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

MALLI BOLOGNES

Anno XI - numero 38 - LUGLIO - AGOSTO - SETTEMBRE 20







LA NOSTRA STORIA

Vita e morte del Pontefice Nero

MITI DELLO SPORT

Cesare Alberti, chiamatemi Mimmo

TREKKING

La Via della Lana e della Seta

APPUNTAMENTI

Grand Tour 2018
Il cuore nella pianura

Consigli e trucchi per diventare cacciatori digitali

Caduiti in (foto)trappola

Il finanziamento per aziende che dà vita ai tuoi progetti di business.

Sviluppo Futuro è il finanziamento dedicato alle aziende del territorio. Con Sviluppo Futuro puoi accedere alle garanzie del Fondo di garanzia per PMI, Fondo Fomiri (Fondo per la mitigazione del rischio credito) e garanzie di consorzi fidi. Mettiamo a tua disposizione servizi associati, quali conti corrente e consulenza personalizzata alle imprese. Offriamo inoltre sostegno alle operazioni estere, assistenza per i servizi import/export, anticipi in valuta per pagamenti transfrontalieri. Vieni in filiale a conoscere gli altri servizi a te dedicati.



* Dati Rapporto Sociale 2017 - Totale credito ad aziende nel 2017: 607.089.903 euro per un importo medio di 137mila euro. Totale rapporti a startup nel 2017: oltre 400, di cui 216 finanziate per 13milioni di euro.

Il finanziamento è destinato ad aziende, PMI operanti in qualsiasi settore (enogastronomico, trasporti, wellness, etc.) alle start up, imprese innovative, imprese femminili, imprese sociali, associazioni e società/associazioni sportive, ditte individuali o di persone.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale
Per tassi, condizioni economiche e contratti, si vedano i fogli informativi disponibili in filiale o sul sito www.emilbanca.it.
La concessione delle carte o dei finanziamenti è subordinata all'approvazione della Banca, salvo errori ed omissioni.

VALLI BOLOGNESI

Periodico di proprietà di



Numero registrazione Tribunale di Bologna - "Nelle Valli Bolognesi" n° 7927 del 26 febbraio 2009

Direttore responsabile: Filippo Benni

Hanno collaborato:

Stefano Lorenzi Lucilla Pieralli Adriano Simoncini Stefano Gottardi Gian Paolo Borghi

William Vivarelli Claudia Filipello Katia Brentani Alessandra Testa Francesca Biagi Gianluigi Zucchini Claudio Evangelisti Track Guru

Chiara Garavini Paolo Taranto Francesco Nigro Guido Pedroni Giada Pagani Serena Bersani

Federico Marchesi

Giusy Carella

Giuliano Musi

Lamberto Monti Paola Balboni Andrea Morisi Bruno Di Iorio Marco Tarozzi Gianluca Zuffi

Alessandro Dall'Alpi

Chiara Tallone

Manuela Goldoni

Mattia Vignudelli

FOTO DI:

William Vivarelli Archivio Track Guru Archivio Archiginnasio Archivio AppenninoSlow Archivio Città Metropolitana Archivio Emil Banca Archivio Hydrosinergy Archivio Sustenia Paolo Taranto Filippo Benni Salvatore di Stefano ViviValsamoggia

Progetto Grafico:

Studio Artwork Comunication Roberta Ferri - 347.4230717

Pubblicità:

Michaela Beghelli - 340.0616922 michaela.appenninoslow@gmail.com

Rivista stampata su carta ecologica

da Rotopress International Via Mattei, 106 - 40138 Bologna

PER SCRIVERE ALLA REDAZIONE:

vallibolognesi@emilbanca.it

PER GLI ABBONAMENTI CONTATTARE APPENNINOSLOW:

Info@appenninoslow.it - 334/8334945

QUESTA RIVISTA È UN PRODOTTO EDITORIALE **REALIZZATO DA**



In collaborazione con





- Gli scatti di William Vivarelli 4 La Cicogna bianca
- Erbe di casa nostra Piantaggine e Achillea
- La nostra cucina 8 Funghi che passione
- 10 Trekking AppenninoSlow/1 #gustotrekking, cammino e buona tavola
- **12** Trekking AppenninoSlow/2 La Via della Lana e della Seta da Prato a Bologna
- 14 In giro con Track Guru Cà del Vento e il *geocaching* in Val di Zena
- **16** A piedi o in bici per la Bassa Il Camino Real - Dalle paludi al mare su due ruote
- 18 Luoghi Alla scoperta della Dolina della Spipola
- **20** Bologna Sottosopra I pozzi di Bologna
- 22 I nostri tesori La Madonna delle Febbri
- **24** Tra fede e tradizione I Cavalieri del Colle della Guardia
- La nostra storia Vita e morte del Pontefice Nero
- Non tutti sanno che Casanova a Bologna, ascesa e caduta del Seduttore
- 32 I miti dello sport Cesare Alberti, il bomber bruciato dal destino
- 34 Biodiversità Pesci e anfibi, una convivenza difficile
- **36** La rubrica delle buone notizie I nostri parchi sono per tutti
- 37 Biodiversità I coleotteri del Contrafforte Pliocenico
- **38** Caduti nella fototrappola Come usare le fototrappole digitali
- **40** Bolognaestate.it Una Tunga estate Pop
- 42 L'evento Gran Tour 2018 - Nel cuore della pianura
- **44** Speciale mercatini Le notti con le bancarelle in Appennino
- 46 Sagre e musica Le piccole feste in montagna e la musica in pianura
- **48** Appuntamenti Feste, concerti e rassegne da luglio a settembre
- **54** I nonni raccontano Gian Paolo Borghi e Adriano Simoncini

VB GLI SCATTI DI WILLIAM VIVARELLI

CICOGNA BIANCA

(Ciconia ciconia)





Fondo Pensione Aureo

Apri un fondo pensione per il tuo bambino,fino ai suoi 18 anni beneficerà dell'azzeramento dei diritti fissi.



Messaggio promozionale riguardante forme pensionistiche complementari. Il Fondo Pensione Aureo è un prodotto istituto da BCC Risparmio&Previdenza SGR.p.A. Prima dell'adesione leggere la Sezione I della Nota informativa "Informazioni chiave per l'aderente". Maggiori informazioni sulla forma pensionistica sono rinvenibili nella Nota informativa completa e nel Regolamento disponibili presso le filiali Emil Banca e sul sito internet verwibcorispiniopervidenza in. Pertempo identifica l'offerta integrata di prodotti di previdenza complementare ed assicurativi del Credito Cooperativo proposta dalla ECC e Casse Ruzali.

Tra Pianura ed Appennino

Tutti la conoscono, anche se pochi, per la verità, hanno avuto l'opportunità di osservarla in natura. Le cronache, infatti, riportano una totale estinzione della specie nel nostro Paese durante il tardo Medioevo. Fino al 1959, quando la Cicogna bianca (Ciconia ciconia) ha ricominciato a nidificare in Piemonte, per poi diffondersi – grazie anche a diffusi progetti di reintroduzione – in altre regioni d'Italia.

Prevalentemente migratrice, va a svernare oltre il Sahara. Inconfondibile per il suo piumaggio candido e per le notevoli dimensioni (arriva anche a 115 cm di lunghezza per un'apertura alare superiore ai 160 cm) la Cicogna bianca, in piedi, può essere alta oltre 1 metro. Importante è anche il becco, che può misurare anche 20 cm e risulta particolarmente adatto alla cattura di vari tipi di prede – insetti, piccoli mammiferi o uccelli, rettili e anfibi – che compongono la dieta, per la verità piuttosto variegata, di questa specie.

Per secoli perseguitata dall'uomo (nonostante il ruolo "positivo" occupato nella tradizione popolare) la Cicogna bianca ha sofferto in modo particolare anche per la contrazione degli habitat e, più in generale, per l'impoverimento delle aree di alimentazione dal punto di vista della quantità e della qualità di prede. A giocare a sfavore della specie sono state anche le condizioni riscontrate nei siti di svernamento africani dove periodi di siccità sempre più frequenti e l'avanzare del deserto hanno notevolmente ridotto l'areale idoneo alla specie e causato un'elevata mortalità di individui durante lo svernamento, con ovvie ricadute sulla popolazione europea.

Nei pressi del parcheggio di accesso e del centro visite "La Rizza" si trova il Centro per la reintroduzione della Cicogna bianca, che dispone di alcune voliere dove ogni anno si riproducono alcune coppie di cicogna. (Dal sito dell'Oasi la Rizza di Bentivoglio)







L' ALFABETO di VIVARELLI

Nei numeri precedenti:

Albanella Allocco Assiolo Allodola Airone cenerino Averla maggiore Averla piccola Aquila reale Ballerina bianca Ballerina gialla Barbagianni Beccamoschino Balestruccio Calandro Capriolo Capinera Cervo Cinghiale Canapiglia Canapino Cannaiola comune Canapino maggiore Cannareccione Cardellino Cavaliere d'Italia Cinciallegra Cincia bigia Cincia dal ciuffo Cincia mora Cinciarella Cesena

Autunno 2010 Inverno 2010 Primavera 2011 Estate 2011 Autunno 2011 Inverno 2011 Primavera 2012 Estate 2012 Autunno 2012 Inverno 2012 Primavera 2013 Estate 2013 Autunno 2013 Inverno 2013 Primavera 2014 Estate 2014 Autunno 2014 Inverno 2014 Primavera 2015 Estate 2015 Autunno 2015 Inverno 2015 Primavera 2016 Estate 2016 Autunno 2016 Inverno 2016 Primavera 2017 Estate 2017 Autunno 2017 Inverno 2017 Primavera 2018

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:

sione

www.vivarelli.net



Fondo Pensione AUREO

La tranquillità di un futuro sereno

Chi non si affida a un fondo di previdenza complementare può perdere, avendo solo la Pensione di Anzianità, oltre il 40% rispetto al suo ultimo stipendio.

Messaggio promozionale. Per maggiori infirmazioni consultare i fogli informativi disponibili in Filiale.



"Meno male che ci ho pensato per tempo!"

VB ERBE DI CASA NOSTRA

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

Plantago Major, detta anche lingua di ariete, simboleggia la rigogliosa rinascita primaverile. Le sue foglie contengono anche acido salicilico

PIANTAGGINE, esoterica rinascita

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

L'apparente suono buffo del nome di questa pianta nasconde in sé una etimologia di origine esoterica. *Piantaggine* proviene infatti, dal latino *Plantago*, che deriva dalla voce ancora più antica di *Balantago*, discendente a sua volta dal celtico *Tarbelothadion*, cioè unione di *Tarvos* (*Toro*) e *Bèlier* (*Ariete*). Gli antichi legano tale pianta al simbolismo zodiacale del segno dell'Ariete che evolve verso il successivo segno del Toro. Essa infatti era conosciuta col magico nome di origine greca "Arnoglossa", cioè "lingua di ariete", dalla forma delle foglie simile a una lingua ovina e perché rappresentava simbolicamente il terzo decano dell'Ariete.

Il nome botanico *Plantago Major* è comparativo di *Majus* cioè "grande" per le dimensioni delle foglie appartenenti alla sua specie.

È originaria delle regioni temperate dell'Europa, dell'Asia occidentale, dell'Africa settentrionale con estensione fino all'Etiopia. In Italia è diffusa e molto comune su tutto il territorio, dal mare fino 1.700 metri di altitudine. Ama luoghi erbosi incolti, lungo i sentieri o ai margini delle strade, presso cortili di abitazioni, infestando spesso aree coltivate. Gradisce un terreno profondo, a secchezza moderata pur sopportando agevolmente escursioni di temperature elevate fino a intensa umidità.

La *Piantaggine* è simbolo della rigogliosa rinascita, dell'indelebile dono della cedevolezza, dello scrosciante e tumultuoso risveglio della primavera e poi dell'estate; evoca la ricchezza della vita che sta per sbocciare. Essa silenziosamente partecipa in modo attivo ad ogni evento cosmico che la primavera e l'estate cedono e concedono. Simboleggia il potere della fecondità grazie ad un impetuoso fuoco che manifesta nell'invisibile percorso del seme liberato al vento e alla sua maturazione.

Nell'organismo umano la pianta trova largo uso ed applicazione negli stati congestizi ed infiammatori dell'apparato gastroenterico, broncopolmonare, genitale



ed urinario. È utilizzata, inoltre, nelle problematiche ginecologiche quali metrorragie, infiammazioni e prolasso dell'utero.

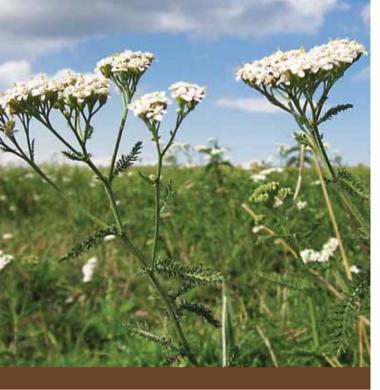
Da un punto di vista farmacologico, ha proprietà astringenti, emollienti, decongestionanti, antiflogistiche, antisettiche, depurative, diuretiche in modo lieve, evacuanti (semi), emopoietiche cioè ricostituenti del sangue, emocoagulanti. Esternamente, se usata allo stato fresco, ha un'azione cicatrizzante ed epitelizzante, batteriostatica, astringente, emostatica e curativa dell'occhio. Per questa sua ultima proprietà è indicata come infuso della pianta secca, tramite impacchi e/o lavaggi oculari oppure con foglie fresche tritate in caso di congiuntivite e blefarite.

Per la tradizione fitoterapica il *Fiordaliso* (*Centaurea Cyanus L.*) sta agli occhi celesti come la *Piantaggine* sta agli occhi scuri. Secondo un vecchio detto: "La via per la piantaggine è più vicina di quella per il medico": perciò non c'è da meravigliarsi che questa pianta venga ancora utilizzata come rimedio casalingo.

Le foglie contengono anche acido salicilico, mucillagine e tannini. Le ultime ricerche hanno mostrato la presenza di un principio attivo con azione simil-antibiotica. Il potere terapeutico della *piantaggine* è molto apprezzato come rimedio efficace contro la tosse, la raucedine, l'asma e per bronchi ostruiti dal muco.

Nell'uso alimentare può essere aggiunta nelle insalate estive, avendo cura di scegliere le più giovani e tenere foglie che possono anche essere cotte come gli spinaci, nei minestroni di verdura, nelle frittate in compagnia di altre erbe campestri. Esse inoltre, purché fresche, soddisfano l'appetito di molti animali, soprattutto per il suo elevato potere vitaminico e minerale; sono infatti indicate per l'alimentazione di bovini, ovini e conigli. I semi della *Piantaggine* sono gradevolmente scelti dagli uccellini, soprattutto da voliera.

Pronunciare l'antico nome *Arnoglossa* di questa vagabonda solitaria, agli occhi dimessa e anonima, mi dona invece una musicalità calda e di rinnovamento. Ho così la sensazione di restituirle il significato del suo esistere pensando ai cuori degli antichi popoli celti che la chiamavano anche *"larga creatura dei sentieri"*.



Piantaggine e Achillea

Si chiama *Achillea millefolium* ed è comune nei prati e lungo i fossi di pianura e montagna

ACHILLEA, la pianta con cui AFRODITE curò ACHILLE

Testo di **Lucilla Pieralli** lucilla@pieralli.net

Ecco, di questa stagione diventa un problema tagliare l'erba col tosaerba nel mio giardino.

Gli slalom che faccio per salvare una pianta qui e una là fanno sbroccare la mia dolce metà che vorrebbe un prato tosato a righe dritte e parallele. Capisco che esteticamente non è il massimo ma anelli intorno alle piante di iperico che stanno per fiorire o diagonali che tagliano all'improvviso per portare ad un ciuffo di profumate foglioline di achillea sono per me motivo di allegria e di libertà.

L'essere erborista è anche questo, il piacere della leggerezza nei gesti quotidiani che libera dalle ansie e dalle responsabilità di chi si prende troppo sul serio.

Appunto per questo, dopo una lunga serie di piante velenose che ho descritto negli ultimi numeri allo scopo di mettere in guardia chi raccoglie e usa le erbe con faciloneria (tanto male non fanno....), ho voglia adesso di concentrarmi e raccogliere le idee intorno alle piante più comuni del nostro Appennino bolognese. Pensiamo alle vecchie "sampire", le erboriste di un tempo metà streghe metà fate che risolvevano i piccoli disturbi con quello che avevano a disposizione: si trattava quasi sempre delle piante che trovavano intorno a casa e che raccoglievano via via nel corso delle stagioni. Essiccate alla meglio appese alle travi di casa, venivano pulite, tritate polverizzate con gli strumenti della propria cucina. Raramente venivano coltivate appositamente, le ore di lavoro della giornata e la terra faticosamente zappata a mano veniva assegnata di diritto all'alimentazione che, essendo scarsa e poco variabile aveva la precedenza.

La raccolta delle piante spontanee ad uso alimentare, le piante alimurgiche si chiamano, aveva un significato sinistro, rammentava i periodi di scarsità, di carestie e di conseguenti epidemie, il ricordo ancestrale del ritorno alla preistoria, a quando l'uomo da cacciatore divenne raccoglitore e solo dopo agricoltore. Quindi erano più che altro le "guaritrici" a girare per i campi a cercare i rimedi necessari.

L'achillea dunque è fuori dalla porta di casa, è una pianta rizomatosa perenne che si trova lungo i fossi, nei prati umidi dalla pianura alla montagna. La droga è rappresentata dalle infiorescenze a corimbo bianche o rosa che si raccolgono da giugno a settembre. Si fanno essiccare a mazzetti appesi a testa in giù all'ombra. Il profumo che questa pianta emana è dato dall'olio essenziale che contiene in notevole quantità. Ha cineolo, azulene e achilleina che conferiscono proprietà molto legate alla sfera dei disturbi femminili quali amenorrea e dismenorrea e all'apparato digerente. Agisce contro gli spasmi delle vie digestive e uterine, ha azioni antiinfiammatorie ai vari livelli. È attiva sulle funzioni digestive come amaro eupeptico ed è anche emostatica. Si usa in infusione.

Dunque una vera panacea. Dato il suo profumo le foglie possono insaporire i formaggi e le insalate fresche estive. Infine una nota storica: Achillea viene da Achille che sembra venisse guarito dalle ferite inflitte gli in battaglia da Paride dalla magnifica dea Afrodite proprio con questa pianta.

NERO GIARDINI
STONEFLY
CAFE' NOIR
IGI & CO
ECCO
FRAU via



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





Ricette e curiosità sono tratte da "Funghiamo? - L'arte del cercare e raccoglier funghi" di Massimo Tramontano, Edizioni il Loggione.

Come si chiamano, dove si trovano e come si cucinano

Funghi che passione

Il porcino dal cappello color tonaca di cappuccino e dal grosso piede d'avorio; il gallinaccio dal collaretto arancione; increspato: l'ovolaccio col suo ombrello da fiera, vermiglio con lagrime bianche: il prataiolo maggiore col suo parasole chiaro da vecchia marchesa; funghi che, da una specie all'altra, attraverso morbide sfumature e una infinita gradazione di tinte, spiegano tutta la gamma del prisma. (Marcel Roland)

Fungo. Cosa scaturisce in voi la parola fungo? Tanti penseranno immediatamente a quelle sgradevoli macchiette vicino alla doccia che proprio non se ne vogliono andare, altri immagineranno subito un gran bel piatto di tagliatelle ai funghi, altri ancora, con un po' di ilarità, ricorderanno i funghi fritti fritti di Benigni, ma alcuni sentiranno un profumo, quello di bosco, e ricorderanno le sensazioni dell'ultima uscita quando il fungo era lì, proprio dove si aspettavano fosse. Un bel porcino, un galletto o un ovolo con quella forma particolare, unica, che nessun altro ha mai visto. Andare per boschi alla ricerca di funghi prelibati e una passione che accomunata tante persone. E tante sono le tipologie di funghi.

Fra le più conosciute:

Il **Pioppino**, *Cyclocybe aegerita*, è un saprofago talvolta parassita presente su tutto il territorio italiano. La sua presenza è legata alle piante su cui cresce e si sviluppa: il pioppo, anche se possiamo trovarlo su sambuco, olmo, salice e altre piante. Si trova dal mare fino alle medie altitudini

montane, da primavera fino all'autunno inoltrato.

Il **Dormiente**, *Hygrophorus marzuolus*, è un simbionte, crea micorrize con diverse specie di aghifoglie come l'abete rosso, l'abete bianco e alcuni pini. Si può trovare anche in boschi misti con latifoglie. È un fungo precoce,

possiamo trovarlo già ad inizio primavera, mentre la neve in montagna si sta sciogliendo.

La **Spugnola**, *Morchella esculenta*, è un simbionte,

normalmente si trova in associazione con olmo e frassino, ma anche con rosacee da frutto e con la vite. La troviamo fino a 1000 metri di quota, in primavera, in montagna spesso fruttifica prima dei prugnoli. La spugnola è edibile solo dopo bollitura e velenosa da cruda. La tossina in essa contenuta è nota come acido elvellico e può essere distrutta tramite bollitura oppure essiccazione.

Il **Prugnolo**, *Calocybe gambosa*, è un saprofago primaverile molto amato dai raccoglitori visto che spesso dà l'inizio alla nuova campagna di raccolta dopo la pausa invernale. Si trova nei campi aperti anche se è facile da trovare sotto alcune piante spinose tra le quali la prugna selvatica, ovvero il prugnolo, dal quale prende il nome.

Il **Chiodino**, *Armillaria mellea*, è un parassita di svariate specie di piante, si trova in autunno e cambia leggermente colore a seconda della pianta alla quale è legato, infatti lo troviamo da bruno sulle querce fino a bianco sulle acacie.

La **Bubbola** o **Mazza di Tamburo**, *Macrolepiota procera*, è un saprofago molto apprezzato, lo troviamo nei prati ma anche in boschi di latifoglie e misti con aghifoglie. Si trova dall'inizio dell'estate fino a tutto l'autunno. Di grandi dimensioni, spesso si trova in gruppi numerosi di individui.

Il **Prataiolo**, *Agaricus campestris*, è un saprofago, molto comune in tutto il territorio nazionale, fruttifica in primavera e in autunno, nei prati e nei pascoli, ma si trova anche a margine dei giardini.

Le **Trombe di Morto**, *Craterellus cornucopioides*, è un saprofago autunnale, forse sia per il nome che per il colore non è molto ricercato, ma per chi lo raccoglie, specie nel castagneto, certe volte dà soddisfazione per il gran numero di funghi che nascono contemporaneamente.

Il Galletto, Finferlo, Gallinaccio, Cantarello, Rellus Cibarius, è un simbionte di moltissime specie di latifoglie e conifere, si trova fino ai 2000 metri di altitudine. Lo possiamo raccogliere dalla fine della primavera fino all'autunno.

Il **Dentino**, *Hydnum repandum*, è un saprofita. Fungo ricercato e che dà soddisfazione al cercatore perché spesso viene trovato

La RICETTA della MONTAGNA

RISOTTO DI GALLETTI AL VIN SANTO

INGREDIENTI

360 gr. di riso - 350 gr. di galletti - 150 ml di Vin Santo, più un cucchiaio a piatto - Cipolla bianca - Una noce di burro - Brodo vegetale molto leggero - Olio evo - Sale - Pepe

PREPARAZIONE

Tritare i galletti ben puliti lasciando i più piccoli interi. Tritare la cipolla. In una casseruola mettere un filo d'olio che vada a ricoprire il fondo, la cipolla tritata e tutti i funghi. Far rosolare a fiamma vivace finché la cipolla non sarà "nocciola", quindi aggiungere tutto il riso. Mescolare bene e sfumare con il vin santo. A fuoco medio iniziare ad aggiungere piano piano il brodo e regolare di sale e pepe. A cottura ultimata, togliere dal fuoco e mantecare con la noce di burro. Impiattare il riso aggiungendo un cucchiaino di vin santo a crudo per ogni piatto.

in gruppi abbondanti. La raccolta inizia in agosto per terminare con la fine dell'autunno.

L'**Ovolo**, *Amanita caesarea*, è un simbionte, presente spesso nelle radure esposte a sud, dalla macchia mediterranea fino alla querceta. L'ovolo ha bisogno di temperature alte, quindi più saliamo in altitudine più diventa raro, infatti quasi mai raggiunge i 1000 metri di altitudine.

Il **Grifone**, *Grifola frondosa*, ha un comportamento sia da parassita che da saprofago, normalmente si inizia a trovare dopo i temporali di fine estate, inizio autunno, soprattutto sui castagni, ma anche sulle querce.

Il **Porcino**: qui è d'obbligo soffermarsi un attimo di più, infatti è da considerarsi il Re dei funghi per i cercatori, tanto che in diverse zone viene semplicemente chiamato "fungo" come se esistesse solo lui. Sicuramente il *Boletus edulis*, è quello che più incarna il nome porcino, è un simbionte e lo troviamo dal mare fino in alta montagna, nelle conifere e nelle latifoglie. Predilige il castagno, il faggio e l'abete rosso.

Il **Porcino nero**, *Boletus aerus*, simbionte come tutti i porcini, lo troviamo dal castagneto fino alla macchia mediterranea. La raccolta inizia a giugno per terminare alla fine dell'autunno, in zone particolarmente temperate anche oltre.

Il **Porcino Rosso**, *Boletus pinophilus*, spesso il primo porcino a nascere già in primavera, raggiunge spesso dimensioni notevoli e rispetto ai precedenti ama temperature leggermente più rigide. Boschi sia di latifoglie che di conifere.

Il **Porcino estatino**, *Boletus aestivalis*, dal nome si capisce bene che ha bisogno di temperature più alte dei precedenti porcini, infatti si trova dalla fine della primavera fino all'inizio dell'autunno. Predilige la querceta, il castagneto e boschi misti.

I funghi si possono essiccare, congelare, conservare sott'olio o sott'aceto o mangiare crudi. La preparazione dei funghi crudi ha bisogno di una piccola introduzione per quanto riguarda lo stato del fungo e la specie. Alcuni funghi infatti presentano vari gradi di tossicità a crudo, quindi non possono essere consumati

La RICETTA della BASSA

CHIODINI E SALSICCIA

INGREDIENTI

1 kg di chiodini giovani - 300 gr. di salsiccia - 1 carota 1 cipolla - 1 sedano - 100 ml di vino rosso - Olio evo -Parmigiano Reggiano - Un rametto fresco di rosmarino Aglio - Sale - Pepe

PREPARAZIONE

Mentre effettuiamo la procedura per l'eliminazione delle tossine termolabili, preparare un brodino vegetale con la carota, la cipolla e il sedano. Basta un litro circa di acqua. Una volta che i funghi saranno privi di tossine, tagliarne la maggior parte a pezzetti di due centimetri, il resto triturarlo bene. In una padella mettere olio, l'aglio e il rametto di rosmarino fresco intero. Appena inizierà a sfrigolare mettere la salsiccia a ciuffettini, poi sfumare col vino. Appena sarà evaporato mettere tutti i funghi. Far cuocere a fuoco basso per 20 minuti aggiungendo piano piano il brodo caldo in modo che non si secchino troppo i funghi. Prima di terminare la cottura togliere il rosmarino. Servire con sopra le scaglie di Parmigiano Reggiano magari ottenute con l'affettatartufo.

senza una precottura. Ma alcuni sono delle vere e proprie leccornie se consumati crudi, come l'ovolo. Innanzitutto il fungo, ben sano, giovane e appena raccolto, dovrà essere pulito, spazzolato e tagliato a listerelle molto sottili. Buonissimi da gustare con una semplice emulsione di olio extra vergine di oliva e limone, con un pizzico di sale e di pepe.

Esistono funghi con tossine termolabili presentano quindi vari gradi di tossicità anche alte, se consumati crudi. Molte sono le specie, in particolare il chiodino, il leccino, la bubbola e le spugnole. Questi funghi vanno consumati sempre cotti. Per ovviare a questo problema possiamo effettuare una bollitura particolare che vada ad eliminare queste tossine per poi passare alla normale cottura. Preparare i funghi per la prima bollitura, verificando che siano ben puliti, lavandoli con acqua corrente. Se i funghi sono grandi, oltre 6/7 cm, tagliateli in porzioni uguali, dividendoli a metà o in quarti. Immergerli in una pentola con abbondante acqua bollente, un cucchiaio di sale grosso e il succo di mezzo limone: appena spicca nuovamente il bollore far cuocere per non meno di 20 minuti. Nel frattempo se si forma della schiuma in superficiale, schiumare. Preparare un colino capiente e terminati i 20 minuti farli raffreddare velocemente sotto l'acqua corrente. Sciacquare abbondantemente i funghi per la seconda cottura. Lavare bene la pentola in modo che nessun residuo della precedente cottura rimanga e metterla nuovamente sul fuoco. Tagliare i funghi in modo che siano delle dimensioni volute per la consumazione, sciacquare ancora e metteteli nell'acqua bollente. Ricordatevi di lavare nuovamente bene il piano di lavoro, il tagliere e il coltello, e tutto quello che avete utilizzato: in questa fase la tossicità non è ancora scomparsa del tutto. Appena inizia il bollore fare cuocere per altri 20 minuti, schiumando se necessario. Trascorsi gli ultimi 20 minuti scolare e sciacquare con abbondante acqua fredda. Più è fredda l'acqua, più rapido sarà il raffreddamento: questo consentirà al fungo di non cambiare colore. I funghi saranno cosi pronti per la cottura





Il Raid del Pignoletto, la Via dei Brentatori, Il nettare degli Dei o Pane, formaggio e castelli: ecco alcune delle proposte che legano passeggiate e gastronomia

#Gustotrekking, quando il cammino incontra la buona tavola

Testo di **Federico Marchesi**

Si può scegliere un trekking lungo le vigne appoggiate sui dolci pendii della Valsamoggia, oppure una bella camminata alla ricerca del pignoletto migliore nei monti a sud ovest di Bologna. I più golosi potranno invece andare alla ricerca del nettare degli Dei lungo l'antica strada romana che unisce Piazza Maggiore a Piazza della Signoria, a Firenze. Poi formaggi, salumi o tartufi, con le splendide giornate alla ricerca del prezioso fungo apogeo all'interno delle tartufaie del territorio.

Negli ultimi anni il trekking e l'enogastronomia stanno assumendo un ruolo sempre più importante nell'offerta turistica dell'Appennino bolognese. La realizzazione di nuovi sentieri, la Via degli Dei in primis, sommato alla riscoperta della cucina tradizionale, ha determinato l'aumento di appassionati che desiderano fare esperienze abbracciando i due mondi.

Se prima camminatori e buongustai viaggiavano separati, ora è giunto il momento di unire l'amore per il trekking lento con quello per la buona tavola.

I tour operator che trattano di turismo slow prestano sempre più attenzione alla ricerca di questo binomio per presentare un'offerta nuova che vede uniti cammini ed enogastronomia.

L'immagine del trekking enogastronomico era ben diversa rispetto al nuovo fenomeno: ci si fermava a mangiare in un ristorante, agriturismo o rifugio solo al termine di una giornata di cammino. Oggi invece, si parla sempre di più di Food Trekking: dove l'esplorazione del territorio tra paesaggi, storia, cultura e tradizioni, viene arricchita dalla scoperta dei prodotti tipici locali.

Per il territorio bolognese, ad esempio, il tour operator Appennino Slow offre diverse possibilità di trekking in tal senso, unendo la bellezza dei

cammini appenninici e collinari con le eccellenze gastronomiche della zona.

Un grande risultato per questa nuova forma di turismo è dato dal vino: incremento dovuto anche all'apertura al pubblico delle cantine e delle aziende vinicole, dove si tengono degustazioni guidate.

Sui colli bolognesi spiccano due prodotti in questo ambito: il Pignoletto e il Lambrusco. Per il primo, in particolar modo, vengono anche organizzati eventi dedicati come il "Raid del Pignoletto", che coinvolge i comuni di Zola Predosa, Monte San Pietro, Monteveglio, Savigno, Sasso Marconi e Casalecchio di Reno, nella zona sud-ovest di Bologna.

Nel bolognese, il punto di riferimento del binomio vino-trekking è il comune di Valsamoggia dove nelle località di Monteveglio, Zappolino e Oliveto passa tutt'ora la *Via dei Brentatori,* risalente al 1250. Questa Via aveva al





tempo lo scopo di spostare prodotti agricoli e soprattutto vino dalle campagne alle città in sicurezza, poiché le strade di pianura erano pericolose a causa delle incursioni delle truppe modenesi.

Appennino Slow organizza trekking "Via dei Brentatori" lungo la per poter riscoprire i panorami

suggestivi e i luoghi che narrano della nostra storia e cultura, il tutto sostando presso agriturismi e cantine dove assaporare i vini migliori del

territorio.

Per quanto riguarda la gastronomia invece, l'Appennino bolognese fornisce numerose possibilità di passeggiate durante tutto l'anno ai ritmi della stagionalità delle produzioni.

Nel periodo autunnale, l'alta valle del Reno (da Porretta Terme al Parco regionale del Corno alle Scale) con i suoi faggi, castagni e ruscelli si tinge di colori meravigliosi. È proprio in questa stagione che viene effettuata la raccolta delle castagne e dei marroni, da gustare nelle tradizionali ricette locali e nelle sagre montanare. enogastronomico trekking sull'arco appenninico che non si può perdere è "Il nettare degli Dei" (www.appenninoslow.it), che ripercorre parte della storica "Via degli Dei". Lungo il percorso, tra scenari mozzafiato, fossili e millenarie conchiglie, all'altezza di Sasso Marconi si raggiunge un'Azienda Agricola presso la quale approfondire il mondo delle api e degustare tipicità a base di miele. Fra gli altri prodotti da non perdere

Appenninos low

nel territorio collinare bolognese, uno è sicuramente il tartufo.

Nelle nostre colline, ci si può cimentare nella ricerca del tartufo nelle Tartufaie: zone dove è possibile andare alla ricerca dei tartufi accompagnati dagli esperti.

I mesi di ottobre e novembre la città metropolitana di Bologna dedica particolare attenzione a questo prodotto, che ha come patria le località di Savigno e Sasso Marconi. entrambe le località viene organizzata annualmente Tartufesta, che attira migliaia di persone sia dall'Italia che dall'estero, riunite per assaporare il Re del sottobosco. Per questa occasione, non mancano i trekking enogastronomici nel territorio delle "Tartufesta".

Altri trekking di Appennino Slow da non perdere? Nel comune di Valsamoggia viene proposto un Food Trekking per gli amanti dei formaggi del pane: "Pane, formaggio castelli". Nelle località Monteveglio e Bazzano, tra antiche rocche e castelli si impareranno le antiche tecniche per fare il pane e il formaggio immersi nei profumi dei forni e caseifici locali.

Info: info@appenninoslow.it



A due passi dalla Via degli Dei e dal lago di Castel dell'Alpi, la nostra struttura dispone di 3 camere matrimoniali per un totale di 8 posti letto.

Effettuiamo servizio navetta da Madonna dei Fornelli.

Castel dell'Alpi (Bo) Via Ca' dei Borelli n.57 Tel. 3385615165 e 3937267933

VB LA NOVITÀ

Un nuovo lungo trekking tra Emilia e Toscana: sei giorni sull'Appennino sulle orme degli antichi commercianti

Da **Prato**a **Bologna**lungo la **VIA della LANA**e della **SETA**

Testo di Mattia Vignudelli



Emilia Romagna e Toscana hanno da sempre avuto un legame particolare.

Fin dall'Ottavo secolo a.C. le popolazioni etrusche della Toscana iniziarono la loro espansione oltre la fascia appenninica, creando stanziamenti in punti strategici del territorio emiliano: i più conosciuti sono Kainua (odierna Marzabotto), Felsina (odierna Bologna) e Spina (porto etrusco sull'Adriatico). Fiorenti scambi commerciali e movimento di pellegrini maturarono attraverso le vie di comunicazione che mano a mano si venivano a creare attraverso l'Appennino. Una di queste è il percorso della Via della Lana e della Seta, che collega Piazza Duomo a Prato con Piazza Maggiore a Bologna attraverso un percorso trekking di circa 135 chilometri.

Perché proprio queste due città? Entrambe hanno un legame fortissimo con l'acqua.

A Bologna, fino al secondo dopoguerra, era possibile vedere moltissimi dei canali che attraversavano il centro cittadino, oggi quasi totalmente tombati e difficili da ammirare. Uno dei pochi luoghi rimasti è la famosissima finestrella di Via Piella, amata da turisti e bolognesi.

I canali erano la via di comunicazione preferenziale per i trasporti commerciali verso l'Adriatico, poiché garantivano una notevole velocità di spostamento delle merci: era stato ideato un sistema complesso ed efficiente di sostegni meccanici che permettevano di ovviare al problema del dislivello. Bologna fu, fin dal XV secolo, leader nella produzione serica, che avveniva all'interno delle mura cittadine ed era gestita dagli stessi mercanti: loro luogo d'incontro era Palazzo della Mercanzia, dove si riunivano le Compagnie delle Arti e dove venivano giudicate le controversie in ambito mercantile; il mercato dei bozzoli avveniva invece nell'odierna Piazza Galvani. In più, Bologna presenta uno dei più antichi esempi di opera idraulica in muratura del mondo, la Chiusa di

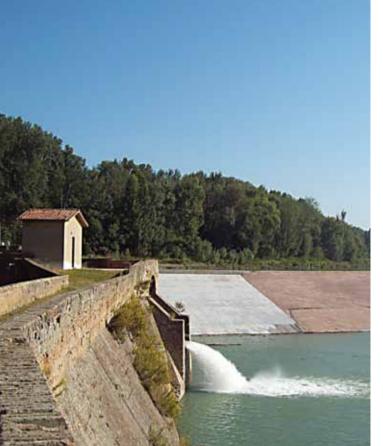
Casalecchio: una prima struttura lignea si fa risalire al Medioevo, intorno all'XI secolo circa; la successiva in pietra invece è datata al 1250.

La Chiusa ebbe un ruolo fondamentale nell'industria serica tra il XIII ed il XVIII secolo, settore trainante nell'economia della città felsinea, diventando la maggiore fornitrice di acqua per i filatoi della città; dal dicembre 2010 è stata inserita nel "Patrimonio messaggero di una cultura di pace a favore dei giovani" dell'UNESCO.

Prato deve anch'essa la sua fortuna all'industria tessile, in modo particolare alla lavorazione della lana. Fonti storiche ricordano che fin dal XIII secolo l'industria tessile era una delle attività commerciali più importanti in città, come testimoniano i documenti del famoso mercante Francesco Datini, noto come "Il Mercante di Prato" e ricordato dagli studiosi come l'inventore dell'assegno: dal suo ricchissimo archivio di lettere e registri, ritrovato nel XIX secolo, è possibile ricostruire la vita e gli affari dei mercanti del XIV secolo. Prato è anche nota per la presenza di un antico sistema idrico, noto come Cavalciotto, risalente all'XI secolo, uno sbarramento che aveva la funzione di deviare il corso naturale del fiume Bisenzio, il fiume che attraversa Prato, e di bonificare l'ampia pianura paludosa limitrofa.

Affascinante è la storia che connette queste due città, ed altrettanto interessanti sono i luoghi attraversati da questo percorso.

L'itinerario ideale ha partenza da Prato, dalla già citata Piazza Duomo, e attraversa luoghi di grande importanza storica e naturalistica: il Rio Buti e le sue cavità carsiche; Valibona e la sua memoria della resistenza; la splendida Badia di San Salvatore a Vaiano, chiesa di origine Longobarda, databile al IX-X secolo, in cui sono visibili alcuni esempi di vasche delle gualchiere per la lavorazione della lana; la strepitosa Badia di Montepiano,



<u>AppenninoSlow</u>

sorta nel 1095 ed unico esempio di facciata con archetti rampanti su colonnine dell'area; il Parco Storico di Monte Sole con la Chiesa ed il Cimitero di Casaglia, luoghi della memoria della resistenza emiliana, fino all'arrivo nella bellissima Piazza Maggiore a Bologna.

Nulla vieta chiaramente di percorrerlo anche in direzione opposta, partendo da Bologna: diviso in tappe e percorribile in circa sei giorni, è consigliato a persone ben allenate, ma vi assicuriamo che la vostra fatica verrà premiata dal fascino del nostro bellissimo Appennino.



ATTENTO A DOVE METTO I PIEDI

di Valentina Fontanive

È come guardare attraverso uno scolapasta. O un buco della serratura, a volte con la chiave infilata. O una bottiglia piena e multiforme. O dentro di essa attraverso il suo collo. A volte è come guardare un paesaggio immersi nella nebbia, altre è come assistere ad una realtà in bianco e nero che sfreccia da ogni parte. Altre ancora è come guardare il sole dritto negli occhi, o accendere una lampada e lasciarla bassa, per il gusto della penombra.

Finché si parla di cecità le opinioni sono abbastanza concordanti; è l'ipovisione che mette in crisi, che crea confusione. Cos'è di preciso? Come ci si comporta? Domande legittime. Domande che non martellano solo i normodotati che vi si trovano a contatto, ma anche i ciechi e gli ipovedenti stessi: anche solo distinguere un collega o camminare sul marciapiede può essere difficoltoso, e allora posso chiedere aiuto? Posso chiedere l'identità di chi mi sta a fianco liberamente? Posso sentirmi libero di essere quello che sono e agire di conseguenza nei rapporti con l'altro?

Rispondere sì a quest'ultima domanda vuol dire abbattere le barriere che separano quotidianamente normodotati e ipovedenti/non vedenti, per il timore dell'uno e la paura dell'altro. Paura che porta all'isolamento progressivo e alla marginalizzazione di fenomeni tanto debilitanti quanto umani, l'ipovisione e la cecità.

Ed è sull'abbattere quelle barriere che Appennino Slow si è concentrato insieme a NoisyVision ONLUS, associazione attiva nell'ambito dell'inclusione delle disabilità visivo-uditive, con il progetto "In montagna siamo tutti uguali".

Un progetto che rappresenta quel "Si" alla libertà di essere se stessi, con le proprie disabilità in un mondo che troppo spesso le dimentica e che per questo è stato premiato dal Mibact e da Invitalia nel 2017. Un "Si" che è riecheggiato per ben 8 giorni tra gli alberi e i borghi dell'Appennino Tosco-Emiliano lungo la famosa Via degli Dei, il



sentiero che collega Bologna a Firenze.

Un binomio che a logica par dissonante: la montagna è il luogo più improbabile per ciechi e ipovedenti, pieno di pericoli, di rumori devianti e di forme caotiche, di terreni sconnessi e di segnaletiche difficili. Ma pare dissonante solo finché si sottovaluta il potere del lavoro di squadra e la forza della condivisione: condividere vuol dire creare rapporti saldi, magari brevi ma intensi, nei quali muoversi liberamente. Ecco allora che nel bel mezzo dei Bregoli si alzerà una voce senz'ombra di timore a chiedere: "Qualcuno mi dà un braccio??"

Un team di accompagnatori volontari è stato formato nell'autunno scorso, per arrivare preparati all'esperienza di questo maggio 2018. Un'esperienza profonda per tutti: le lacrime non sono mancate. Per otto giorni Mirella, Bruno, Massimo, Nadia, Dario e Luigina hanno camminato insieme nella difficoltà, sorreggendosi e facendosi sorreggere eguidare con crescente fiducia, hanno incontrato persone, hanno riso e cantato nel silenzio dei boschi, hanno ascoltato la voce della natura a volte così lontana. E dato che "squadra vincente non si cambia", ci rivediamo a settembre, dal 2 al 9 – ognuno a modo suo - per la seconda edizione di #InMontagnaSiamoTuttiUgiuali perché #WeDontSeeTheProblem.

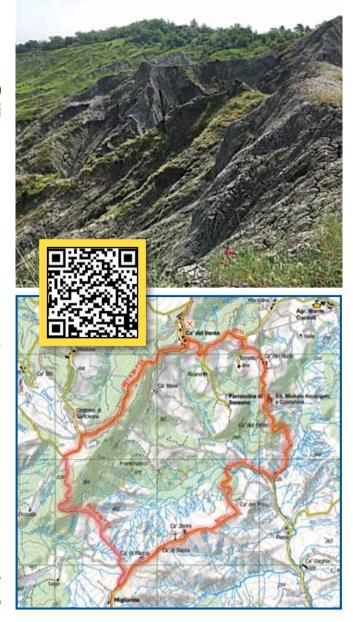
VB IN GIRO CONTRACKGURU

VALLE DELL' IDICE - Un anello di 10 chilometri abbastanza duro nei pressi di Sassuno sulla cosiddetta Flaminia Minor

A Cà del Vento camminando sui **calanchi**

Lasciata l'auto a Cà del Vento, imboccate il sentiero 801-FM-5TV (in loco segnalato solo come 801). Fin da subito vengono proposti alla vista suggestivi scorci sui calanchi di cui la zona abbonda. Tra il bivio per l'Oratorio di Sant'Anna e quello in prossimità di Migliarina, si cammina letteralmente sui calanchi, con solo pochi tratti non proprio pericolosi ma in cui è bene fare attenzione alla tenuta del terreno. Arrivati sull'801c (strada asfaltata) dirigetevi a sinistra anche se, in questo tratto, sono assenti le indicazioni CAI. Proseguite fino a che non vedete il cartello di "via Malpasso", qui prendete a sinistra e inoltratevi nel bosco. Il primo tratto del sentiero è un po' dissestato ma migliora in fretta. Questa parte dell'anello è tutto in salita e potete fermarvi a recuperare le forze sul prato antistante la chiesa dei SS. Michele Arcangelo e Cristoforo. In breve si conclude l'anello, passando per il piccolo borgo di Sassuno.

Questo percorso è interamente rappresentato nella carta escursionistica "Alte valli del Sillaro, Idice, Zena e Savena". Trovate le informazioni sul nostro sito, www.trackguru.net



TREKKING

28 AGO./ Via del Reno 2 SET.

Itinerario che parte da Bologna e arriva alla sorgente del Reno, sfiorando alcune delle eccellenze dell'Appennino come il Castello della Rocchetta Mattei e le sorgenti termali di Porretta Terme.



18/23 Via degli Abati SET.

Un viaggio, da Bobbio a Borgo Val di Taro, sulle orme degli Abati di San Colombano, attraversando l'Appennino nel silenzio dei hoschi e della natura incontaminata.



C'era una volta 29/30 in montagna SET.

Da Bologna a Grizzana Morandi. un fine settimana di inizio autunno dedicata alla vita montanara di un tempo nemmeno troppo lontano. Lungo i sentieri di oggi, scopriremo come si viveva ieri.

Nel paese dei frutti dimenticati OTT.

Due motivi per scegliere questa escursione: la discesa nel cuore della terra, nella grotta di Re Tiberio, e la riscoperta dei frutti che Casola Valsenio non ha mai dimenticato.

Contatti:

info@appenninoslow.it www.appenninoslow.it 334.8334945



Tra storia e 317 memoria OTT. Trekking storico

In cammino alla ricerca di trincee, e postazioni per mitraglieri, lungo la linea gotica, struttura difensiva che i tedeschi costruirono nell'Appennino Bolognese, durante la II Guerra Mondiale.

Tra Medioevo 5/7 e buona tavola OTT.

Con lo sfondo dei colori autunnali, alla scoperta di Monteriggioni e di altri splendidi borghi medievali. Buona tavola assicurata.







VAL DI ZENA - Il GeoTrail per scoprire geologia, archeologia e storia della valle partendo dal web

Col **GEOCACHING** il **trekking** diventa un **gioco**

La Val di Zena è una valle secondaria di grande fascino incastonata alla prima periferia di Bologna ed è nota come un paradiso per gli amanti delle escursioni a piedi e a cavallo, nonché degli itinerari in bici da strada e in mountain bike. Percorrendo la valle rimarremo affascinati dalla diversità dei paesaggi collinari che spaziano dal bosco, ai campi coltivati, alle scintillanti formazioni di gesso, alle gialle pareti di arenaria ed ai meravigliosi calanchi. L'interesse della Val di Zena non è solo paesaggistico, ma anche storico ed archeologico: percorrendo questa valle scopriremo infatti fossili di balena, castelli incantati, torri misteriose, paesi e cimiteri abbandonati, meraviglie naturalistiche, affascinanti personaggi ed un piccolo quanto meraviglioso museo in cui è vietato non toccare con mano.

L'itinerario di geocaching che proponiamo è adatto a tutti, sia come terreno che come difficoltà, ed è percorribile in una sola giornata anche a piedi od in mountain bike; sono questi infatti i mezzi che preferiamo e che ci sentiamo di consigliare per godere appieno l'incantesimo di questo territorio.

Il geocaching è un modo entusiasmante di esplorare il territorio andando alla ricerca di luoghi tramite GPS o App specifiche. Il gioco parte dal web, dove si reperiscono informazioni e coordinate geografiche del punto da raggiungere, e continua in ambiente fino a scoprire la geocache, ovvero un piccolo contenitore con un diario che raccoglie la traccia emozionale di ogni passaggio. Si tratta quindi di un'evoluzione tecnologica della caccia al tesoro che coniuga l'avventura della ricerca con il piacere della scoperta di nuovi luoghi. Con grande entusiasmo comunichiamo che il GeoTrail Val di Zena è stato selezionato nella programmazione estiva di Bologna Estate nella sezione Itinerari: I tesori della Val di Zena. Orienteering Club Appennino in collaborazione con l'Associazione Parco Museale della Val di Zena e geocachingitalia.it propone una rassegna di eventi che animano la Val di Zena lungo

Valle dell fidite e Val di Zena





Per informazioni e prenotazioni contattare: Giorgia Pirillo 328 29 63 809 / Lamberto Monti 333 61 24 867 www.geocachingitalia.it

il tracciato GeoTrail Val di Zena con escursioni guidate, eventi culturali e geocaching attraverso una rete di itinerari escursionistici a valenza artistica, geologica, storica e mitologica. Due gli appuntamenti che vi vogliamo segnalare: l'8 luglio è in programma "Il contrafforte Pliocenico dalla geologia al mito", una passeggiata attorno al Monte delle Formiche e le sue meraviglie. Il 9 settembre è invece in programma "Il mistero delle formiche alate": durante il periodo della Festa del Santuario del Monte delle Formiche una passeggiata per incontrare le formiche alate. Per l'occasione sarà proiettato il film documentario "Il Monte delle Formiche" di Riccardo Palladino.

Lamberto Monti

Vieni a trovarci con il Coupon: subito per te



Cooperativa

IL GALLO

Tutto per la vita all'aria aperta

Via Rainaldi n.2, Bologna. Parcheggio riservato Tel. 051 540664 into@coopgallo.it

SCOUT SHOP TREKKING CAMPEGGIO ABBIGLIAMENTO CALZATURE

WALKING FERRINO



10%
Offerta valida fino al 31/12/201
Offerta non cumulabile.

lo sconto

15



Un'altra proposta di *cavdagning,* tra i campi e le aree naturali ricreate dal Reale Collegio di Spagna nel territorio del Comune della pianura bolognese

II CAMINO REAL di Baricella

Testo di Paola Balboni e Andrea Morisi - Sustenia srl

Anche la pianura bolognese, nel suo piccolo, ha il suo "Camino Real". Lo abbiamo battezzato così, un po' scherzando e un po' richiamando l'assonanza tra il nome della proprietà (Reale Collegio di Spagna) di buona parte del territorio che viene attraversato ed il noto sentiero peruviano.

Il "Camino Real di Baricella" lo abbiamo percorso per la prima volta all'inizio di maggio, nell'ambito dei vari percorsi che stiamo sperimentando con le iniziative del calendario primaverile "Natura di Pianura!" promosso dalla Convenzione GIAPP (Gestione Integrata Aree Protette della Pianura). Si tratta di una curiosa performance di cavdagning che si snoda per circa 10 km, con un tracciato ad anello quasi completo, in un contesto di agricoltura estensiva in cui, però, emergono diversi elementi di interesse culturale, ambientale e storico, che bene rendono l'idea di quante cose offra il territorio di pianura, spesso sottovalutate e misconosciute.

Il percorso parte dalla piazza Pertini di Baricella, centro abitato il cui nome evoca luogo che in origine era di confine, non solo tra Bologna e Ferrara, ma anche tra la terra e la palude, come testimoniano ancora le ampie distese aperte di molti tratti del territorio agricolo attuale. Imboccando verso sud-est la Via Pedora si esce dall'abitato di Baricella fino ad incrociare la Via Sant'Anna che fiancheggia l'area sportiva e porta alla Via Bocche, strada poco trafficata e già utilizzata da molti locali per passeggiare, correre e andare in bicicletta. Dopo circa un kilometro, oltrepassate le arginature delle vasche di uno degli ultimi zuccherifici rimasti, sopra il quale si possono osservare in volo i cavalieri d'Italia con le lunghe zampe color rosso corallo, si giunge all'ingresso dell'Area di Riequilibrio Ambientale, realizzata come mitigazione della attigua discarica. Questa ormai risulta invisibile grazie ai rigogliosi rimboschimenti eseguiti dal Reale Collegio di Spagna più di vent'anni fa, in collaborazione con il Comune di Baricella. Come ci spiega il Dr. Massimo

Paolucci, curatore del Collegio stesso, il "Reale Collegio Maggiore di San Clemente degli Spagnoli") è stato istituito nel 1364 dal Cardinale Egidio Albornoz (1310-1367) per ospitare studenti universitari spagnoli fuori sede presso l'Ateneo bolognese. L'istituzione gode di uno status di extraterritorialità e possiede in diverse località bolognesi anche dei terreni destinati all'attività agricola. Tra questi quelli presenti in Comune di Baricella, in parte oggi trasformati in una area verde (riconosciuta come sito di importanza comunitaria) e in parte ancora coltivati. Il "Camino Real di Baricella" si sovrappone, in questo tratto, con quello di visita dell'Area di Riequilibrio Ambientale, tabellato e provvisto di punti schermati per l'osservazione della fauna. Si attraversano così boschi, prati e zone umide, senza accorgersi che si transita a pochi metri dalla scarpata della discarica, oggi comunque chiusa. Ma la bellezza di questi 28 ettari di natura sta in particolare nella possibilità di osservare anatre e oche selvatiche (spesso con concentrazioni di centinaia di individui) e altri uccelli acquatici, ma anche variegate fioriture che compaiono progressivamente nei grandi prati e che attirano moltissime farfalle. Durante la visita occorre ricordarsi non solo che si tratta di un'area protetta, ma pure che ci si trova su una proprietà privata. Anche







per questo l'area potrebbe risultare temporaneamente preclusa alla visita.

Usciti dall'anello di visita dell'Area di Riequilibrio Ambientale, si ritorna su Via Bocche e la si attraversa per accedere alla larga e rettilinea cavedagna che attraversa la parte ancora coltivata della proprietà del Reale Collegio di Spagna. Frumento ed altre colture agricole estensive lasciano libera la vista sulla piatta pianura fino a giungere al canale di bonifica, imboccato il quale verso ovest, sulla cavedagna che lo fiancheggia in destra idraulica, porta nuovamente sulla via Bocche, che si percorre verso nord-ovest, ritornando all'abitato di Baricella. Olè!

PEDALALENTA - Un'escursione di due giorni fino all'Adriatico

Dalle PALUDI al MARE

di Bruno Di Iorio FIAB Castel Maggiore Terre di Pianura – Ass. I Pedalalenta

Ci credereste se vi dicessimo che da 9 ai 90 anni, con un minimo di abitudine al sellino, tutti possono andare da Bologna al mare? Noi l'abbiamo già sperimentato anche con delle scolaresche, e ora lo proponiamo ai nostri lettori.

Il percorso si sviluppa tutto su strade secondarie, carrarecce e sterrati arginali e si può suddividere in due parti. La prima giornata segue la ciclovia delle Antiche Paludi Bolognesi , attraversando Castenaso, Budrio, Mezzolara, Dugliolo, Molinella, per poi raggiungere le valli di Argenta, ed è fruibile da tutti coloro che desiderano godersi una giornata variegata nel territorio ed è oltretutto caratterizzato dall'intermodalità, correndo quasi parallela alla linea ferroviaria Bologna-Portomaggiore gestita dalla FER dando la possibilità di interrompere il percorso nelle dette località per un rientro veloce. Le due Associazioni Fiab di Castenaso- Tribù Indigena e di Castel Maggiore – I Pedalalenta, promotrici a livello metropolitano, lo hanno percorso il 2 e 3 giugno scorsi dimostrando la fattibilità del percorso a livello cicloturistico, confermata dalla presenza del Sindaco di Budrio che ha accolto i partecipanti al passaggio.

I quattro Comuni attraversati nel bolognese contribuiscono a rendere varia e piacevole l'escursione per il 90% su strada asfaltata e per il rimanente su facili sterrati: particolare risulta l'attraversamento dell'Idice nei pressi di Mezzolara sul ponte ferroviario in corsia riservata e protetta.

Lungo la strada si incontrerà Budrio, con il Palazzo Comunale, i Torrioni, le Mura, S.ta Maria del Borgo, S.Agata, S.Domenico e, a poca distanza, il santuario della Madonna delle Grazie detta dell'Olmo, attualmente non adibita a luogo di culto e in grave stato di abbandono - Villa Rusconi a Mezzolara – S.Gregorio Magno e il campanile di S.Pancrazio a Dugliolo – ed infine la Torre Pendente e la Torre di S.Stefano a Molinella.

Da qui il percorso continua verso la località di Traghetto, dopo aver attraversato il ponte sul fiume Reno e il Canale della Botte, su strada alberata fino a Consandolo; quindi su divertente sterrato ombreggiato fino all'intersezione della strada Argenta/Campotto nei pressi di Saiarino, non prima di aver ammirato lo splendido campo da Golf argentano.

Questa terra un tempo paludosa e resa vivibile dal lavoro



degli scariolanti, oggi si presenta prospera e regolata a misura d'ambiente soprattutto in Valle Santa, regno della più variegata avifauna stanziale e di passo; a riprova non può mancare una visita al Museo della Bonifica e all'impianto idrovoro di Saiarino.

Fin qui abbiamo percorso 56 Km da Bologna e se decidiamo di rientrare dovremo ritornare a Molinella ed utilizzare i nuovi elettrotreni adibiti anche a carico bici.

Nella seconda giornata si cambia registro: da San Biagio (Argenta) / Ponte della Bastia, pedalare sull'argine sx del fiume Reno non è sicuramente agevole, anche se è possibile osservare la bellissima campagna coltivata sottostante ed i motivi sono: lo sterrato, mancanza di alberatura, nessun punto acqua e quanto meno logistico per 24 Km e una temperatura che nei mesi estivi non risulta sicuramente gradevole. Il ponte sulla SP 15 Alfonsine/Anita ci indica che a 1 Km circa è presente il Santuario della Madonna del Bosco, sulla strada per Alfonsine (deviazione), ma soprattutto ci informa che tra 8 Km ci sarà la possibilità di rifocillarsi all' accogliente punto di sosta del Circolo Arci di S.Alberto, raggiungibile soltanto usufruendo del servizio di traghetto al costo di 1 Euro. Gli ultimi 10 Km diventano psicologicamente agevoli ammirando alla nostra sx centinaia di fenicotteri, germani, garzette, aironi, cavalieri d'italia e quant'altro la vita di valle consente di osservare e a dx il sempre più ampio corso del fiume Reno. I primi capanni da pesca ci indicano la vicinanza della fine del nostro percorso naturalistico la cui conferma ci viene data dalla S.Statale Romea, che percorriamo per un centinaio di metri a piedi attraversando il ponte che ci porta sul lato dx del fiume, quindi seguendo uno sterrato verso la foce fino al Poligono Militare e da qui già su strada fino Casalborsetti dove potremo mettere finalmente almeno i piedi a bagno in mare e premiarci con la sospirata birra o gelato che sia. Abbiamo percorso in due giornate 100 Km di grande soddisfazione. Il rientro a Bologna sarà in treno da Ravenna, con altri 15 Km tra pinete e ciclabili. Ma questa è un'altra storia da raccontare.

Informazioni su eventuale guida e nolo bici: info@pedalalenta.it - info@tribuindigena.it



La prima parte del viaggio di Giuseppe Rivalta nella "montagna rovesciata" nel Parco dei Gessi: una depressione con un habitat davvero particolare

Alla scoperta della DOLINA della Spipola

Testo di Giuseppe Rivalta

Museo della Val di Zena – GSB/USB

Quando, appena tredicenne, dopo una accaldata e faticosa salita in bicicletta dalla Via Benassi, alla Ponticella di San Lazzaro, mi trovai, per la prima volta, sul bordo della Dolina della Spipola alla Palazza, rimasi senza parole: davanti a me si apriva un gigantesco catino coperto da boschi e zone coltivate avvolto da un silenzio irreale rotto solo dal canto di alcuni uccelli e dal fruscìo della brezza estiva.

Questa depressione carsica di grandi dimensioni cela, al suo interno, un gran numero di unicità. La dolina è una tipica formazione morfologica del carsismo. La parola, di lingua slava, significa "valle". In altri termini è una depressione in cui le acque meteoriche scendendo sul fondo (per infiltrarsi in profondità), scavano ed erodono le pareti, arrotondandole e allargandone i bordi progressivamente. Le nostre rocce gessose hanno subito le azioni demolitrici dei periodi glaciali del Quaternario i quali hanno favorito la formazione di un impressionante fenomeno carsico superficiale profondo. La Dolina della Spipola, col trascorrere dei millenni, si è ingigantita a scapito di depressioni carsiche avventizie e minori, fino a raggiungere una forma ellittica con diametri superiori ai 600/700 metri

e fonda quasi un centinaio di metri. Proprio per questa profondità e per la forma a catino, scendendo dall'alto, si osserva un differente comportamento termico con variazioni di temperatura e umidità ecologicamente importanti. Grazie a questi fattori climatici, le doline di una certa dimensione, sono state un tempo paragonate ad una montagna rovesciata. Sono pertanto degli habitat spesso con flore relitte, che si sviluppano normalmente a quote più elevate. Nel nostro caso, a pochi metri dall'ingresso della grotta della Spipola, vive l'Isopyrum thalictroides una specie microterma che costituisce l'unica stazione presente in Emilia Romagna. Vi è anche una piccola ed elegante felce (Cystopteris fragilis) tipica degli ambienti freddi. La costante esistenza di umidità e di temperature basse durante tutto l'anno favoriscono queste rare specie vegetali che ricordano quelle stesse che esistevano alla fine dell'ultimo Periodo Glaciale. Al contrario, nella parte più sommitale, sulle pendici meridionali del colle di Miserazzano negli ultimi secoli si è sviluppata una Opunzia, una piccola cactacea spontanea, tipica di un clima temperato e caldo.

La Grotta della Spipola rappresenta la cavità più vasta ed importante, scoperta

LA LETTERA

Dopo lo speciale sulle vie transappenniniche che Giuseppe Rivalta ha pubblicato su questa rivista e la conseguente presa di posizione dei due archeologi amatoriali che negli anni Novanta hanno portato alla luce la Flaminia Militare (sullo scorso numero è stata pubblicata l'intervista doppia dal titolo La Flaminia Minor non è mai esistita), pubblichiamo una breve replica dello stesso Rivalta con cui chiudiamo l'argomento.

(F.B.)

Da anni ho seguito le ricerche archeologiche riguardanti la Flaminia Minor sul crinale Idice-Sillaro, rappresentate da numerosi reperti costituiti da materiali archeologici, che, se pur non appariscenti, tuttavia dimostrano, in modo evidente, oltre a nomi viari evidenti, l'esistenza di quel percorso. Tante altre direttrici, col passare dei secoli, sono stati abbandonate e dimenticate. Un esempio oltre a questa via, è da ricordare anche a quella nota come "Piccola Cassia" (citata addirittura da Cicerone in una sua Filippica). Per una serie di ragioni, già brevemente trattate nei miei tre precedenti articoli, mi sento di affermare che "la via Flaminia Minor è certamente esistita", forse però con un altro nome.

> GIUSEPPE RIVALTA Parco Museale della Val di Zena





da Luigi Fantini nel 1932. Gli oltre 10 km di sviluppo di questo sistema carsico raccontano la storia geologica che ha formato la cavità con mammelloni, canali di volta, saloni, pozzi ecc. Lo sviluppo di questa grotta è il risultato dell'allargamento dimensionale della sovrastante dolina. Infatti tutto attorno, troviamo i resti di quelle che furono doline minori oggi praticamente scomparse per l'ingrandirsi di questa.

Il Buco del Belvedere che si apre sul campo semipianeggiante nel lato ovest, è un inghiottitoio che, in origine, si apriva sul fondo di una depressione carsica. Al di sotto di esso si apre una grotta con belle concrezioni rossastre e grandi mammelloni che pendono dalla volta. Quasi a ridosso di questo inghiottitoio si apre il Buco delle Candele, caratterizzato da lunghi ed affilati solchi di erosione sotto cui si aprono cavità di cui alcune

concrezionate. Nelle vicinanze esistono ancora piccoli avvallamenti carsici alcuni dei quali collegati ad altrettanti sistemi carsici (es. Buco dei Vinchi).

Continua sul prossimo numero.....



VB BOLOGNA SOTTOSOPRA

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



Di alcuni è rimasto solo il nome, di altri, come quello della famosa Secchia rapita, solo una copertura in granito sopra un tombino fuori porta San Felice. Ma tanti spiccano ancora nei chiostri della città, fra i più noti quello di Santo Stefano circondato dal loggiato medievale eretto tra l'XI ed il XIII secolo

l **POZZI** di **Bologna**

I pozzi, tasselli di un mosaico d'acqua di insospettata ricchezza, delineano tratti suggestivi della storia di Bologna. Decine e decine, dai più maestosi, elementi architettonici degni di un Podestà, a quelli riconvertiti, come la camera blindata di Sala Borsa (un tempo cisterna del pozzo dell'Orto dei Semplici), fino ai più nascosti, accessibili solo passando per scantinati e sotterranei.

Una città dove questi protagonisti della vita quotidiana arrivarono a dare il nome ad interi "borghi"; è il caso di Pozzo Rosso o dell'antica via del Pozzo degli Oseletti (Orfeo) o di via del Pozzo, per poi divenire luoghi di incontro e punti consolidati per l'affissione di avvisi di pubblico interesse. Da non confondere, invece, con toponimi come via dei Pozzetti, sulla prima collina, dove l'origine del nome è evidentemente altra, legata alla natura carsica del territorio con presenza di inghiottitoi nella selenite.

Naturalmente, in città chi poteva permetterselo aveva il pozzo privato. Spiccano quelli siti nei chiostri, fra i più noti quello di Santo Stefano circondato dal loggiato medievale eretto tra l'XI ed il XIII secolo, o la sua mitica raccolta, nella chiesa del Santo Sepolcro, le cui acque miracolose, derivate in prossimità dell'edicola che racchiudeva i resti di San Petronio, erano capaci di curare i mali peggiori. Questo pozzo, ricollegabile alle acque del Giordano nella Gerusalemme simbolica Bolognese, era divenuta una gettonata meta per pellegrini e bisognosi, accorsi a decine al luogo sacro, richiamati dal mormorio del popolo e dai racconti dei miracolati in una piazza che nel trecento si dovette addirittura dotare di tendoni per ospitarli. Questi racconti di fede e miracoli avrebbero contribuito ad ispirare la costruzione della grande basilica in onore del Santo.

Splendido il pozzo racchiuso nel quadriportico quattrocentesco del convento di San Francesco, o quello dell'Annunziata, o del chiostro del Convento agostiniano di San Giacomo, riconvertito nel 1804, sotto il governo napoleonico a Liceo Musicale, oggi conservatorio. Un

VITRUVIO

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

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

tempo era visibile anche il pozzo dell'antico convento dei "Padri delle Acque", ora chiuso nel complesso residenziale in via San Mamolo.

La lista potrebbe continuare, arricchendosi di una miriade di altri luoghi. Fra questi, San Michele in Bosco si discosta per un'architettura unica che gioca su

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





motivi geometrici dalle suggestioni acquatiche convenzionali, col suo chiostro ottagonale, realizzato nella struttura. Un colle ricchissimo di falde di sommità che, seppur captate nel complesso della Fonte Remonda, non sfuggivano verso la città, senza aver soddisfatto i bisogni dei religiosi riempiendone le cisterne.

Oggi, nei cortili fra le vie del centro, troviamo specchi di acqua nera conficcati nel terreno che riflettono alcune delle pagine più scure della storia della città: corpi occultati, tentati avvelenamenti fra monaci facinorosi, ma anche fenomeni di scala maggiore, quali epatiti virali, tifo, il Morbo Asiatico (il colera). Nell'ottocento le falde contaminate della città erano appesantite dall'abuso di una popolazione che insisteva ciecamente sulle sue risorse, scaricando nel terreno da

cui beveva. Suona quasi beffarda, proprio alla fine di tale secolo, la messa in commercio dell'Acqua minerale salino magnesiaca del Navile, imbottigliata in una delle zone più sospette, in quanto a salubrità, della città. Se ancora nel seicento via de' Poeti si distingueva per il suo nome di "Via del Pozzo dell'Acqua Buona", pur essendo a pochi passi dall'Aposa, dal 1905 con Francesco Zanardi si riconosce la non potabilità delle acque dei pozzi alimentati dalla falda freatica e si definisce un nuovo regolamento di igiene, proseguendo in una direzione ormai definita. La riattivazione dell'Acquedotto Romano, nel 1881, aveva segnato il lento ma inesorabile tramonto degli antichi pozzi cittadini.

Tuttavia, in una città delle acque, i pozzi rimangono un simbolo che



supera i secoli. A chi attraversa via San Felice allontanandosi dal centro, poco oltre la porta, potrà capitare di sobbalzare su un grosso "tombino", la copertura in granito dell'antico pozzo della "vil Secchia di legno", la mitica Secchia Rapita.





FAI PUBBLICITA' SU QUESTA RIVISTA
Chiama o invia sms al 340.0616922
mail: michaela.appenninoslow@gmail.com

VB [[NOSTRI]TESORI

Nella Chiesa di Santa Maria Maddalena di via Zamboni, risalente al XI secolo, assieme a tante altre opere di pregio è conservata una miracolosa tavola dipinta da Lippo di Dalmasio nel XIV secolo

La **Madonna** delle **Febbri**

Testo di Gian Luigi Zucchini

La chiesa parrocchiale e priorale di Santa Maria Maddalena, in via Zamboni 47, a poche decine di metri dall'Università e da Piazza Verdi, era, fino al secolo scorso, notevolmente importante e molto e frequentata. Risale infatti al XI secolo l'esistenza, in quell'area allora di campagna, di una piccola cappella. Divenuta in seguito chiesa conventuale e infine parrocchia, fu ridisegnata nell'attuale struttura nel Settecento, anche con il consistente contributo di papa Benedetto XIV, già cardinale Prospero Lambertini, che era nato ed aveva avuto casa proprio nell'ambito parrocchiale.

Nella chiesa sono conservate numerose opere di notevole valore artistico, ed una in particolare, che unisce alla raffinatezza dell'arte una lunga tradizione di fede e di preghiera. Si tratta di un'immagine che rappresenta 'La Madonna con Bambino', e viene con certezza attribuita a Lippo di Dalmasio (1352 – 1410), figlio di Dalmasio, anche lui pittore, i quali lasciarono molte opere votive, sia su tavola che in pitture murali, molte delle quali anticamente decoravano i muri della città o vari angoli di portico, sotto forma di piccoli altari, alcuni ancora visibili seppure molto deteriorati dal tempo, a protezione degli abitanti della strada.

La tavoletta della Vergine pare fosse stata acquistata per devozione da un certo Sebastiano Costa, che, vedendola esposta presso un rigattiere di piazza Santo Stefano, la comprò per farne oggetto di devozione e preghiera nella propria casa. Le cronache del tempo raccontano poi che il Costa si trasferì in via San Donato, (l'attuale via Zamboni) nel 1514, compresa nella parrocchia di Santa Maria Maddalena. In quel periodo, la città fu

colpita da non meglio precisate "febbri" che portarono a morte molte persone, ed anche la famiglia del Costa non fu risparmiata. Egli si rivolse quindi in preghiera alla Madonna, che gli apparve in sogno chiedendo che l'immagine fosse collocata nella chiesa parrocchiale affinché divenisse oggetto di devozione per i sofferenti e i malati. Così fu fatto, e dopo poco il morbo improvvisamente scomparve. La voce si sparse non solo in tutta la città, ma anche nel contado, e molti venivano a rendere omaggio alla Madonna. La tavoletta dipinta da Lippo di Dalmasio fu poi collocata al centro di una tela dipinta da Pietro Fancelli nel 1832, dove si rappresenta un malato di febbri in atto di supplichevole preghiera, con San Francesco di Sales che intercede presso la Vergine, e fu poi denominata 'Beata Vergine delle febbri'.

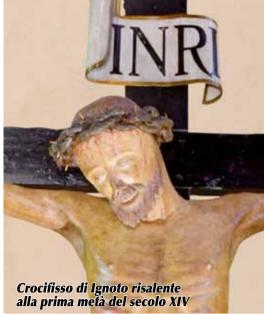
Nel 1901, l'immagine, ritenuta miracolosa, venne poi solennemente incoronata dall'arcivescovo di Bologna, cardinale Domenico Svampa, e collocata entro un frontale di legno dorato con un fondale di velluto cremisi adorno di arabeschi di metallo dorato ed incorniciata in una fioriera policroma di artistica fattura.

E lì, nel bell'altare a destra di chi entra, sta ancor oggi, inserita nel didascalico dipinto ottocentesco.

La chiesa inoltre, è ricca di molte altre opere di notevole pregio: in particolare, il grande 'Compianto sul Cristo morto' dello scultore bolognese Giuseppe Maria Mazza (1653-1741), eseguito nel 1681, e collocato a quel tempo davanti alla vecchia chiesa, a cui fu affiancata, dopo ristrutturazioni importanti, l'attuale tempio settecentesco. Questo gruppo monumentale, eseguito in terracotta policroma, è certamente una delle opere più significative del Mazza realizzata in periodo giovanile, e risente ancora della nobile tradizione caraccesca, anche se già si avverte la riservatezza intima con







cui viene trattenuto il dolore della madre e di Maria Maddalena, quasi ingentilito dalla grazia settecentesca.

L'opera è stata recentemente restaurata a cura della parrocchia, e la si può ora ammirare nella lucentezza splendente dei suoi colori, che ben sottolineano movenze ed esaltano volumi, anche se contenuti nel ristretto spazio di una grotta.

Infine, presso l'altare, a sinistra di chi guarda, si può apprezzare uno stupendo crocifisso di Ignoto, risalente alla prima metà del secolo XIV, creduto fino a qualche anno fa opera del Settecento. In un recente restauro a cura della Sovrintendenza, si scoprì invece l'originale datazione. L'opera ha una caratteristica tutta particolare, forse unica: guardando infatti il volto del Cristo dalla parte sinistra, di sotto in su, sembra che la bocca sia sorridente. Invece della smorfia di dolore, il Cristo modella sulle labbra un sorriso. Non si sa se l'artista abbia volutamente dato alla sua opera questo atteggiamento, o sia stato soltanto un evento casuale. Fatto sta che l'immagine può restare come segno di commiato al visitatore, che potrà portare via con sé, da questa chiesa un po' oscura ma fastosamente illuminata nelle celebrazioni festive, un barlume forse di riflessione, e sicuramente visioni di bellezza.

L'AUTORE

Antiche storie di libri e di vita. **Bologna 1934 - 1955**Romanzo autobiografico di formazione,

Pendragon, Bologna, 2017

Voci dal tempo, poesie Savena Setta Sambro (info@savenasettasambro.it)

Una stagione a Parigi edizioni Capelli, poesie

Antiche storie di libri e di vita si può trovare o nelle librerie o presso l'autore. Gli altri due si possono trovare solo presso l'autore

gianluigi.zucchini@libero.it





Per noi il futuro si costruisce pian piano. C'è un piano finanziario così?

Bastano 50 euro: per costruire, pian piano, un capitale per il futuro. Per assicurare gli studi dei vostri figli, per soddisfare un vostro desiderio o per integrare la pensione di domani.

Piano di Accumulo Investiper FONDI



BCC Risparmio&Previdenza

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

VB TRA FEDE E TRADIZIONE

Con la storia della Pia Unione dei Raccoglitori Gratuiti continua il viaggio nelle confraternite impegnate nelle Celebrazioni della Madonna di San Luca

del Colle della Guard

Testo di Giuliano Musi

Durante il "viaggio" dal Colle di San Luca e nei giorni in cui la Sacra Immagine viene trasportata dal suo santuario sul Colle della Guardia alla Metropolitana di San Pietro (dove per oltre una settimana rimane esposta alla venerazione dei fedeli con continue e solenni liturgie) sono presenti nella cattedrale alcuni laici che, indossando il frac con distintivo d'argento all'occhiello, raccolgono le offerte. Sono i confratelli della "Pia Unione dei Raccoglitori Gratuiti nelle Celebrazioni della Beata Vergine di San Luca". Tale compito è così singolare che questa Pia Unione si può considerare unica nel suo genere.

La consuetudine della discesa della Sacra Immagine è molto antica: avviene senza interruzioni (anche durante gli eventi bellici) dal 1433 quando, essendo Vescovo di Bologna il Beato Cardinale Nicolò Albergati, fu trasportata processionalmente in città per invocare la fine delle piogge torrenziali che rovinavano i raccolti e avrebbero causato una terribile carestia. Il maltempo cessò appena la Madonna giunse nei pressi delle mura e dopo tre giorni di solenni celebrazioni il Senato bolognese fece voto di ripetere la processione ogni anno.

Il compito dell'organizzazione di questo evento fu affidato ad una confraternita laicale: la "Compagnia dei Devoti dello Spedale di Santa Maria della Morte", così chiamata perché i confratelli si dedicavano all'assistenza dei condannati a morte, oltre che dei carcerati e degli infermi.

Questa Compagnia, fondata il 13 luglio 1336, ebbe nei secoli un notevole sviluppo, potendo contare tra i propri confratelli anche gli esponenti delle più importanti famiglie cittadine e gestendo un proprio ospedale e svariate opere di carità, cui poteva sopperire grazie all'ingente patrimonio formatosi con lasciti e donazioni.

Nel 1510 il Cardinale Alidosi, legato di Bologna, confermò alla Compagnia dell'Ospedale della Morte il diritto di custodire l'immagine della Madonna di San Luca e di organizzarne il culto pubblico. Nel 1586 il pontefice Sisto V la elevò al rango di Arciconfraternita. L'organizzazione dell'annuale discesa (comunemente chiamata "viaggio") dell'Immagine della Madonna di San Luca costituiva il più importante avvenimento dell'attività dell'Arciconfraternita.

I mutamenti politici portati dalle truppe francesi portarono alla soppressione dell'Arciconfraternita il 9 luglio 1798 e la Municipalità di San Domenico ne assunse le rendite. Veniva così tolto il necessario sostegno finanziario a tutte le manifestazioni pubbliche di culto solenne che, anche se non vietate esplicitamente, venivano rese di fatto impossibili.

Il popolo bolognese, davanti a questa proibizione, si oppose



fermamente tanto che il Commissario locale fu costretto ad autorizzare le processioni in forma privata. Fu allora che un gruppo di devoti iniziò a prendersi carico dello svolgimento delle celebrazioni e del suo finanziamento, raccogliendo offerte all'interno della Cattedrale di San Pietro, essendo vietato farlo all'esterno. Il viaggio della Madonna avvenne sotto la direzione e la responsabilità dell'Arcivescovo e senza processioni in città, con festeggiamenti in tono minore solo all'interno delle chiese.

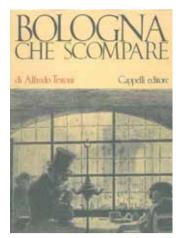
Il 30 giugno del 1799 gli austriaci rientrarono in Bologna da Porta San Felice mentre i francesi scappavano da Porta Santo Stefano e la Chiesa bolognese iniziò subito un graduale ritorno all'esercizio della propria attività senza imposizione di costrizioni. I beni degli istituti religiosi però erano stati alienati a terzi od incamerati dal Governo ed adibiti ad usi diversi.

Alessandro Zanetti, orafo, che per lunghi anni si era preoccupato di organizzare la raccolta anche fuori dalla chiesa, ebbe l'idea vincente e con alcuni confratelli diede vita agli attuali Raccoglitori della Madonna di San Luca, che si possono considerare eredi della Compagnia dei Devoti dello Spedale di Santa Maria della Morte.

Successivamente alla cacciata dei francesi la Madonna scese nel novembre 1799 e nel marzo del 1800, per riprendere poi l'abituale viaggio. I Raccoglitori accompagnavano le processioni con la Beata Vergine di San Luca dal Monte della Guardia fino in città e, oltre ad effettuare la questua nella Cattedrale, un gruppo provvedeva a visitare le case e le botteghe per la raccolta di offerte.

Il Cardinale Carlo Opizzoni, rientrato dalla prigionia napoleonica, si adoperò per riorganizzare la Diocesi bolognese e le funzioni in onore della Madonna di San Luca e con esse anche la partecipazione dei raccoglitori, concedendo due regolamenti ed anche la pubblicazione del loro elenco sul "Diario Ecclesiastico" diocesano.

Il primo regolamento del 18 maggio 1821 prevedeva un organico di trenta membri, non troppo anziani né giovani, di buon portamento; almeno un quarto di loro non doveva avere impegni di lavoro per assicurare il servizio in modo regolare. Il secondo regolamento risale al 1 dicembre 1841 e pur mantenendo il numero dei raccoglitori in trenta ne prevede fino a sei in soprannumero; oltre al Capo vengono previste le figure di un Vice Capo ed un Segretario. La giacca per il servizio in chiesa doveva essere nera così come i calzoni (scontata la scelta di indossare il frac). I raccoglitori, nominati sempre dall'Ordinario, conservavano i requisiti di età e di condizione già regolamentati e dovevano essere irreprensibili per moralità e condotta religiosa.









Con lo Statuto-Regolamento del 15 febbraio 1897, membri divennero trentasei, tutti effettivi e scomparvero i soprannumerari; vennero previsti gli incarichi di Presidente e Vice-presidente e per il raccoglitore troppo anziano la possibilità di divenire "onorario"; venne confermato l'uso esclusivo dell'abito con giacca, gilet e calzoni di colore nero e cravatta a nodo. Il servizio della raccolta in chiesa ebbe forti condizionamenti a causa delle professioni e degli impegni negli uffici o nelle aziende dei membri, che ebbero difficoltà nel trovare il tempo indispensabile al servizio.

Per questa ragione il 5 ottobre 1925 il Cardinale Giovanni Battista Nasalli Rocca approvò un nuovo Statuto-Regolamento che portava a cinquanta il numero dei raccoglitori. Si stabiliva inoltre che la direzione fosse affidata ad un Consiglio Direttivo di sette persone: presidente, vicepresidente, segretario e quattro ispettori. Le proposte per i nuovi membri dovevano essere sottoposte all'esame del consiglio direttivo, così come l'esclusione degli indegni; ogni nuova ammissione doveva essere comunicata a tutti i membri per eventuali obiezioni. Le condizioni di età, moralità e condizione sociale rimanevano inalterate. Venne istituito il ruolo dei soci "onorari"

che per motivi di età o di salute non potevano più partecipare alla raccolta e veniva accordata la possibilità di dispensa temporanea dalla raccolta, fissata in almeno otto ore.

Era confermato l'abito, previste borse in cuoio uniformi e numerate, il distintivo all'occhiello del bavero, nonché il divieto di farsi sostituire da persone non appartenenti alla Pia Unione. Era prevista inoltre la celebrazione di una messa di suffragio per il decesso di un raccoglitore e l'annuale pellegrinaggio alla Basilica di San Luca con messa a suffragio di tutti i raccoglitori defunti. Fu il Cardinale Nasalli Rocca che per primo attribuì ai raccoglitori gratuiti il titolo di "Cavalieri della Madonna".

Il Cardinale Giacomo Biffi, il 4 novembre 1987, ha approvato le nuove norme sulla Pia Unione dei Raccoglitori gratuiti nelle Celebrazioni della Beata Vergine di San Luca, composte da uno statuto di 21 articoli e da un regolamento di 16, che porta solo piccole modifiche a quanto deciso in passato. Înfine II 13 giugno 2008 è stato approvato dal Card. Carlo Caffarra lo statuto attuale formato da 32 articoli.

Si è ripresa infine una nota di colore che risale all'epoca dell'Arciconfraternita di Santa Maria della Morte. Questo sodalizio, come testimoniano i verbali, concludeva le proprie adunanze distribuendo ai partecipanti una ciambella, come gesto di condivisione e fraternità dei valori fondanti di ogni confraternita. Di qui la rinnovata tradizione sentita ed immancabile, di terminare i pranzi comunitari (attualmente in occasione del pellegrinaggio al Santuario di San Luca e del ritiro all'inizio della Quaresima) con la distribuzione di questo antico dolce, che è offerto dal Presidente pro-tempore. Nella sua opera " Bologna che scompare ", affresco della vita bolognese tra gli anni 1850 e 1888, Alfredo Testoni noto commediografo bolognese autore della celebre commedia " Il Cardinale Lambertini ", parlando della processione della Madonna di San Luca ricorda i Raccoglitori molto noti nella Bologna dell'epoca.

SAN LUCA SKY EXPERIENCE - SUCCEDE SOLO A BOLOGNA

Vedere Bologna dall'alto, con le Due Torri, San Petronio, San Pietro, le torri del Fiera District ma anche il Cimone, il Corno alle Scale e la Ghirlandina di Modena?

è possibile, grazie a "San Luca Sky Experience", l'iniziativa organizzata dall'associazione Succede solo a Bologna che consente l'accesso al terrazzino panoramico del santuario di San Luca e, dall'alto del Colle della Guardia, offre uno sguardo mozzafiato. Salendo in sicurezza i 110 gradini della scala a chiocciola interna si arriva fino al sottotetto del Santuario e quindi alla base della cupola, a quasi 350 metri d'altezza sopra il livello del mare. Qui, grazie ai binocoli messi a disposizione da "Succede solo a Bologna", i visitatori possono godere del magnifico panorama che nelle giornate serene consente di sconfinare fino al territorio modenese. Con una donazione di 5€, valida per un accesso e destinata in gran parte ai lavori di restauro del

santuario, grandi e piccoli possono accedere al punto panoramico.

Per i più piccoli sotto i 10 anni in contesto familiare l'accesso è gratuito, così come per i disabili (purché non con gravi problemi di deambulazione) e le guide e i giornalisti con tesserino. Per le scolaresche, gli over 65, i ragazzi dai 10 ai 18 anni e i soci associazione Succede solo a Bologna è sufficiente una donazione di 3 euro. Non occorre prenotazione, anche se per i gruppi con guida turistica è consigliato farlo alla e-mail sanluca@succedesoloabologna.it. Si entra dalla navata della basilica della Beata Vergine di San Luca e il punto di accesso è all'apposito meeting point all'ingresso della chiesa. Le visite sono possibili al mattino, dalle 9.30 alle 12.30, e dalle 14.30 fino alle 19 (fino alle 18 nei mesi più freddi). Domenica orario continuato.

VB LA NOSTRA STORIA

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

I fatti, i ricordi e i commenti di storici e giornalisti su uno dei più noti omicidi del Dopoguerra: dopo settant'anni il caso Arpinati fa ancora discutere



Vita e morte del Pontefice Nero

Raccontare l'eccidio Arpinati ai bolognesi è come entrare in un campo minato. A distanza di oltre 70 anni il suo nome crea ancora imbarazzo. Questa ricerca storica è basata sull'intervista alla nipote di Arpinati e al reperimento delle fonti. Che la verità assoluta sui mandanti dell'omicidio emerga o meno, sarà una libera interpretazione del lettore che può non coincidere con quella degli altri. In estrema sintesi, come recita il titolo della celebre commedia di Pirandello: così è se vi pare.

È metà maggio e sono andato a visitare Susanna Cantamessa, la nipote di Leandro Arpinati. Siamo nella sua tenuta di Malacappa dove, il 22 aprile 1945, vennero assassinati il potente e volutamente "dimenticato" Ras di Bologna,

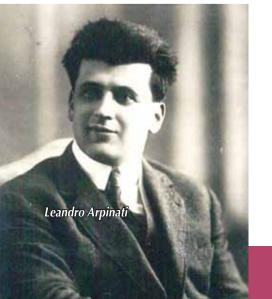
assieme al suo inseparabile amico Torquato Nanni, avvocato socialista e antifascista storico. Leandro Arpinati che nacque socialista, fu anarchico, diventò fascista e morì liberale, fu definito da Enzo Biagi "un fascista perbene". Il ritratto che il famoso giornalista bolognese ne fa è estremamente interessante: "Carattere forte - scrive - romagnolo, ex ferroviere che a forza di scuole serali arriva all' università, che fa lo squadrista ma non ammazza, che picchia le camicie nere prepotenti, che protegge dei libertari, dei repubblicani, e cadrà un giorno accanto a un avvocato socialista. Non si può capire la vicenda di quest'uomo se non la si colloca tra i suoi amici, nella sua terra". Arpinati era nato nel 1892 a Civitella di Romagna, a pochi chilometri dalla Predappio del duce. Il primo confronto tra i futuri capi del fascismo fu nel 1910, durante un comizio del giovane socialista Mussolini. A metterli in contatto fu Torquato Nanni, classe 1888, di Santa Sofia, stessa valle, che nel 1910 era mussoliniano ma che rimarrà sempre socialista.

Arpinati fu il primo tra gli squadristi violenti distinguendosi, il 21 novembre del 1920, nella guida all'assalto di Palazzo d'Accursio, il municipio di Bologna in mano

Pubblichiamo in queste pagine un pezzo della storia più nera della nostra terra. Nera come il colore che ha guidato l'Italia dentro una guerra assurda, attraverso leggi razziali, squadracce e dittatura. Una storia fatta di torture, miseria, bombe, Resistenza e liberazione. Una storia in cui gli stessi attori protagonisti sono stati da ambo i lati della trincea I fatti raccontati da Evangelisti, e supportati da tante fonti, sia storiche che dirette, dimostrano una volta di più come la guerra annebbi le nostre menti, cancelli i confini tra giusto ed ingiusto, tra vittime e carnefici. In quell'esaltante e terribile stagione, i torti personali si mescolarono a rivendicazioni di classe, le ingiustizie subite per anni si mescolarono a esigenze politiche e voglia di potere, e le menti più deboli persero la bussola. Ma la responsabilità, a settant'anni di distanza, non possiamo pensare di attribuirla alle singole persone: è la guerra ad essere sbagliata e senza senso. Il colpevole è la guerra, e chi ha deciso che l'Italia dovesse parteciparvi.

Quello che oggi ci resta di quel periodo, e per il quale dovremo sempre ringraziare i nostri avi, è la Costituzione. Nata grazie al sacrificio di chi si è opposto alla barbarie del Fascismo, è il regalo più bello che ci ha lasciato in dote il nostro Novecento. Grazie a quelle pagine scritte dall'intera Italia democratica, oggi possiamo affrontare anche argomenti scomodi come quelli narrati in queste quattro pagine senza la paura di subire ritorsioni di qualsiasi tipo. Un lusso per chi ha vissuto nel Ventennio.

NOTA DEL DIRETTORE







alle sinistre: la spedizione provocò undici morti (tutti socialisti, tranne il consigliere liberale Giulio Giordani) e una sessantina di feriti. Innumerevoli furono nei mesi successivi le aggressioni a parlamentari socialisti prima e comunisti poi, case del popolo, sedi di partito, capilega, treni che trasportavano operai, singoli militanti, al punto che Mussolini gli inviò una direttiva: "limitare l'uso della violenza allo strettamente necessario e impiegarla cavallerescamente".

IL MOMENTO D'ORO E LA CADUTA

Arpinati, che nella seconda metà degli anni Venti divenne l'uomo più potente e osannato di Bologna, divenne comproprietario del «Il Resto del Carlino»; fondò il più grande stadio di calcio d'Italia (il «Littoriale»); fu presidente della Federazione Italiana Gioco Calcio nonché presidente del Coni e riunì tutte le associazioni sportive cittadine nella gloriosa "Bologna Sportiva"; attuò la riforma tranviaria con il raddoppio della rete; avviò un piano di costruzione di case popolari, edifici scolastici, pavimentazione della città e fognature; si dedicò a un nuovo piano di illuminazione delle strade, alla costituzione di una scuola superiore di commercio, all'avvio dei lavori per la funivia di San Luca, alla realizzazione dell'ospedale Pizzardi e della Clinica psichiatrica, alla costruzione di un nuovo aeroporto militare e a una quantità di altre iniziative che non ebbe uguale né prima né dopo

di lui. La nipote di quello che fu prima podestà di Bologna, membro del Gran Consiglio del Fascismo, e poi sottosegretario agli Interni fino al 1933, ha ereditato lo spirito combattivo della mamma Giancarla, figlia di Leandro Arpinati e della nonna Rina Guidi Arpinati, moglie dell'ex gerarca, donna bolognese affascinante e carismatica. realtà mio nonno era un liberale. dice la nipote, fu molto amico di Mussolini nel 1931-32." Lo scrittore Giordano Bruno Guerri scrive che: "in quel periodo, divenuto uno degli uomini più potenti d'Italia, Arpinati riferiva ogni giorno a Mussolini, che più volte dimostrò di averne vera soggezione, tanto l'altro lo trattava con franchezza". Negli anni del sottosegretariato (1929-1933) si creò così anche innumerevoli inimicizie. esordendo con il rifiuto della busta segreta (di denaro) che, secondo tradizione, veniva erogata al Ministro degli Interni, di cui egli esercitava le funzioni. Il pretesto per allontanare un personaggio scomodo come Arpinati, lo fornì Achille Starace nuovo segretario del PNF che presentò personalmente a Mussolini una lettera-denunzia il 3 maggio 1933 articolata in 17 punti di accusa: in essa ad Arpinati, definito da Starace il pontefice nero, erano addebitate tra l'altro le amicizie con noti antifascisti (quali Mario Missiroli, Giuseppe Massarenti, Torquato Nanni), attività contro il regime, le idee liberali e anticorporativiste. Arpinati, che definiva Starace "un cretino", gli scrisse un breve biglietto «Se avessi avuto bisogno di un elemento per giudicare della bassezza degli uomini, tu me l'hai offerto; sei un mentitore e un vile». Mussolini obbligò così Arpinati a dare le dimissioni e lasciare l'incarico di sottosegretario il 1 maggio 1933. Il 31 ottobre 1933 fu espulso dal PNF. Ritornato a Bologna e ritiratosi nella sua tenuta a Malacappa, presso Argelato, Arpinati venne sospettato di tramare contro Mussolini dopo che a Bologna furono diffuse ad arte voci che parlavano addirittura di un suo coinvolgimento, con il ruolo di «organizzatore occulto», nell'attentato al Duce dell'ottobre 1926 ad opera del giovane Anteo Zamboni. Fu arrestato nella notte del 26 luglio 1934 e venne inviato a Lipari per scontarvi cinque anni di confino. Il 19 luglio 1936 poté tornare a Malacappa, rimanendovi sotto stretta sorveglianza, agli arresti domiciliari nella sua azienda agricola. Il 14 giugno 1940 Il Duce fece sospendere la pena.





L'AZIENDA MODELLO DI MALACAPPA

Sta per piovere e la signora Susanna mi accoglie sotto la veranda della grande villa liberty, nascosta dal verde e dall'argine del fiume Reno che scorre a pochi metri da noi continuando ad alimentare quella che all'epoca fu un'azienda modello. Proprio in questa location furono girate alcune scene del film "Dancing Paradise" di Pupi Avati con la signora Susanna che ricorda con simpatia gli attori Carlo delle Piane e Gianni Cavina. Insieme continuiamo a ripercorrere la complessa vicenda umana e politica di quest'uomo che fu grande amico e braccio destro di Mussolini e sul quale rimangono molteplici ombre. Arpinati, nel febbraio del 1943, si recò più volte a Firenze nel vano tentativo di convincere il principe Umberto di Savoia ad effettuare un colpo di stato, con la presa del potere insieme agli antifascisti e combinare una pace separata con gli alleati. Il 7 ottobre 1943 dopo essere stato arrestato dal re e poi liberato dai tedeschi, Mussolini invitò Arpinati a aderire alla Repubblica Sociale Italiana, ma il suo vecchio amico rifiutò categoricamente: "ora faccio l'agricoltore" fu la sua risposta. Con l'aiuto di Torquato Nanni nascose invece nella sua tenuta ex prigionieri alleati e il Comitato di Liberazione Nazionale (CLN) gli garantì protezione: "Malacappa era diventata un crocevia", racconta la signora Susanna, "oltre a ricevere gli alti ufficiali tedeschi, la generosità di Aleandro Arpinati e di mia nonna Rina, l'aveva trasformata in un centro

di raccolta per sfollati e sbandati. Oltre alla famiglia con sette persone di Torquato Nanni, mio zio, c'era la famiglia di Mario Lolli, c'erano famiglie di contadini della zona e il nonno, oltre a ospitarle, aveva fatto costruire con il loro aiuto una grande conigliera per conigli d'angora, che le donne accudivano e dei quali pettinavano la lana allora particolarmente preziosa. Nell'azienda e nei vasti campi lavoravano 100 persone, tutte con il libretto di lavoro in regola. E c'erano, tra gli altri, nascosti in solaio, due paracadutisti italo-americani. I due, Augusto Di Luzio e Giuseppe Toffoli erano stati lanciati dall'OSS (servizi segreti americani) con una radio trasmittente"

ARPINATI SONO IO

Nonostante tutto questo, il 22 aprile del 1945 avvenne la tragedia che la figlia Giancarla Arpinati raccontò in quello che si potrebbe definire il film della memoria. Il giorno prima, 21 aprile, passarono sulla strada provinciale i primi carri armati alleati. La prima a passare fu una jeep con a bordo dei giornalisti

felicemente e i primi sfollati cominciarono a ritornare alle loro case; la notte trascorse insonne, con Arpinati e Nanni a discorrere dei loro progetti politici e personali. La mattina dopo, 22 aprile, erano rimasti solo le famiglie Arpinati, Nanni, l'amico segretario Lolli e i due agenti italo americani. E qui la nipote Susanna Cantamessa mi rivela un particolare inedito: "negli anni '80 quando tornammo da Milano per stabilirci definitivamente a Malacappa, venne un operaio ad installarci il serbatoio del GPL. Costui si chiamava Magri e volle togliersi un peso dalla coscienza: confessò che il 21 aprile (il giorno prima del duplice delitto) nella casa di una signora di Malacappa si brindò all'imminente uccisione di mio nonno" tale rivelazione apre un nuovo squarcio sui probabili mandanti dell'efferato omicidio che fu premeditato e che venne attuato con le seguenti modalità: i tre amici stavano discutendo e passeggiando per il sentiero principale della fattoria mentre i due radiotelegrafisti si erano finalmente potuti recare dal barbiere del piccolo borgo, quando improvvisamente entrò un camioncino (requisito all'UNPA, la protezione antiaerea), dal quale scesero sei armati, quattro uomini e due donne; erano vestiti come militari, coi giubbotti kaki di tipo inglese che portavano i partigiani e in effetti erano appartenenti alla 7° brigata Garibaldi comandati da Luigi Borghi detto Ultimo; originario di Castelmaggiore, prima militava con i fascisti nella GNR e una volta catturato dai partigiani supplicò di essere risparmiato ed entrò nella brigata partigiana solo perché garantirono per lui i suoi due fratelli, uno socialista e l'altro comunista.







Borghi poi fu accusato della strage dei sette fratelli Govoni. "Dov'è Arpinati?" chiesero. "Arpinati sono io", rispose lui facendosi avanti. Uno dei partigiani puntò il mitra contro la sua fronte. "Dai, dai, spara" gridò una delle due donne. Arpinati scostò lentamente, con una mano, la canna del mitra dicendo: "Aspettate, ascoltate un momento!". In quell'attimo Torquato Nanni si precipitò per fare scudo all'amico, gridando: "Ma cosa fate? siete impazziti?" Fu colpito da un secondo partigiano col calcio del mitra, steso a terra: poi il killer si piegò, gli puntò il mitra dietro l'orecchio e fece partire un solo colpo, mortale. Mario Lolli si era buttato contro un terzo armato, afferrando la canna del suo mitra. cercando di strapparglielo; fu ferito e tentò di fuggire verso casa, con alle spalle l'uomo che lo rincorreva e che lo colpì ripetutamente. Rimarrà a lungo steso dissanguandosi e solo perché più fortunato degli altri due amici, si salverà. L'assassino di Arpinati gli spara una raffica in pieno volto tanto che la figlia, poco dopo, quando si piegherà su di lui, non ne vedrà più il viso. Le donne si sono rifugiate in casa, le due partigiane gridano agli uomini di ammazzare tutta la famiglia e una di loro lancia una bomba a mano che colpisce Giancarla alla gamba e per

fortuna non esplode. Gli uomini non dettero retta alle due esagitate e si fermarono a spogliare i cadaveri e il ferito di quel che portavano addosso, soldi, orologi. Susanna Cantamessa racconta che accorsero i due ragazzi dell'Oss che avevano sentito gli spari e così il gruppo se ne andò dopo aver salutato le donne della famiglia con il pugno chiuso. I due morti e il ferito furono dalle donne trascinati nella casa e per alcuni giorni i cadaveri rimasero insepolti perché, "coloro che avevano preso il potere proibiscono all'impresa di pompe funebri di fornire le bare".

Mario Lolli stava per morire perché nessuno si azzardava a portare soccorso e fu salvato da un'ambulanza militare americana che lo trasportò in un ospedale vicino. Susanna racconta che il medico del paese non si presentò e che il solo personaggio ufficiale che nel pomeriggio arrivò, fu il parroco che benedisse i cadaveri. "Per fortuna che la famiglia Bersani si rese disponibile ad accogliere la salma di mio nonno nella loro cappella privata nel cimitero di Casadio. Poi nel 1971 il sindaco di Argelato acconsenti alla definitiva sepoltura nello stesso cimitero. Di quel periodo mia madre raccontava l'ostilità e gli sputi che riceveva dagli abitanti del borgo, uno dei quali è ancora in vita".

L'EPILOGO

La radio alla sera diede l'annuncio della fucilazione del "gerarca fascista Arpinati". Nel giro di pochi giorni in quel drammatico aprile del 1945, quattro grandi amici, nati nello stesso fazzoletto di terra verranno tragicamente uccisi: Mussolini e Bombacci (quest'ultimo fondatore del PCI nel 1921), a Dongo. Arpinati e Nanni a Malacappa. Beffardo il destino per Torquato Nanni: fu ucciso dai partigiani dopo che nel 1922 Arpinati inviò a Santa Sofia, una squadra di fascisti bolognesi per salvarlo dal linciaggio da parte dei fascisti toscani. L'ex partigiano famoso regista Bruno Vailati commenterà: "Nanni poteva tirarsi da parte, ha fatto un gesto da impulsivo e da romagnolo come lui era". La verità sostanziale è che Arpinati e Nanni furono uccisi da un gruppo di gappisti comunisti che si sentivano legittimati a farlo. Non è chiaro se la decisione fu presa dall'alto o se l'esecuzione fosse compresa nella lista degli "agrari" da eliminare prima del ritorno alla legalità o chissà che altro. Ma gli esecutori furono in seguito protetti dal PCI di quel travagliato periodo, col metodo della fuga organizzata in Jugoslavia.



VB NONTUTTI SANNO GHE

Sotto i portici, nel 1744, Giacomo Casanova ha smesso i panni dell'abate per diventare un impertinente avventuriero. Molti anni dopo, sempre in città, si diede alla letteratura capendo di aver perso il fascino che ha accompagnato le sue gesta

CASANOVA a Bologna, ascesa e caduta del Seduttore

Testo di Serena Bersani

Dalla carriera ecclesiastica a quella di grande seduttore anzi, del Seduttore per antonomasia - il passo sembrerebbe lungo e improbabile. Non fu così, invece, per Giacomo Casanova che nel breve arco della primavera del 1744, diede una svolta a trecentosessanta gradi alla propria esistenza dando il via a una vita da impenitente avventuriero. Tutto ciò avveniva non nella Venezia dove aveva visto la luce, ma all'ombra dei portici di Bologna. Nato e vissuto nel secolo del libertinaggio, forse era destino che uno spirito inquieto e multiforme come quello di Casanova gettasse alle ortiche la tonaca per decidere di indossare la divisa da ufficiale. La città aveva avuto modo già di conoscerla e apprezzarla nelle parole di uno dei suoi più illustri rappresentanti dell'epoca, il bolognese Prospero Lambertini divenuto papa Benedetto XIV. Quando era abate al servizio del cardinale Acquaviva, il giovane Casanova era stato preso in particolare simpatia dal papa che gli riconosceva una grande vivacità intellettuale, al punto da concedergli di leggere tutti i libri proibiti che desiderava e di mangiare di grasso dispensandolo dal digiuno con la sua benedizione. Ma la carriera ecclesiastica era destinata a durare pochissimo. L'abate ha solo diciannove anni quando arriva a Bologna e prende questa decisione che gli cambia la vita, come racconta dettagliatamente nelle sue Memorie. Sceso in un albergo di infimo ordine e resosi conto della libertà con cui è possibile vivere sotto le Due Torri, al punto che non gli serve nemmeno possedere il passaporto che ha smarrito, si fa condurre da un celebre sarto che si chiama Morte a cui commissiona una bella divisa. Poi compera una spada e un cappello con la coccarda e la trasformazione è ultimata. Non gli resta che trasferirsi in un albergo all'altezza del suo nuovo status, il Pellegrino, che è il migliore della città, nell'attuale via Ugo Bassi. Ma facciamo un passo indietro. Che ci faceva Casanova a Bologna? Nei mesi precedenti si trovava a viaggiare tra Rimini e le Marche dove aveva conosciuto una fanciulla



"Ci sono città dove ci si può procurare tutti i piaceri che l'uomo sensuale trova a Bologna, ma in nessuna parte li si ottiene così a buon mercato, né così facilmente né così liberamente. Inoltre, a Bologna si mangia e si beve benissimo e si passeggia tranquillamente sotto i portici, per non dire del fatto che vi dimorano l'intelletto e le scienze"

di Bologna, che nelle sue Memorie chiama Teresa ma che nella realtà era probabilmente Angela Calori, nei panni di un finto castrato. La giovane era figlia di un povero impiegato dell'Istituto delle Scienze che, per sbarcare il lunario, aveva affittato una stanza a uno dei più celebri cantori dell'epoca, Felice Salimbeni. Questi impartiva lezioni di canto e clavicembalo a Teresa, all'epoca appena dodicenne, e dopo l'improvvisa morte del padre aveva decisa di portarla con sé. Avendo però numerosi impegni teatrali in giro per l'Italia, Salimbeni aveva pensato di lasciare la ragazzina presso un maestro di canto di Rimini che impartiva lezioni anche a un altro fanciullo bolognese, il virtuoso piccolo castrato Bellino. Ma al loro arrivo a Rimini avevano avuto l'amara sorpresa di scoprire che Bellino era morto. Così Salimbeni aveva deciso di vestire Teresa da maschio e di riportarla a Bologna dalla madre di Bellino, la quale aveva finto di non accorgersi dell'inganno perché povera e con altri tre figli da mantenere: per lei il finto castrato era una gallina dalle uova d'oro. Così, in questa girandola di travestimenti che sembra tratta da una pochade teatrale, Teresa aveva cominciato a calcare il palcoscenico, interdetto alle donne nello Stato Pontificio. Morto prematuramente il maestro Salimbeni, la giovane era rimasta al seguito di quella strampalata famiglia bolognese composta, oltre che dalla madre di Bellino, da due sue bambine che studiavano musica e danza e da un figlio maschio dodicenne molto grazioso che si esibiva nei teatri in abiti femminili come prima ballerina.

Quando Casanova conosce la fanciulla, Teresa ha ormai sedici anni e lui è un giovane abate di diciannove. Le propone di partire insieme per Bologna dove si sposeranno. Ma durante una sosta a Pesaro Casanova viene arrestato dall'esercito spagnolo perché ha perduto



i documenti. In attesa di avere una copia del documento da Roma, rimanda la ragazza a Rimini promettendole di raggiungerla a breve. Dopo una decina di giorni di prigionia il giovane trova un cavallo e riesce a fuggire. È così che arriverà a Bologna e deciderà di liberarsi della tonaca e di seguire strade più avventurose. In realtà non riuscirà a ricongiungersi con il finto Bellino, che nel frattempo ha ricevuto un'offerta d'ingaggio molto remunerativa dal teatro San Carlo di Napoli e che lui stesso convince ad accettare. Si ritroveranno solo diciassette anni dopo a Firenze, dove la cantante bolognese vive con il marito e un ragazzo che presenta a tutti come suo fratello ma in cui Casanova riconosce un proprio figlio rivedendo nei suoi lineamenti sé stesso da giovane. Proprio in casa della ex Giacomo conosce una ballerina bolognese, Marianna Corticelli, con cui decide di fuggire a Bologna malgrado la differenza d'età: lui ha già trentasette anni, lei soltanto tredici.

È l'inverno del 1761 quando i due fuggitivi si fermano per la notte in una locanda di posta che godeva di infima fama a metà strada tra Firenze e Bologna, in località Scaricalasino, l'odierna Monghidoro. Grazie a una lauta mancia, Casanova ottiene una cena di tutto rispetto a base di gnocchi al burro e vino di Montepulciano e un giaciglio composto da quattro letti per trascorrere la notte con la compagna. Il giorno successivo Giacomo e Marianna arrivano a Bologna e trovano alloggio in casa della madre di lei, la cui compiacenza viene comperata dal libertino con molti regali. È qui che racconta di avere trascorso otto giorni tra i più piacevoli della sua vita: "Ci sono città dove ci si può procurare tutti i piaceri che l'uomo sensuale trova a Bologna, ma in nessuna parte li si ottiene così a buon mercato, né così facilmente né così liberamente. Inoltre, a Bologna si mangia e si beve benissimo e si passeggia tranquillamente sotto i portici, per non dire del fatto che vi dimorano l'intelletto e le scienze".

Il fermento culturale cittadino lo attrarrà nella seconda parte della sua vita quando, dopo mille peripezie, tornerà a Bologna non più tanto interessato alle avventure amorose quanto all'attività letteraria. Resterà a in città circa nove mesi tra il 1771 e il 1772, quando ha ormai 47 anni, l'età di un uomo ormai attempato per l'epoca. Ancora a Bologna avverrà la nuova svolta nella vita di Casanova: qui comincia la sua carriera di letterato molto prolifico, che lo porterà a scrivere una quarantina di opere



oltre alle migliaia di pagine della *Storia della mia vita* che renderà immortale il suo personaggio. Si dedicherà alle dispute tra letterati, traendo anche guadagno dalla pubblicazione di un irridente libello, frequenterà salotti



e teatri conoscendo il celebre cantore castrato Farinelli e rincontrando la cantante e ballerina veneziana Nina Bergonzi a causa della quale era finito in carcere a Barcellona. Ma in quei mesi sotto le Torri si renderà anche conto che la sua parabola è in fase discendente: le donne non si innamorano più di lui, non cadono più ai suoi piedi, gli si concedono solo le cortigiane per trarne vantaggi e sfruttarlo. Il cerchio si chiude per il grande seduttore: nella città in cui era cominciata la sua carriera da libertino compaiono anche i segni di un declino tanto più malinconico quanto più era stata scintillante l'ascesa.

VB I MITI DELLO SPORT

Piccole grandi storie dei campioni di casa nostra A cura di Marco Tarozzi



Talento del Bologna anni Venti, predecessore di Schiavio, lasciò il Bfc per un menisco che sembrava aver messo fine alla sua carriera. Sulla sua morte, appena ventunenne, aleggia un'ombra di mistero

Cesare Alberti, il BOMBER bruciato dal destino

Saranno anche passati ottant'anni da quando smise di pensare al calcio, almeno a quello giocato, ma se uno nomina Angelo Schiavio, a Bologna tutti capiscono al volo. Succede, quando ci si trasforma da campione in leggenda. Eppure, discreto com'era, si sarebbe schernito immediatamente: per lui il pallone era una passione immensa, ma la vita era anche altro e lo dimostrò spendendola bene, da imprenditore di successo, dopo la parentesi sportiva. Dicendo sempre che era stata anche una questione di fortuna. Minimizzando, guando numeri e ricordi ne facevano (e ne fanno) il numero uno della storia

Pure, nelle parole del campione c'era un fondo di verità. La fortuna è indovinare il momento e avere sempre un po' di vento alle spalle, quanto basta per permettere al carattere di fare il resto. La fortuna è quella che ha dato tanto a Schiavio, paradossalmente togliendo molto di più al suo predecessore. A Cesare Alberti, che fu un bomber devastante, ma che fece appena in tempo a mostrare i suoi lampi di classe prima di volare via da questa terra ancora giovanissimo. Troppo presto perché poi il suo nome restasse scolpito nella memoria.

Cesare Alberti era un fenomeno vero. Uno dei famosi "ragazù" della nidiata coltivata da Angelo Badini, campione e trascinatore di un Bologna di pionieri,



che con un occhio rivolto ai giovani di fatto sviluppò la squadra che avrebbe poi conquistato il primo scudetto della storia rossoblù, nel 1925. Talento da vendere e una carriera da campione che pareva già scritta. Nella sua vita incrociò gloria, fama, buio, rinascita, tragedia. Rileggiamola, questa vita luminosa e fugace come una cometa. Cesare nasce nella Bassa, a San Giorgio di Piano, il 30 agosto 1904. Arriva a bazzicare lo Sterlino seguendo il fratello minore Guido, mezzala del Bologna dal 1912 al 1915, che un'epidemia porterà via a ventun'anni, durante la Grande Guerra, nel 1918. Centravanti purissimo, talento cristallino, dalla nidiata di Angiolino Badini approda giovanissimo alla prima squadra, grazie all'intuito di Herman Felsner. Lo chiamano già "Mimmo". Nel gruppo è mascotte e fuoriclasse insieme.

Debutta a sedici anni, e in 17 partite del campionato di Prima Categoria realizza 13 reti. L'anno dopo ne fa 14 in 22 partite, e nella terza stagione da titolare è già a 5 su 6, quando arriva la mazzata. È la stagione 1922-23, il Bologna gioca in casa con la Cremonese e Alberti si fa male al ginocchio. Sembra un problema da niente, un mese dopo è di nuovo in campo. Ma il dolore è



ExRossobl



forte, e nuovi esami rivelano un danno apparentemente insormontabile: rottura del menisco. Un pugno nello stomaco: c'era già una maglia azzurra pronta per lui. Aveva anche risposto, poco prima, a una convocazione della Nazionale Operaia, una "sperimentale" che aveva schiantato la rappresentativa francese: 7-1, con sei reti firmate da lui.

I sogni si infrangono all'improvviso. Un'operazione al menisco, in Italia, non è mai stata tentata. Non ci crede nemmeno il Bologna, che lo svincola lasciandolo libero e ne perde le tracce. Un anno dopo Cesare è a Genova, dove un noto chirurgo, il professor Federico Drago, gli prospetta un intervento di asportazione del menisco. Operazione largamente sperimentata in Inghilterra, ma in Italia quella di Mimmo sarà una prima volta assoluta.

Funziona: nella stagione 1924-25 il campione è di nuovo in campo, ad ottobre. Ma il rossoblù è un altro: a offrirgli il contratto è stato il Genoa di William Garbutt, che aveva sostenuto l'operazione accollandosi tutte le spese per l'intervento del giovane campione.

In quella stagione Alberti rinasce, segnando dieci reti in venti partite. La via del gol non è smarrita. Il destino vuole che sia proprio lui ad aprire le marcature nella prima delle cinque storiche finali tra Bologna e Genoa del 1925, allo Sterlino. I tifosi bolognesi lo chiamano traditore, ma lui non lo merita. Il Bologna nutriva ben poche speranze in un suo ritorno al calcio. Quello che è riuscito a riconquistare, è sudato e guadagnato.

Cesare sembra destinato a una nuova vita calcistica. Era dato per finito ed ha saputo rinascere, accettando una grande sfida. Il Genoa perde lo scudetto, ma lui ha ritrovato la vena. La stagione successiva inizia alla grande: otto reti in undici partite. Sembra una favola a lieto fine, e invece la tragedia è in agguato. Lo colpisce in modo banale, assurdo: un'infezione virale, causata a quanto pare da un piatto di ostriche mangiato in compagnia dei compagni del Genoa in un ristorante, alla vigilia della sfida col Torino. Pare, appunto: perché qui il racconto si fa romanzo d'appendice. C'è di mezzo una donna

misteriosa, bellissima e volubile, a cui Mimmo aveva appena detto addio poche ore prima della cena fatale con i compagni. Nessuno dei quali, va detto, si è sentito male dopo aver mangiato. A poco più di vent'anni puoi avere una passione, anche intensa, ma lui è ancora innamorato di Caterina, la figlia di Rinaldi, il custode dello Sterlino. È lei la donna della sua vita. Cesare sentiva il bisogno di chiarire. Il mistero è intorno a quelle ore, a quella donna. La passione che brucia l'amore vero. Quella donna che nemmeno andrà a cercarlo in ospedale, dopo. Né si presenterà al funerale. E che in quattro e quattr'otto chiuderà il negozio che gestiva e sparirà per sempre dalla città. Nel dramma, un filo spesso di mistero. Mimmo Alberti muore nella notte del 14 marzo 1926, a soli ventun'anni. L'età in cui se ne era andato anche il fratello Guido. Poche settimane dopo, la sua Caterina si uccide gettandosi dalla finestra di casa, vicino ai Giardini Margherita. Sembra uno di quei racconti scritti soltanto per stupire il lettore. Invece è una storia dannata, unica, incredibile. Tragicamente vera. È la storia del bomber che lasciò una strada aperta al ragazzo che lo sostituì nell'attacco del Bologna. Quel ragazzo era proprio Angelo Schiavio. E pensare a quello che avrebbero potuto fare insieme, quei due fenomeni del pallone, lascia un senso di profondo rimpianto.

UNA STORIA DA FILM: Sono Cesare, ma chiamatemi Mimmo

Una storia da film, pensandoci bene, quella di Mimmo Alberti. E qualcuno che ci ha pensato c'è davvero. Il regista Orfeo Orlando, con la sceneggiatura di Marco Tarozzi, ha realizzato "Sono Cesare, ma chiamatemi Mimmo", docufilm su questa vita brillante e tragica, con la produzione di Barbylando Production e Genoma Films. Quarantatré minuti intensi e coinvolgenti, impreziositi dalla presenza nel cast di attori di grande spessore: da Luca Comastri, che impersona lo sfortunato bomber rossoblù, a Luca Mazzamurro, da Filippo Marchi a Leonardo Galotto, da Barbara Boldri a Caterina Cioli Puviani. Fino a Giorgio Comaschi, che ha regalato una splendida interpretazione del custode dello Sterlino, in un ruolo insolitamente drammatico. "Il nostro lavoro vuole essere un modesto ma sincero tributo", spiega Orfeo Orlando, "alla figura di un grande giocatore della storia rossoblù, che soltanto la sfortuna e una morte prematura avevano consegnato all'oblìo. Abbiamo lavorato con un budget che definire ridotto è eufemismo, ma con tanta passione. Per questo mi sento di ringraziare dal profondo del cuore tutti coloro che hanno partecipato al progetto, e quelli che lo hanno accolto con un entusiasmo che ci ha commosso".



VB BIODIVERSITA'

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



L'esempio del ripristino ecologico del Lago della Cesira

Pesci e anfibi, una convivenza difficile

A cura di Gianluca Zuffi e Alessandro Dall'Alpi - Hydrosynergy

Troppo spesso, quando pensiamo all'insieme delle interazioni ecologiche tra i diversi organismi viventi (uomo compreso) e l'ambiente, tendiamo a sottovalutarne la struttura e la complessità. Anche le interazioni dirette più evidenti e facili da osservare come, ad esempio, la predazione, nascondono alcune interessanti ed importanti sfumature, la cui comprensione è indispensabile per una corretta interpretazione del fenomeno (per approfondire, cerca in rete "modello preda-predatore"). Ovviamente, ciò è tanto più vero per le interazioni indirette ossia quei casi in cui due specie non si rapportano direttamente tra loro, bensì vengono messe in relazione da un terzo fattore (ad esempio l'ambiente).

A qualsiasi livello ci si trovi (dalla gestione dell'acquario di casa a quella di un'Area Protetta), questo errore di sottovalutazione può determinare l'adozione di politiche gestionali non corrette che possono a loro volta causare un peggioramento delle condizioni generali dell'ecosistema e, in certi casi, addirittura innescare meccanismi irreversibili.

In questo numero, con l'intento di aumentare la curiosità e l'obiettività di tutti gli osservatori e fruitori della natura nei confronti delle reti ecologiche, vogliamo approfondire alcuni aspetti della coesistenza fra anfibi e pesci parlandovi di un piccolo ma concreto esempio di ripristino ecologico al quale abbiamo lavorato nei mesi scorsi insieme all'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Occidentale, ed in particolare con il dottor Renato Carini.

Per fare questo bisogna però andare indietro nel tempo fino alla comparsa dei primi anfibi, quando gli unici vertebrati presenti sulla terra erano i pesci.... La storia evolutiva degli anfibi è iniziata circa 380 milioni di anni fa (Devoniano superiore) quando alcuni pesci predatori adattati a cacciare in acque basse, spinti dalla ricerca di nuove risorse alimentari, partirono per la conquista della terraferma. Lungo questo viaggio gli anfibi ebbero la massima espansione durante il Carbonifero (350 milioni di anni fa) quando le terre emerse erano circondate da un mare molto diverso dagli oceani attuali: si trattava, molto probabilmente, di un mare basso caratterizzato da estese lagune che offrivano a questi animali ampie zone di passaggio verso la terraferma. Anche l'ambiente che caratterizzava i continenti era molto diverso da quello attuale e le terre emerse erano ricoperte da dense foreste abitate solo da artropodi. In queste foreste i primi anfibi trovarono abbondanza di prede (gli artropodi) e ambienti acquatici non ancora colonizzati.

Ancora oggi gli anfibi occupano quell'ancestrale nicchia ecologica nutrendosi di artropodi e riproducendosi in pozze, stagni, canali e rii preferibilmente privi di pesci.

Gli anfibi moderni, infatti, sono legati alle piccole raccolte d'acqua separate dal reticolo idrografico naturale, proprio perché non sono raggiungibili dall'ittiofauna che rappresenta per loro un fattore limitante sia diretto che indiretto. Alcune specie di pesci interagiscono direttamente con gli anfibi predando uova, larve e, in alcuni, casi anche esemplari adulti (specialmente tritoni). Come curiosità vi segnaliamo che, tra gli anfibi italiani, solo il rospo è in grado di convivere con i pesci: le sue larve, infatti, producono una tossina che li rende immuni dalla predazione, ecco perché nei laghetti usati per la pesca sportiva, non è raro imbattersi nei girini di questo anfibio.

Il fattore limitante indiretto, determinato dalla presenza di pesci nelle piccole raccolte d'acqua, è invece causato dal loro continuo movimento che spesso solleva i sedimenti del fondo e li mantiene in sospensione, rendendo costantemente torbida l'acqua, con conseguente riduzione della visibilità, fattore fondamentale, ad esempio, per i tritoni, che cacciano "a vista" le loro prede acquatiche. L'intorbidimento determina inoltre una minor penetrazione della luce nella colonna d'acqua ed una conseguente diminuzione della vegetazione (che, come noto, necessita di luce), che costituisce un ottimo ambiente di deposizione delle uova per gli anfibi e di sviluppo delle larve.

Tornando al nostro esempio di recupero ambientale, nel 2016 l'Area Conservazione, Ricerca e Monitoraggio Risorse Naturali dell'Ente di Gestione ha avviato un progetto di monitoraggio e ripristino del Lago della Cesira, un piccolo specchio d'acqua a circa 820 m s.l.m. nel territorio del comune di Monchio delle Corti (PR). Il contesto territoriale in cui è inserito e il fatto che sia separato dal reticolo idrografico naturale, fanno sì che questo lago sia un ambiente potenzialmente ideale per la vita degli anfibi, che possono raggiungerlo via terra, ma non per i pesci che, in teoria, non sarebbero in grado di colonizzarlo vista l'assenza di immissari ed emissari naturali.

A seguito di alcuni campionamenti distribuiti su più mesi nell'arco del 2016, è stata confermata la frequentazione stagionale del lago da parte di alcune specie di anfibi (tritone alpestre, rospo comune e rana dalmatina). Tale presenza è risultata però numericamente esigua rispetto alle elevate potenzialità ambientali di questo piccolo lago; al contrario, è stata rinvenuta una popolazione di carpe (*Cyprinus carpio* Linnaeus, 1758) abbondante ed in grado di completare l'intero ciclo riproduttivo ogni anno.

La carpa è un pesce di origine asiatica introdotto in Italia fin dal tempo dei romani; la sua dieta è composta principalmente da vegetali e macroinvertebrati (vermi e molluschi) e solo





raramente si nutre di piccoli pesci (avannotti) e uova e larve di anfibi. Ad una prima analisi, quindi, la scarsa presenza di anfibi non sembrerebbe riconducibile alla presenza delle carpe. In realtà, forse non tutti sanno che la carpa ricopre un ruolo determinante nella definizione degli equilibri ecologici degli ambienti in cui vive: è infatti stato dimostrato che l'introduzione di questa specie in territori in cui non era naturalmente presente ha determinato, in molti casi, uno spostamento degli equilibri ecologici a discapito di altre specie animali e vegetali. Questo animale, infatti, soprattutto nei periodi primaverili ed estivi, ispeziona frequentemente il fondale alla ricerca di cibo innalzando i sedimenti e determinando un significativo intorbidimento dell'acqua. Ecco quindi un caso in cui una specie (la carpa) interagisce con una o più altre specie (rospi, rane e tritoni) non esclusivamente in maniera diretta, bensì anche, e soprattutto, in maniera indiretta, ossia modificando l'ambiente in cui vive. Alla luce dei risultati del monitoraggio e considerando che la carpa è una specie di origine alloctona introdotta dall'uomo in Italia e quindi anche nel Lago della Cesira, è stato definito, insieme all'Ente di Gestione, un progetto di ripristino ecologico basato sulla rimozione del maggior numero possibile di pesci: nel corso del 2017 sono stati eseguiti interventi di recupero della fauna ittica grazie ai quali sono stati rimossi circa 400 esemplari, per un peso complessivo di circa 60 kg; grazie alla collaborazione con la FIPSAS di Parma e con la Società di Pesca Sportiva Fario, tutti gli esemplari recuperati sono stati trasportati vivi in altri laghi separati dal reticolo idrografico

Neglispeahld acqua

naturale e più idonei ad ospitarli.

Oggi a poco meno di un anno di distanza dall'ultimo intervento e a due anni dal primo monitoraggio degli anfibi, abbiamo potuto osservare un notevole miglioramento delle condizioni ambientali: la limpidità dell'acqua è aumentata significativamente e la vegetazione acquatica si è accresciuta e diffusa su gran parte della superficie del fondale. Nei prossimi anni sarà interessante osservare l'evoluzione delle popolazioni di rospi, rane e tritoni e al contempo sarà necessario tenere monitorata la presenza della fauna ittica poiché, ovviamente, non si può avere a certezza assoluta di aver rimosso tutti gli esemplari presenti.

Ci piacerebbe che la nostra esperienza potesse essere replicata anche ai molti stagni, laghetti e maceri del territorio bolognese oggi quasi disabitati dagli anfibi a causa della presenza di pesci e, pertanto, chiediamo ai lettori della rivista di segnalarceli (info@hsbologna.it) per poter poi intraprendere, in accordo con le autorità territoriali competenti le azioni di ripristino più opportune.

Segnalate a Hydrosynergy eventuali stagni o laghetti in cui credete possa essere applicato questo metodo di ripristino ecologico scrivendo a: info@hsbologna.it



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



Web magazine di informazione ed approfondimento sociale su Bologna e dal mondo.

> "il termine sociale è tutto ciò che ti fa star bene"

Dulcamara: nella proprietà del Comune di Ozzano dell'Emilia in località Settefonti, gestito dalla Coop. Agricola Dulcamara, è stato realizzato un percorso accessibile ai disabili.

Per informazioni:

Via Jussi, 171 Loc. Farneto - S. Lazzaro di Savena (BO) Tel. 051/6254811 - Fax: 051/6254521 E-mail: parco@parcogessibolognesi.it | www.parcogessibolognesi.it

La rubrica delle BUONE NOTIZIE a cura di Virtual Coop Bologna

I NOSTRI PARCHI SONO PER TUTTI

A cura di Giusy Carella e Chiara Garavini

Il mondo della disabilità ha vissuto profonde trasformazioni in epoca contemporanea e, a partire dagli anni Settanta del XX secolo, ha preso corpo un'azione di rinnovamento dei servizi e degli interventi a favore del disabile.

Solo da qualche decennio si è cominciato a parlare di turismo accessibile, prima pensare di trovare strutture attrezzare era un'utopia.

Regioni, Province, Comuni, Enti pubblici e privati hanno cominciato ad adeguare il territorio con l'abbattimento di barriere architettoniche affinché tutte le persone possano usufruire del patrimonio culturale e ambientale.

A partire dal 2003 l'Assessorato all'Ambiente della Provincia di Bologna con l'iniziativa "Interventi per l'accessibilità dei parchi appenninici" ha riqualificato il territorio.

I Parchi Regionali della Provincia di Bologna oggi usufruibili anche dai portatori di handicap sono:

PARCO DEL CORNO ALLE SCALE

Centro visite Pian d'Ivo area pianeggiante. Rampa di accesso dalla strada provinciale, posti auto riservati ai disabili vicino alla strada forestale. Santuario Madonna dell'Acero: accesso con lastra che collega la Strada Provinciale al Santuario.

Per informazioni:

Via Roma, 1 Loc. Pianaccio - Lizzano in Belvedere (BO) Tel.: 0534/51761 - Fax: 0534/51763

Tel.: 0534/51761 - Fax: 0534/51763 E-mail: info@parcocornoallescale.it | www.parcocornoallescale.it

PARCO DEI LAGHI DI SUVIANA E BRASIMONE

Accesso e sosta dei disabili in corrispondenza della La Spiaggetta. Bar dotato di ogni comodità; area attrezzata e servizi igienici accessibili.

Per informazioni:

Municipio di Camugnano in Piazza Kennedy, 1 - Camugnano (BO) Tel.: 0534/46712 - Fax: 0534/46504 E-mail: parcodeilaghi@cosea.bo.it | www.parks.it/parco.suviana.brasimone

PARCO DEI GESSI BOLOGNESI E CALANCHI DELL'ABBADESSA

Dolina della Spipola: tratto accessibile ai disabili con parcheggio.

PARCO STORICO DI MONTE SOLE

Nell'area del Memoriale, sistemi per facilitare l'accesso e la visita di persone non vedenti.

Per informazioni:

Via Porrettana Nord, 4/f - Marzabotto (BO)

Tel.: 051/932525 - Fax: 051/6780056 E-mail: segreteria@ parcostoricomontesole.it | www. parcostoricomontesole.it

PARCO DELL'ABBAZIA DI MONTEVEGLIO

Il centro visite di San Teodoro percorso ad anello è accessibile a disabili e non vedenti.

Per informazioni:

Via Abbazia, 28 - Monteveglio (BO) Tel.: 051/6701044 - Fax: 051/3513872 E-mail: segreteria@parcoabbazia.it | www.parcoabbazia.it

Fonti: www.cittametropolitana.bo.it/disabili/ enteparchi.bo.it



VB BIODIVERSITA!

Continua il viaggio tra le specie presenti in uno degli ecosistemi più interessanti del territorio

CCCP

A cura di Guido Pedroni

Come abbiamo visto in precedenti articoli (per esempio "nelle Valli Bolognesi" n. 37 della primavera 2018) il Contrafforte Pliocenico Bolognese ospita animali molto interessanti, tra cui il falco pellegrino; tra gli invertebrati sono molti gli insetti, e tra questi i Coleotteri, di notevole interesse.

In questo occasione parliamo dei Coleotteri Curculionidi s.l.: sono caratterizzati da un apparato boccale più o meno prominente, a volte molto sviluppato in lunghezza formando un rostro, che, a prima vista, sembra una piccola proboscide. Nel caso specifico non si tratta di un "naso" (la proboscide è appunto un naso) ma della bocca così adattata per il tipo di dieta che questi piccoli animali seguono. Possono infatti cibarsi, negli stadi di crescita e poi allo stadio adulto di foglie, di parti di fusto legnoso o erbaceo, varie parti di un fiore, gemme, radici, semi. Sono infatti coleotteri che attaccano varie parti di essenze erbacee, arbustive, legnose; si definiscono, quindi, corticicoli, subcorticicoli, xilofagi, floricoli, fitofagi, rizofagi.

Recentemente sono state censite 89



Il Monte del Frate, che fa parte del Contrafforte Pliocenico, in una foto di William Vivarelli. Nello scorso numero, nell'articolo sui Cerambicidi, le foto di Parmena unifasciata e Cerambix walensii sono state scambiate. Ce ne scusiamo con i lettori.

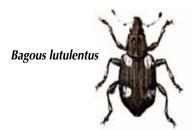
specie di questi insetti, dall'aspetto particolarmente robusto e coriaceo. Di questa popolazione ne ricordo cinque che per la linea del loro "abito esterno" (vedi foto) e per le "abitudini di vita" veramente particolari: Liparus dirus è nero, lungo intorno ai 3 cm, molto corazzato, normalmente vaga sulla sabbia del Contrafforte tra foglie secche e varie parti di arbusti e alberi cadute al suolo; Acalles aubei, è specie legata al suolo e a parti radicicole di alcune piante; Bagous lutulentus, da mettersi in relazione con la presenza di umidità se non addirittura di acqua allo stato liquido e quindi con una vegetazione igrofila, come stagni e piccoli laghetti. Qui si trovano piante erbacee come gli equiseti: Equisetum limosum, E. palustris, E. telmateja. Troviamo poi Anthonomus chevrolati e Pseudomeira andreae specie rare sull'intero territorio nazionale, e localizzate. La prima specie frequenta piante erbacee in zone riparate cioè non particolarmente esposte al sole, con un certo grado di umidità. La seconda specie risulta presente solo in

Emilia Romagna; è legata al substrato di zone boschive, quindi di zone di lettiera, o è presente alla base di vegetazione erbacea sempre di zone umide.

Questa popolazione appenninica risulta di un certo interesse per l'abbondanza di specie relativamente ad un territorio non esteso ed alle sue particolarità ambientali: pareti verticali, rupi terrazzate, sedimenti sabbiosi dovuti all'erosione delle rocce arenacee facilmente erose dagli agenti microclima atmosferici, termofilo, copertura boschiva caratterizzata da Quercus pubescens (roverella), Quercus (leccio), Pistacia terebinthus (terebinto), Rhamnus alaterrnus (alaterno), Juniperus communis (ginepro), Cytisus sessilifolius (citisio), Spartium junceum (ginestra odorosa) e altre essenze erbacee, arbustive e arboree.

Frequentando i sentieri del Contrafforte verso Badolo e Monte del Frate, per esempio, e ponendo attenzione alle emergenze vegetali è possibile osservare su di esse diversi esemplari adulti di questi Coleotteri. Se poi, armati di un po' di pazienza, si posizionasse un piccolo telo bianco alla base di cespugli o rami bassi di alberi, si potrebbe vedere cadere su di esso, dopo aver scosso le fronde delicatamente, diversi piccoli invertebrati. Si avrebbe il piacere di rendersi conto della ricchezza nascosta che esiste nei vari angoli e negli ecosistemi di queste straordinarie zone appenniniche.





VB CADUTI NELLA FOTOTRAPPOLA

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

Entra nel vivo il nostro piccolo corso per iniziare a "catturare" gli abitanti più sfuggevoli del nostro territorio



Come usare le FOTOTRAPPOLE

Testo e foto di **Paolo Taranto**

www.fotografianaturalistica.org - fotografianaturalisticaorg@gmail.com

Una volta acquistata la fototrappola bisogna inserire le batterie e la scheda di memoria (in genere una SD o più raramente MicroSD) e aprire il menù per la configurazione. Solitamente le fototrappole hanno un pulsante apposito per accedere al menù (a volte chiamato "Setup") oppure un unico pulsante con 3 posizioni (Off: trappola spenta; menu o test per la configurazione; On: trappola in funzione). Nel menù non è detto che si debba impostare ogni singolo parametro, ma alcuni parametri sono fondamentali, vediamoli di seguito:

- 1) Scegliere tra foto e video: generalmente è preferibile usare la fototrappola in modalità video, il video infatti fornisce più informazioni sul comportamento dell'animale, i suoi movimenti e spesso ha anche l'audio ormai presente in quasi tutti i modelli di fototrappole. Il video però consuma più energia e più memoria rispetto alle foto, dunque se si vuole massimizzare l'autonomia di una fototrappola è bene lasciarla in modalità fotografica.
- 2) Se si è scelto il video, bisogna impostare la lunghezza del video, generalmente può andare dai 5 secondi fino ai 5 minuti in base al modello; anche in questo caso bisogna scegliere un valore intermedio: video troppo brevi darebbero poca informazione mentre video troppo lunghi consumerebbero troppa memoria ed energia. Un buon valore medio è di 20-30 secondi.
- 3) **Qualità** foto/video: spesso dietro la promessa di avere tanti megapixel

si nasconde in realtà un inganno; molte fototrappole infatti vengono pubblicizzate con più Megapixel di quelli che il loro sensore possiede realmente; ad esempio una fototrappola che fa video in full-hd (1920x1080 pixel) dovrebbe avere un sensore da 2 Megapixel mentre come foto viene dichiarata una qualità di 6 Mpx; questo valore è spesso falso, cioè la foto viene "interpolata" (ingrandita) artificialmente dal software della fotocamera; la foto interpolata occupa più spazio ma fornisce lo stesso dettaglio della foto realizzata con i Megapixel originali del sensore (in questo caso 2). Dunque in modalità foto impostate sempre la risoluzione più bassa mentre in modalità video impostate sempre la qualità più alta (difficilmente il video può essere interpolato).

- 4) Intervallo: si riferisce all'intervallo di tempo che deve passare tra uno scatto e un altro qualora il soggetto rimanesse per molto tempo davanti alla fototrappola; questo parametro va sempre impostato, generalmente è bene impostare un tempo intermedio, non troppo lungo né troppo breve; un tempo troppo lungo ci farebbe magari perdere dei momenti importanti mentre un tempo troppo breve rischia di far registrare alla trappola troppi video o troppe foto soprattutto nei casi di false partenze, riempiendo così inutilmente la memoria. Generalmente si possono impostare tra i 5 e i 10 secondi.
- 5) Data: non è per forza necessario

impostare la data e l'ora ma è comodo per sapere quando un animale è stato fotografato e/o filmato. Ogni volta che si tolgono le batterie dalla trappola per cambiarle è facile che la data si resetti e bisogna impostarla nuovamente.

- 6) **Autonomia**: l'autonomia energetica di una foto/video trappola dipende da diversi fattori, analizziamo i principali:
- -Temperatura esterna: più freddo richiede maggior consumo.
- -Modalità foto o video: la registrazione di video richiede più energia, soprattutto di notte perché gli illuminatori rimangono accesi per tutta la durata della registrazione del video; più è lunga la durata dei video che si imposta e maggiore sarà ovviamente il consumo energetico.
- -Orario: come già detto le foto e soprattutto i video notturni richiedono energia perché sfruttano gli illuminatori IR o visibili o il flash della trappola che a loro volta assorbono più energia.
- -False partenze dovute a vento/ vegetazione/sole provocano consumo inutile di batteria a causa di registrazione di foto o video vuoti
- -Trigger-time: trappole con trigger-time veloce che quindi devono sempre essere pronte allo scatto hanno un maggior assorbimento in standby rispetto a trappole con trigger-time più lento
- -Intervallo: tanto più breve è il tempo di intervallo e tanto più foto/video registrerà la trappola, con relativo maggior consumo di batterie nel caso di un soggetto che rimane molto tempo







A questo indirizzo potete trovare un'ampia scelta di foto/ video trappole con buone caratteristiche e prestazioni e prezzi molto convenienti: https://amzn.to/2wLzVyq



davanti al sensore o nel caso di false partenze.

-Numero di batterie: alcune trappole di piccole dimensioni alloggiano solo 4 pile stilo, altri modelli invece in genere ne portano ben 12; visto che in genere le trappole vanno a 6V, una trappola con 4 stilo avrà un'autonomia di circa 3 volte inferiore ad una trappola a 12 stilo

-Batterie ricaricabili o no: spesso per comodità si tende ad usare le pile ricaricabili, che consentono un maggior risparmio economio; si tenga però presente che le pile stilo ricaricabili hanno un voltaggio di 1,2V e non di 1,5V che è il voltaggio standard delle stilo; alcune trappole con le batterie ricaricabili non funzioneranno, altre funzioneranno regolarmente avranno meno autonomia rispetto alle normali stilo alcaline. Le stilo ricaricabili e non, inoltre, esistono in diversi amperaggi (cioè un diverso contenuto di energia): usare pile con amperaggi elevati garantisce maggiore autonomia ma anche in questo caso, che siano ricaricabili o meno, alcune foto/video trappole potrebbero avere problemi con le stilo ad amperaggi troppo alti.

-Batterie esterne e pannelli solari: in quasi tutti i modelli di foto/video trappole è possibile collegare delle batterie esterne, generalmente batterie al piombo da 6V (in alcuni modelli invece si usano da 12V); le batterie esterne al piombo sono ricaricabili e prolungano enormemente l'autonomia di una foto/video trappola. Questo consente di usare normali pile stilo all'interno o anche ricaricabili, che serviranno solo da alimentazione tampone quando

la batteria esterna si scaricherà, ma di avere grande autonomia e risparmio economico grazie alle batterie esterne ricaricabili.

7) Problemi: a volte, senza motivo, le fototrappole sembrano impazzire, possono iniziare a registrare foto o video in continuo anche chiuse in una stanza, oppure registrano video più brevi o si bloccano; se il problema non è grave spesso è sufficiente "resettare" la trappola per farla ritornare a funzionare normalmente; questo si ottiene facilmente dal menù attraverso la funzione generalmente chiamata "default" che riporta la trappola alle impostazioni di fabbrica (sarà dunque necessario riprogrammare tutti parametri per es la durata dei video, l'intervallo, l'ora etc). È sempre utile per evitare problemi formattare spesso la scheda di memoria usando direttamente la funzione sulla trappola (Format); in questo modo si avrà sempre la maggior compatibilità possibile e si eviteranno problemi di funzionamento.

8) **Protezione** da agenti atmosferici: le foto/video trappole sono già impermeabili a vari livelli (il grado di protezione si indica con la sigla IP, generalmente IP67 o IP68); a volte però può essere utile posizionare dei tettucci (acquistabili o costruiti in casa) che evitano la formazione di condensa esterna sulla lente in certe condizioni ambientali.

9) Protezione da **furti**: esistono appositi lucchetti e anche contenitori antifurto che consentono di assicurare meglio le trappole quando si lasciano in giro; certo l'uso di questi sistemi non rende le trappole impossibili da rubare ma rende l'operazione molto più complessa.













Cinema, musica, teatro, attività per bambini e famiglie, mostre, musei e letture ad alta voce fuori e dentro le biblioteche: 152 giorni di programmazione in 200 luoghi sparsi per tutta la Città Metropolitana. Ecco la ricca rassegna estiva bolognese

Una lunga estate POP

Testo di Alessandra Testa

Un'estate che si espande in lungo e largo per tutta la città metropolitana e che durerà ben cinque mesi.

È il cartellone di Bologna Estate che, raccogliendo le importanti eredità di Bologna Sogna - la rassegna estiva promossa dalla fine degli anni Ottanta dall'allora assessore alla cultura Nicola Sinisi - e della pecora di bè voluta dall'ex direttore di Rai Tre Angelo Guglielmi, primo assessore alla cultura dell'era Sergio Cofferati, ha la grande ambizione di essere pop, offrendo un intrattenimento in grado di coniugare cultura, turismo e sport e di coinvolgere tutti. Residenti e visitatori. Come? Invitandoli ad esserci, a partecipare.

Lo slogan dell'estate più lunga che la città ricordi – si va fino al 14 ottobre – è infatti mutuato dall'inglese: Be here. Sii qua.

Cinema, musica, teatro, itinerari e passeggiate alla scoperta del territorio, attività per bambini e famiglie, mostre, musei da visitare e letture ad alta voce fuori e dentro le biblioteche, questo è Bologna Estate. E ancora: incontri per trasmettere la memoria e la storia del territorio

e i valori sociali della solidarietà e dell'inclusione. Bastino i numeri: 152 giorni di programmazione in circa 200 diversi luoghi del centro, dei quartieri, dell'area metropolitana, lungo le vie e i cammini dell'Appennino per un totale di oltre 2.300 eventi, 184 rassegne o festival e 29 itinerari alla scoperta dei paesaggi tra cultura e ambiente.

Con la filosofia rubata allo sport "squadra che vince, non si cambia", sposata dal neo assessore alla cultura Matteo Lepore, sono confermate tutte le iniziative più amate dai bolognesi. Prima fra tutte, il grande schermo in piazza Maggiore, che la Fondazione Cineteca accenderà fino al 15 agosto con "Il Cinema Ritrovato" e "Sotto le stelle del cinema" portando sul Crescentone un ospite di eccezione come Martin Scorsese, il regista, sceneggiatore e produttore statunitense a cui nel 2005 l'Università della nostra città consegnò la Laurea honoris causa in Discipline delle Arti, Musica e Spettacolo. Cinquantacinque le serate del cinema all'aperto di piazza Maggiore, fra film muti (accompagnati dall'Orchestra del



Teatro Comunale diretta dal maestro Timothy Brock) e grandi pellicole del Novecento tra cui il restaurato Ladri di biciclette di Vittorio De Sica. Gran finale il 15 agosto con Alberto Sordi ne Il medico della mutua di Luigi Zampa. In calendario anche una retrospettiva di musical e un omaggio

all'autore recentemente scomparso, Miloš Forman.

Tra le altre conferme, "Pianofortissimo", rassegna di musica classica e jazz dal 20 giugno al 5 luglio nel Cortile dell'Archiginnasio; Danza Urbana in diversi luoghi della città, Atti Sonori al Teatro Baraccano, il Varignana Music festival e le serate di Covo Summer, Botanique (ai Giardini di Filippo Re) e Montagnola 360.

Anche quest'anno saranno alte le aspettative della programmazione in piazza Verdi: non solo un palco, ma anche un'occasione per rilanciare il cuore della cittadella universitaria. Concepita come agorà pubblica, piazza Verdi ospiterà la Giornata dedicata alla cultura, al sapere e alla democrazia organizzata da Fiom Bologna (6 luglio). A settembre spazio alle imprese della filiera della musica associate a Cna con incontri sul tema di Bologna Città della Musica e al Festival Francescano (28-30 settembre). Anche

la programmazione del Guasto Village si integra al programma pensato dall'Università per piazza Verdi: da segnalare "Stasera parlo io: gli scrittori si raccontano", pensato in collaborazione con Librerie. Coop per indagare l'esperienza della scrittura di diversi autori bolognesi e il loro rapporto con la città e "Voci su una scena del dissenso", dieci serate nel Cortile d'Ercole di Palazzo Poggi nella adiacente via Zamboni dedicate alla recitazione di testi che esprimono un dissenso nei grandi momenti rivoluzionari della storia del Novecento, dalla rivoluzione russa alle contestazioni del '68.

Una delle caratteristiche fondamentali di Bologna Estate è quella di svolgersi su un territorio molto esteso e di voler raggiungere più persone possibili. Per questo è stata fondamentale la collaborazione con i Quartieri e la Città Metropolitana per l'organizzazione di ben trenta rassegne fuori di centro

storico.

Lo sport è un altro dei grandi protagonisti. Tra i progetti, vale la pena ricordare "Not in my house", il torneo sportivo per la promozione del basket nei diversi comuni della città metropolitana, "Sport{o} – visioni non convenzionali sullo sport", la rassegna al centro sportivo Pizzoli che si propone di indagare il tema del racconto dello sport attraverso cinema, musica e letteratura e l'iniziativa per la promozione dei valori sportivi "Tenacemente" che si svolgerà negli spazi di Fico.

Infine, le novità assolute: il Cirque Bidon, circo di arte e poesia di Françoise Bidon che raggiungerà il parco 11 settembre a bordo delle carovane della compagnia trainate da cavalli; la nuova rassegna notturna della Cantina Bentivoglio nel cortile di palazzo Re Enzo che animerà il dopo mezzanotte con jam session; il piccolo Festival di filosofia, teatro, cinema, musica, poesia I tramonto curato da Archivio Zeta nel chiostro di Santa Cristina; "Oil - ora il lavoro", il percorso teatrale sul tema del lavoro di Ateliersì con assemblee aperte in collaborazione con Labàs e "Metaround" e l'appuntamento che apre la tournée "Il Barbiere di Siviglia opera camion" a cura di Mismaonda con la partecipazione dell'orchestra Senzaspine. Cantieri Meticci propone, invece, "Rights to the City", lavoro su corpo, linguaggio e suoni per una nuova mappatura della città a cura di Piersandra Di Matteo nell'ambito del progetto europeo "Atlas of Transition". Grande chiusura a ottobre con gli appuntamenti del programma che il Comune di Bologna promuove in occasione della campagna della Regione "Energie diffuse - Emilia-Romagna un patrimonio di culture e umanità" per l'anno europeo del patrimonio.

Gli appuntamenti sono davvero numerosi, ma basta inserire la data di interesse sul sito bolognaestate.it/ per avere la mappa completa.

La programmazione per bambini e adolescenti dell'Istituzione Bologna Musei

RAGAZZI da MUSEO

Si chiama "Estate al Museo" la programmazione per bambini e adolescenti organizzata dai servizi educativi dell'Istituzione Bologna Musei e che ha la durata di 15 settimane: 75 giorni di attività in 22 sedi museali diverse a rotazione per un totale di 150 attività (www.cardmuseibologna.it).

Accanto alle molte mostre e alla bellezza delle collezioni permanenti, l'Istituzione Bologna Musei propone poi un ricco programma per tutti sia al Giardino della Memoria organizzato dall'Associazione Parenti delle Vittime della Strage di Ustica sia in Certosa oltre che spettacoli, laboratori visite guidate e itinerari speciali. A questi si aggiungono alcune serate dedicate e un ciclo di appuntamenti di "Quarto d'ora accademico in Piazza" sul racconto e la divulgazione della storia della città attraverso il patrimonio conservato nei musei: l'appuntamento è in piazza Maggiore. Molto ampio anche il ventaglio delle mostre visitabili: al MAMbo c'è That's IT! Sull'ultima generazione di artisti in Italia e a un metro e ottanta dal confine (22 giugno -11 novembre); al Museo Civico Archeologico Ritratti di famiglia. Personaggi, oggetti, storie del Museo Civico fra Bologna, l'Italia e l'Europa fino al 19 agosto; alle Collezioni Comunali d'Arte Creti, Canova, Hayez. La nascita del gusto moderno tra '700 e '800 nelle Collezioni Comunali d'Arte (fino al 15 luglio) e a Villa delle Rose Mariella Simoni. Nine Tones (15 settembre - 4 novembre). Info: www.museibologna.it



L'Agriturismo II Ciuffo è situato sulle tranquille colline di Pianoro. Dispone di 9 camere con bagno, di cui una per disabili, arredate con cura e attrezzate con tutti i comfort moderni. L'ospitalità dell'agriturismo inoltre offre anche un parco attrezzato con piscina che gode di un incantevole panorama. Si organizzano Matrimoni, Convegni, ed eventi in genere, con sale dedicate.

AGRITURISMO IL CIUFFO

Via di Tagliacane, 2 - 40065 PIANORO Tel. 051.6519797 - agrirem@tiscali.it - info@agriturismoilciuffo.it - www.agriturismoilciuffo.it



Antica Terrazza Pietramala è un B&B a Pietramala, sulla nota SS65 della Futa. Per gli ospiti mette a disposizione 2 camere: 1 matrimoniale, 1 con letto a castello, divano letto 1 p. 1/2, bagno, cucina, tavolo pranzo a "stube". All'esterno terrazza con un grande tavolo utilizzabile per colazioni, merende e letture.

B&B ANTICA TERRAZZA PIETRAMALA

BED & BREAKFAST

PIETRAMALA, via Pietramala 822 - 50033 FIRENZUOLA Tel. 335 1016576 Email. sarti.robertostefano@libero.it

VB LYEVENTO

Il 15 e 16 settembre la due giorni targata Emil Banca dedicata ai comuni della bassa bolognese. Bentivoglio, Budrio, Argelato, Minerbio, Pieve di Cento e San Giovanni in Persiceto apriranno le porte di palazzi, castelli, musei, ville e chiese



GRAND TOUR 2018 Nel CUORE della PIANURA

Testo di Giada Pagani

Con il weekend dedicato alla pianura bolognese continua il viaggio del "Grand Tour 2018" alla scoperta del territorio e dei suoi tesori, più o meno conosciuti. Il grande evento itinerante ideato da Emil Banca è partito, a giugno, dall'Appennino bolognese e si chiuderà il 13 e 14 ottobre tra le eccellenze dell'Appennino reggiano, passando per la Pianura, dove il 15 e 16 settembre andranno in scena moltissime iniziative gratuite, o a prezzo speciale, adatte a tutte le età per valorizzare il patrimonio naturale, artistico ed enogastronomico locale.

Il terzo weekend di settembre ad illuminarsi saranno i Comuni di Bentivoglio, Budrio, Argelato, Minerbio, Pieve di Cento e San Giovanni in Persiceto, che apriranno le porte di palazzi, castelli, musei, ville e chiese.

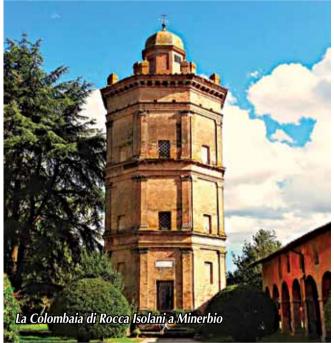
A **Bentivoglio** si potranno visitare le sale di Palazzo Rosso, del Castello e del Mulino Pizzardi, tre luoghi unici che incantano per la loro straordinaria bellezza. Da non perdere il Museo della Civiltà Contadina, con il suo laboratorio per i più piccoli, e le affascinanti escursioni all'Oasi La Rizza.

A **Minerbio** una guida ci farà conoscere i segreti della trecentesca Rocca Isolani, tra gli splendidi affreschi di Amico Aspertini, realizzati fra il 1538 e il 1542, e la sagra settembrina che animerà i vari ambienti dell'antica dimora. Il tour continuerà alla scoperta del Museo della Religiosità popolare e del centro storico. Per gli appassionati di micologia e dei sapori autentici ci sarà una visita all'azienda Valentina Funghi, dove è prevista una speciale degustazione a base di eccezionali prodotti del sottobosco.

L'arte e la cultura saranno protagoniste anche a **Budrio**, dove si potranno visitare ben quattro musei: il Museo dei Burattini adatto ai più piccoli, il Museo dell'Ocarina e degli Strumenti musicali in terracotta Franco Ferri, con le incursioni musicali del gruppo Ocarina Ensemble, il Museo Civico Archeologico e Paleoambientale Elsa Silvestri e la Pinacoteca Civica Domenico Inzaghi.

Ad **Argelato** sarà possibile visitare la Quadreria del "Ritiro San Pellegrino", che ospita una ricca collezione di circa 140 opere risalenti al periodo compreso tra il XVI e il XIX secolo. Inoltre, nell'incantevole cornice di Villa Beatrice, una perla architettonica risalente al '500, si potrà prendere parte ad un





Un **PREMIO** alla **FOTO** più bella

Durante tutti i weekend del Grand Tour 2018 si potrà partecipare ad un contest fotografico organizzato dall'associazione Carta Bianca in collaborazione con Festival Mente Locale-Visioni sul Territorio per promuovere il paesaggio, l'arte, la storia e l'enogastronomia dei luoghi toccati dalla manifestazione. Il contest sarà attivo fino al 31 ottobre. Per partecipare occorre postare le foto sul proprio profilo Instagram, utilizzando gli hashtag #grandtour2018 e #contestgrandtour2018 e taggando Festival Mente Locale (@festivalmentelocale). Una giuria selezionerà la fotografia che meglio rappresenta lo spirito di Grand Tour 2018 e il 25 novembre, in occasione della giornata conclusiva del Festival Mente locale-Visioni sul territorio, conferirà al vincitore un premio del valore di € 500 offerto da Emil Banca. Per info: www.emilbancatour.it



concerto in collaborazione con il Premio Giuseppe Alberghini, un concorso dedicato ai giovani musicisti e compositori della Città metropolitana, dei Comuni di Ferrara e Modena.

Il programma prosegue a **Pieve di Cento**, con le visite all'eclettico Museo MAGI '900, alla Pinacoteca Civica, al Museo delle Storie, all'affascinante Museo della Musica – che si inserisce nel foyers del Teatro comunale Alice Zeppilli – e alla Scuola di Liuteria, dove grandi e piccini conosceranno l'arte artigiana della costruzione degli strumenti a corda. Due spettacoli speciali riempiranno l'atmosfera di note e magia: un concerto musicale nella moderna Casa della Musica, disegnata dal grande architetto Mario Cucinella, e un'esibizione live aperta a tutti i musicisti amatoriali o professionisti che vorranno aderire (tutti i dettagli su come partecipare presto online su www.emilbancatour.it).

A **San Giovanni in Persiceto** un laboratorio tematico per i più piccoli all'Oasi naturalistica La Bora e un concerto d'organo tenuto da Enrico Presti si alterneranno alle visite guidate al Museo Archeologico Ambientale, alla Collegiata di San

CROWDFUNDING per PALAZZO ROSSO

Una nuova illuminazione per rendere ancor più spettacolare Palazzo Rosso, a Bentivoglio. Ad ogni weekend del Grand Tour 2018 è collegata una raccolta fondi per riqualificare alcuni tesori architettonici dell'Appennino bolognese (sono stati raccolti fondi per restaurare una meridiana del borgo La Scola), della Pianura bolognese e dell'Appennino reggiano, i tre territori interessati dalla manifestazione. Da settembre sulla piattaforma bolognese IdeaGinger si potrà sostenere il progetto di promozione di Palazzo Rosso, meravigliosa costruzione affacciata sul Navile, è forse uno dei più noti esempi extraurbani della stagione Liberty bolognese; semplice ed elegante riassume in sé i caratteri locali ed internazionali dell'arte sviluppatesi in Europa a cavallo tra Ottocento e Novecento. Per info: www.ideaqinger.it



Giovanni Battista e al Museo d'Arte Sacra. I meravigliosi affreschi di Gino Pellegrini saranno un'altra tappa da non perdere che si concluderà con un brindisi offerto dalla Trattoria La Piazzetta. Ad arricchire ulteriormente il programma, la due giorni ospiterà anche un tour in bicicletta realizzato in collaborazione con l'associazione Pedalalenta, che toccherà alcuni dei sei comuni per regalare un percorso slow agli appassionati di cicloturismo. L'appuntamento di "Grand Tour 2018" in Pianura bolognese è promosso da Emil Banca e vanta il patrocinio di Bologna Città Metropolitana, Unione Reno Galliera e Unione Terre di Pianura ed è stato realizzato con la collaborazione di Confcommercio-Ascom e Bologna Welcome. Inoltre, grazie alla collaborazione con l'Accademia di Belle Arti, a fare da mediatori culturali nei vari siti protagonisti ci saranno gli studenti del corso di Didattica e Comunicazione dell'Arte. Le attività, le visite guidate e i laboratori sono aperti a tutti su prenotazione e fino a esaurimento posti. Per l'occasione diversi ristoranti e alberghi offriranno menù speciali e pernottamenti a prezzi calmierati. Info e prenotazioni: www.emilbancatour.it



da luglio a settembre VALSAMOGGIA

Dai produttori locali all'antiquariato senza dimenticare il magiarbene

MERCATINI CHE PASSIONE

Testo di Manuela Goldoni

Prodotti tipici dell'enogastronomia locale, pezzi di antiquariato, arte e ingegno saranno protagonisti in tutto il territorio del comune di Valsamoggia e dintorni durante i mesi estivi.

A Savigno, tutte le seconde domeniche del mese si tiene il "Mercato del Vecchio e dell'Antico, riuso, arte e ingegno" al quale, sia l'8 luglio che il 12 agosto, per tutta la giornata, si aggiungerà anche il "Mercato delle Cose Buone". Gli estimatori potranno passeggiare e curiosare tra i banchi del mercato dell'antico scoprendo pezzi d'antiquariato e da collezionismo e potranno acquistare i prodotti tipici a chilometro zero proposti da produttori d'eccellenza. La formula vincente che anima questa iniziativa, ormai attiva da oltre quindici anni in Valsamoggia, è quella di dar spazio ai prodotti stagionali locali, con particolare attenzione al biologico, per una proposta diretta dal produttore al consumatore. La vendita al dettaglio, gestita direttamente dagli agricoltori locali ha creato un legame di fiducia fra chi acquista e chi vende..

Accanto ad ortaggi, frutta, insaccati, latticini e uova si possono trovare miele, farine, pane e suoi derivati, marmellate, succhi e conserve, aceto balsamico, olio, funghi e tartufo (di differenti qualità, in base alla stagione), birra artigianale e vini dei colli bolognesi. Significativa, per la riscoperta delle tradizioni legate alla cultura contadina, l'esposizione di animali da cortile (oche, galline, conigli, ecc.), con un'ulteriore funzione didattica per i bambini. Il mercato si completa con l'artigianato agricolo e i manufatti artistici costruiti e realizzati con materiali di origine naturale; inoltre, si possono trovare ed acquistare piante officinali, da appartamento e da frutta, essenze e detergenti naturali ed anche oggetti creati con materiale riciclato, in un'ottica di diffusione del concetto di recupero. Le bancarelle dei prodotti enogastronomici locali e di stagione saranno protagonisti in tutta la Valsamoggia e dintorni anche in occasione delle numerose iniziative ed eventi enogatronomici in scena durante l'estate.



Il viaggio tra le produzioni di qualità della Valsamoggia proseguirà a Savigno nelle giornate "Stagioni e Sapori" che l'8 luglio avranno come protagonista il tartufo nero. La sera precedente, sabato 7 luglio, a Vedegheto sarà protagonista la birra

Le tradizione agricole e i prodotti del territorio invaderanno poi la piana di Sant'Apollinare, in località Castello di Serravalle, in occasione della tradizionale "Festa dell'Aratura" (13-15 luglio) con mercatini, esibizioni di mezzi agricoli e stand gastronomici della tradizione contadina.

Spazio ad oggetti da collezione, capi di abbigliamento e accessori vintage in occasione dei *"Mercatini del riuso"* a Bazzano – appuntamento serale il 22 luglio – e a Castello di Serravalle – il 7 luglio.

Nel limitrofe comune di Monte San Pietro, tutti i giovedì di luglio e agosto, dalle 19, nel centro del paese si svolgerà il tradizionale "Mercatino delle erbe, delle cose antiche e dell'artigianato" dedicato all'artigianato e alle tradizioni locali con stand gastronomici e punti di street food – dove si potranno gustare piatti tipici locali e i vini doc dei Colli Bolognesi - bancarelle e spettacoli musicali: spazio a prodotti locali, piante officinali, erbe aromatiche e loro derivati, antichità e artigianato tradizionale ed etnico.

Per info, www.collinebolognaemodena.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; inoltre troverete wi-fi, parcheggio, mini idromassaggio e solarium ecc. Tra i punti di forza le ricche colazioni preparate con prodotti tipici del territorio. Inoltre al B&B Romani gli amici a quattro zampe sono i benvenuti

B&B ROMANI

BED & BREAKFAST

Piazza Madonna della Neve, 13—40048 SAN BENEDETTO SAL DI SAMBRO Tel. 0534.94113 - 327.7763868 / Email. bedromani@libero.it



Il Ristorante Il Postiglione si trova nell'alta valle del Zena vicinissimo all'area archeologica di Monte Bibele. Vi proponiamo ottime crescentine con salumi locali e i migliori piatti tipici della gastronomia tosco-emiliana. Le paste fresche sono fatte in casa utilizzando prodotti di ottima qualità. Ideale per cerimonie, cresime e comunioni.

IL POSTIGLIONE

RISTORANTE - PIZZERIA

Via Ugo Foscolo, 1 - 40050 Loc. Quinzano LOIANO (BO) Tel. 051.6546104

ristorante il postiglione @email. it-www.ristorante il postiglione. it

da luglio a settembre **APPENNINO**

Dai Mercatini della Portaccia (Castiglione) a Tipicamente (Monzuno) passando per Svuota la cantina (Loiano): un'estate a caccia di occasioni

AD OGNUNO LA SUA BANCARELLA

Testo di Chiara Tallone

L'estate è la stagione perfetta per vivere appieno la montagna: le vie dei paesi si animano di iniziative e feste e tra i protagonisti ci sono gli immancabili mercatini. Da chi vende pezzi di antiguariato, ad hobbisti, passando per bancarelle gastronomiche a quelle di abbigliamento, ce n'è per tutti i gusti. I mercatini in Appennino sono la motivazione perfetta per prendere una bella boccata di aria fresca di montagna e per fare un po' di shopping. È nei mercatini che potrete trovare i prodotti locali, pezzi meravigliosi di antiquariato, oggettistica di tutti i tipi e per tutte le esigenze, giocattoli, vestiti e tanto tanto di più! E la parte migliore di tutto questo è che di mercatini ce ne sono tanti, a tutti gli orari e per tutta l'estate, fino a settembre. Sia che arriviate dalla pianura, o che siate abitanti della montagna ci sono mercatini in tutte le valli, ognuno a suo modo speciale ed unico.

Ci sono mercatini che sono diventati l'appuntamento fisso e ricorrente per tante comunità; a Sasso Marconi, nei mercoledì sera di luglio, per la VI edizione consecutiva, la piazza cittadina diventa Piazza Sotto le Stelle: in un dedalo di bancarelle e stand gastronomici. Se invece passate da Sasso una domenica mattina, non dimenticate che il 15 luglio, 19 agosto e 23 settembre c'è il mercatino "Collezionando" e sabato 14 luglio e 8 settembre il mercatino di scambio ed offerta "Brutti ma Buoni".

Oltre ai mercatini che si ripetono per in una località, bisogna stare attenti a non perdersi appuntamenti in data unica. Partiamo alla volta di Vidiciatico ad esempio dove solo il 28 luglio, per la Festa del Borgo, dalle ore 18 si potrà passeggiare nel mercato della Festa. Se siete alla ricerca di un'idea per ferragosto ecco l'"Antica Fiera di Pianoro e Fiera Agricola" a Pianoro dove dalle ore 7.30 alle 22.00 del 15 agosto troverete tante bancarelle e prelibatezze gastronomiche per una giornata di shopping e festa. Riprendendo il nostro viaggio tra montagne e mercati ecco la tappa di Castiglione dei Pepoli, dove tra antichi santuari e bellezze paesaggistiche, tutti i giovedì sera di



luglio i *Mercatini della Portaccia* sono un appuntamento d'obbligo tra bancarelle, musica e gastronomia. Rimanendo a Castiglione il 24-25 e 26 di agosto ha il via "Montagna in Fiera" una tre giorni imperdibile di eccellenze montanare e mercato.

Se volete vedere qualcosa di unico, visitate Gaggio Montano e il suo Faro. Unico paese montano d'Italia ad avere un Faro è una bellezza che il nostro appennino vanta fieramente. Se resterete a Gaggio fino alle 18 allora potrete anche visitare anche la "Festa dei 4 Quartieri": appuntamento con mercato e gastronomia per le vie del paese il 7 ed 8 Luglio. Spesso i mercatini vanno scovati tra le feste e sagre paesane: è il caso di Monzuno, dove in occasione della Festa di San Luigi, patrono del paese, dal 16 al 27 Agosto non mancheranno bancarelle e tante curiosità. Inoltre il 18, 19 e 26 agosto troverete "Tipicamente": la fiera dei prodotti tipici locali.

Cambiamo valle e raggiungiamo *Monghidoro*: dall'alto dei suoi 840 metri di altitudine fino al 31 agosto, tutti i venerdì sera troverete venditori di antiquariato, artigianato e tante golosità. Scendendo verso Loiano i mercatini non mancano: ogni ultimo sabato del mese gli amanti del riuso non possono perdersi il mercato "Svuota la Cantina" per trovare tesori nascosti. Nelle giornate di mercoledì 4, 18, 25 luglio e 1, 8, 22, 29 Agosto invece troverete "Tutti Fuori" il mercato nelle vie del paese: una festa per chi ama artigianato, oggettistica e lo stare

Infine chi ama la non può perdere le Feste Rinascimentali di Castel del Rio. Una rievocazione storica che, nella cornice di Palazzo Alidosi, nei giorni del 14 e 15 luglio ospiterà anche il mercato storico: un'occasione per fare spese a spasso nel tempo.

L'estate è arrivata e che siano antichi di secoli o nati dallo sforzo di brillanti pro loco, i mercatini sono tanti, tutti da visitare e soprattutto ognuno ha la sua anima e un qualcosa che lo rende unico proprio come le genti e i paesi che li ospitano!



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

ALBERGO GLI ORZALI ☆☆☆

ALBERGO - PISCINA - RISTORANTE Via Contessina, 991 - 50033 Firenzuola (FI) Tel. 055.819761 - info@gliorzali.it - www.gliorzali.it



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

ALBERGO ELENA ☆☆☆

Via Garganelli, 11/2 - Pian di Macina (40065 Pianoro) Tel. 051.6516421 / Email. info@albergoelena.it

Da luglio a settembre APPENNINO

Dalla sagra del cinghiale a quella del tortellino passando per tante notti magiche: tradizione e buona cucina in montagna

LA STAGIONE DELLE SAGRE

Cosa c'è di meglio, in una calda sera estiva, di andare in montagna al fresco magari gustando qualche prelibatezza locale? L'estate è letteralmente costellata di sagre e ricorrenze che animano i paesi del nostro appennino tra piatti della tradizione, musiche e tanto divertimento.

In località come Alto Reno Terme, ad esempio, l'estate offre eventi proprio per tutti: in località Ponte della Venturina la "Festa della birra" sarà la protagonista del weekend 13-14-15 Luglio. Nella stessa data, a Porretta in piazza si terrà anche la festa degli alpini: con carne alla griglia, musica, tigelle, vino e altri prodotti locali; dopo ci attende l'appuntamento internazionale del Porretta Soul Festival, dove le note risuoneranno tra le montagne in una festa che ospiterà anche lo Street Food Village, con cibi da tutto il mondo! Restando in Alto Reno Terme, a Castelluccio, il 26 Luglio si tiene la Festa della Madonna del Faggio: uno scenario di incredibile bellezza per far festa in stile montanaro. A Granaglione, il 28 e 29 luglio la 68° Sagra dei Rivoltoni festeggia la tradizionale pasta ripiena della zona. I più golosi sono attesi invece a Borgo Capanne, per la "Festa dei Dolci" il 31 luglio. Altro appuntamento in Alto Reno Terme è il festival "L'Importanza di Essere Piccoli", dal 2 al 5 Agosto. Parole e musiche itineranti nei borghi.

Le sagre paesane sono davvero la scusa perfetta per esplorare i piccoli borghi dell'Appennino: a Villa d'Aiano il 14 luglio, la pro loco ospita una cena a base di pesce, che per l'occasione si sposerà con altre specialità montanare. Il 27 e 28 luglio, nella stessa località si celebra la Festa dei Lanciatori di Ruzzolone: ciacci, orchestre e giochi della tradizione nostrana. A Borgo Tossignano il 15 luglio la "Notte Magica" animerà il borgo con musica, buon cibo e camminata notturna.

A Fontanelice il 21 luglio, in una suggestiva notte di prestigiatori e illusionisti, il paese si trasformerà in un luogo magico. Restando in paese, il 20 agosto per la rassegna Calici di Stelle, tra una degustazione e uno spuntino gli ospiti potranno anche osservare il cielo guidati dagli astrofili Imolesi.

Iniziativa analoga si svolgerà a Montepastore, nel comune di Monte san Pietro, l'11 agosto: si ascolteranno le descrizioni della mitologia delle costellazioni estive degustando i migliori vini e prodotti. A Montepastore si resta col naso all'insù per imparare a conoscere il cielo notturno fino a settembre, grazie al ricco calendario di appuntamenti a cura dell'osservatorio astronomico e dell'associazione astrofili bolognesi (info www. associazioneastrofilibolognesi.it). Poco distante, a Tolè, il 28 luglio è tutto per "Sogno di una Notte di Mezza Estate": stand gastronomici e musica per le vie del paese.

Cosa ci sarebbe di più bello che assaporare ogni sera una specialità diversa? La cacciagione, dal 27 al 29 luglio, alla Sagra del Cinghiale e del Cervo a Baigno (Camugnano), a Monzuno per la Sagra del Tortellone di sabato 7 luglio e alla serata di Sangria e Paella di sabato 21 luglio e infine a Monteacuto Alpi (Lizzano) per la Festa del Ciaccio, rigorosamente da farina di castagne cotto nei "testi". Un'altra idea per le serate estive è sicuramente il Gran Concerto per Fuochi d'Artificio del 21 luglio a Rocca di Roffeno: spettacolo pirotecnico a tempo di musica.. magico! Chi vorrà tornare a Rocca, il 25 Agosto c'è la Festa della Gnocchina Fritta per assaporare crescentine fritte e delizie montanare.

A settembre, quando c'è ancora tanta voglia di estate si festeggia a Pianoro sabato 8 e domenica 9 il Buskers' Festival Pianoro e Volontassociate: artisti di strada e creativi per le vie e le piazze del paese.

Queste e tante altre sagre parlano della nostra montagna, della sua antica bellezza, delle tradizioni, e del calore della sua gente.

Dal 12 al 22 luglio APPENNINO

Appuntamenti a Sasso e Lizzano

BIRRA IN FESTIVAL

Sono due gli appuntamenti con la birra in calendario in Appennino per il mese di luglio: la BavieraFest di Lizzano in Belvedere (12-15 luglio) e la SassoFest di Sasso Marconi (19-22 luglio). La Paulaner sarà la regina indiscussa della BavieraFest di Lizzano, che ripropone l'atmosfera tipica dell'oramai nota Oktoberfest di Monaco di Baviera, accompagnata dal wurstel gigante, sui ritmi delle varie band tipiche bavaresi chiamate per l'occasione. La SassoFest propone invece connubi incredibili, accostando una gramigna alla salsiccia e un piatto di crauti, o un bel piatto di würstel con friggione bolognese. Il tutto ovviamente accompagnato dalla vera protagonista, la birra.

Per Info:

BavieraFest – Lizzano in Belvedere: info@bavierafest.com SassoFest – Sasso Marconi: info@sassofest.com

Annalisa vuol proteggere e fare crescere i suoi risparmi per realizzare i suoi progetti di vita.

Duo Assimoco Ed. 02/2017







Fino a settembre PIANURA EST

Trentasei proiezioni in dodici comuni della bassa

B'EST MOVIE

In collaborazione con la Fondazione Cineteca di Bologna sono previste 36 proiezioni con il coinvolgimento di 12 comuni appartenenti al Distretto Culturale Pianura Est. Le proiezioni comporteranno l'allestimento di ventidue arene sparse fra capoluoghi e frazioni.

La rassegna prevede la visione dei film più interessanti della stagione oltre al cartellone Cinema ritrovato al cinema e Cinema Partecipato che prevede la proiezione di film scelti dal pubblico in collaborazione con Associazioni locali.

Info www.renogalliera.it

Dal 5 al 26 luglio **PIANURA**

I sette appuntamenti del festival che si tiene a Budrio, Castenaso e Granarolo dell'Emilia

TUTTA LA MUSICA **DELLE CULTURE DEL MONDO**

Dopo tanti anni "in giro per il mondo", il festival ormai ventennale di Castenaso, contagia Budrio e Granarolo, dedicando questa prima edizione speciale a tre, alla cultura e alle tradizioni del nostro Bel Paese.

Un viaggio di 7 tappe nelle arti, nella cultura e nelle tradizioni diverse e meticce delle regioni italiane attraverso la musica, la danza, il canto, il racconto, l'enogastronomia ma soprattutto attraverso le persone che si spostano, che dialogano e che si sono incontrate e mescolate da sempre su questa terra di passaggio dai tanti confini. Un crocevia di cuochi artisti e visionari.

Ecco alcuni degli appuntamenti:

Giovedì 5 luglio a Castenaso nel giardino di Casa Bondi (via XXI ottobre 7) in occasione della serata di apertura del festival alle ore 21.30, dopo i saluti istituzionali, IL BALLO NELLO STIVALE la danza nella cultura popolare italiana delle diverse regioni grande kermesse esplosiva di danze della tradizione: tarantelle del sud, saltarelli del centro, isole e confini mercoledì.

Mercoledì 11 luglio a Quarto Inferiore di Granarolo dell'Emilia nella Casa degli eventi (via T. Noce) alle 21 NAPO CANTA DE ANDRE' la canzone d'autore, un concerto dedicato al maestro della canzone d'autore italiana, interpretato da "Napo", tra i migliori interpreti di Faber.

Giovedì 12 luglio a Castenaso nel giardino di Casa Bondi (via XXI ottobre 7) alle 21.30

MAREA solide radici, chiome al vento. La musica del Salento, concerto che affonda le radici nella tradizione popolare salentina per varcarne i confini e "pizzicare" il pubblico ad arrendersi alle danze delle pizziche.

Mercoledì 18 luglio a Budrio nel centro storico alle ore 21 AFFACCIATI ALLA FINESTRA la canzone d'amore, le serenate delle diverse regioni: un percorso a tappe sotto i balconi nel centro storico di Budrio a suon delle più belle serenate della tradizione popolare, nate per amore sotto un balcone di un paese, tramandate "di cuore in cuore"

Giovedì 19 luglio a Castenaso nel giardino di Casa Bondi (via XXI ottobre 7) alle 20.30 L'ONDA "storie italiane di uomini e chitarre" un itinerario narrativo e musicale alla scoperta di brani per chitarra classica e di storie di chitarristi vissuti tra la fine dell'800 e i primi decenni del '900 emigrati all'estero. Viaggi lunghi, incontri con altre culture con ANTONIO STRAGAPEDE chitarre, voce narrante; alle 21.30 MIRCO MENNA oltre i confini un concerto variopinto con brani meticci ricchi di suggestioni latine europee, latine americane, afro, restituite in una maniera schiettamente italiana

Mercoledì 25/7 a Budrio all'Accademia dei Notturni (via Armiggia 42) alle ore 21STORIE IN BOTTIGLIA viaggio letterario e musicale attraverso storie di vino e di mare da una bottiglia trasportata dal mare riecheggiano aneddoti, racconti, poesie, battute e soprattutto canzoni

Giovedì 26 luglio a Castenaso nel giardino di Casa Bondi (via XXI ottobre 7) alle ore 21 CONCERTO dell'Osteria Del Mandolino, un progetto musicale che riporta alla luce musica, strumenti originali e balli di fine Ottocento-inizi Novecento della nostra penisola: Valzer, Polka, Manzurka, Marcia, Serenata.



Nel centro di San Piero a Sieve, il B&B Intorno Firenze offre il giusto comfort dopo una giornata di cammino. Ha cucina attrezuna giornata un cammino. Ha cucina attrez-zata (con divano letto) e bagno ad uso esclusivo, un'ampia camera con letto matri-moniale e due letti singoli, due terrazze. Wi-fi gratuito. Possibilità di custodire bici nel

INTORNO FIRENZE

BED&BREAKFAST

Piazza Gramsci, 1 - Loc. S. Piero a Sieve - 50038 SCARPERIA E SAN PIERO (FI)

Tel. 055.8498212 - 340.9348495

intornofirenze@gmail.com - www.intornofirenze.it



AGENZIA PEPOLI

L'agenzia Pepoli si occupa di compravendite, affitti e affitti turistici. Nella sua scelta immobiliare predilige rustici, poderi, case storiche, case ecologiche e terreni. L'agenzia inoltre collabora con professionisti per tutte le esigenze di ristrutturazione e progettazione del risparmio energetico su misura per ogni

AGENZIA PEPOLI

AGENZIA IMMOBILIARE

Via san Lorenzo, 40 - 40035 CASTIGLIONE DEI PEPOLI

Tel. 0534 93281 - 333 8359882 / info@pepoli.com - www.pepoli.com

1 luglio MONGHIDORO

PANE, MONDO, MANGIRÒ!

Il Mangirò, giunto alla sua 12[^] edizione, è un evento enogastronomico di alta qualità organizzato dal Forno di Calzolari. È una passeggiata mangereccia che si svolge tradizionalmente la prima Domenica di Luglio, lungo un percorso a tappe tra i sentieri, i boschi e le borgate intorno al Comune di Monghidoro, nello splendido contesto dell'Appennino Tosco-Emiliano. Segno distintivo dell'evento è la partecipazione dei più rinomati chef del panorama ristorativo bolognese (e non solo) che, assieme ai migliori produttori del settore agroalimentare, offrono ad ogni tappa ricercate creazioni ai partecipanti. Punto di partenza per ogni piatto degli chef è il pane del Forno. Il Mangirò unisce l'amore per le cose semplici, il rispetto per la natura, la passione per la buona cucina ed i prodotti di qualità. Il titolo di questa nuova edizione del Mangirò sarà: PANE, MONDO, MANGIRO'! Con grandi ospiti provenienti dall'Italia e dal Mondo! Momenti di condivisione, non solo nell'ambito del pane ma anche del vino. La selezione di vini parla chiaro: solo vini naturali prodotti da agricoltori che seminano e coltivano anche il grano. Quest'anno poi, si vorrà dare anche una maggiore importanza alle tradizioni del nostro paese di montagna, alle storie presenti nelle tappe che percorreremo, alla musica che da sempre è una parte importantissima di questa nostra realtà.

Per info: clarissa@fornocalzolari.it

Fino al 19 luglio PIANURA

BORGHI E FRAZIONI IN MUSICA

Diciannovesima edizione della rassegna pensata per promuovere attraverso la musica luoghi inediti e inconsueti della pianura bolognese che presentano attraverso le sue bellezze storiche, artistiche e naturali. Per questa edizione la direzione artistica di Cronopios ha puntato al coinvolgimento di un ampio pubblico attraverso una proposta musicale di carattere popolare senza tralasciare proposte pensate nel segno del classico e

della sperimentazione dei linguaggi; musica folk italiana e internazionale, capace di mescolare generi e sperimentare nuovi linguaggi, ma anche una particolare attenzione agli artisti con un omaggio particolare alle interpreti femminili. Per una breve panoramica degli appuntamenti segnaliamo lunedì 9 luglio a Calderara di Reno Banda Zazà con folk napoletano; giovedì 12 luglio a San Giorgio di Piano Miss Pineda Quartet con un programma dedicato alla canzone italiana; venerdì 13 luglio a Pieve di Cento la Triki Trak Band per un concerto swing; martedì 17 luglio con la presentazione dell'album Edge di Eloisa Atti e si chiude il 19 luglio ad Argelato con Italian Jazz Style.

Per informazioni su tutto il programma:

www.borghiefrazioniinmusica.it

Dal 4 al 25 luglio MOLINELLA

SELVA IN JAZZ 2018

Nella splendida cornice del borgo di Selva Malvezzi, ogni mercoledì di luglio, torna Selva in Jazz, la rassegna musicale ad ingresso libero che, sotto la direzione artistica di Jimmy Villotti, propone alcuni dei gruppi musicali più interessanti del panorama jazz e swing contemporaneo.

Il programma musicale, il luogo unico della piazza del Governatore, la proposta enogastronomica della Locanda Pincelli costituiscono un pacchetto speciale capace di emozionare ogni volta l'affezionato pubblico ma anche chi scopre per la prima volta questo piccolo e

prezioso angolo della pianura bolognese.

Vediamo quali sono gli appuntamenti che ci aspettano: si parte Mercoledì 4 luglio con Bentivoglio All Stars (Matteo Raggi – Sax; Barendt Middlehoff – Sax; Marco Ferri – Sax; Michele Vignali – Sax; Nico Menci – Piano; Davide Brillante – Chitarra; Gianpaolo Bertone – Basso; Vittorio Sicbaldi – Batteria), al secondo appuntamento di mercoledì 11 luglio ci aspetta il concerto Sugar Pie and The Candy Man con Lara Ferrari – Voce, Renato Podestà - Chitarra/Voce, Jacopo Delfini Chitarra/Voce, Claudio Ottaviano – Basso, Roberto Lupo - Batteria. Mercoledì 18 luglio in Monalisa si esibiscono Gaetano Riccobono – Voce, Oscar Zenari – Tastiera, Francesco Angiuli – Basso, Jimmy Villotti – Chitarra, Massimo Chiarella – Batteria; a conclusione della rassegna mercoledì 25 luglio la proposta è Canzoni in punta di jazz con un quintetto di alto livello: Silvia Donati – Voce, Alessandro Altarocca – Tastiera, Jimmy Villotti – Chitarra, Ares Tavolazzi – Basso, Ellade Bandini - Batteria



Dal 6 luglio al 5 agosto **CREVALCORE**

LE NOTTI DELLE SEMENTERIE

L'associazione culturale Sementerie Artistiche ospiterà anche quest'anno 20 serate di teatro, musica e spettacoli sotto le stelle, selezionati tra le novità più interessanti del teatro contemporaneo.

Info: www.comune.crevalcore.bo.it

Dal 6 luglio al 22 agosto **CREVALCORE**

SAGRA DEL TORTELLONE

Diversi ripieni (anche al melone!), diversi sughi e vari impasti di diversi colori per scoprire le tante sfumature del tortellone. Nel menù anche altri piatti tipici.

Info: Bevilacquesi 339 2368922

14-15 luglio **MINERBIO**

LA CORTE DELLA SETA

Rievocazione di un antico torneo d'arme nel suggestivo contesto di Rocca Isolani. Cavalieri, musici, artigiani e stand gastronomico con pietanze medievali e della tradizione emiliana. Domenica dalle ore 17 Battaglia medievale

Info: 320 6982349

Dal 12 al 15 luglio **LOIANO**

FESTA D'LA BATDURA

La Festa d'la batdura di Loiano, nata nel 1998 da un'intuizione di Paolo Gamberini sostenuta dai componenti della Pro Loco da poco ricostituita, ha ormai superato le venti edizioni ed è un appuntamento tradizionale dell'estate loianese.

Una curiosità: la prima edizione registrò un passivo di 367.000 lire ma gli organizzatori si divertirono talmente tanto che non misero in dubbio che dovesse essere ripetuta!

Viene rappresentato nei giorni della festa, un mondo rurale di cultura della montagna, luogo simbolo per la genuinità dei suoi prodotti, per la qualità dell'ambiente e per il calore dell'accoglienza. Tra giovedì 12 e domenica 15 luglio il paese si animerà di musica, cibo, balli, sapori antichi e moderni. Lungo le strade e nei negozi, abbelliti da piante e decorazioni, si potranno ammirare vecchi strumenti e macchine agricole. Risuoneranno le musiche dei balli montanari carichi di gioia e di passione così forte che chi li ha visti anche una sola volta vi si è appassionato. Così la programmazione della festa prosegue nel tempo coi suoi circa ottanta volontari impegnati in un lavoro sia gravoso che continuativo ma che creano una festa spontanea, sentita e coinvolgente anche per chi, per ragioni di età e di luogo, non ha assistito al crepuscolo della civiltà contadina.







www.emilbanca.it



Dal 17 al 30 luglio VALLE DEL RENO

PORRETTA SOUL FESTIVAL

La 31esima edizione del festival dedicato al soul classico ospiterà in esclusiva europea autentiche leggende come i già citati Swamp Dogg, Spencer & Percy Wiggins (per i due fratelli è la terza presenza porrettana) che assieme a Willie Walker faranno un tributo alla leggendaria etichetta di Memphis Goldwax, oltre a John Ellison ex leader dei Soul Brothers Six. Don Bryant & The Bo-Keys confermano l'amore di Porretta per la "old school" e il Memphis Sound. Tra le donne ci sarà Lacee, l'amatissima "cattiva ragazza" del Southern Soul , Terrie Odabi e la new entry Missy Andersen. Fabrizio Poggi, reduce dalla nomination ai Grammy Awards sarà in compagnia dell'eclettico Mitch Woods, fuoriclasse del boogie (2 nominations ai Blues Music Awards 2018). Luca Giordano si presenta questa volta con il talentuoso Chris Cain. L'house band di undici

elementi vedrà anche la partecipazione di Larry Batiste, direttore musicale dei Grammy Awards.

La prima serata sarà dedicata alla dance con un tributo al meglio della musica soul-r&b- funk-jazz -disco-dance che ha reso famosa in tutto il mondo la trasmissione televisiva americana "Soul Train" andata in onda dal 1971 al 2006. Giovedì 19 Luglio "We're Dancing Tonight" con i JBees, Tribute To Soul Train. La prima parte della serata con Mitch Woods & His Rocket 88's - Jump N' Boogie.

Le vie limitrofe all'evento prenderanno vita e sapori sin dal mattino grazie al Soul Street Food, ovvero il meglio del cibo da strada italiano e non, con un inevitabile occhio di riguardo per i prodotti più tipici dell'appennino bolognese. Il tutto nel contesto di concerti gratuiti di band di rhythm & blues a partire dalle 11 del mattino nel palco "Rufus Thomas Cafe Stage" nella centralissima Piazza della Libertà.

Oltre ai quattro giorni della rassegna sarà riproposta The Valley of Soul, l'iniziativa che dal 17 al 30 luglio vedrà concerti collaterali nei dintorni di Porretta, con tanti protagonisti del festival.

21 luglio **SAN GIOVANNI IN PERSICETO**

FUNKYLAND

Sabato 21 luglio il centro storico di Persiceto si trasforma in una grande discoteca funky a cielo aperto. A partire dalle ore 19 e fino a tarda notte nel centro storico grande festa con la settima edizione di "Funkyland", divenuto ormai l'evento musicale d'eccellenza dell'estate persicetana.

In programma degustazione cocktails e aperitivi, in compagnia di tantissime postazioni Di per ascoltare, ballare e divertirsi con la musica Funky e anni '70. Dalle ore 19.30, in piazza Cavour sarà allestita una esposizione della famosa "Due ruote" Vespa, icona italiana nel mondo che mantiene intatto il proprio fascino nel tempo, a cura di "Vespa Club Bologna". E alle 21 in piazza del Popolo concerto dal vivo della live band "Sensi di colpa". Il pubblico è invitato a vestirsi a tema: a fine serata si terrà la premiazione "Miglior abbigliamento anni '70" per uomo, donna e bambino. L'ingresso è gratuito.

Info: www.facebook.com/funkyland.bo



21-22 luglio **GABBIANO**

L'ANTICO BORGO IN FESTA

Un tonto di burraco e una cena sotto le stelle. Poi mercatino dell'usato, concerto di campane, mostra di acquerelli, stai gastronomico e tutta le genuinità che solo le piccole comunità dell'appennino sono in grado di garantire. Il ricavato della festa sarà devoluto a favore delle opere della parrocchia di Monzuno.

ETHICAL BANKING

Una proposta di finanza partecipata per sostenere i progetti del Terzo Settore

Info su www.emilbanca/ethical-banking1







26-29 luglio **SAN LAZZARO**

TEMPO DI FIERA

Per la sua 188esima edizione, la Fiera di San Lazzaro celebra il made in Italy. Dal 26 al 29 luglio, infatti, il centro storico di San Lazzaro farà un tuffo nel passato per rivivere gli anni del boom, dalla Dolce Vita degli anni '50 fino alla spensieratezza dei coloratissimi anni '70, con piazza bracci allestita per l'occasione, tra jukebox, ombrelloni e il chiosco dei gelati. Un'occasione per celebrare l'italianità al suo meglio, in un tripudio di design, colori, divertimento e ovviamente tanta buona musica. Sul palco del parco 2 agosto e in piazza Bracci, infatti, si alterneranno band e grandi nomi della musica italiana per rivivere la storia

musicale del nostro Paese e del territorio. Al Parco della Resistenza, torna invece lo storico appuntamento con il Reelin' and Rockin' Festival, la quattro giorni dedicata all'energia del Rock 'n Roll tra band e artisti internazionali, balli sfrenati, bancarelle, vestiti a tema e auto d'epoca in esposizione. Il programma dei concerti e dei di set, che vede la partecipazione di artisti da tutta Europa, è già disponibile sul sito di xFactorygand.com. Ma non possiamo dimenticarci del gusto italiano: l'offerta enogastronomica della Fiera si conferma anche quest'anno come il punto d'incontro dei sapori del nostro Paese, con chioschi e aree ristoro che si dipaneranno tra piazza Bracci e il parco 2 Agosto, ma anche lungo le vie del centro cittadino. Infine, via allo shopping, anche questo all'insegna del Made in Italy, con le bancarelle che occuperanno le vie del centro cittadino chiuse al traffico per l'occasione. Per i più piccoli, torna come ogni anno l'area giochi in via Rimembranze e numerosi attività e spettacoli in vari punti del centro.

10-12 agosto SAN GIOVANNI IN PERSICETO

A CACCIA DI STELLE CADENTI

Anche quest'anno l'associazione "Gruppo Astrofili Persicetani" ripropone il tradizionale evento di osservazione in occasione delle "Lacrime di S. Lorenzo". Il Planetario e l'Osservatorio dell'area astronomica del "Museo del Cielo e della Terra" (vicolo Baciadonne 1) rimarranno aperti nelle serate da venerdì 10 a domenica 12 agosto, con ingresso libero dalle ore 21 in poi (non occorre prenotazione) per consentire al pubblico di osservare il

cielo durante le 'Perseidi', il fenomeno della pioggia di meteore conosciuto come "stelle cadenti" con la guida dei volontari dell'associazione. Saranno anche effettuate proiezioni del cielo sulla cupola del planetario, in più turni a ciclo continuo per tutta la serata. Durante le serate è possibile fare osservazioni con il telescopio o sdraiarsi sul prato a fianco dell'Osservatorio col naso all'insù (per questo è consigliabile dotarsi di stuoia o plaid e felpa per difendersi dal fresco notturno) ascoltando spiegazioni scientifiche e curiosità legate al fenomeno (il culmine è previsto quest'anno per la notte del 12 agosto). L'organizzazione delle serate è a cura dell'associazione "Gruppo Astrofili Persicetani", lo stesso che durante l'anno promuove l'apertura dell'Osservatorio tutti i martedì e venerdì sera dalle ore 21 alle 23.

Info: Museo del Cielo e della Terra: tel. 051.827067.

Dall'11 al 18 agosto **BUDRIO E ARGELATO**

CIRQUE BIDON

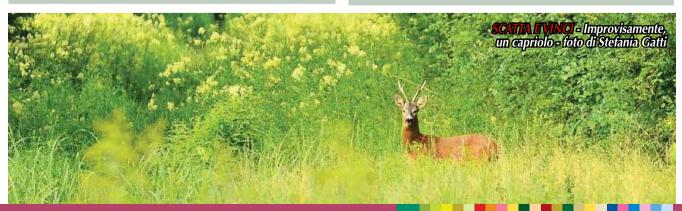
La poesia e il talento di un circo senza tempo: ATER - Ass. Teatrale Emilia Romagna, Tutti Matti per Colorno e Teatro Necessario riportano in Emilia Romagna la carovana del Cirque Bidon, il mitico circo a impatto zero coi carrozzoni trainati da cavalli, con il nuovo spettacolo "Entrez dans la danse! Due le tappe nella pianura Bolognese, a Budrio (dall'11 al 13 agosto - piazzale della stazione di via Verdi) e Argelato (dal 15 al 18 agosto - Villa Beatrice)

Dal 27 agosto al 1 ottobre ANZOLA

FESTIVAL JAZZ

Si rinnova l'appuntamento con il Festival Jazz dell'Area Metropolitana di Bologna ad Anzola, arrivato alla sua quarta edizione. Anche quest'anno è previsto un programma musicale di altissimo valore artistico, che promette un'esplorazione interessante, seria e leggera, come da tradizione del festival, nella storia e nella contemporaneità

Info: www.comune.anzoladellemilia.bo.it/



Dal 30 agosto al 9 settembre MALALBERGO

SAGRA DELL'ORTICA

La tradizione culinaria emiliana rivisitata con un gustoso tocco di verde. A regalare un colore insolito e un sapore delicato ai piatti classici della cucina locale è l'ortica, l'ingrediente "segreto" di questa tradizionale sagra dell'estate malalberghese. Due settimane, dal 30 agosto al 2 settembre e dal 6 al 9 settembre, per scoprire la buona gastronomia, ma anche l'ambiente e il territorio, la solidarietà, la cultura e le relazioni interpersonali con un ricco calendario di incontri, approfondimenti, spettacoli

e concerti.

L'ortica è un'erba dalle molteplici proprietà un vero dono della natura, ricca com'è di vitamina C, azoto e ferro: utilizzata in particolare per preparare la pasta fresca, l'ortica fa capolino in gran parte del menù dedicato, dai tortellini verdi all'ortica alla gramigna, dalle lasagne ai tortelloni all'ortica fino alle classiche tagliatelle verdi al ragù; e ancora il risotto, sempre all'ortica con l'aggiunta di asparagi, e tra i secondi il polpettone di carne con ortica e friggione. I gustosi piatti della sagra sono preparati nello stand gastronomico da esperte cuoche volontarie ogni sera dalle 19 e domenica anche a pranzo.

Info www.amicidellortica.it www.comune.malalbergo.bo.it

Dal 6 all'8 settembre SASSO MARCONI

LA FIRA DI SDAZ

Ogni anno a Sasso Marconi nel suggestivo Palazzo de' Rossi torna la Fira di Sdaz. Con ben tre secoli di storia ospita artigiani, artisti, cantastorie, bancarelle, prodotti tipici, dolciumi e curiosità portandoci indietro nel tempo, alle tradizioni popolari e alle origini contadine della nostra gente.

L'atmosfera della tradizione si respira tra le esposizione di attrezzi agricoli, i balli, i canti popolari, le esibizioni degli antichi mestieri,

le gare di abilità tra i trattori, la gara del tarocchino e tanto altro. C'è anche la Fattoria: un'area dedicata alla vita della famiglia contadina con i suoi arnesi, gli immancabili animali da cortile e la preparazione delle antiche ricette.

Andare alla Fiera non è solo un viaggio nel tempo ma è anche un'importante momento di aggregazione per la gente del luogo e di visibilità per le associazioni locali, presenti in Fiera con la Piazza delle Associazioni (uno spazio autogestito con angolo bar) e con Sportlandia, l'area dedicata alla promozione delle attività sportive del territorio (con dimostrazioni varie). Infine l'Antica Fiera è oggi anche un'occasione per quanti venendo da lontano, vogliono scoprire e assaggiare il meglio della tradizione dell'Appennino.

16-17 settembre ZOLA PREDOSA

MORTADELLA, PLEASE

Per gli italiani Mortadella o Mortadella Bologna, all'estero semplicemente La Bologna.

È uno dei prodotti di salumeria più conosciuti e amati in tutto il mondo con quasi duemila anni di storia. La Mortadella nasce infatti nel I secolo tra l'Emilia Romagna ed il Lazio; oggi la sua patria viene considerata esclusivamente Bologna. Dal 1998, con la denominazione "Mortadella Bologna", entra a far parte dei

prodotti di indicazione geografica protetta (IGP).

Per sottolineare la fama di questa eccellenza bolognese, ogni anno viene organizzata a Zola Predosa, un comune situato nella cintura del capoluogo emiliano, la manifestazione denominata "Mortadella, Please". È un evento di due giorni che si svolge nel mese di settembre nel quale lungo le vie del paese vengono allestiti stand enogastronomici con prodotti tipici e degustazioni di ricette a base di mortadella. Le giornate sono caratterizzate da spettacoli e intrattenimento con ospiti speciali, musica dal vivo, animazione per bambini e tanto altro.

Non è un caso che a Zola Predosa vi sia una rotonda, tra Viale dello Sport e Via Risorgimento, con al centro la riproduzione di una mortadella!



22 settembre **GALLIERA-PIEVE DI CENTO**

STORIA E STORIE DEL RENO

Itinerari guidati, a piedi e in bici, con performance teatrali e musicali che richiamano la storia e le tradizioni locali con l'obiettivo di valorizzare e far scoprire l'area naturalistica-fluviale della Bisana. A supporto dell'iniziativa verrà realizzata la 'Carta della Bisana' nella quale verranno evidenziati i luoghi di interesse (Bosco delle Edere, Bosco dell'Argine, Bosco della Panfilia, Orizzonte

Canale del **Emiliano** Romagnolo), i tracciati dei percorsi e il programma delle attività di animazione che verranno replicate nell'arco della giornata, in orari prestabiliti. Tra le attività di animazione segnala l'esibizione si del coro Arcanto con un repertorio di canti popolari (mondine e scariolanti)



Dal 21 al 23 Settembre **APPENNINO E PIANURA**

VIVI IL VERDE

Come ogni anno viene riproposta anche per il 2018 la rassegna "ViVi il Verde", ideata e promossa dall'IBC-Istituto per i Beni Artistici Culturali e Naturali.

E' la 5° edizione e coinvolge varie decine di aree verdi dislocate su tutto il territorio regionale, da Piacenza a Rimini, in pianura e in montagna, in città e in ambito extraurbano, in contesti pubblici e privati.

Si tratta di situazioni molto diversificate; si va dai giardini pubblici a quelli storici o di ville o di castelli; dai parchi agli orti botanici; dalle aree verdi a gestione pubblica a quelle a gestione privata, piuttosto che quelle a gestione collettiva da parte di associazioni o di volontari; dalle aree protette, veri serbatoi di biodiversità, alle aree destinate alla conservazione delle varietà agricole antiche locali; fino alle aree verdi caratterizzate da grandi alberature.

Per tutto il fine settimana è possibile entrare in stretto contatto con la natura, "vivere" emozionanti momenti di conoscenza del "verde" tramite conferenze, laboratori, visite guidate, dimostrazioni, treewatching e attività ricreative.

Un esempio per tutti: domenica 23 settembre sarà possibile partecipare ad un trekking urbano organizzato nel centro storico di Bologna alla scoperta degli alberi monumentali della città con l'accompagnamento musicale di alcune corali di Bologna. Tanti gli appuntamenti anche nel bolognese (a Loiano, Grizzana Morandi, S. Marino di Bentivoglio, etc).

Il programma completo è consultabile sul sito dell'IBC.

INFO: www.ibc.regione.emilia-romagna.it

Dal 21 al 30 settembre **MEZZOLARA DI BUDRIO**

FIERA DELLA CIPOLLA

Settembre è per tutti il mese della vendemmia, della fine dell'estate, dei campi arati, dell'inizio della scuola e di tutte le attività sportive.

Per Mezzolara è anche, e soprattutto, il momento di ultimare i preparativi per la sagra Fiera della Cipolla. Una festa che ha origini lontane nel tempo e legate alla celebrazione del patrono di Mezzolara, San Michele Arcangelo, che ricorre l'ultima domenica del mese di settembre. Sin dai suoi esordi, proprio in questa occasione, venivano portati in piazza i prodotti dei campi tra cui le cipolle, vera eccellenza nostrana, alle quali si dedicò, per l'appunto, il nome della

Dal 21 al 23 settembre e dal 29 al 30 settembre, nella splendida cornice del Parco di Villa Rusconi, lo stand gastronomico della ProLoco propone piatti a base di cipolla ma anche quelli della tradizione bolognese; inoltre iniziative culturali, spettacoli di intrattenimento ed eventi sportivi arricchiscono la manifestazione.

info www.prolocomezzolara.it



VB IL NONNO RACCONTA



La pianura che unisce il bolognese con il ferrarese è patria di artisti non sempre noti al grande pubblico, ma non per questo meno dotati di estro e di creatività. È il caso, ad esempio, del pittore e disegnatore del mondo rurale "Nino" Zagni: scomparso da alcuni anni, la produzione artistica che ci ha lasciato, di chiaro sapore naïf, rivela doti non comuni, impreziosite da grande sensibilità. Nino ha vissuto in una casa sul vecchio ramo del Po di Primaro, che trascina le sue acque senza sbocchi fino alle vicinanze di Molinella. Ha esercitato la sua arte in un modestissimo studiogarage avendo come principale fonte d'ispirazione le campagne e le acque che circondano il suo borgo. Nato nel 1928, ha seguito le fasi sia salienti sia crepuscolari delle vicende contadine, fatte di duro lavoro e di rari, e per questo particolarmente sentiti, momenti di festa familiare e comunitaria. La sua arte, in altri termini, è indiscutibilmente figlia della sua terra e può essere letta pure come efficace rapporto etnografico sulla vita nelle campagne di 70-80 anni fa. Apparentemente connotate di ingenuità, le sue opere ritraggono incisivamente i più disparati aspetti della ruralità, dai paesaggi nelle varie cadenze stagionali agli scorci di paese, dal lavoro nei campi alle tradizioni popolari, dalla vita grama dei poveri questuanti a quella di relazione nelle stalle, dagli animali razzolanti nel cortile ai tanti gatti dei contadini. Il tutto espresso con colori inconfondibili, che bene denotano paesaggi, lavori e luoghi della "bassa".

Questo amore per la campagna ha favorito a Nino Zagni l'incontro con un altro protagonista dell'universo rurale ferrarese, Guido Scaramagli, grazie al quale ha potuto seguire, tra l'altro, il percorso iniziale del futuro Centro di Documentazione del Mondo Agricolo Ferrarese (oggi conosciuto con la sigla MAF). La sua pittura ha tratto linfa dalla riscoperta di questo mondo che si stava dissolvendo. Le sue opere dai temi autenticamente popolari si trasformano così in efficace apparato iconografico anche per quella sede museale, divenuta con il trascorrere degli anni tra le più importanti nella nostra regione.

Una sua realizzazione, oggi ospitata nella Biblioteca del MAF, illustra, ad esempio, una scena di vita quotidiana ambientata nella cucina contadina. Due anziani sono presso il focolare acceso: l'uomo è seduto e fuma la pipa, mentre la donna è intenta e mescolare la polenta



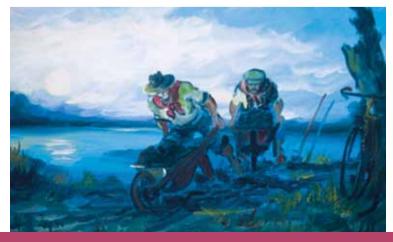
Gian Paolo Borghi

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

Il **mondo rurale** nei **quadri** di un **pittore naif**



nel paiolo appoggiando il ginocchio al "coppo" che tiene fermo il recipiente e che, al tempo stesso, le impedisce di procurarsi pericolose scottature. Scenari modesti, ma ridondanti di voglia di continuare a vivere con una dignità innata, neppure lontanamente sfiorata dall'indigenza dei tempi. Altrettanto interessanti sono i numerosi disegni a mezzatinta, di piccolo formato, attraverso i quali Zagni ha illustrato il suo microcosmo contadino tradizionale, parte integrante del suo immaginario e, a volte, implicitamente onirico. Vagamente fumettistici e con sfumature ironiche o caricaturali, questi disegni richiamano alla memoria i suoi esordi artistici, avvenuti attraverso l'arte del fumetto, tra immagine e narrazione.



VB IL NONNO RACCONTA

Baiocchi e maranghini



Adriano Simoncini

La saggezza della cultura contadina nei proverbi dell'Appennino



Um manchèva sémper un sóld a fer un frènc

Mi mancava sempre un soldo per fare un franco.

È il lamento, codificato in espressione proverbiale, della generalità dei montanari. Che di soldi – cioè di moneta, quale ne fosse il conio – non ne avevano mai (tranne i *sgnóri* / i signori, proprietari di poderi). In effetti era un mondo a economia agricola prevalentemente autarchica: i più consumavano e scambiavano quel che producevano nell'orto, nei campi, nel bosco.

A meglio comprendere, preciso che ancora fino agli anni '60 per indicare la lira e suoi multipli e sottomultipli, i nati prima dell'ultima guerra usavano nomi di monete pre-unitarie, che non avevano più corso legale. Come ad esempio scud / scudo, con cui s'intendeva una moneta da 5 lire; o *frènc* / franco, che stava per una lira, mentre per *sóld* / soldo s'intendevano 5 centesimi di lira. Al nostro lamentante mancavano dunque 5 centesimi per avere una lira, cioè non metteva mai insieme la cifra che gli occorreva per i suoi interessi, quali che fossero.

Per significare 500 lire si diceva invece *zent scud* / cento scudi, ed era somma anche simbolicamente importante, tanto che un detto recitava:

la cóipa l'à zent scud ed dót ma ansún a la vól la colpa ha cento scudi di dote ma nessuno la vuole.

In una società dove l'integrità morale era valore riconosciuto e il timore del peccato frenava i comportamenti proibiti dal decalogo religioso – mentre la quotidianità di ciascuno era sotto gli occhi tutti – non c'era prezzo che pagasse l'ammissione di colpa. Il maranghino / e maranghín, invece – diminutivo di marengo, moneta d'oro coniata da Napoleone a ricordo della battaglia vinta a Marengo il 14 giugno 1800 – è rimasto nell'immaginario popolare come metafora di ricchezza mirabolante:

l'arà truvà onna pgnàta ed maranghín d'ór avrà trovato una pignatta di maranghini d'oro.

Lo si diceva di persona che improvvisamente ostentava grande ricchezza. L'usanza di nascondere tesori di monete e gioie in recipienti di coccio quali le pignatte è asserita dalla tradizione orale e nobilitata da don Abbondio, cui Manzoni fa vanamente nascondere il peculio sotto il fico dell'orto per tema delle ruberie dei lanzichenecchi. Torniamo a e maranghìn. Il fatto di essere d'oro e d'essere la moneta di Napoleone - che da tenentino, addirittura bassetto di statura, era diventato splendido imperatore d'Europa - certo dava al marengo un fascino psicologico superiore al valore reale. Lo si chiamava al diminutivo perché era di piccole dimensioni (valeva comunque 20 franchi), ed era anche per

L'AUTORE

Dín Dón campanón - scritto da Adriano Simoncini e Maurizia Lazzarini - è una raccolta di filastrocche, zirudelle, ninne nanne, detti dialettali.

Lo si può trovare in edicola o richiedere

al Gruppo di Studi Savena Setta Sambro

e-mail: Marina.Miglioli@ emilbanca.it

o, con allegato CD,

al Museo di Arti e Mestieri

di Pianoro e-mail: info@

museodiartiemestieri.it



questo di facile conservazione: qualche anno fa una vecchietta del mio paese – la interrogavo sul tempo andato – aprì con fare circospetto una sua cassettina, ne trasse due monetine d'oro e me le mostrò con orgoglio: dù maranghín / due maranghini, mi sussurrò cauta. Erano il lascito di un suo avo che aveva partecipato alla campagna di Russia e n'era tornato. Per lamentare la propria miseria, invece, il montanaro diceva an ò brisa un baiòc / non ho un baiocco. Che era moneta spicciola di rame di quando Bologna faceva ancora parte dello Stato Pontificio. E si conosce un proverbio meteorologico che recita:

temp arfàt ed nòt an vél un baiòc

tempo rifatto di notte non vale un baiocco Se cioè il tempo brutto della sera si rasserenava durante la notte a mostrare e sterlèr, il cielo stellato, non bisognava fidarsi: la mattina sarebbe stato comunque di nuovo brutto. Onde il giudizio impietoso: un sereno temporaneo che non valeva un baiocco, cioè niente. Meglio osservare la busa ed la iacma al tramontare del sole e crederle.



GRAND TOUR 2018 IL CUORE NEL TERRITORIO

15-16 SETTEMBRE 2018

Due giorni per scoprire con chi ami i tesori dell'**Emilia** tra natura, arte, storia ed enogastronomia

PIANURA BOLOGNESE

ARGELATO BENTIVOGLIO BUDRIO MINERBIO SAN GIOVANNI IN PERSICETO PIEVE DI CENTO

DAL SUCCESSO DELLA DOMENICA DELL'ARTE IN PIANURA RAND TOUR IN APPENNINO



Attività, visite guidate e laboratori aperti a tutti fino a esaurimento posti.

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi alla segreteria organizzativa, Laboratorio delle Idee, telefonando al numero 051 273861 (Lun / Ven, 9 - 13 e 14 - 18)

ANCHE ONLINE Da quest'anno è possibile prenotarsi e scoprire dettagli e aggiornamenti sul programma consultando www.emilbancatour.it

con il patrocinio di: in collaborazione con: organizzato da:















