forti temporali; infine, per una maggiore impermeabilità e tenuta negli anni è bene passare due mani di impregnante all'acqua e lasciare asciugare molto bene il legno prima di posizionare il nido per gli ospiti. Infine il tetto dovrebbe essere apribile attraverso due cerniere così da facilitare le operazioni di controllo e pulizia dei nidi. I passeriformi costruiscono un loro nido con fili d'erba e imbottitura morbida interna realizzata con peli di animali, piume e altro materiale soffice all'interno del nido artificiale, dunque non sarà necessario fornire del materiale all'interno. I nidi artificiali vanno posizionati ad almeno 2-3 metri di altezza e se possibile vanno leggermente inclinati in avanti così da ridurre la possibilità di entrata di pioggia attraverso il buco durante i forti temporali.

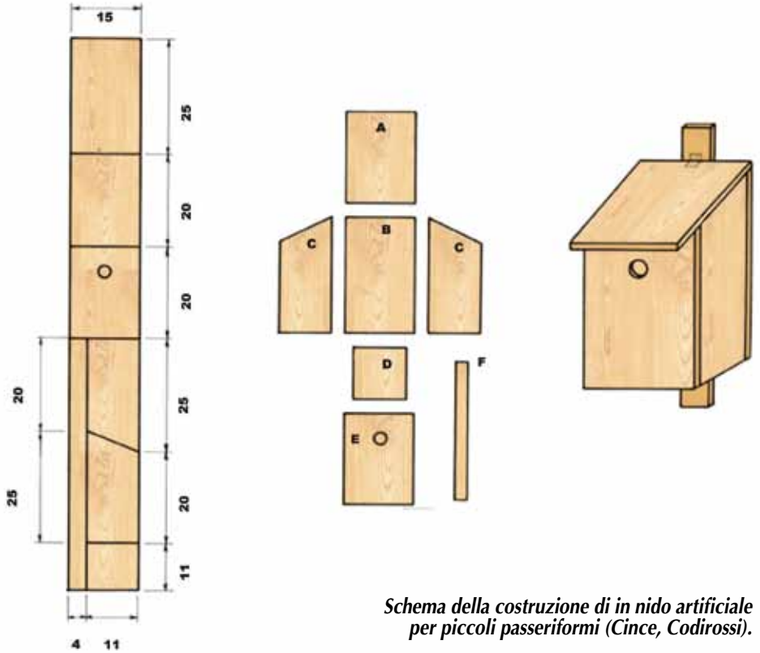
Per le specie stanziali (come la Cinciarella o la Cinciallegra) sarebbe meglio montare i nidi già in inverno mentre per specie migratrici come Codirosso, Pigliamosche ma anche Rondini e Rondoni i nidi possono essere installati anche nel mese di marzo. Il luogo per posizionare i nidi deve essere tranquillo e preferibilmente lontano dal passaggio di persone così da non disturbare la nidificazione sebbene molte specie si adattino perfettamente a nidificare anche vicino alla porta di casa. I nidi devono essere esposti col foro di entrata verso Ovest se possibile, e vanno ancorati molto saldamente. Possono essere montati su alberi o sulle pareti esterne degli edifici. Aspetto fondamentale quando si programma l'installazione di nidi artificiali è quello di assicurarsi che i gatti domestici non possano predare gli adulti o i giovani; se si fissa il nido su un albero posizionarlo in modo che non sia facilmente raggiungibile e fare in modo che non ci siano rami vicini al nido dove un gatto potrebbe arrampicarsi e arrivare al foro di entrata o tendere degli agguati agli adulti o ai giovani.

Tutte le specie di piccoli passeriformi che utilizzano solitamente i nidi artificiali portano avanti due covate ogni stagione riproduttiva e raramente una terza. Se si è curiosi di sapere come sta andando la stagione riproduttiva o se un nido è stato occupato e da quale specie è fondamentale non disturbare gli adulti controllando ripetutamente dentro il nido soprattutto in alcune fasi della riproduzione (le più delicate sono la fase iniziale di scelta del nido e quella della cova); per questo è importante limitarsi a osservare casa il nido e le attività intorno ad esso a debita distanza o da dentro casa, anche aiutandosi con un binocolo.

In estate (Agosto/Settembre) quando la stagione riproduttiva sarà terminata è possibile provvedere a pulire i nidi togliendo il vecchio materiale (i Passeriformi ricostruiscono il nido da zero in ogni stagione riproduttiva) ed eventualmente fare un po' di manutenzione riparando eventuali rotture e passando una mano di impregnante all'acqua.

Esistono tanti modelli di nidi artificiali, non solo per i piccoli passeriformi del giardino ma anche per Upupa, Torcicollo, Rondini, Rondoni, Gheppio, Civetta, Allocco etc.

Di questi modelli parleremo in un futuro articolo.



Schema della costruzione di in nido artificiale per piccoli passeriformi (Cince, Codirossi).

WORKSHOP FOTOGRAFICI PRIMAVERILI

a cura di **www.fotografianaturalistica.org**

Con l'arrivo della Primavera la Natura si risveglia offrendo innumerevoli occasioni fotografiche. I prossimi workshop di fotografia naturalistica previsti nei mesi di Aprile, Maggio e Giugno sono:
- Falchi pellegrini in città (Maggio)
- Fotografia Macro: insetti e fioriture primaverili nelle colline bolognesi (Aprile e Maggio)
- Magia delle Lucciole (Giugno)- Rapaci notturni (Giugno-Luglio).

Per informazioni e prenotazioni:
www.fotografianaturalistica.org - Email: fotografianaturalisticaorg@gmail.com

Apollonis Canariensis Nees.

Cinnamomum polymorphum a Braun.

Ilex Falsani Sap e Marc.

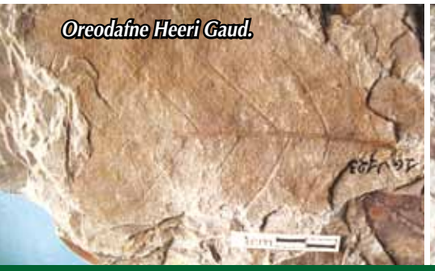
Sono state scoperte da Giuseppina Gubellini nel 1929 all'interno di una casa scavata nella roccia. Studiandole abbiamo scoperto come erano le foreste del Contrafforte Pliocenico

Le **foglie fossili** di **Livergnano**

Testo di **Carla Garavaglia**

Quasi novant'anni fa, all'interno di un'officina che, come diverse altre case di questo singolare pezzo d'Appennino, si allungava dentro la montagna, quasi scavata nella roccia, la naturalista bolognese Giuseppina Gubellini scoprì un piccolo tesoro preistorico.
Come descrisse la stessa naturalista nella tesi che scrisse poco dopo quella scoperta, nel 1929 Gubellini individuò delle filliti (foglie fossili) *"in corrispondenza di Cà Piana, in un'officina che si apriva addentrandosi nella roccia e qui venne effettuato lo scavo da cui furono estratti tre grandi blocchi del peso complessivo di circa una tonnellata, con costituzione litologica centrale puramente argillosa con impronte di foglie e piccoli bivalvi dello spessore di 15 cm, rivestita ai lati da una grossa fascia di marna argillosa, con impronte di foglie e molluschi di qualche decimetro di spessore e da molassa, sabbie gialle e sabbie grossolane frammiste a piccoli ciottoli e granelli quarzosi".*
Rocce e sedimenti, nel corso dei millenni, hanno protetto le foglie fossili dagli agenti atmosferici facendole arrivare fino a noi ancora integre e di un bel colore rosso causato dal processo chimico che subisce il ferro contenuto nelle rocce.
Il Contrafforte pliocenico, nel cui cuore si trova anche Livergnano, è l'insieme di rupi rocciose in arenaria che si snodano come un bastione naturale tra le valli dei fiumi Reno, Setta, Savena, Zena e Idice, in provincia di Bologna, nei territori dei Comuni di Monzuno, Pianoro e Sasso Marconi. Le rocce del Contrafforte sono il risultato della sedimentazione di sabbie e ghiaie trasportate dai torrenti appenninici all'interno di un ampio golfo marino che nel Pliocene (tra 5 e 2 milioni di anni fa) interessava vasta parte dell'attuale Appennino Bolognese, quando la linea di costa era a circa 15 km a monte rispetto alla via Emilia. A causa dell'innalzamento e dell'abbassamento del livello del mare, dovuto a glaciazioni e deglaciazioni, vi furono numerosi cicli di sedimentazione. Successive fasi di sollevamento della catena appenninica elevarono queste rocce fino ad oltre 600 m di quota, consentendo ai fenomeni erosivi di esercitarvi la loro azione, modellandole nelle forme che noi oggi osserviamo (Monte Adone- 655 m., Monte delle Formiche - 638 m, Monte Mario 466 m, Rocca di Badolo 475 m, Monte del Frate - 547 m).
Tutte queste rocce sono ricche di fossili marini che ci aiutano a ricostruire gli ambienti del passato sulla base di scienze come la paleobiogeografia, la paleontologia e la paleobotanica. Sono frequenti i gusci di molluschi, ma anche resti ossei di grandi vertebrati marini come la balenottera ritrovata nel 1965 a Gorgognano (Pianoro) e la "foca" *Felsinotherium forestii* trovata nei presso di Riosto nel 1871.
Nelle rocce plioceniche vi sono anche tronchi e foglie fossili come le filliti di Livergnano, simili a quelle del vicino giacimento di Mongardino. Queste forniscono informazioni sul tipo di vegetazione che si sviluppava nelle regioni attorno al golfo: foreste dominate da lauri, agrifogli, lecci, querce, e da altre specie tipiche di un clima tendenzialmente più caldo di quello attuale, come visibile nelle filliti di cui mostriamo le foto per le specie dei generi *Apollonias sp , Persea sp , Oreodafne sp , Ilex sp., Laurus sp., Cynnanomum sp.* o albero della canfora..
Pensando alla flora di Livergnano nel Pliocene possiamo quindi immaginare un'immensa foresta florida per la vicinanza del mare e dei fiumi perché si trattava di un'area deltizia, con specie tipiche di boschi ripariali come Salici e Pioppi e con un clima che ne favoriva l'espansione in ampie vallate fluviali ai piedi di versanti montani. Foreste di Laurisilva sui versanti umidi e ben soleggiati con lauri, agrifogli e foreste di latifoglie decidue sui versanti più ombreggiati con specie di querce, carpino, frassino, olmi.

Le filliti (foglie fossili) ritrovate a Livergnano (in quello che oggi è l'ecomuseo curato da Umberto Magnani e Patrizia Piana) sono state scoperte e descritte nel 1929 dalla naturalista Giuseppina Gubellini nella tesi "La flora fossile di Livergnano". Quel materiale fa oggi parte di una collezione che si trova al Museo Capellini di Bologna.


Oreodafne Heeri Gaud.

Persea speciosa Heer.

Laurus Canariensis Weeb.

Da Madonna dell'Acero a Pian di Balestra osservando i minuscoli abitanti dei nostri boschi fondamentali per il nostro ecosistema

I **PICCOLI ABITANTI** delle **foreste**

Foreste nei dintorni del Corno alle Scale (luglio 2012).

Testo di **Guido Pedroni**

Osservando l'Appennino si incontrano numerosissime località caratterizzate da una notevole copertura forestale. Ne possiamo ricordare alcune particolarmente interessanti: la foresta nei dintorni di Madonna dell'Acero, lungo l'alta Valle del Dardagna, quella intorno a Monte Sole, la foresta della Madonna del Faggio lungo la piccola Valle del Rio Baricello, la foresta di Pian di Balestra (Madonna dei Fornelli)...e sicuramente ne tralasciamo qualcuna. In questi territori si percepisce un'atmosfera un po' magica; per i colori spesso soffusi, per i suoni a cui non siamo abituati, come lo scricchiolio del legno nelle giornate ventose, e per il profumo della terra misto a quello del muschio e dei funghi, soprattutto nelle giornate umide e piovose.
In questi ambienti vivono molti animali di piccole e grandi dimensioni; tra i primi si possono notare, facendo un po' di attenzione, alcune specie di Coleotteri che frequentano il legno degli alberi, almeno in alcune fasi della loro vita. La maggior parte del loro stesso ciclo biologico si svolge nel legno del tronco e dei rami, sia di conifere che di latifoglie. Consideriamo, allora, tre specie di Coleotteri Cerambicidi: *Rhagium bifasciatum* (osservato e Madonna dell'Acero), *R. mordax* (Lago Scaffaiolo), *R. inquisitor* (Pian di Balestra), tutte e tre presenti nelle foreste del nostro Appennino. Questi insetti hanno almeno alcuni aspetti che li contraddistinguono da altri coleotteri: le antenne lunghe (a volte anche molto più lunghe del corpo), il corpo allungato, le mandibole potenti, capaci di rosicchiare il legno, e la forma giovanile (larva) che vive nel tronco degli alberi, nutrendosi di alcune sue parti.
Il *Rhagium inquisitor* (Linnaeus, 1758) è presente con la sua forma giovanile (larva) sotto corteccia di conifere morte di recente. La metamorfosi avviene nelle piccole cellette subito sotto la corteccia all'interno delle quali si annida la larva; già a fine settembre si può vedere l'insetto adulto, che però non esce fino a maggio dell'anno successivo. La larva di *Rhagium bifasciatum Fabricius*, 1775, vive nel legno fradicio e morto da molto tempo, sia nelle conifere che nelle latifoglie, dove la larva scava gallerie in profondità, ben al di sotto dello strato subcorticale. La forma giovanile di *Rhagium mordax* (DeGeer, 1775) è presente soprattutto sui faggi, e in minor misura su Alnus e Castagno. Gli adulti si nutrono di resina, corteccia, muschi e licheni, ma anche di essenze floreali di varie specie di piante erbacee.

Rhagium inquisitor.

Queste specie hanno abitudini di vita riservata e discreta, non facili a vedersi se posati su tronchi o cataste di legna, perché facilmente mimetizzati; vivono all'ombra dei boschi e delle foreste senza dare segni evidenti della loro presenza, diversamente da altri coleotteri. Le quote massime raggiunte superano i 2.000 m su Alpi e Appennini, dove gli adulti non sono stanziali.
Per poter osservare questi piccoli animali, fondamentali per l'economia del bosco, è necessario cercare con occhio attento nel "nascosto-del-nascosto"; è evidente che le osservazioni che normalmente facciamo sono immediate e si fermano alle "cose" grandi della natura; per rendersi conto delle "cose" piccole (normalmente più belle e particolari) bisogna fare un salto di qualità, bisogna andare più in profondità, passare più tempo a guardare, avere più pazienza, avvicinarsi di più all'oggetto dell'osservazione. Il "nascosto-del-nascosto" è un ulteriore salto di qualità nella coscienza della natura perché necessita di un più accurato senso della ricerca: guardare sotto le cortecce degli alberi o all'interno del legno, alzare i sassi perlustrandone la parte inferiore o guardando nel suolo, osservare tra le radici di una pianta o in mezzo alla terra che le ospitano, guardare nelle fessure della roccia. Così facendo la nostra capacità di renderci conto della straordinaria varietà e bellezza della natura potrà arrivare a livelli sempre più veri e profondi.

Rhagium bifasciatum (Foto Jaroslav Kaas).

Pianura - 8/9 Aprile

Visite guidate, spettacoli e una sbirciata dietro le quinte nei teatri di BUDRIO, CASTELLO D'ARGILE, PIEVE DI CENTO, SANT'AGATA BOLOGNESE e SAN GIOVANNI IN PERSICETO

A SCENA APERTA

L'8 e il 9 aprile l'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia Romagna promuove la seconda edizione di A scena aperta, l'iniziativa di valorizzazione dei teatri storici della Regione. Nella pianura bolognese sono cinque le iniziative in programma. A **Budrio sabato 8 e domenica 9 aprile** il **"Teatro Consorziale"** è aperto dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 17: in programma visite guidate con la possibilità di assistere al montaggio dello spettacolo delle 21 ***"Storie di Claudia"***, replicato anche alla domenica sera. (Spettacolo a pagamento). **Domenica 9 aprile** alle 11 e alle 16 rappresentazione scenica a ingresso gratuito ***"Teatromorfosi"***, che si svolge con spettacolo itinerante dai sotterranei del palco, al foyer, fino alla cupola che sovrasta la sala. **Ingresso gratuito, prenotazione: 051 801300 - www.teatrobudrio.com - teatrodibudrio@gmail.com**). **A Castello d'Argile** al teatro **"La casa del popolo" sabato 8 aprile** alle 20.45 si tiene lo spettacolo teatrale ***Anfitrione***, commedia di Plauto, a cura della compagnia teatrale Fil di ferro per la regia di Ferruccio Fava. Ingresso gratuito, prenotazione 051.8904821/822 - cell. 366.5267569. Al **Teatro "Alice Zeppilli"** di **Pieve di Cento domenica 9 aprile** alle 17.30 si tiene il concerto dell'***Orchestra giovanile BenTiVoglio*** e ***Aminta Vocal Ensemble*** in concerto. Il concerto è a ingresso gratuito. Anche il **Teatro Bibiena** di **Sant'Agata Bolognese domenica 9 aprile** dalle 16 alle 17.30 resterà aperto per le libere visite dei cittadini, mentre alle 17.30 si tiene ***"Il sentimento del Contrario"***, una visita guidata allo splendido teatro settecentesco, attraverso la teoria dell'umorismo di Luigi Pirandello a cura di Romeo Grosso. Al termine della visita concerto aperitivo con la ***Sonic Uke Orchestra***, l'orchestra di ukulele diretta da Giorgio Casadei a cui segue un aperitivo. **Maggiori info allo 051/6818941 / 52 oppure info@teatrobibiena.it - www.teatrobibiena.it.** In ultimo **domenica 9 aprile** alle ore 16 a **San Giovanni in Persiceto** al **"Teatro Comunale"** di Corso Italia 72 si tiene una visita guidata, a cui segue lo spettacolo di Ten Teatro, ***Così è se vi pare***.

Pianura - Sabato 8 Aprile

A San Pietro in Casale la conclusione del concorso che seleziona i migliori giovani musicisti della Città Metropolitana

IL CONCERTO E IL PREMIO ALBERGHINI

Sabato 8 aprile al Cinema Teatro Italia, via XX settembre 6 a San Pietro in Casale si tiene il Concerto di Gala dei Finalisti e Cerimonia di premiazione del Concorso musicale Premio Alberghini II° Edizione. Il concorso seleziona i migliori giovani musicisti della Città Metropolitana di Bologna. Più di 100 ragazzi hanno presentato la propria candidatura per le sette diverse sezioni previste dal concorso (Pianoforte - Archi solisti - Fiati solisti - Chitarra classica - Strumenti folk - Formazioni cameristiche – Composizione) e i candidati che verranno ritenuti idonei parteciperanno come protagonisti del Concerto di Gala che precede le premiazioni. Giuseppe Alberghini (Pieve di Cento 1879– New York 1954), è stato primo violoncello del Teatro Metropolitan di New York e dell'Auditorium di Chicago, amico di "grandi" della sua epoca, quali il tenore Enrico Caruso e il letterato Gabriele D'Annunzio che lo definì addirittura "divino".
L'Ingresso al concerto è gratuito.

Budrio - Aprile/Maggio

Un lungo fine settimana di eventi. Si inizia a Bologna

TORNA IL FESTIVAL DELL'OCARINA

Budrio ogni due anni diventa la capitale internazionale dell'Ocarina: dal 27 aprile al 1 maggio 2017 la piccola cittadina della pianura bolognese ospita il IX Festival Internazionale dell'Ocarina, una kermesse con tanti ospiti, musicisti e costruttori da tutto il mondo dedicata al tipico strumento a fiato in terracotta. Numerose le iniziative in programma: per cinque giorni Budrio richiama artisti e appassionati 'in pellegrinaggio' per vedere i luoghi d'origine dell'ocarina, per conoscere suonatori che provengono da altre parti del mondo, ma soprattutto per suonare tutti insieme. Un'anteprima nella città di Bologna apre la rassegna; gli eventi si svolgono in diversi luoghi della città, tra cui lo splendido teatro consorziale e il museo dell'ocarina; inoltre sui banchi dei mercatini è possibile ammirare e acquistare ocarine e fischietti provenienti da tutto il mondo. Ecco i principali appuntamenti del festival: Il 26 aprile si parte con 'Aspettando il Festival' due appuntamenti nei luoghi storici della musica a Bologna, il Teatro Comunale e la Cantina Bentivoglio, con un concerto per Ocarine e quartetto d'archi e un concerto jazz direttamente dal Giappone di Satoshi Osawa Quartet. Da giovedì 27 aprile l'attenzione si concentra a Budrio, con qualche piccola ma interessante eccezione: le torri dell'Acqua e il Teatro Consorziale sono i luoghi che consacrano l'ocarina: giovedì 27, alle 21 al Consorziale, spazio ai più piccoli con Ocarinando, IX Rassegna di musica per Ocarina - L'ocarina nelle scuole, Giovani allievi delle scuole di ocarina di Italia e Cina. Venerdì 28 aprile altri due concerti, uno al pomeriggio e uno alla sera, mentre sabato 29 aprile, dopo una giornata densa di appuntamenti, alle ore ore 21, al teatro Consorziale, Ocarina in classica: Riko Kobayashi duo, Giorgio Pacchioni, Gruppo Ocarinistico Budriese, con la partecipazione straordinaria del violinista Marco Fornaciari. Domenica 30 aprile l'appuntamento è a Bologna alle 9.30, lungo i Portici di San Luca per la San Luca Ocarina Walk: nelle 15 cappelle dei Misteri del Rosario, gruppi musicali, singoli musicisti, costruttori di ocarine provenienti da tutto il mondo accompagnano la salita al Colle. Nel pomeriggio si torna a Budrio per il concerto alle 17.30 nella centrale Piazza Filopanti, Ocarina e musica popolare: Osteria del Mandolino e Tonpfif Ensemble. Infine alle 21 ci si sposta in località Bagnarola di Budrio per un concerto all'interno della splendida Villa Ranuzzi Cospi 'Accademia dei Notturni' per respirare l'atmosfera delle antiche dimore signorili di campagna. Lunedì 1 maggio chiusura della IX edizione del Festival con un concerto alle 10.30 nella Chiesa di Sant'Agata. Info e dettaglia: **www.ocarinafestival.it**

PIANORO
Dall'1 al 16 Aprile

Un tuffo nella flora pliocenica

Per fare un salto nelle foreste del pliocene, al Museo dei Botroidi di Luigi Fantini, nel borgo Tazzola nel comune di Pianoro (via Tazzola, 10) dall'1 al 16 aprile è stato allestito un percorso espositivo dedicato alle foglie fossili e alla natura di 5 milioni di anni fa. Il percorso è aperto tutti i giorni dalle 10 alle 20.

Per info:
lamberto.monti@libero.it

CASTEL MAGGIORE
1, 11 e 18 Aprile

Doc In Tour

Tre proiezioni per la rassegna dedicata al documentario della Regione Emilia Romagna: il 1° aprile doppio appuntamento con "La vera storia di Gabriele Tinti + Finchè lassù c'è il sol", l'11 con "Circle" e il 18 con "Ho conosciuto Magnus".

Info:
www.renogalliera.it

SAN PIETRO IN CASALE
Domenica 2 Aprile

San Pietro in Fiore

Il centro storico di San Pietro in Casale ospita la terza edizione della manifestazione dedicata al verde; nelle piazze e lungo le vie del paese potete trovare vivaisti e professionisti del giardinaggio con fiori, piante, bulbi ma anche erboristeria e servizio per la cura del verde. Inoltre mercato e gastronomia con prodotti tipici.
Info: **Pro Loco San Pietro in Casale 366.3675552**

SASSO MARCONI
Domenica 2 Aprile

Memoria in Cammino
Nell'ambito dell'Anniversario della Liberazione, l'ANPI di Sasso Marconi organizza un percorso ad anello che, partendo da Colle Ameno, passerà da alcuni luoghi emblematici e suggestivi della zona, ritrovo alle 8.30 al parcheggio del borgo di Colle Ameno; un'occasione per conoscere il nostro territorio e per conservare la memoria degli avvenimenti che caratterizzano l'ultimo conflitto.
Info e prenotazioni:
InfoSasso 051.6758409

S. LAZZARO DI SAVENA
Domenica 2 Aprile

Via Emilia Vivace

Una giornata di degustazoni, stand gastronomici, negozi aperti, musica dal vivo, balli, spettacoli e divertimento per tutte le età!
Info:
www.comune.sanlazzaro.bo.it
fb.com/sanlazzarodisavena
urp@comune.sanlazzaro.bo.it
051.6228174

SASSO MARCONI
Tutti i Mercoledì
dal 5 Aprile al 7 Giugno

3° Rassegna di Musica, Poesie e Azioni Sceniche

A partire dal 5 aprile per tutti i mercoledì fino al 7 giugno, l'Associazione Le Nuvole cura la terza edizione della Rassegna di Musica, Poesie e Azioni Sceniche: 10 appuntamenti che si terranno presso la Sala Mostre Renato Giorgi con inizio alle ore 21.00, ingresso gratuito.

Info: **339.2309012**
www.associazionelenuvole.org

MONTERENZIO
Domenica 7 Aprile

Mille Pieghe e un Taglio

Alle ore 17 un pomeriggio per bambini e genitori: un laboratorio per imparare insieme a produrre delle forme sorprendenti con dei semplici fogli di carta!

Info:
051.6556104
biblioteca@comune.monterenzio.bologna.it

PIEVE DI CENTO
Sabato 8
e Domenica 9 Aprile

Sweet Sugar World

Torna la mostra-scambio internazionale dedicata al collezionismo delle bustine di zucchero, giunta ormai alla sua nona edizione. L'appuntamento è presso il Grand Hotel Bologna dalle 9.00 alle 18.00.

Info **333.8520729**

MOLINELLA
Domenica 9 Aprile

Mercatino del Riuso

Tradizionale appuntamento con il Mercatino: un'occasione da non perdere per gli appassionati di oggettistica ed accessori e non solo, e per promuovere la buona pratica del recupero.

Info **Pro Loco di Molinella**
051.6906854

FUNO DI ARGELATO
Domenica 9 Aprile

Fiera di Primavera

Strade pedonalizzate nel centro di Funo per la prima edizione della fiera primaverile. Ad affollare la via Galliera i banchetti del Mercato della Toscana con prodotti di qualità a cui si aggiungono banchetti delle associazioni, della protezione civile, degli hobbysti e opere ingegno. Durante la manifestazione esibizione della scuola di ballo Chorus Acedemy di Villanova di Castenaso e per i più piccoli i gonfiabili con cui divertirsi.

Info: **Comune di Argelato - www.comune.argelato.bo.it**

MONZUNO
Domenica 9 Aprile

La II Guerra Mondiale nel nostro Appennino
Nell'ambito dell'iniziativa "Domeniche per conoscere" si svolgerà a Rioveggio, frazione di Monzuno, nella Sala Dalli alle 16.30 un incontro dal titolo "La II Guerra Mondiale nel nostro Appennino". Giancarlo Rivelli, appassionato cultore della storia locale recente e passata e presidente dell'Associazione Linea Gotica – Officina della memoria, terrà una proiezione commentata di immagini legate al passaggio del fronte.

MONTERENZIO
Da Aprile a Maggio

Comici e grandi attori nel cartellone del teatro Lazzari

RIPARTE LA BELLA STAGIONE

Comicità, prosa, artisti per la prima volta a Monterenzio e grandi attori, ormai amici del nostro teatro, che porteranno in scena i loro nuovi spettacoli. Dopo l'anteprima nazionale de "La Bibbia raccontata nella maniera di Paolo Cevoli" che ha debuttato al Teatro Lazzari il 14 e 15 febbraio con due giornate di sold out e grande entusiasmo del pubblico, e gli spettacoli di Maurizio Lastrico e del duo comico-musicale formato da Marco Ligabue e Chicco Paglionico, il 7 aprile va in scena Antonio Ornano con "Crostatina stand up". Si continua con "Adamo e Deva" con Vito e Claudia Penoni il 22 aprile, spettacolo che ha conosciuto un grandissimo successo in tanti teatri italiani, a seguire il 5 maggio con Maria Pia Timo e il suo "Doppio Brodo Show". Gran finale il 26 maggio con Giuseppe Giacobazzi, ormai disponibile solo in abbonamento con gli ultimissimi posti.
La sera degli spettacoli della rassegna, presentando il biglietto del teatro, potrete cenare nei ristoranti di Monterenzio usufruendo di uno sconto del 10%.
Trattoria Pizzeria il Mulino, Pizzeria Il Capriccio, Pizzeria Lo Spigolo, Che Voglia Ristorante La Tavernetta Di Lumi, Pulcinella pizzeria hanno aderito alla nostra proposta: è un modo per far conoscere il nostro territorio anche dal punto di vista gastronomico!
I biglietti e gli abbonamenti sono prenotabili via mail a **teatrolazzari@gmail.com** o acquistabili il sabato mattina in Comune (ore 10-12) o in teatro prima dello spettacolo.

PIANORO
Da Aprile a Maggio

Una serie di appuntamenti ad ingresso gratuito organizzati in accordo con la Federazione Italiana Cinema d'Essai, l' Associazione Documentaristi Emilia-Romagna e la Cineteca di Bologna

DOC IN TOUR

Il Comune di Pianoro aderisce a Doc in Tour, la rassegna itinerante promossa dall'Assessorato alla Cultura della Regione Emilia-Romagna, unitamente a Federazione Italiana Cinema d'Essai – Emilia-Romagna, Associazione Documentaristi Emilia-Romagna e Cineteca di Bologna/Progetto Fronte del Pubblico.
Una serie di appuntamenti a ingresso gratuito nei mesi di aprile e maggio che si terranno tra la Biblioteca Don Milani a Rastignano e il Centro Socio Ricreativo "E. Giusti" a Pianoro:

Mercoledì 12 aprile alle ore 15.00 c/o Centro Socio Ricreativo E. Giusti – Via Matteotti n. 2 – Pianoro
"A SEAFISH FROM AFRICA – IL MIO AMICO BANDA" - Regia: Giulio Filippo Giunti – Durata: 62'
In un momento storico in cui l'immigrazione in Europa si fa sempre più massiccia, una storia che fa riflettere su come culture molto diverse tra loro possano cercare di costruire un dialogo grazie all'esperienza di vita che ogni persona porta con sé.

Giovedì 20 aprile alle ore 21.00 c/o Biblioteca Don Milani – P.zza Piccinini n. 4/a – Rastignano
"LA FABBRICA BLU" - Regia: Davide Maffei – Durata: 75'
Il film-documentario "La Fabbrica Blu" ricostruisce l'avventurosa storia della Bugatti Automobili, l'azienda che negli anni 90 fece rivivere il mitico marchio automobilistico per realizzare una delle più straordinarie auto sportive di sempre, la EB110.

Giovedì 27 aprile alle ore 21.00 c/o Biblioteca Don Milani – P.zza Piccinini n. 4/a – Rastignano
"LA PRIMA META" - Regia: Enza Negroni – Durata: 76'
Max, allenatore di rugby, seleziona tre giovani detenuti per la squadra multietnica Giallo Dozza del carcere di Bologna. Con allenamenti estenuanti riesce a trasformare le continue sconfitte, di partite giocate sempre in casa, nella voglia di riscatto. Nel campo di gioco la vita dei giovani si trasforma e si contrappone alla solitudine e i ritmi lenti delle celle. Crescono insieme alla squadra fino alla vittoria ma una nuova sfida ancora più grande li attende.

Mercoledì 17 maggio alle ore 15.00 c/o Centro Socio Ricreativo E. Giusti – Via Matteotti n. 2 – Pianoro
"DERT" - Regia: Mario e Stefano Martone - Durata: 62'
A vent'anni esatti dai tragici avvenimenti che hanno sconvolto la Bosnia, "Dert" si muove nei luoghi della memoria di un paese segnato dalla guerra ma non è un racconto di vittime o di dolore. E' la testimonianza di una straordinaria esperienza collettiva fondata sulla dignità e sul lavoro. Un esempio di convivenza a dispetto di tutti i nazionalismi.

MONTERENZIO
Domenica 9 Aprile

Festa dei Fiori

A Monterenzio, in Piazza Guerino De Giovanni, una giornata per festeggiare la Primavera e il suo simbolo per eccellenza, il fiore! Per tutto il giorno vendita di fiori, mercato tradizionale e biologico, crescentine per tutti e tante attività per bambini. L'evento è organizzato dal Comune e dalla Polisportiva di Monterenzio.

S.GIOVANNI IN PERSICETO
Dall'11 al 13 Aprile

Film&Film

Presso il Cinema Giada di San Giovanni in Persiceto, alle ore 21 proiezione del film "Paterson" per la rassegna di film d'autore; mercoledì 12 aprile in lingua originale inglese con sottotitoli in italiano.

MONGHIDORO
Lunedì 17 Aprile

Carnevale della Vecchia

L'antica tradizione del rogo della Vecchia unita ai festeggiamenti del Carnevale: per le vie di Monghidoro sfilata dei carri, leccornie e musica e divertimento per grandi e piccini. La giornata si concluderà con il rogo della Vecchia per salutare l'inverno e accogliere l'arrivo della bella stagione.

Info: **IAT Monghidoro 331.4430004**

MONGHIDORO
Sabato 21 Aprile

Inaugurazione Mostra Fotografica "Guerra e Pace"
Nell'anniversario degli ultimi giorni della II Guerra Mondiale si terrà in municipio una mostra fotografica dal titolo "Guerra e pace" a cura dell'Associazione Linea Gotica – Officina della memoria e della rivista Savena-Setta-Sambro. Inaugurazione sabato 21 aprile alle ore 17 con incontro con l'autore Giancarlo Rivelli. La mostra sarà visitabile fino al 5 maggio.

S. LAZZARO DI SAVENA
Dal 21 al 25 Aprile

Food & Beer Fest
Dopo il grande successo dello scorso anno, torna in Piazza Bracci il festival del cibo di strada: sarà possibile degustare tante eccellenze enogastronomiche del territorio fra tradizione e innovazione, birre artigianali e molte altre golosità, inoltre musica, animazione e divertimento. Info:
www.comune.sanlazzaro.bo.it
fb.com/sanlazzarodisavena
urp@comune.sanlazzaro.bo.it
051.6228174

SAN MATTEO DELLA DECIMA
Sabato 22 Aprile

Carnevale Notturno

A partire dalle 20.30 sfilata di carri in notturna per la 129esima edizione del Carnevale di San Matteo della Decima: i carri si illuminano di luci in una versione estremamente suggestiva della consueta sfilata delle varie società carnevalesche del paese.

Info: **www.carnevaledidecima.it**

BUDRIO
Dal 22 Aprile all'1 Maggio

Primaveranda

Festa dedicata alla primavera, un contenitore di eventi con mostre, spettacoli e gastronomia con prodotti a km zero e piatti cucinati al momento.

Info **URP 800.215255**

S. GIOVANNI IN PERSICETO
Domenica 23 Aprile

Laboratorio dell'Insetto
Per il ciclo Laboratorio dell'Insetto al Museo del Cielo e della Terra in via Marzocchi n. 15 alle ore 15.30, "Ehi tu, microbo!", attività per bambini e ragazzi sul mondo invisibile. Mentre al Museo Archeologico Ambientale in corso Italia n. 163 dalle 17 alle 19, "Nuces: siete pronti alla sfida?", giochi di abilità con le noci per sfidare gli amici alla maniera dei bambini romani! Per bambini tra 6 e 10 anni. Partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria.

SAN PIETRO IN CASALE
Martedì 25 Aprile

Festa della Liberazione

Simbolo della Resistenza partigiana nella pianura bolognese, il Casone del Partigiano in località Rubizzano festeggia il 25 aprile con la tradizionale ciclata della Resistenza e altre iniziative nel nuovo spazio musealizzato, dedicato alla storia locale.

Info **Servizio Musei dell'Unione Reno Galliera 051.8904822**

BENTIVOGLIO
Domenica 30 Aprile

Storie di Sabbia

Presso il Centro Culturale Te:Ze in via Berlinguer n. 7, spettacolo di sabbia con i testi di Gianni Rodari e Roberto Piumini; la musica guida le mani e i disegni di sabbia appaiono, si fondono, spariscono e rinascono come per magia.

Info e costi **Associazione il Temporale 338.6413365**

MONGHIDORO
Domenica 30 Aprile e Lunedì 1 Maggio

Sella e Scarponi

A Piamaggio, frazione di Monghidoro, due giornate di attività e divertimento all'aria aperta. Presso il campo sportivo saranno i benvenuti camminatori, ciclisti, cavalieri e tutti coloro che avranno voglia di fare un po' di movimento. Non mancheranno tante cose buone da mangiare per rifocillarsi dopo lo sport! Info:
IAT Monghidoro 331.4430004

SASSO MARCONI
Domenica 9 Aprile

Visita all'Acquedotto Romano
Al via le visite guidate al suggestivo Acquedotto Romano di Sasso Marconi. Partenza alle ore 10.00 dall'Oasi di San Gherardo in via Ronco, a Pontecchio. Dopo la visita all'Oasi si proseguirà verso l'Acquedotto. La visita è sconsigliata ai bambini di altezza inferiore a 1 metro. Costo: 12€ adulti, 10€ bambini fino a 12 anni, prenotazione obbligatoria.
Info e prenotazioni:
InfoSasso 051.6758409

Pianura - Domenica 20 e 27 maggio

Appuntamenti a Budrio, Pieve di Cento, San Pietro in Casale e Castenaso

LA NOTTE EUROPEA DEI MUSEI

Sabato 20 maggio, in molti musei di Francia e di tutta Europa si svolge la **Notte Europea dei Musei**, una manifestazione che mette assieme i numerosi musei, grandi e piccoli, del vecchio continente con un variegato programma di animazioni originali, notturne e soprattutto gratuite. Quest'anno, come ormai da diversi edizioni, aderiscono i Musei di Pieve di Cento e di San Pietro in Casale (quando andiamo in stampa il programma è ancora in fase di redazione) ai quali si aggiungono molti altri musei della città e della provincia. Il Comune di **Budrio** replica la settimana successiva, sabato 27 maggio, con la **Notte dei Musei** organizzata grazie al contributo di Confcommercio Ascom Bologna e del Comitato Operatori Economici di Budrio. A **Pieve di Cento**, tutte le strutture museali pubbliche e private, propongono iniziative dal tardo pomeriggio fino alla mezzanotte legate al tema de La Belle Epoque: al Museo MAGI '900 sarà possibile visitare la mostra Omaggio alla femminilità nella Belle Epoque o visitare il nuovo Giardino delle sculture; nella Pinacoteca Civica, nel Museo delle Storie di Pieve e nel teatro/Museo della Musica Alice Zeppilli verranno realizzate iniziative per celebrare alcuni personaggi illustri e altri momenti storici locali legati al periodo della fine dell'ottocento/inizio del novecento. Il Museo Casa Frabboni di **San Pietro in Casale** propone invece la presentazione del libro "Bologna all'opera" per ricordate le vicende canore di due importanti cantanti lirici del territorio, Sacchetti e Zeppilli, a cui seguire un concerto musicale in omaggio alla figura di Sacchetti. Il MUV (MUseo della civiltà Villanoviana) di **Castenaso** apre in via straordinaria dalle 19.30 alle 22.30 e alle 21 l'appuntamento è con una visita guidata a lume di torcia e caccia al tesoro 'Tra stele e stelle'. A **Budrio** la settimana successiva si replica con La Notte dei Musei, un programma che prevede iniziative per apprezzare i 'luoghi della cultura' assieme a iniziative di strade per l'animazione del Centro Storico.
Dettagli su www.orizzontidipianura.it

Sala Bolognese 19/21 e 26/28 Maggio

All'interno del Parco di Casa Largaiolli con i volontari della Protezione civile della Città Metropolitana

SAGRA DEL TORTELLONE E DELLA CARNE ALLA GRIGLIA A PADULLE

Dal 19 al 21 e dal 26 al 28 maggio all'interno del parco di Casa Largaiolli, a Padulle, i volontari della Protezione Civile di Sala Bolognese organizzano Maggio in Festa, l'evento che ospita al suo interno anche la gustosa Sagra del tortellone e della carne alla Griglia e che apre le porte di questa piccola oasi di tranquillità all'interno della golena del fiume Reno. Oltre alla natura e al cibo sono numerosi gli eventi organizzati per offrire agli adulti e ai bambini un momento di intrattenimento: spettacoli dal vivo, numerose bancarelle, giochi per bambini tra cui passeggiate su pony e campo di allenamento della protezione civile. Come da tradizione, l'ultima domenica di festa si chiude con uno strabiliante spettacolo pirotecnico.

Malalbergo dal 18 al 28 maggio

Dieci giorni di gastronomia e spettacoli nel nome del simbolo della bassa bolognese

ALTEDO CELEBRA L'ASPARAGO VERDE IGP

Dal **18 al 28 maggio** Altedo diventa la capitale dell'asparago con la **48a edizione della Sagra dell'Asparago Verde**, coltivazione simbolo dell'agricoltura della cosiddetta Bassa Bolognese e che si fregia del marchio IGP (Identificazione Geografica Protetta), sinonimo di qualità e di territorio. La sagra, organizzata dal Comitato Promotore omonimo con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale di Malalbergo, il Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo I.G.P., numerosissimi volontari e molte altre realtà del territorio, è l'occasione per celebrare il prodotto IGP ormai indissolubilmente legato a questo territorio: artisti dei fornelli rendono omaggio all'asparago proponendo diverse interpretazioni delle ricette della tradizione; nel ristorante "Tuttasparago" e durante le apprezzate "Serate d'autore", che quest'anno cadono nei giorni 22, 23, 24 e 25 maggio, numerosi chef soddisferanno i palati più raffinati con ricette a base di asparago. Accanto all'ormai celebre "Concorso Gastronomico Nazionale" che assegna il prestigioso Asparago d'Oro sono in programma numerosi eventi, dal "Mercato della domenica" alla musica e al cabaret nella "Notte dell'Asparago".
Dettagli su: www.asparagoverde.eu - www.comune.malalbergo.bo.it

San Marino di Bentivoglio 28 maggio

Nel Museo della Civiltà Contadina un assaggio della biodiversità della nostra provincia

FATTORIE APERTE A VILLA SMERALDI

Fattorie aperte è la manifestazione promossa dalla Regione Emilia Romagna che raccoglie appuntamenti e iniziative in numerose realtà rurali del territorio. Numerose sono le strutture che nella provincia di Bologna da anni organizzano eventi o semplici aperture al pubblico per far scoprire la vita e l'attività delle campagne e dell'Appennino bolognese. Il 28 Maggio (nel momento in cui andiamo in stampa non è ancora stato pubblicato il programma completo della manifestazione) anche una fattoria un po' speciale partecipa a "Fattorie aperte", un luogo che non è una vera e propria fattoria ma che contiene tutto il sapere della tradizione rurale, ossia il Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio. L'evento è l'occasione per scoprire la biodiversità della nostra terra: tra frutti dimenticati e animali da cortile dalle antiche origini, la nostra terra offre una grande e ricca varietà di specie viventi, che negli ultimi anni sta pian piano venendo riscoperta dai nostri coltivatori e allevatori. Dettagli su **www.museociviltacontadina.bo.it.** Per tutte le info sul programma di 'Fattorie aperte' : **www.fattorieaperte-er.it.**

CASTELLO DI SERRAVALLE
Primi tre weekend di Maggio

Maggiociondolo
Castello di Serravalle si anima per tre weekend (6-7, 13-14 e 20-21 maggio) in occasione del tradizionale appuntamento con il Maggiociondolo: tanto divertimento per tutti, giochi, spettacoli per grandi e piccini e ovviamente gli stand gastronomici con gnocco fritto e altre specialità del territorio in abbinamento ai vini delle cantine locali. Il 3° weekend il consueto appuntamento con la "Passeggiata del Maggiociondolo" alla scoperta del territorio di Valsamoggia.

VARI LUOGHI SUI COLLI BOLOGNESI
Da Maggio a Settembre

Corti Chiese e Cortili

La grande musica sui Colli Bolognesi in occasione delle trentunesima edizione di "Corti Chiese e Cortili", rassegna di musica colta, sacra e popolare che permette di scoprire e visitare abbazie, ville storiche e i luoghi dell'arte più suggestivi del territorio dei Colli Bolognesi.

Info: **www.iatcollibolognesi.it**

MONGHIDORO
Da Maggio a Luglio

Concorso Fotografico Giovanni Gitti

Dal 1° maggio al 29 luglio sarà possibile partecipare al concorso fotografico inviando i propri lavori a tema: "Fiori, Facce e Panorami". Le foto dovranno essere scattate nel territorio di Monghidoro e dovranno pervenire sotto forma di stampe in formato 18 x 24. Le migliori foto saranno esposte in occasione della manifestazione Alpe in Festa e premiate il 15 agosto. La partecipazione è gratuita.
Info e consegna foto a:
Associazione Oltr'Alpe.

ARGELATO
Lunedì 1 Maggio

Primo Maggio a Malacappa

A Malacappa, frazione di Argelato, festa con intrattenimento, musica, mercatino e stand gastronomico nella borgata stretta tra gli argini del fiume Reno; nella mattina tradizionale benedizione dei trattori.

Info: **Comune 051.6634624**

SASSO MARCONI
Lunedì 1 Maggio

Tributo ai Beatles

A 50 anni dall'uscita dell'album capolavoro "Sgt. Pepper",torna il mito dei Beatles, la band che ha rivoluzionato la musica mondiale, con l'esibizione dei "Menlove", la tribute-band più interessante del momento, reduce da un esaltante tour europeo. L'appuntamento è al Teatro Comunale alle 21.15, evento a cura dell'Associazione Le Nuvole.
Info e prenotazioni:
InfoSasso 051.6758409

SAN GIORGIO DI PIANO
Dal 5 al 7 Maggio

Una Finestra sul Medioevo

Tre giorni di viaggio nel tempo a San Giorgio di Piano: rievocazione storica, accampamento militare, armigeri e arcieri, sbandieratori, antichi mestieri, piatti di ispirazione medioevale, idromele e birra artigianale. Mercatino a tema e per i più piccoli giochi antichi e moderni.

BUDRIO
Dal 5 al 7 Maggio

Fudrio

A Budrio torna il Festival dello Street Food: cucine on the road provenienti da tutta Italia con specialità gastronomiche tipiche di tutto lo "stivale" in piazza Filopanti e in via Bissolati.

Info: **URP 800.215255**

MALALBERGO
6-7, 27-28 Maggio e 3-4 Giugno

Pegola in Festa

A Pegola, frazione di Malalbergo, fiorentina, castrato e arrosticini per il 6 e 7 maggio, pesce il 27 e 28 maggio e anche 3 e 4 giugno. Sabato apertura stand ore 19.00, asporto dalle 18.30; domenica dalle 12.30 e dalle 19.00, asporto 11.30 e 18.30.
Info: **Pegola in festa 333.8418778**

CREVALCORE
Sab. 6 e Dom. 7 Maggio

Quattro Passi nel Medioevo

Grande rievocazione della vita quotidiana nell'accampamento e nel mercato medievale con spettacoli musicali e teatrali. Menù a tema. Dalle 9.30 alle 24 nel parco del castello dei Ronchi.

Info **346.0955395**

S. LAZZARO DI SAVENA
Domenica 7 Maggio

Verde San Lazzaro

In via Jussi e lungo la via Emilia, una giornata dedicata ai prodotti alimentari bio e prodotti tipici di qualità, numerosi punti di ristoro e inoltre esposizioni di piante, fiori, antiquariato e artigianato e negozi aperti.
Info:
www.comune.sanlazzaro.bo.it
fb.com/sanlazzarodisavena
urp@comune.sanlazzaro.bo.it
051.6228174

PIANORO
Domenica 7 e 21 Maggio

Trekking e Bike Trek in Val di Zena
Una giornata alla scoperta della Val di Zena a cura di Parco Museale Val di Zena con il patrocinio del Comune di Pianoro: domenica 7 Festa di Gorgognano: trekking lungo il percorso Cai 815 e concerto musicale; domenica 21 bike-trek e concerto musicale a Casola Canina con la partecipazione di Carlo Maver.
Programmi:
www.parcomusealedellavaldizena.it
Massimo **3488702897**

SASSO MARCONI
Mercoledì 10 Maggio

La Signora delle Vigne

Più che una semplice passeggiata è un trekking e incontro in prosa, nella suggestiva cornice di una vecchia villa patrizia. Il ritrovo è alle ore 18.30 presso il parcheggio delle scuole medie di Sasso Marconi, in via Porrettana. Costo: 3€ per assicurazione. L'evento è a cura del CSI Sasso Marconi.

Info e prenotazioni:
Valerio 377.1040871

48° SAGRA DELL'ASPARAGO VERDE DI ALTEDO I.G.P. dal 18 al 28 maggio 2017
Stand gastronomici, spettacoli, musica, bancarelle e tanto altro
inoltre... 4 Serate d'Autore, per esperienze del gusto indimenticabili
(info e prenotazioni: ristorante@asparagoverde.eu)
venerdì 19 maggio ore 9.30 Convegno - "D.O.P. e I.G.P. : strumenti per la valorizzazione delle produzioni territoriali"

LOIANO
Domenica 7 Maggio

Sfilate, dimostrazioni e una simulazione di pet-therapy nel centro del paese nella giornata internazionale del cane. Da aprile parte anche il concorso fotografico

LOIANO, QUA LA ZAMPA

In occasione della "Giornata internazionale del cane" a Loiano domenica 7 maggio si terrà "Loiano, qua la zampa - 1° Expo Amatoriale Canina". Sarà una giornata di grande festa per celebrare il migliore amico dell'uomo, aperta a cani di tutte le razze, con o senza pedigree. La manifestazione si terrà dalle 8.30 alle 19.00 lungo Via Roma e prevederà anche la "Gara Speciale del meticcio", una dimostrazione di Disc Dog ed educazione animale ed al padrone e una simulazione di pet-therapy, a cura del Centro Cinofilo di Loiano. Da segnalare inoltre che potete partecipare al concorso fotografico "Scatta la foto al tuo cane" (trovate il regolamento e tutte le informazioni qui: www.loianoweb.it/node/3300): tutte le foto pervenute entro mercoledì 19 aprile verranno esposte dal 23 aprile al 7 maggio presso il locale di via Roma 5/6 (ex Zanella, di fronte alla scuola elementare). Verranno premiate le foto più belle e più simpatiche con tanti premi dedicati al padrone e all'amico a 4 zampe, offerti dai commercianti e dagli operatori economici di Loiano, la premiazione avverrà proprio durante l'evento del 7 maggio. L'evento è organizzato dal Comitato Operatori Economici di Loiano in collaborazione con Cumbulteria Dog.

CASTIGLIONE DEI PEPOLI
6 e 7 Maggio

Artigianato, giardinaggio, mercatini e gastronomia. E nei bar non dimenticate di assaggiare l'Aperifiore

LA FESTA DI PRIMAVERA

A Castiglione dei Pepoli il 6 e il 7 Maggio si svolgerà la 22esima edizione della Festa di Primavera, un appuntamento sempre molto atteso che annuncia l'inizio della bella stagione nel nostro Appennino. Si tratta ormai di un appuntamento consolidato, una vera e propria sagra dedicata all'arrivo della stagione più bella e colorata: ci saranno mercatini, sport, gastronomia e spettacoli per grandi e piccini; per due giornate i protagonisti principali saranno piante e fiori, simboli per eccellenza della primavera. Troverete l'Aperifiore nei vari bar del paese, tante attività, intrattenimento e giochi dedicati ai bambini, il mercato di piante e fiori, degli hobbisti e dell'artigianato, inoltre la simpatica iniziativa "Castiglione in Fiore", per fare un dono al paese stesso, portando un fiore in vaso presso il punto di raccolta allestito per l'occasione.
La fiera si svolgerà fra Piazza della Libertà e Via San Lorenzo il sabato, ampliandosi fino a Via Aldo Moro e Via G. Pepoli per tutta la giornata di domenica, con il coinvolgimento attivo delle associazioni, della parrocchia, del volontariato locale e degli operatori economici.
Negli anni questo evento si è sviluppato fino a diventare uno degli eventi cardine nel calendario della Pro Loco di Castiglione dei Pepoli, realizzato con il patrocinio del Comune di Castiglione dei Pepoli e dell'Unione dei Comuni dell'Appennino bolognese.
Info: **www.comune.castiglionedeipepoli.bo.it**

SAN MATTEO DELLA DECIMA
12-13 e 18-19 Maggio

Carnival Beer Fest

A San Matteo della Decima, in via Fossetta dalle 19.00 alle 24.00 festa della birra con musica dal vivo e cucina tipica bavarese nei capannoni del Carnevale.

Info: **www.carnevaledidecima.it**

MONTERENZIO
Sabato 13 Maggio

A Caccia di Mondi Sconosciuti

Un viaggio nello spazio siderale, alla ricerca di pianeti in orbita attorno ad altri soli… una serata con Roberto Bedogni e Flavio Fusi Pecci, a cura dell' Istituto Nazionale di Astrofisica/Oabo presso la sala Consiliare del Comune di Monterenzio. Inizio ore 20.30.

Info: **051.6556104 - biblioteca@comune.monterenzio.bologna.it**

BARICELLA
Domenica 14 Maggio

Fior di Fiera

Da mattina a sera lungo le vie del paese venditori ambulanti, fiorai e vivaisti. Stand gastronomici con specialità bolognesi per tutti i golosi e spettacoli e musica dal vivo per divertirsi tutti insieme.

Info: **Comune di Baricella 051.6622423**

MONGHIDORO
Domenica 21 Maggio

Giornata Europea dei Mulini

Presso il suggestivo Mulino Mazzone di Monghidoro, una giornata di visite guidate, interessanti dimostrazioni di molitura e tante golosità con lo stand gastronomico per celebrare la Giornata Europea dei Mulini.

Info: **IAT Monghidoro 331.4430004**

SASSO MARCONI
Domenica 21 Maggio

Festa dei Sentieri

Giornata nazionale dei Sentieri e delle aree protette, alla scoperta del Contrafforte Pliocenico e del Parco di Monte Sole. Potrete scegliere tra tre percorsi: "Il Contrafforte Pliocenico tra storia e natura", "Tra i prati e i boschi del parco dei Prati di Mugnano" oppure "Dal Reno al Setta - Da Lama di Reno ai Prati di Mugnano".

Info e prenotazioni:
InfoSasso 051.6758409

FIRENZUOLA
Domenica 21 Maggio

Il Cammino Ripensato

Passeggiata e pic-nic sulla Via degli Dei dalla Futa all'Osteria Bruciata passando il Monte Gazzarro. Da passo a passo, un cammino sulle antiche vie appenniniche da ripensare insieme alle parole di Laura Villoresi ed al racconto che Paolo Ciampi ha fatto della Via degli Dei nel suo libro, "Tre uomini a piedi". Ritrovo alle ore 9.00 al bar ristorante Passo della Futa.
Info: **Ilaria 339.8127890**

S.GIOVANNI IN PERISCETO
26- 29 Maggio e 1-5 Giugno

Festa delle Spighe

In località Le Budrie, nella zona del campo sportivo, troverete stand gastronomico, piano bar, spettacoli, torneo di calcio giovanile, mercatini artigianali, la "Camminata delle spighe" e tanto altro.

Info **348.3150360**

ARGELATO
Domenica 27 Maggio

Festa in Piazza

Si fa festa ad Argelato, con mostre, spettacoli ed eventi nella piazza principale del paese: moto-raduno con concerto, attrazioni rurali e per i più golosi stand gastronomico con cucina tipica.

Info: **Pro loco Argelato 327.1785818**

GRANAROLO DELL'EMILIA
Sabato 27 e Domenica 28 Maggio

Verdevolo
Evento dedicato all'ambiente al Parco Verdevolo con laboratori, stand, tornei sportivi e biciclettata domenicale. Da giovedì a domenica il ristorante gestito dall'associazione Campus Adriani propone un menù a preparazione artigianale con piatti a km 0, piatti vegetariani e tagliatelle all'ortica con ragù bolognese.
Info: **Comune di Granarolo URP 051.6004111**

SAN GIORGIO DI PIANO
Sabato 27 e Domenica 28 Maggio

Verdepiano

A San Giorgio di Piano la fiera dedicata alle piante e al verde. Troverete mostre d'arte, visite a giardini e terrazzi, inoltre esposizione e vendita diretta di fiori e piante da tutta Italia. Sarà presente anche uno stand gastronomico aperto dalle 12.30 di sabato e domenica.

VARI LUOGHI SUI COLLI BOLOGNESI
Domenica 28 Maggio

Cantine Aperte

Visite alle cantine aperte del Movimento Turismo del Vino a Zola Predosa, Casalecchio, Monte San Pietro e Valsamoggia, con degustazioni dei vini dei Colli Bolognesi come il Pignoletto. Incontri con i produttori e possibilità di conoscere i processi di produzione del vino.
Dettagli su:
www.mtvemiliaromagna.it.

SANT'AGATA BOLOGNESE
dal 26 al 28 Maggio

Fiera di maggio

Sagra tradizionale, tra le più autentiche della zona: tre giorni di spettacoli, mostre, mercati, ambulanti e artigiani, cose del passato, esposizione di animali e macchine agricole. Banchetti con enogastronomia e "Corso dei sapori" con prodotti tipici.

Comune Sant'Agata Bolognese
051 6818931

San Pietro in Casale - tutto giugno

Un mese intero di appuntamenti con le rassegne 'Borghi e frazioni in musica', 'RenoRoadJazz' e 'B'Est Movie'

INTRATTENIMENTO ALL'AEMILIANA

Un mese di musica, spettacoli, mostre, sport a San Pietro in Casale. L'intera comunità cittadina, la Pro Loco e le associazioni organizzano un ricco calendario; una kermesse di appuntamenti che spazia dalla musica alle iniziative sportive, dai banchetti del mercato (del riuso, della toscana e dei prodotti di qualità) alla notte bianca, a cui aggiungere l'immancabile appuntamento con il cibo, meglio conosciuto come Fricandò: tre o più serate a tema dedicate alla gastronomia e ai prodotti tipici in cui poter gustare specialità locali ma non solo, con proposte diverse, dal pesce ai classici piatti street food. Aemiliana ospita anche alcuni appuntamenti delle più importanti rassegne musicali estive della pianura bolognese come la **Reno Road Jazz**, la manifestazione con ha in calendario appuntamenti in piazze e altre suggestive location, tutti di grande spessore artisitico.
Altri appuntamenti musicali di Aemiliana, caratterizzati da una mescolanza di generi che vanno dallo swing al rock, dal folk al liscio della tradizione, rientrano in un'altra grande rassegna musicale, **Borghi e Frazioni in Musica**. In questo caso i concerti vengono realizzato all'interno di ville o di altri ameni luoghi della pianura. (tutto il programma di Borghi e Frazioni in musica lo troverete al sito **www.borghiefrazioniinmusica.it**). Aemiliana sarà anche cinema d'autore per la proiezione di due pellicola all'interno della rassegna **B'Est Movie** in collaborazione con la cineteca di Bologna e la rassegna "il Cinema ritrovato".
Dettagli su: prolocosanpietroincasale.it

SAN GIORGIO DI PIANO sabato 10 giugno

Torna il carnevale notturno estivo famoso per il gettito floreale

IL CORSO DEI FIORI

In attesa dell'arrivo dell'estate, a San Giorgio di Piano ci si prepara al Corso dei Fiori. Una vera e propria festa consolidata nel tempo e nella tradizione di San Giorgio di Piano diventata una manifestazione celebre al di fuori dei confini dell'Emilia Romagna e che quest'anno si terrà sabato 10 giugno. La manifestazione notturna è famosa soprattutto per il gettito floreale, una usanza antica che, nella sua versione attuale versione, si rinnova dai primi anni '80. Da allora ogni anno è stato un susseguirsi di successi in termini di partecipazione di pubblico e di società. Oggi all'evento partecipano migliaia di persone che sfilano allegramente per le vie del Paese, al ritmo di musica e dell'inno scritto da Ruggero Passarini e guidati da "Rà Ciculen" (la maschera del carnevale ispirata alla figura dei menestrelli del XX secolo, che animavano le osterie cantando o raccontando vecchie e nuove storie e canzoni, in cambio di un pezzo di pane e di un bicchiere di vino), mentre dai carri delle dieci Compagnie piovono fiori profumati.
Dettagli su www.comune.san-giorgio-di-piano.bo.it

SAN GIOVANNI IN PERSICETO dal 9 all'11 e dal 19 al 18 giugno

Due weekend con atmosfere medievali e con i piatti della tradizione persicetana rivisti per l'occasione

LA SAGRA DI RE BERTOLDO

Per ben due weekend, da venerdì 9 a domenica 11 e da venerdì 16 a domenica 18 giugno il centro storico di Persiceto sarà immerso nelle atmosfere medievali della sesta edizione della "Sagra di Re Bertoldo". Dame e cavalieri, armigeri e falconieri faranno da cornice a spettacoli ed esibizioni per grandi e piccoli mentre nell'apposito stand allestito in piazza Garibaldi si potranno gustare i piatti tipici della tradizione persicetana rivisitati in chiave medievale. Anche la sesta edizione della sagra è promossa dall'Associazione Carnevale Persiceto con il patrocinio del Comune. I membri di tutte le società carnevalesche persicetane si dedicheranno all'allestimento degli spettacoli a tema medievale e alla gestione dello stand gastronomico, divenuto ormai famoso per la bontà dei suoi tortelloni ed il purè rosa a base di rapa rossa, il friggione, gli squisiti stinchi di maiale e tante altre prelibatezze. Lo stand gastronomico sarà aperto dal venerdì sera fino alla domenica sera, compresi i pranzi del sabato e della domenica con possibilità di organizzare pranzi e cene di classe e per gruppi prenotando in anticipo in caso di grandi numeri.
Per prenotazioni: segreteria@carnevaleperseceto.it

CASTEL MAGGIORE 24 e 25 giugno

Due giornate dedicate a cibo e letteratura nel parco di Villa Salina a Primo Maggio

CONDIMENTI FESTIVAL

Il 24 e 25 giugno, alle porte della città nello speciale contesto del Parco di Villa Salina a I° Maggio di Castel Maggiore, si tiene la seconda edizione di **Condimenti – Festival di cibo e letteratura**. Filo conduttore dell'edizione 2017 è il tema dell'origine: attraverso le parole di scrittori, intellettuali, docenti, artisti si indaga l'origine dei cibi, dei nostri comportamenti alimentari che inevitabilmente si mescolano ad altre sfere, pubbliche e private, affettive, sociali, sentimentali. La ricetta per mescolare cibo e letteratura rimane invariata: Cooking show, presentazione di libri, incontri con l'autore, laboratori per adulti e bambini con lezioni di cucina, performance, spettacoli teatrali e musicali sono solo alcuni dei format che si alternano nelle due giornate di festival a cui si aggiungono appuntamenti di lancio che si terranno nella libreria Ambasciatori di Bologna in collaborazione con Coop. E come lo scorso anno non mancherà un'Area FoodTruck per tutte le giornate di Festival; quindi non gazebo e stand fissi ma vere e proprie cucine su ruota, tra Ape Car e furgoncini per offrire al pubblico una varietà di proposte a tema e di prodotti/ricette tipiche provenienti da tutta Italia.
Dettagli: www.condimentifestival.it

GRANAROLO DELL'EMILIA
Dall'1 al 6 Giugno

Quarto di Luna

A Quarto Inferiore la 20esima edizione della festa paesana: numerosi gli eventi che animeranno le strade del paese, come il "Carnevale dei fiori" sabato sera e la camminata non competitiva l'1 giugno. Immancabile il ristorante con menù tradizionale, fiorentina alla brace e crescentine, a partire dalle ore 19; l'1 e il 4 giugno aperto anche a mezzogiorno.

MONGHIDORO
Venerdì 2 Giugno

Festa del Pane

A partire dalle ore 9.00 per le vie di Monghidoro l'antica tradizione dei fornai in una festa dai ricchi sapori: bancarelle con deliziosi prodotti tipici e tanto divertimento per tutti.

Info: **IAT Monghidoro 331.4430004**

SASSO MARCONI
Dal 2 al 4 Giugno

Sagra della Ciliegia
Tre giornate di appuntamento con il gusto, la tradizione e le attività agricole locali: vendita diretta di ciliegie e altri prodotti tipici dell'Appennino e non solo, stand gastronomici con menu della tradizione, il tutto nella splendida cornice del Parco del Chiù con vista sul magnifico Contrafforte Pliocenico. Le serate saranno allietate da musica e balli, mentre durante le giornate inoltre giochi della tradizione, musica e dimostrazione delle attività delle associazioni locali. Evento a cura di Associazione Fiera di Pontecchio.
Info: **InfoSasso 051.6758409**

S. LAZZARO DI SAVENA
Dal 2 al 4 Giugno

Happy Hand

Al Parco della Resistenza una giornata dove l'argomento è sport e disabilità. A partire dalla mattina ci saranno stand con cibo di strada e birra artigianale, inoltre dimostrazioni e prove di sport e tanti spettacoli per tutte le età e tutte le abilità… senza frontiere!
www.comune.sanlazzaro.bo.it
fb.com/sanlazzarodisavena
urp@comune.sanlazzaro.bo.it
051.6228174

SALA BOLOGNESE
Dall'8 all'11 Giugno

Fiera di Sala Bolognese

La 30esima edizione della fiera paesana di Sala Bolognese che farà festa per 4 giorni con con stand gastronomico che preparerà lasagne, tortellini, carne ai ferri e crescentine, inoltre spettacoli e mercato.

Info: **Pro loco 051.828657**

MONTEVEGLIO
Dal 9 all'11 Giugno

Festa dell'Abbazia

Tre giorni di festa per rievocare gli antichi fasti medievali durante la 55esima edizione di "Festa da Medioevo". Per tutto il weekend sfilate, visite guidate, bancarelle e mercatini e stand gastronomici a tema nei quali poter gustare i prodotti e vini del territorio.

SAN LAZZARO DI SAVENA
Venerdì 9 Giugno

Notte Bianca
Anche quest'anno torna la Notte Bianca a San Lazzaro: dalle 19 alle 24 strade pedonalizzate ed esercizi commerciali aperti con promozioni speciali per uno shopping sfrenato, inoltre degustazioni di prodotti tipici a km zero e tanta musica e intrattenimento per una serata di vero divertimento.
www.comune.sanlazzaro.bo.it
fb.com/sanlazzarodisavena
urp@comune.sanlazzaro.bo.it
051.6228174

CASALECCHIO DI RENO
Sabato 10 e Domenica 11 Giugno

Festa dei Sapori Curiosi

La sesta edizione dell'evento enogastronomico dedicato ai prodotti "curiosi" del nostro territorio e non solo! Quest'anno, dopo il felice connubio con il tortellino, lo Strichetto bolognese, la Tagliatella e Lasagna, la festa si sposerà con il Passatello che sarà l'indiscusso protagonista delle originali ricette proposte nel grande ristorante a cielo aperto nel centro di Casalecchio. Potrete inoltre degustare i grandi vini dei Colli Bolognesi e non mancheranno attività, iniziative e intrattenimenti per tutta la famiglia!

LOIANO
Domenica 11 Giugno

Mostra e Passeggiata
Ad Anconella, frazione di Loiano, nel pomeriggio mostra di militaria e dalle ore 16.30 passeggiata al Passo del Dado sui luoghi di guerra di monte Castellari. Alla sera cena a prezzo fisso (15€) e proiezione di immagini di guerra legate al passaggio del fronte curata da Giancarlo Rivelli, presidente dell'Associazione Linea Gotica – Officina della memoria e appassionato cultore della storia locale.
Per prenotazione cena e spazi espositivi: **051.928373.**

SAN LAZZARO DI SAVENA
Dal 16 al 18 Giugno

MicroBo

Terza edizione del festival dei micro birrifici artigianali! Anche quest'anno al Parco della Resistenza troverete non solo degustazioni, ma anche laboratori, musica, spettacoli e molto altro da scoprire, per tre giorni di gusto nel verde di San Lazzaro.
www.comune.sanlazzaro.bo.it
fb.com/sanlazzarodisavena
urp@comune.sanlazzaro.bo.it
051.6228174

ARGELATO
Sabato 17 e 24 Giugno

Notte Bianca
Iniziativa "notturna" con strade pedonalizzate e negozi aperti. Lungo le strade del paese concerti e musica dal vivo, esibizioni sportive, danze di coppia e balli di gruppo, animazione e giochi per bambini, mercatini dell'artigianato artistico e creativo, mercato straordinario, mostre, stand gastronomico, degustazioni e molto altro. A Funo sabato 17 e ad Argelato sabato 24, dall'aperitivo fino a mezzanotte.

MALALBERGO
17-18 e 24-25 Giugno

Sagra dell'Arzdoura
Altedo rende omaggio alla "Arzdoura", letteralmente la signora della cucina e della famiglia contadina, e lo fa nel modo più classico, ovvero allestendo stand gastronomici dove si potranno degustare i piatti tipici della tradizione bolognese, quelli che l'arzdoura di un tempo avrà sicuramente preparato mille volte con le sue sapienti mani. Tortellini, tortelloni, tagliatelle, ragù, friggione, salsiccia sono solo alcuni dei protagonisti del ricco menù proposto per la sagra, il tutto accompagnato da musica e danze ogni sera.

FAI PUBBLICITA' SU QUESTA RIVISTA

Chiama o invia sms al 340.0616922 (area appennino Michaela)
al 329.2705789 (area pianura Annalisa)

michaela.appenninoslow@gmail.com annalisa.appenninoslow@gmail.com

SAN LAZZARO DI SAVENA
Dal 16 al 18 Giugno

Laboratori, sport, musica e spettacoli alla terza edizione del MicroBo Beer Festival al Parco della Resistenza

IL FESTIVAL DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Terza edizione per MicroBo Beer Festival, il festival delle birre artigianali italiane che nel weekend del 16-18 giugno torna ad animare la splendida cornice del Parco della Resistenza di San Lazzaro di Savena (BO). Forti del successo della scorsa stagione e delle belle sinergie attivate con il Comune di San Lazzaro, lo staff organizzativo, con a capo il pub Il Punto di Bologna, sta già lavorando da mesi per offrire una tre giorni di birra artigianale di qualità con alcuni dei birrifici italiani più importanti. Tra i nomi spiccano alcune delle realtà più affermate a livello nazionale ed internazionale anche in virtù dei molti premi vinti, come ad esempio il Birrificio del Forte di Pietrasanta (LU) e Croce di Malto di Trecate (NO).
Freschi di vittoria al più importante concorso nazionale (Birra dell'anno), non mancheranno inoltre due realtà di eccellenza che hanno sede nel territorio bolognese: Birra Bellazzi di San Lazzaro di Savena e il Birrificio Vecchia Orsa di San Giovanni in Persiceto.
Oltre ai dieci birrifici partecipanti, il programma prevede street food e musica live, oltre a laboratori per avvicinarsi al mondo della birra artigianale partendo ad esempio dai falsi miti, per scoprire fascino e varietà di questa bevanda che sta vivendo un momento d'oro, in un mercato che vede l'Italia tra le nazioni più attive ed effervescenti. Domenica alle 17.30 torna la sfida tra la nazionale dei birrai e quella dei publican; quest'anno all'insegna del basket di "altissimo" livello. Un evento da non perdere, insomma, per conoscere da vicino alcune delle realtà birrarie più interessanti del nostro paese; saranno presenti infatti i produttori con cui sarà possibile parlare per cercare di carpire tutti i segreti della produzione della birra artigianale.

PROGRAMMA
(in fase di definizione; per il programma completo si rimanda al sito)

Venerdì 16 giugno, dalle 18:00 alle 2:00
Ore 21:30: Musica Live

Sabato 17 giugno, dalle 16:00 alle 2:00
Ore 18:30 Laboratorio SPICE GIRL, un viaggio nel piccante mondo delle spezie usate in birrificazione attraverso l'assaggio di 4 birre.
Ore 20:00 Laboratorio I FALSI MITI DELLA BIRRA, a svelare tutte le false credenze legate alla birra, con 3 birre in assaggio.
Ore 19:30 - ore 20:30 - ore 21:30: Degustazioni libere con Unionbirrai
Ore 22:00 Musica Live

Domenica 18 giugno dalle 16:00 alle 24:00
Ore 17:30 Partita di basket Birrai vs Publican
Ore 19:00 Laboratorio BOTTE DA ORBI, alla scoperta delle birre affinate in botte, con 3 birre in degustazione.
Ore 18:30 - ore 19:30 - ore 20:30: Degustazioni libere con Unionbirrai
Ore 21:30: Musica Live

Per maggiori informazioni : www.microbobeerfestival.it

MONTERENZIO
Giugno e Luglio

Musica dal vivo, rievocazioni storiche e percorsi didattici nei due fine settimana dedicati ai Celti

I FUOCHI DI TARANIS

Va in scena dal 30 giugno al 2 luglio e dal 7 al 9 luglio la XIII edizione de "I Fuochi di Taranis", il Festival della Cultura Celtica che si svolge ogni anno a Monterenzio, celebrando l'anima e le origini celtiche di questo paese grazie ad un ricco programma che prevede archeologia, musica, danze, spettacoli, gastronomia, artigianato, rievocazioni storiche; ogni anno in questo periodo Monterenzio è catapultata in questa epoca antica e il luogo dove si tiene l'evento, proprio lungo il torrente, immerso nel verde e lontano da strade e abitazioni, aiuta a dimenticare temporaneamente il presente facendo vivere ai visitatori un vero e proprio viaggio nel tempo, trovandosi a camminare tra Celti, Romani ed Etruschi, entrando nelle tende dei loro accampamenti, scoprendo profumi e sapori di ippocrasso ed idromele e danzando al ritmo dei suoni di quelle epoche. Anche in questa XIII edizione la Monterenzio Celtica offre un ricco programma: ben 14 concerti di musica celtica dal vivo, rievocazioni storiche, percorsi didattici attraverso gli accampamenti, visite guidate al Museo e al parco archeologico di Monte Bibele; inoltre un'area con tiro con l'arco storico e lancio della scure, una interamente dedicata ai bambini ed una alla spiritualità celtica… e potrete anche cimentarvi con l'arpa celtica, con un laboratorio di addestramento all'uso di questo antico strumento.

Da segnalare anche lo spettacolo "Una voce per l'Europa": Alce Nero e Fondazione Carisbo finanziano il progetto di una produzione teatrale che si svolgerà proprio presso i Fuochi di Taranis, due sabati dalle 21.00 alle 22.00, il tema sarà "Nemeton - il Bosco Sacro".
Troverete anche due ristoranti con cucina tradizionale celtica per poter assaggiare gli autentici sapori dell'epoca e il tradizionale mercato di manufatti celtici.
Per il programma completo vi rimandiamo al sito:
www.monterenzioceltica.it

MONTERENZIO
Domenica 18 Giugno

Grand Tour una Domenica in Appennino
Alle 10 visita guidata per bambini con degustazione di miele al Parco delle Api e del Miele, a cura di Conapi e Mielizia. Evento gratuito, prenotazione allo **051.6540411** oppure: **parcoapiemiele@conapi.it**
Alle 15 visita guidata all'area archeologica di Monte Bibele e aperitivo con prodotti a km 0, a cura degli archeologi del Dipartimento di Storia dell'Università di Bologna.
Prenotazione obbligatoria:
335.8168995
museomonterenzio@unibo.it

SASSO MARCONI
Mercoledì 21 Giugno

Notte Blu

Dalle ore 19.00 serata di festa per le vie del centro con musica live, street band, degustazioni e assaggi, sfilata di moda, bancarelle e negozi aperti. A cura di Confcommercio-ASCOM Sasso Marconi, Pro Loco Sasso Marconi, InfoSasso, Comune di Sasso Marconi e operatori economici del centro cittadino.

Info: **InfoSasso 051.6758409**

BUDRIO
Mercoledì 21 Giugno

Festa della Musica

Anche quest'anno Budrio, insieme a numerose città europee, promuove la Festa della Musica, che come di consueto si tiene il 21 giugno, in concomitanza con il solstizio d'estate. L'evento offre la possibilità a qualsiasi musicista, dilettante o professionista, di esibirsi e mettersi alla prova davanti ad un folto pubblico di curiosi; l'obiettivo è rendere popolare la pratica musicale.

MONZUNO
Mercoledì 21 Giugno

Concerto al Tramonto

Alle ore 19.00 nella suggestiva località Le Croci avrà il via il concerto al tramonto, con la partecipazione della Banda Bignardi e della Corale Aurelio Marchi. Un'occasione per godere di ottima musica in un contesto naturale ed estremamente affascinante.

Info: **Pro Loco Monzuno 051.6770419**

SAN GIOVANNI IN PERSICETO
Dal 22 al 25 Giugno

Fira di Aî

La "fiera degli agli", quattro giorni di spettacoli musicali e tante iniziative divertenti per la tradizionale fiera dedicata al benessere che cade in occasione del patrono di San Giovanni: concerti, spettacoli, mostre, mercati e giochi. Piadine e spianate per tutti!

Info: **URP 800.069678**

BUDRIO
Dal 22 al 25 Giugno

Budrio Bier Fest

Appuntamento con la settima edizione della Festa della Birra di Budrio, con musica dal vivo e cucina a base di stinco, würstel, carne alla griglia, arrosticini, dolci e specialità tipiche bavaresi tutte da assaggiare.

Info: **URP 800.215255**

PIEVE DI CENTO
Dal 23 al 25 Giugno

Sagra del Maccherone al Pettine

Le ricette tipiche pievesi, pur rientrando nella tradizione gastronomica bolognese ed emiliana, sono per lo più piatti semplici. Uno dei piatti più succulenti sono i tradizionali maccheroni al pettine, protagonisti della sagra paesana che si tiene tutti gli anni all'inizio dell'estate e serviti in tutte le salse. La sagra farà il bis dal 30 giugno al 2 luglio.

Info: **URP 051.6862611**

MONZUNO
Sabato 24 e Domenica 25 Giugno

Festa d'Estate

A Montorio, frazione di Monzuno, si festeggia l'arrivo dell'estate: festa di piazza, con l'assaggio di crescentine e piade, salumi, formaggi, patatine e serate danzanti.
Evento a cura dell'Associazione/ **Pro Loco Amici di Montorio.**

FIRENZUOLA
Sabato 24 e Domenica 25 Giugno

Sapori e Ricordi dell'Appennino

Nel centro storico di Firenzuola, 1^ Festa della Pro Loco: sabato apericena dalle 19.00 con prodotti locali e musica dal vivo dei "The Rangers". In occasione della festività di S. Giovanni, patrono di Firenzuola, verrà preparata l'"acqua di S. Giovanni", con fiori ed erbe officinali che porta fortuna, amore e felicità. Domenica mattina apertura degli stand gastronomici con prodotti a km 0 e pranzo in piazza con i sapori dell'Appennino, esposizione di oggetti ed attrezzi del passato contadino a cura del "Piccolo museo del Covigliaio". Inoltre estemporanea di pittura ispirata alle bellezze del territorio.

ZOLA PREDOSA
Domenica 25 Giugno

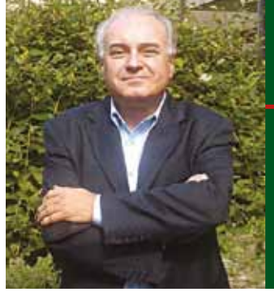
Raid del Pignoletto
Settima edizione dell'evento eno-motoristico per auto d'epoca dedicato all'emblema enologico dei Colli Bolognesi. In mattinata gli equipaggi d'auto d'epoca attraverseranno le colline bolognesi e i territori di Zola Predosa, Monte San Pietro e Valsamoggia, con pranzo/degustazione finale nel quale il Pignoletto si sposerà con i prodotti del territorio. Il 23 Giugno, presso il Centro Pertini, si terrà una serata di anteprima con concerto jazz nell'ambito di Zola Jazz&Wine e degustazioni di vini e prodotti tipici – **051.6228174**

BENTIVOGLIO
Domenica 25 Giugno

Festa della Trebbiatura e Festival del KM0

Al Museo della Civiltà Contadina a San Marino di Bentivoglio, vecchie macchine fumanti per la rievocazione delle antiche tradizioni rurali a cura dell'Associazione Gruppo della Stadura a cui si affianca la tipicità dei prodotti locali nello splendido contesto del parco di Villa Smeraldi.

Info: **www.museociviltacontadina.bo.it**



Gian Paolo Borghi

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

La *DÔTA* dai **tamarazzi** al **paletò**

Per potere contrarre matrimonio, un tempo, la dote (*la dôta*) era un elemento tutt'altro che secondario. Nel mondo rurale, le unioni venivano in genere celebrate tra persone dello stesso ceto sociale (proprietari, affittuari, mezzadri, artigiani, braccianti, ecc.); se tra gli abbienti il matrimonio era anche calcolato come un'occasione d'incremento patrimoniale, tra coloro che erano ai primi gradini della scala sociale, invece, veniva pure considerato come conseguimento di nuove "braccia" da adibire al lavoro dei campi.

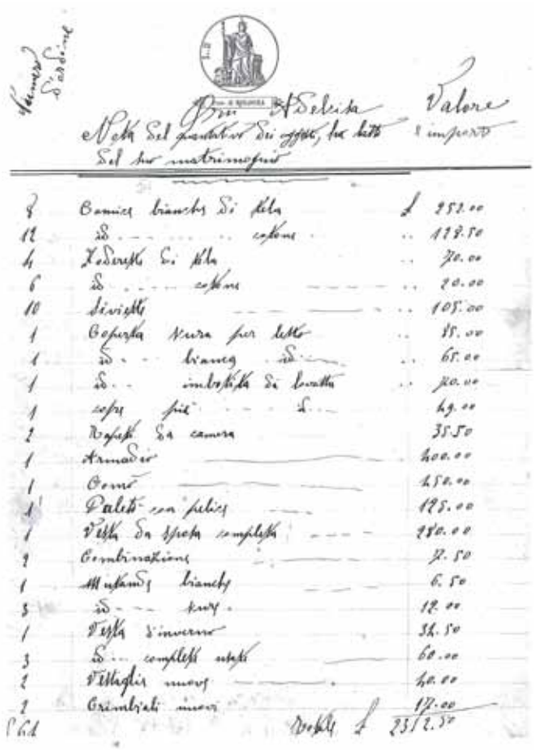
Non era raro, soprattutto tra coppie che disponevano di risorse economiche, che venisse stipulato un vero e proprio contratto di matrimonio, che prevedeva il conferimento di beni da entrambe le parti, secondo uno schema entrato nelle tradizioni locali. A volte, la sola dote era soggetta a contratto-inventario scritto nel quale le usanze tradizionali avevano preminenza.

La preparazione della dote coinvolgeva la ragazza fin dalla giovanissima età (cucito, preparazione abiti, ricamo ecc.): veniva, infatti, adeguatamente "allevata" e spronata dalla madre, che riteneva fondamentale che acquisisse manualità e che si sapesse opportunamente districare, dopo il matrimonio, nelle più diverse incombenze al femminile.

Nel noto volume *Costumanze e tradizioni del popolo bolognese*, scritto nel lontano 1932, Oreste Trebbi e Gaspare Ungarelli precisavano che la tradizione nel nostro mondo rurale prevedeva obblighi a carico del fidanzato e della fidanzata seguendo modalità territorialmente abbastanza uniformi. Al fidanzato spettavano, tra l'altro, l'acquisto dell'anello nuziale, di una collana d'oro o di granato (*ingranè*), e delle scarpe per la futura sposa (a volte, queste ultime, anche per la suocera), *il fusto del letto, la cassa per la biancheria e alcune sedie*. Alla fidanzata correva l'obbligo dell'acquisto dell'armadio, del *cassettone*, dei materassi e delle coperte. Le spettava pure il compito di regalare una camicia da lei confezionata al futuro marito, nonché dei *grembiali e fazzoletti ai membri della sua nuova famiglia*. La tradizione le imponeva, inoltre, di fare lo stesso dono alle sorelle maggiori non ancora sposate o, meglio, come si diceva allora, simòuni (zitelle).

Un inventario di dote da me reperito nelle campagne di Argelato e risalente con ogni probabilità agli anni '20 del secolo scorso conferma quanto asserito dai due studiosi. La futura sposa, Adelcisa, apportò alla sua nuova casa beni - tra arredi, biancheria, asciugamani, abbigliamento e altro - per un valore complessivo stimato di 3.692 lire. Si trattava di un matrimonio tra mezzadri, qualche anno prima della crisi economica del 1929; se usiamo delle tabelle di rivalutazione, ci rendiamo conto di trovarci di fronte ad una cifra oscillante tra i 4 e i 5 mila euro odierni, ma la somma è puramente indicativa, anche perché oggi, ad esempio, non costerebbe di certo 800- 900 euro farsi fabbricare da un artigiano un armadio e un comò, come spesero allora i genitori di Adelcisa.

Accanto agli obblighi tradizionali (coincidenti con quelli elencati da Trebbi e Ungarelli) abbiamo anche l'opportunità di conoscere ciò che possedeva una giovane donna delle nostre campagne di una novantina di anni fa, attestato da un elenco nel quale i beni sono spesso indicati con termini dialettali italianizzati.



La dote (dôta) di Adelcisa

Questi furono gli oneri, da consuetudine, sostenuti dalla famiglia della giovane sposa: un armadio, un comò (in sostituzione del cassettone), due *tamarazzi* (materassi) *pieni di penna*, quattro lenzuola (forse di tela di canapa), tre coperte (una imbottita di *lovatta*, ossia di ovatta, una nera e la terza bianca), *un copri piè*, quattro federe (*al fudràtti*) di tela e sei di cotone, due *tapeti da camera* e *dieci siviette* (salviette). Naturalmente non mancò la camicia da uomo, che Adelcisa confezionò in seta.

Quali erano invece i principali capi d'abbigliamento che la ragazza portava con sé nella nuova casa? In primo luogo, la *vesta da sposa*, un paio di orecchini d'oro, due vestaglie *nuove*, otto camicie bianche di tela e dodici di cotone, un *paletò con peliccia*. La lista proseguiva con una *vesta d'inverno* e tre abiti completi usati, due vestaglie nuove, una maglia nuova e quattro usate, tre paia di scarpe *alte* e un paio *basse*, quattro sottane nere, sei fazzoletti *da testa* e dodici *da naso*, due busti usati e uno nuovo, *un taglio da vestaglia in cotonina*, due *scialpe* (sciarpe) per l'estate e una per l'inverno, tre paia di mutande nere e un paio bianche e, per farle ricordare il suo ruolo, due *Crimbiali nuovi* e uno *usato*.

Con tutta questa dôta iniziava così la nuova vita da maritata di Adelcisa.

Adriano Simoncini

La saggezza della cultura contadina nei proverbi dell'Appennino

L'**asino** è in **estinzione** ma non nei **proverbi**

Ancora fino ai primi anni '50 il mezzo più rapido per spostarsi erano i cavalli. Pochissime le auto in circolazione: le possedevano il dottore, il veterinario, qualche padrone di poderi. Mentre di cavalli ce n'erano tanti. E tanti erano gli asini e i muli, animali oggi in estinzione. Secondo il censimento agrario del 1930 nel territorio dei comuni cui si rivolge la rivista *Savena Setta Sambro* gli asini – perché tratteremo dell'asino – erano in totale ben 573. Ma non è del perché di questa abbondanza che vogliamo parlare, bensì dell'influenza sulla lingua, e in particolare sui proverbi, della cospicua presenza di questo animale accanto a noi da millenni.

Con l'asino, detto più comunemente *sumàr* (somaro, da soma perché il portarla era suo compito primario) il rapporto era talvolta conflittuale, almeno a parole. Si legga il seguente:

A fer de ben a l'èsen e tra ed chelz
a far del bene a l'asino tira calci.

In realtà il somaro era un paziente servitore del montanaro, che, come succede verso i troppo buoni, spesso ne approfittava, stancandolo più del sopportabile: l'andata al mulino col sacco del grano o del frumentone, nel bosco per la legna (soma era appunto una misura di quantità), nella vigna e nei campi per ogni occorrenza: serviva anche da modesta cavalcatura. Allora l'andargli attorno, la sera, magari per lisciargli il pelo a pulirlo, poteva suscitare reazioni d'insofferenza. Donde il detto. Che per metafora veniva esteso a chi, temuto ignorante e cattivo (in montagna *èsen* e *sumàr* valgono appunto così), si mostrava ingrato ai benefici ricevuti.

A proposito d'ignoranza, d'ottusità ecco il seguente:

t'é pió indré che la còvva ed l'èsen
sei più indietro che la coda dell'asino.

Che, come si sa, è l'estremità posteriore dell'animale e dunque arriva per ultima.

Come ultimo ad arrivare – e qui s'intende di comprendonio – è colui cui si rivolge il detto. Pur così bistrattato, anche l'asino trovava, a forza di lamentarsi quand'era stagione d'amori, con chi accoppiarsi:

l'ésen e ragna tent
fin ch'e n'à trovà e compagn
l'asino raglia tanto
fin che non ha trovato il compagno.

Per dire che non c'è persona per quanto poco desiderabile che non trovi, se cerca con ostinazione, chi la prenda per compagna di vita. Certo non sarà una gran partito, di necessità essendo un suo simile, ma non è detto. Perché, ammonisce ancora il proverbio:

an stimér un sumar da zèzer
non stimare un somaro sdraiato
(zèzer, giacere).

Gli animali, e per traslato gli uomini, non vanno giudicati dalle apparenze. Un somaro a giacere, come un uomo in ozio, può apparire di buona o cattiva complessione, vigoroso o fiacco. Per avere inconfutabili certezze occorre vederli attivi nel lavoro, nell'impegno quotidiano, nel fare.

L'AUTORE

Sono in edicola sia il nuovo romanzo di Adriano Simoncini, **La compagna di banco** (costo di copertina € 10) che il **numero 51 della rivista del Gruppo di Studi Savena Setta Sambro;** entrambi i volumi si possono richiedere all'editore (info@savenasettasambro.it) o direttamente all'autore. Info: tel. 051-777718 adrianosimoncini@gmail.com www.savenasettasambro.com

È comunque un fatto che

la bona greppia la fa la bona bestia
la buona greppia fa la buona bestia.

Se l'animale è trattato bene, con cibo abbondante e nutriente, risponderà con solerzia alle pretese anche faticose del padrone. Così nei rapporti di lavoro fra uomini. La giusta paga e il rispetto per la dignità del lavoratore sono il miglior stimolo all'impegno. Si evitano o comunque si riducono a questo modo le occasioni per sfogare la propria ira in invettive come questa che segue: *sumar da bròza* / somaro da biroccia, insulto rivolto ai riottosi, ai testardi che rifiutano di collaborare e di risponder e alle richieste di chi ha potere decisionale su di loro. Come l'asino destinato a tirare il carretto, che deve solo faticare senza esprimere abilità, come invece il più duttile somaro da soma.

Quanto sopra a conferma come sia proprio dei proverbi aver significati che trascendono la lettera.