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

Nelle VALLI BOLOGNESI

Anno XI - numero 37 - APRILE MAGGIO - GIUGNO 2018

EMILBANCA BCC CREDITO COOPERATIVO
AppenninoSlow VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA
emiliaromagna terre dei Podisti

LA NOSTRA STORIA

Federico Malossi campione ribelle

TESORI NASCOSTI

Villa Pallavicini Archiginnasio

L'INTERVISTA

Santi, Agostini e la Flaminia Militare

APPUNTAMENTI

Dal Grand Tour 2018 alle sagre primaverili

Dove osano le aquile

Con il ritorno della bella stagione partono le escursioni ad alta quota sugli Appennini

VB PRIMAVERA

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

GRAND TOUR 2018

IL CUORE NEL TERRITORIO

16-17 GIUGNO 2018

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

APPENNINO BOLOGNESE

GRIZZANA MORANDI
LOIANO
MADONNA DEI FORNELLI
MONZUNO
RIOLA
SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO
TOLÈ
VERGATO

DAL SUCCESSO DELLA
DOMENICA DELL'ARTE IN PIANURA
E DEL
GRAND TOUR IN APPENNINO

SEGUICI SU:
#GRANDTOUR2018
WWW.EMILBANCATOUR.IT

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
Si ringraziano le istituzioni, le unioni di prodotto, le associazioni di categoria, le aziende, le realtà no profit e i privati del territorio che a vario titolo hanno contribuito al programma.

VALLI BOLOGNESI
Periodico di proprietà di
AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

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

Direttore responsabile:
Filippo Benni

Hanno collaborato:
Stefano Lorenzi
Lucilla Pieralli
Adriano Simoncini
William Vivarelli
Claudia Filipello
Katia Brentani
Alessandra Testa
Francesca Biagi
Bruno Di Iorio
Alessio Orlandi
Gianluigi Zucchini
Claudio Evangelisti
Track Guru
Stefano Gottardi
Gian Paolo Borghi
Marcello Fini
Giusy Carella
Rosaria Greco Grassilli
Paolo Piccino
Tiziana Lorenzini
Paolo Taranto
Francesco Nigro
Guido Pedroni
Giada Pagani
Serena Bersani
Gianfranco Bracci
Andrea Morisi
Giuliano Musi
Silvia Salmeri

FOTO DI:
William Vivarelli
Track Guru
Archivio Culturalia
Archivio Archiginnasio
Archivio AppenninoSlow
Archivio Città Metropolitana
Archivio Emil Banca
Archivio Sustenia
Paolo Taranto
Filippo Benni
Gianluca Maini
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 CONTATTARE APPENNINO SLOW
info@appenninoslow.it - 334 8334945

QUESTA RIVISTA È UN PRODOTTO EDITORIALE REALIZZATO DA

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

In collaborazione con

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

CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

4 Gli scatti di William Vivarelli
La Cesena

6 Erbe di casa nostra
Ciclamino e Artemisia

8 La nostra cucina
Pellegrino Artusi e le ricette che fecero l'Italia

10 Speciale Dop e Igp
Patate e pere

12 Trekking AppenninoSlow
Sulle cime più alte dell'Appennino

15 In giro con Track Guru
L'Oasi di Monte Radicchio

16 A piedi o in bici per la Bassa
Quelle oasi fuori Porta - I Pedalalenta

18 Archeologia - L'intervista
Santi e Agostini : "La Flaminia Minor non esiste"

22 Escursionismo storico
Lungo l'Appennino al modo degli Etruschi

24 Bologna Sottosopra
Tra la Via Emilia e ...il mare

26 I nostri tesori
Palazzo Pallavicini

28 I nostri tesori
Flaminia Minor vs Flaminia Militare

30 Da non perdere - Bologna
Il Mercato Ritrovato

32 La rubrica delle buona notizie
Un bando da 500 mila euro per le coop di comunità

33 L'associazione - Valsamoggia
ViviSostenibile, coltivare passioni nel turismo rurale

34 La nostra storia
Gamb ed'laza Malossi, campione ribelle

36 Non tutti sanno che...
La passione dei bolognesi per le mongolfiere

38 Tra fede e tradizione
Le Dame e la Vergine

39 Il ricordo
Suor Ciclamino e l'eccidio di San Giovanni

40 Caduti nella fototrappola
Come scegliere l'attrezzatura giusta

42 Biodiversità
La Magia delle libellule

45 Biodiversità
I Longicorni del Contrafforte Pliocenico

46 L'evento
Un Grand Tour tra Bassa e Appennini

48 Appuntamenti
Sagre, feste e rassegne da aprile a giugno

54 I nonni raccontano
Gian Paolo Borghi e Adriano Simoncinie

CESENA

(Turdus Pilaris)

ERRATA CORRIGE
Nello scorso numero è stata ripubblicata una vecchia foto di Cincia Mora chiamandola erroneamente Cinciarella.
La redazione si scusa con i lettori e con l'autore della foto per l'inconveniente.

Studio Alessandro Ravaglia
Ragioniere Commercialista
Revisore Contabile

- TENUTA DELLA CONTABILITÀ E CONSULENZA CONTABILE
- ADEMPIMENTI FISCALI E CONSULENZA TRIBUTARIA
- CONSULENZA SOCIETARIA
- REVISIONE CONTABILE
- CONSULENZA SU FINANZIAMENTI ED AGEVOLAZIONI

Via Bignardi, 19
40036 Monzuno - Bologna

Via Amendola, 2
40121 Bologna

Telefono: 051-6770308 – 335.5340483
email: info@studioravaglia.it

La Cesena, o *Turdus pilaris*, è un piccolo uccello migratore appartenente alla famiglia dei Turdidi. Si tratta di un tipico uccello delle regioni del nord Europa ed è caratterizzato da una silhouette dalla forma slanciata e da un piumaggio molto variabile nei colori che, nel maschio assume delle tonalità più vivaci. È il più grosso dei turdidi. Uccello prettamente arboricolo, predilige alberi d'alto fusto, ghiottissimo di bacche di vischio, biancospino, ginepro, spesso comunque cala a terra nella ricerca di larve vermi e chiocciole. Ha la testa, le parti superiori del collo ed il groppone grigio cenere, il dorso rossastro e la coda tendente al nero, come pure strisce nere sulla testa e sul collo, gola e petto sono giallo fulvo con punteggiature nere, l'addome e il sottocoda bianchi. La Cesena abbandona prestissimo le zone invernali di stanziamento, non appena la temperatura diviene meno rigida risale verso il nord Europa, va comunque sottolineato che arriva al limite della zona alpina durante la migrazione e solo in condizioni climatiche eccezionali supera la catena appenninica dell'Emilia Romagna

La migrazione invernale comincia nei primi giorni di novembre e si protrae sino alla seconda metà di dicembre, la Cesena è parzialmente sedentaria e nidificante sulle Alpi, ove si stima una popolazione di 5-10 mila coppie, L'Emilia Romagna viene raggiunta da popolazioni migratrici e svernanti provenienti da altri Paesi europei e dall'Asia centro-occidentale.

È tra gli uccelli per cui è ammessa la caccia e il prelievo in natura per essere poi utilizzata come richiamo vivo. La sua carne dal delicato profumo di ginepro è molto apprezzata e quindi la Cesena rappresenta uno dei tordi maggiormente ricercato dai cacciatori. Questa specie di uccello viene anche allevata con successo e riprodotta in cattività arrivando anche a fare tre covate l'anno.

La sopravvivenza di questa specie è minacciata dal disboscamento e dall'inquinamento anche se oggi il pericolo maggiore che corre la Cesena è costituito dalla spregiudicatezza di alcuni cacciatori che utilizzano esemplari come richiami vivi.

L' ALFABETO di VIVARELLI

Nei numeri precedenti:

Albanella	Autunno 2010
Allocco	Inverno 2010
Assiolo	Primavera 2011
Allodola	Estate 2011
Airone cenerino	Autunno 2011
Averla maggiore	Inverno 2011
Averla piccola	Primavera 2012
Aquila reale	Estate 2012
Ballerina bianca	Autunno 2012
Ballerina gialla	Inverno 2012
Barbagianni	Primavera 2013
Beccamoschino	Estate 2013
Balestruccio	Autunno 2013
Calandro	Inverno 2013
Capriolo	Primavera 2014
Capinera	Estate 2014
Cervo	Autunno 2014
Cinghiale	Inverno 2014
Canapiglia	Primavera 2015
Canapino	Estate 2015
Cannaiola comune	Autunno 2015
Canapino maggiore	Inverno 2015
Cannareccione	Primavera 2016
Cardellino	Estate 2016
Cavaliere d'Italia	Autunno 2016
Cinciallegra	Inverno 2016
Cincia bigia	Primavera 2017
Cincia dal ciuffo	Estate 2017
Cincia mora	Autunno 2017
Cinciarella	Inverno 2017

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

NERO GIARDINI
STONEFLY
CAFE' NOIR
IGI & CO
ECCO
FRAU

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

TIMBERLAND
MEPHISTO
MELLUSO
CLARKS
GEOX
ALBANO

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

Pianta perenne che prende il nome dal colore dei suoi bellissimi fiori che sbocciano verso l'autunno

CICLAMINO

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

Non sono molti i fiori che devono il loro nome al colore che portano. Il ciclamino è tra questi. La delicatezza dei toni di questa *Primulacea* dei boschi e dei luoghi umidi è così unica che gli è valsa la stessa sua identità. Ma, paradosso della natura e dell'uomo, il ciclamino oggi si trova in inverno dai fiorai di tutta Italia in innumerevoli colori e sfumature e, visto che fiorisce in natura nella tarda estate e in autunno, allieta le nostre case quando non c'è altro.
È una pianta erbacea perenne grazie al suo grosso tubero globoso e depresso al centro. Da qui si dipartono contemporaneamente il fusto, le foglie e i fiori in una esplosione di colori e di contrasti.
Ai fiori così delicati e tenui (nel ciclamino spontaneo) si contrappongono foglie a cuore verdi, carnose e scure picchiolate di chiaro che di solito sono rosso vino scuro. Piccioli di lunghezze diverse portano sia le foglie che i fiori esprimendo un'armonia rara nel bosco in quella stagione.
È una pianta velenosa anche se non mortale e il suo grosso tubero ha ingannato molti esseri umani nel passato, la fame dei nostri più remoti antenati cacciatori raccoglitori deve aver indotto all'uso alimentare di questa *"succulenta patata",* prontamente scartata. Certo non deve essere stato facile selezionare quello che era buono da quello che non lo era ma non ci dobbiamo dimenticare che la selezione delle piante commestibili ha inizio almeno 40 mila anni fa, con l'uomo *Sapiens* anche se alcuni studi recenti pare che anche l'uomo di *Neandethal,* 400 mila anni fa, iniziasse a distinguere. Tra l'altro con la domesticazione degli animali l'osservazione delle caratteristiche delle piante alimurgiche poteva avvalersi di prove meno rischiose, quindi consentiva un allargamento dei test. Ma anche qui c'erano e ci sono rischi: il ciclamino ad esempio è chiamato anche *Panporcino* perché i maiali sono quasi indenni alla saponina che i bulbi contengono: la *atranina*. Per questa ragione, nei luoghi dove il ciclamino si riproduce in vaste aree, dal medioevo al secolo scorso i contadini raccoglievano i tuberi e dopo averli cotti per ridune la tossicità li davano ai maiali. Per i cani e i gatti di casa invece oggi rappresenta un rischio. Come tutti i veleni, la medicina popolare ne aveva identificato l' uso oggi completamente scomparso, quale purgante, antielmintico e abortivo.
La forma del fiore che ricorda vagamente l'utero femminile portò gli antichi a legare il ciclamino alla riproduzione e al buon esito della stessa.
Plinio il vecchio la descrive come amuleto e così lo chiama perché secondo lui era attivo contro il morso dei serpenti, funzione che era in uso fino a tempi recenti. Ma anche Teofrasto riferiva che questa pianta aveva influenza sul concepimento e altri ancora parlano degli esiti delle gravidanze.
Oggi è utilizzato esclusivamente come profumo. La delicata essenza che si sprigiona dai fiori appena raccolti è apprezzatissima ed entra tecnicamente nella composizione dei bouquet di molti profumi di grido. La tecnica di estrazione dell'oleolita è l'enfleurage, cioè l'immersione dei fiori freschissimi in grassi animali e la separazione di questi dal residuo. Tecnica costosissima e rara, tanto che l'estratto di sintesi sostituisce egregiamente quello naturale, preservando così dal saccheggio dei tuberi selvatici i nostri boschi autunnali.

Appartenente alla famiglia delle *Asteracee* è diffusa in tutte le zone temperate e fredde dell'emisfero boreale

Artemisia Vulgaris

Testo di **Claudia Filipello**

www.naturopatiabologna.it

Il termine latino *Artemisia* deriva da Artemide, Dea greca della caccia, equiparabile a Diana per i Romani. La pianta è rivolta a malanni tipicamente femminili; ciò spiega il motivo per cui, fin dai tempi più antichi, venne consacrata alla divinità che personificava la Luna e a tutto il mondo magnetico e ricettivo del femminile. Secondo altri autori il nome giunge da *Artemes*, che significa "Sano" per le proprietà risanatrici della pianta. Il nome della specie *Vulgaris* inoltre, deriva dal termine latino *Vùlgo*, che significa "Comune", poiché la pianta è reperibile ovunque.
L'Artemisia è una pianta appartenente alla famiglia delle Asteracee, ha una provenienza incerta ma è diffusa in tutte le zone temperate e fredde dell'emisfero boreale, quindi in Europa, Asia e Nord America. In Italia si trova ovunque, dal mare, passando al piano sub-montano, fino a mille metri e oltre di altitudine. Vive preferibilmente in luoghi aridi ed incolti, su ruderi e macerie, ai bordi delle strade e fra le siepi, lungo i percorsi ferroviari e spesso la troviamo come infestante nelle colture agricole.

È una pianta perenne, che possiede un grosso rizoma legnoso e radici affastellate. Il fusto è eretto, alto da 50 a 200 cm, coriaceo di colore verde o rossastro alla base, in particolar modo a partire dal periodo primaverile e molto ramoso nella sua parte superiore. Le foglie sono a distribuzione alterna e sono di un colore verde smeraldo scuro superiormente, argentee nella parte inferiore. L'inflorescenza è costituita da piccoli e numerosissimi capolini ovoidi, riuniti in ramoscelli fino a formare una spiga o pannocchia a forma di piramide; i fiori sono piccolissimi ma di un colore caldo e forte, sfumando dal giallo-bruno al rosso porporino. Essi timidamente si affacciano al mondo in tarda primavera per poi esprimersi per tutta l'estate, fino ad inizio autunno.
In Naturopatia e Fitoterapia si utilizzano composti derivanti dalle sommità fiorite, più raramente dalle singole foglie e dalle radici. Le estremità floreali si raccolgono poco prima della fioritura, le radici dalla primavera fino all'autunno.
L'Artemisia pianta "calda e aromatica", è conosciuta da tempi antichissimi e ciò spiega perché è molto amata dalla Medicina Popolare. Essa esercita un'azione ormone-simile, soprattutto estrogenico, che la rende terapeutica nei casi di assenza del ciclo (amenorrea) o irregolarità dello stesso nella donna; oltre che attenuare i dolori spasmodici (dismenorrea) che spesso accompagnano la comparsa delle mestruazioni. La pianta infatti è caratterizzata da un insieme di princìpi attivi fra cui lattoni sesquiterpenici (absintina, anabsintina, artabsina, anabsina e anabsinina) da cui le specifiche proprietà benefiche della pianta, oltre a flavonoidi, sostanze amare e tannini che agiscono a scopo antispasmodico, attenuando gli spasmi muscolari, regolando il flusso mestruale. Per i disturbi del ciclo è adatta la tintura madre e il decotto da assumere eventualmente nel periodo ovulatorio, prima dell'avvento della mestruazione.
L'Artemisia inoltre, può essere indicata come sedativo, digestivo e tonico per i seguenti casi, tosse, stanchezza generale, inappetenza, digestione diffidile, contratture o reumatismi. In questo caso, l'olio essenziale va frizionato sulle parti dolenti.
Dalla pianta è stato inoltre estratto un farmaco a bassa tossicità collaterale per la prevenzione della malaria. Altre proprietà dell'Artemisia riguardano la protezione del fegato inibendo alcuni enzimi epatici. Uno dei suoi principi attivi, l'artemisinina e i suoi derivati, come la diidroartemisinina, hanno mostrato un possibile effetto tossico sulle cellule tumorali, per cui sono in corso studi per il loro ruolo antineoplastico.
Come tutte le piante, deve essere somministrata sotto stretto controllo di professionisti e/o addetti poiché può avere effetti tossici, soprattutto ad elevati dosaggi.

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

Pellegrino Artusi e le **ricette** che fecero l'**Italia**

Cosa c'è di più familiare di un famoso ricettario di cucina? Uno di quei libri che abbiamo sempre visto tra le mani delle nonne e che ogni giorno guidano milioni di appassionati in tutto il mondo? Pellegrino Artusi, l'uomo che si nasconde dietro a *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"*, nell'unica foto che lo ritrae è un bonario anziano dallo sguardo fiero, con un bel farfallino e dei candidi favoriti.

Artusi non avrebbe mai immaginato di diventare così famoso. In fondo voleva soltanto scrivere un libro di cucina, utile alle casalinghe e, perché no, fedele compagno delle buone famiglie borghesi che si apprestavano al rito della tavola nella ritrovata unità nazionale. Niente di eclatante, nessuna volontà di entrare nell'olimpo letterario. Certo, è innegabile il suo intento di stemperare l'innato e ruvido accento romagnolo nel "dolce stil novo" di Dante e Petrarca, che trova proprio in riva all'Arno la sua forma perfetta. Ma è cosa da poco, giusto per dire che l'Italia dei dialetti deve aver una lingua sola in grado di unire tutte le genti del nuovo stato italiano. Così come il suo libro di ricette, che ha il suo cuore pulsante in Romagna e in Toscana, ma che si distende infine lungo tutta la penisola disegnando una nuova geografia gastronomica del Bel Paese. Un paese bello e, soprattutto, buono e ricco di una infinita varietà di tradizioni culinarie che finalmente possono trovare una sintesi condivisa che va dalla catena alpina alla pianura padana, prolungandosi lungo il crinale appenninico fino alle estremità meridionali, bagnandosi di volta in volta sulle rive dell'Adriatico, dello Ionio e del Tirreno.

Dalle ricette di Pellegrino Artusi prendono spunto gli autori dei racconti gialli raccolti nell'antologia "Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi" per narrare storie che raccontano anche l'Unità d'Italia.

Igiene - Economia - Buon gusto

La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene

Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi

790 ricette e in Appendice "La Cucina per gli stomachi deboli" con ritratto dell'Autore

Il nostro Artusi lo troviamo protagonista dei racconti negli originali panni di un detective senza dimenticare il suo amore per la cucina. Quindici ricette ricche di spunti, scelte direttamente dal suo libro, hanno guidato gli autori a immaginare Artusi districarsi tra omicidi, tradimenti e misteri sullo sfondo di un'Italia che, mentre i racconti scorrono, diventa una giovane nazione. Ma attenzione, questi racconti hanno un effetto collaterale: mettono appetito! Per questo, a fronte di ogni racconto, troverete la ricetta originale direttamente dal libro di Artusi per poterla provare. Un bellissimo e intrigante viaggio nel gusto, guidati dal Dante della cucina italiana, in un omaggio a un libro che ha unito un popolo, ha contribuito allo sviluppo della lingua e che ogni anno viene ristampato in moltissime versioni diverse ed è sempre un successo. Una rilettura che permette anche di capire quanto, nonostante sia passato un abbondante secolo, il gusto per la buona cucina italiana non tramonti davvero mai.

Le ricette sono tratte dall'antologia "Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi" Edizioni Il Loggione nella collana "Brividi a cena".

235 – MACCHERONI COL PANGRATTATO

Se è vero, come dice Alessandro Dumas padre, che gli Inglesi non vivono che di roast-beef e di budino; gli olandesi di carne cotta in forno, di patate e di formaggio; i Tedeschi di sauer-kraut e di lardone affumicato; gli Spagnuoli di ceci, di cioccolata e di lardone rancido; gl'Italiani di maccheroni, non ci sarà da fare le meraviglie se io ritorno spesso e volentieri sopra ai medesimi, anche perché mi sono sempre piaciuti; anzi poco mancò che per essi non mi acquistassi il bel titolo di Mangia maccheroni, e vi dirò in che modo.
Mi trovavo nella trattoria dei Tre Re a Bologna, nel 1850 in compagnia di diversi studenti e di Felice Orsini amico d'uno di loro. Erano tempi nei quali in Romagna si discorreva sempre di politica e di cospirazioni; e l'Orsini, che pareva proprio nato per queste, ne parlava da entusiasta e con calore si affannava a dimostrarci come fosse prossima una sommossa, alla testa della quale, egli e qualche altro capo che nominava, avrebbero corsa Bologna armata mano. Io nel sentir trattare con sì poca prudenza e in un luogo pubblico di un argomento tanto compromettente e di un'impresa che mi pareva da pazzi, rimasi freddo a' suoi discorsi e tranquillamente badavo a mangiare un piatto di maccheroni che avevo davanti. Questo contegno fu una puntura all'amor proprio dell'Orsini, il quale, rimasto mortificato, ogni volta che poi si ricordava di me, domandava agli amici: – Come sta Mangia maccheroni? –
Mi par di vederlo ora quel giovane simpatico, di statura mezzana, snello della persona, viso pallido rotondo, lineamenti delicati, occhi nerissimi, capelli crespi, un po' bleso nella pronunzia. Un'altra volta, molti anni dopo, lo combinai in un caffè a Meldola nel momento che fremente d'ira contro un tale che, abusando della sua fiducia, l'aveva offeso nell'onore, invitava un giovane a seguirlo a Firenze, per aiutarlo, diceva egli, a compiere una vendetta esemplare.
Una sequela di fatti e di vicende, una più strana dell'altra, lo trassero dopo a quella tragica fine che tutti conoscono e tutti deplorano, ma che fu forse una spinta a Napoleone III per calare in Italia.
Ritorniamo a bomba.
- Maccheroni lunghi e che reggano bene alla cottura, grammi 300.
- Farina, grammi 15.
- Burro, grammi 60.
- Formaggio gruiera, grammi 60.
- Parmigiano, grammi 40.
- Latte, decilitri 6.
- Pangrattato, quanto basta.

Se vi piacessero più saporiti aumentate la dose del condimento.
Ai maccheroni date mezza cottura, salateli e versateli sullo staccio a scolare. Mettete al fuoco in una cazzaruola metà del burro e la farina, mescolando continuamente; quando questa comincia a prender colore versate il latte a poco per volta e fatelo bollire per una diecina di minuti; indi gettate in questa balsamella i maccheroni e il gruiera grattato o a pezzettini e ritirate la cazzaruola sull'orlo del fornello onde, bollendo adagino, ritirino il latte. Allora aggiungete il resto del burro e il parmigiano grattato; versateli poi in un vassoio che regga al fuoco e su cui faccian la colma e copriteli tutti di pangrattato.
Preparati in questa maniera metteteli nel forno da campagna o sotto un coperchio di ferro col fuoco sopra e quando saranno rosolati serviteli caldi per tramesso o, meglio, accompagnati da un piatto di carne.

641 – TORTA DI PATATE

Trattandosi di patate, non ridete del nome ampolloso perché come vedrete alla prova, non è demeritato. Se i vostri commensali non distinguono al gusto l'origine plebea di questa torta, occultatela loro, perché la deprezzerebbero. Molta gente mangia più con la fantasia che col palato e però guardatevi sempre dal nominare, almeno finché non siano già mangiati e digeriti, que' cibi che sono in generale tenuti a vile per la sola ragione che costano poco o racchiudono in sé un'idea che può destar ripugnanza; ma che poi, ben cucinati o in qualche maniera manipolati, riescono buoni e gustosi. A questo proposito vi racconterò che trovandomi una volta ad un pranzo di gente famigliare ed amica, il nostro ospite, per farsi bello, all'arrosto, scherzando, uscì in questo detto: "Non potrete lagnarvi che io non vi abbia ben trattati quest'oggi; perfino tre qualità di arrosto: vitella di latte, pollo e coniglio". Alla parola coniglio diversi dei commensali rizzarono il naso, altri rimasero come interdetti, ed uno di essi, intimo della famiglia, volgendo lo sguardo con orrore sul proprio piatto, rispose: "Guarda quel che ti è venuto in capo di darci a mangiare! almeno non lo avessi detto! mi hai fatto andar via l'appetito". A un'altra tavola essendo caduto per caso il discorso sulla porchetta (un maiale di 50 a 60 chilogrammi, sparato, ripieno di aromi e cotto intero nel forno), una signora esclamò: "Se io avessi a mangiare di quella porcheria non sarebbe possibile". il padrone di casa piccato dell'offesa che si faceva a un cibo che nel suo paese era molto stimato, convitò la signora per un'altra volta e le imbandì un bel pezzo di magro di quella vivanda. Essa non solo la mangiò, ma credendola fosse vitella di latte, trovava quell'arrosto di un gusto eccellente. Molti altri casi consimili potrei narrare; ma non voglio tacere di un signore che giudicando molto delicata una torta, ne mangiò per due giorni; saputo poi ch'ella era composta di zucca gialla non ne mangiò più non solo, ma la guardava bieco come se avesse ricevuto da lei una grave offesa. Eccovi la ricetta:
- Patate grosse e farinacee, grammi 700.
- Zucchero, grammi 150.
- Mandorle dolci con tre amare, grammi 70.
- Uova, n. 5.
- Burro, grammi 30.
- Una presa di sale.
- Odore di scorza di limone.

Lessate le patate (meglio cotte a vapore), sbucciatele e passatele dallo staccio quando sono ancora ben calde. Sbucciate e pestate finissime, insieme collo zucchero, le mandorle, versatele nelle patate cogli altri ingredienti, lavorando il tutto con un mestolo per un ora intera e aggiungendo le uova una alla volta e il burro sciolto. Versate il composto in una teglia unta di lardo o burro ed aspersa di pangrattato, cuocetela in forno e servitela diaccia.

Dalla Kaiser all'Abate passando per la Primura: caratteristiche, qualità e origine di due prodotti alla base della produzione agricola emiliana

Patate e **pere**, regine d'Europa

Testo di **Alessandra Testa**

A*villan non far sapere come son buone le patate con le pere.* Il lettore perdonerà questa variazione all'antica citazione popolare, ma la cucina moderna, che propone sempre più spesso accostamenti di questi due ingredienti, ci dà un assist formidabile per approfondire storia e caratteristiche di due eccellenze del nostro territorio: la pera Igp e la patata Dop, due prodotti per la cui coltivazione il territorio emiliano-romagnolo primeggia in Europa.

In Emilia-Romagna, culla europea della produzione della pera, si coltiva il 65% delle pere italiane. In particolare, le aree riconosciute dall'IGP sono le province di Bologna, Modena, Ferrara, Reggio Emilia e Ravenna. A ricordarlo è Filippo Parisini, presidente di Ferrara Fiere, *"ente che ogni due anni ospita FuturPera, la fiera specializzata business to business e che nel 2017 ha registrato ben 12mila visitatori. L'Emilia-Romagna copre la quasi totalità della produzione italiana* – sottolinea – *Sui 30 mila ettari coltivati i due terzi sono nella nostra regione, con una concentrazione maggiore sulle aree di Ferrara, Modena e Bologna, triangolo di terra fra il Reno e il Po"*. Da questi 20 mila ettari proviene un fatturato annuo di circa 600 milioni euro. Dal dopoguerra ad oggi, sono cinque le varietà di pera su cui si sono concentrate produzione e commercializzazione. L'eccellenza nostrana, amatissima anche all'estero, è la pera Abate Fetel, di cui ogni anno se ne raccolgono 3 milioni di quintali. Quella della pera Fetel è anche una storia di italica soddisfazione: seppur questa varietà prenda nome dall'abate che per primo la coltivò nella Francia di fine Settecento, oggi è l'Italia ad esserne il primo produttore con circa 700 mila tonnellate raccolte ogni anno. Paradossalmente, tra i destinatari del suo export vi è proprio la sciovinista Francia. Sono molto diffuse anche la pera Kaiser, che insieme alla Williams – che ha un grande mercato di confezionati come macedonie e succhi di frutta – è la prescelta in cucina. Infine, la Decana del Comizio, coltivata nella Reale modenese, e la Santa Maria, una precoce che matura a fine luglio e che è richiestissima nei paesi del nord Europa. Produzioni ancora limitate, invece, per la Carmen e la Falstaff.

Se la pera è un prodotto autoctono, la patata è importata dalle Americhe. La sua origine risale a ottomila anni fa sulle sponde delle Ande, nel territorio fra il Perù e la Bolivia. Inizialmente era una specie selvatica. Divenne presto la base dell'alimentazione del popolo Incas, rappresentando da subito, vista la facilità con cui poteva essere conservata, la riserva necessaria in caso di carestie. La *papas*, così la chiamavano gli Incas, venne scoperta dagli spagnoli, fra il 1532 e il 1537, quando conquistarono l'America latina. Fu portata in Europa nel 1570, anche se si dovette aspettare la fine del Settecento per farla diventare alimento "umano" visto che era considerata nutrimento per animali. Le carestie del 1770 contribuirono all'introduzione di questa coltura. In quegli stessi anni, negli Stati Uniti, il presidente Thomas Jefferson servì per la prima volta alla Casa Bianca patatine fritte ai suoi ospiti. In Italia, dove addirittura vigeva la credenza che la patata fosse velenosa e malefica in quanto "cibo del diavolo", fu introdotta nel 1625 dai frati carmelitani ma solo come pianta ornamentale. È da fine Ottocento che la sua coltivazione si è diffusa. Attualmente, interessa una superficie media di 55 mila ettari. I maggiori produttori sono Emilia-Romagna, Campania, Sicilia, Abruzzo e Calabria. Da noi si coltiva soprattutto la patata comune che, raccolta a maturazione fisiologica, si conserva per 6-8 mesi. Ciò vale in particolare per la Primura, affermatasi come varietà nel 1955 e simbolo della patata bolognese. Quanto al marchio, le tappe che hanno portato alla certificazione Dop sono diverse: nel 1992 nasce il Consorzio che nel 2002 diventa "Consorzio Patata di Bologna D.O.P.". Nel 2010 arriva il riconoscimento da parte dell'Unione Europea fra le denominazioni d'origine protette. Il 24 luglio 2012 la produzione della patata di Bologna Dop entra sul mercato.

Oggi il consorzio comprende 70 aziende agricole per 11 mila tonnellate di patate prodotte su 336 ettari coltivati e un fatturato che varia fra i 4 e i 5 milioni di euro.

La PERA IGP

UN MARCHIO DA VALORIZZARE

Albano Bergami, consigliere di amministrazione di FuturPera e produttore iscritto al Consorzio Opera, la maggiore aggregazione di pericoltori presente nel mondo, ha un sogno nel cassetto. Valorizzare il marchio Igp della pera dell'Emilia-Romagna e conquistare nuovi mercati. Le pere della nostra regione hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Igp, identificazione geografica protetta, nel 1998. Il riconoscimento, a tutela della loro unicità e tipicità, marchia con il bollino solo quelle pere coltivate secondo uno specifico disciplinare di produzione, volto ad esaltarne i requisiti di qualità e salubrità. Secondo Bergami, però, non essendo un marchio commerciale, non è stato utilizzato come sarebbe stato necessario per garantire ai consumatori la qualità del frutto e renderlo ancora più appetibile. *«I produttori purtroppo preferiscono investire di più sui propri marchi che fare rete, non rendendosi conto* – nota Bergami – *che il bollino non è incompatibile alle loro specificità e potrebbe essere utile a favorire le esportazioni»,* che per ora rappresentano solo il 20% del prodotto immesso sul mercato e che sono concentrate soprattutto in Germania. *«Il male endemico di questo comparto* – conclude – *è che ai 30 mila ettari di produzione corrispondono 30 mila piccole imprese tutte in concorrenza fra loro».* Una struttura troppo frammentata per superare la quale non è stata sufficiente la nascita, seppur importantissima, dei due consorzi di frutticoltori, Opera e Origine Group (che raccoglie anche i produttori di kiwi).

LA PATATA DOP

UN'ARZILLA SIGNORA DI 200 ANNI

A raccontare la storia della patata di Bologna è Andrea Galli, direttore di AgriPat, società agricola cooperativa. AgriPat partecipa dal 1979 alla "Borsa Patate di Bologna", principale polo del Nord Italia di incontro per la formazione del prezzo del prodotto fresco, ed è parte del Consorzio della Patata di Bologna Dop e del Consorzio delle Buone Idee, detentore del marchio Selenella. Galli riavvolge il nastro della memoria e torna al 1815. Era l'anno della sconfitta di Napoleone a Waterloo e l'inverno in cui, a causa dell'eruzione del vulcano Tambona in Indonesia, il clima divenne così rigido che il successivo 1816 fu chiamato l'anno senza estate. «*La popolazione era allo stremo e si pensò* – riporta – *che solo una coltura come la patata, che maturava sottoterra, potesse garantire un sicuro raccolto».* In Francia e Germania la patata faceva già parte della dieta quotidiana, «*ma da noi i padroni della terra erano preoccupati che un prodotto così povero, che produceva tanti quintali, potesse incidere in negativo sul prezzo del grano».* Fu il cardinal Carlo Opizzoni a coinvincere gli agricoltori a iniziarne la coltivazione. «*Il legato pontificio Opizzoni* – spiega Galli – *inviò nel 1817 una lettera ai parroci delle campagne descrivendo la patata come l'unica maniera per allontanare il terribile flagello della fame. Da allora* – chiude – *siamo tutti impegnati, i produttori con le loro associazioni, a ricordare la grande importanza di questo umile tubero che da 200 anni contribuisce a migliorare il nostro stile di vita».*

Consigli e quattro proposte per altrettante escursioni ad alta quota tra Corno, Abetone e Falterona: si parte il primo maggio con l'Alta via dei Parchi, a fine mese l'appuntamento è al Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, a giugno c'è il giro *Dove volano le aquile* mentre a luglio ci si mette alla prova con *In to the wild*

Sulle **cime più alte** dell'Appennino

Testo di **Francesca Biagi**

Avete voglia di mettervi alla prova con escursioni un po' più complesse e sopra ai mille metri? Non è necessario raggiungere le Alpi, potete farlo anche in Appennino.
Quattro escursioni guidate da professionisti esperti e organizzate da Appennino Slow vi permetteranno di confrontare la realtà nostrana, troppo spesso sottovalutata, con le cugine famose dell'alta Italia.
Si comincia presto, col ponte dell'1 maggio, con il trekking lungo l'Alta Via dei Parchi, noto percorso di 500 km che attraversa tre Regioni. Il nostro viaggio parte dalle antiche terme di Porretta e arriva al lago Santo modenese attraverso boschi di faggio e castagneti e crinali accarezzati dal vento.

Si prosegue poi con una tre giorni (25-26-27 maggio) nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, camminando dentro maestose faggete, tra suggestivi torrenti e fitte abetaie. Ma non mancheranno sorprese culturali: l'area è stata infatti frequentata sin dall'antichità ed è ricca di testimonianze che vanno dal periodo etrusco al monachesimo medievale.
Il week end successivo, sfruttando il ponte della festa della Repubblica (1-2-3 giugno), la nostra Michela vi accompagnerà là "*Dove volano le aquile*", una camminata panoramica sui crinali che congiunge due delle più rinomate località dell'Appennino Tosco Emiliano, l'Abetone e il Corno alle Scale. Il titolo non è solo evocativo, le aquile le vedrete davvero.
Se poi volete qualcosa di più "estremo", *Into the wild* (21 e 22

luglio), è il trek che fa per voi: dormirete in un bivacco, sarete sovrastati da cieli stellati d'alta quota, vi sveglierete all'alba per scoprire i colori del cielo che prendono il posto delle stelle. Un viaggio avventuroso per chi ha voglia di "misurarsi" con la natura.
Scegliere una di queste proposte di Appennino Slow vi permetterà di vivere un'avventura guidata, di conoscere nuovi amici e di assaporare tutto ciò che significa Appennino, la sua convivialità, la sua accoglienza, il suo cielo silenzioso.
E se ormai è risaputo che andare in montagna fa bene alla salute (fisica e mentale perchè camminare nella natura abbassa lo stress e stimola la produzione di endorfine), è meno conosciuto il giusto comportamento per partire per un'escursione zaino in spalla. Prima regola: non sottovalutare mai l'ambiente che si va a scoprire, la montagna va rispettata.
Ecco perchè, a seconda delle vostre abilità di camminatori, dovete scegliere un percorso adeguato, cercando informazioni prima di partire ma appoggiandovi anche ad organizzazioni e guide che professionalmente vi possano fornire ogni tipo di competenza e consulenza togliendovi ogni pensiero.

State molto atteti all'equipaggiamento: soprattutto in montagna (e non solo in alta quota), il meteo è mutevole. Meglio partire con capi tecnici, vestendosi a strati, togliendo e mettendo quello che serve in caso di pioggia, freddo, caldo. Avere sempre scarpe specifiche per escursioni perchè camminare nella natura significa avere a che fare con sassi, pietre, terreni scivolosi o sdrucciolevoli, pozzanghere, fiumi e quant'altro.
Un piccolo kit di sopravvivenza (non per la jungla ma adeguato alle uscite in ambiente) potrebbe essere un altro elemento da non sottovalutare: un coltellino multiuso e un fischietto per richiamare soccorsi e attenzione in caso di cadute o infortuni possono sempre essere utili.

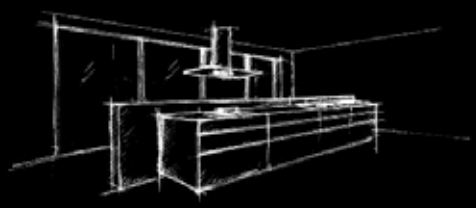
Quindi, se per questa primavera/estate cercate un'idea, un viaggio diverso, se volete camminare a quote più o meno elevate assaporando a ogni passo natura e storia, tradizioni e atmosfere, profumi e sapori dell'Appennino, non esitate a contattarci.

Per i programmi dettagliati:
www.appenninoslow.it
info@appenninoslow.it

AliaProspecto deriva da 'alia' *altra* e 'prospecto' *prospettiva,* ovvero guardare le cose da un altro punto di vista. Non fermarsi alla scelta formale ma osservare i vostri spazi e le vostre esigenze anche da altre *prospettive*: solo cambiando posizione mentale dalla quale vengono viste le cose si riesce ad offrire una proposta d'arredo veramente esclusiva. Design contemporaneo del legno abbinato a linee essenziali e finiture moderne: su questo e molto altro stiamo lavorando mentre attendiamo la vostra visita.

Aliaprospecto

Orari:	mattino	pomeriggio
Lunedì	*chiuso*	*chiuso*
Martedì	*chiuso*	*15.30-19.00*
Mercoledì	*9.30-12.30*	*15.30-19.00*
Giovedì	*9.30-12.30*	*15.30-19.00*
Venerdì	*9.30-12.30*	*15.30-19.00*
Sabato	*9.30-12.30*	*15.30-19.00*



Via Val di Setta, 25-B Vado di Monzuno (BO) 051.6779190
info@aliaprospecto.it – www.aliaprospecto.it

evento promosso e organizzato da

Consorzi dei Canali di Reno e Savena in Bologna

La città è sommersa di eventi

Visita il sito per il programma, le varie iniziative aggiornate in tempo reale

Una notte fra le vie d'acqua inesplorate di Bologna, dove luci, suoni, visite guidate, spettacoli e scenografie vi accompagneranno passo dopo passo nella "Notte Blu"

Bologna

6 giugno

2018

NOTTE BLU

INFO: 342 0167397
eventi@consorzireno-savena.it

www.notteblubologna.it
fb: Consorzi dei Canali di Reno e Savena in Bologna

Un percorso di dieci chilometri e 630 metri di dislivello all'interno di un SIC attorno alla Rupe di Calvenzano

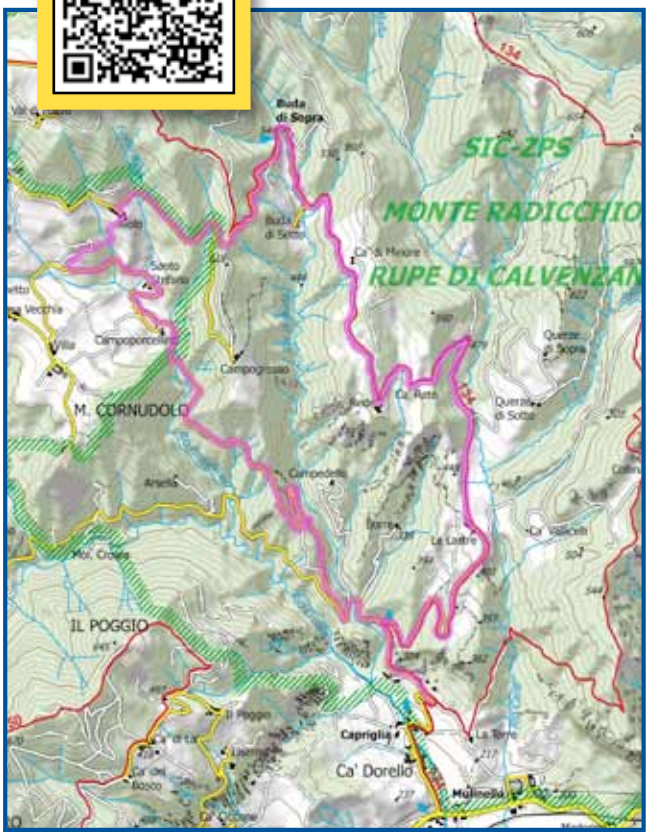
L'Oasi di Monte Radicchio

Seguendo la SS 64 Porrettana da Sasso Marconi in direzione sud, superato Pioppe di Salvaro, si giunge a Calvenzano. Poco oltre, nei pressi dell'Osteria della Tabina, a destra si incontra Via Campioncino Prunarolo, che imbocchiamo. Dopo circa 400 metri al bivio si tiene la destra e, passati due tornanti, possiamo lasciare l'auto in un piccolo spiazzo sulla destra.

Siamo all'interno del SIC (Sito di Importanza Comunitaria) di Monte Radicchio e della Rupe di Calvenzano, sulla sinistra del Fiume Reno e di fronte a Monte Sole. Questo sito è prevalentemente ricoperto da boschi ed inframezzato da aspre rupi arenacee nelle quali vi nidifica regolarmente il Falco pellegrino. Da qui seguiamo il segnavia CAI 134 incamminandoci in salita per l'asfaltata. Al successivo tornante teniamo la destra e poco dopo si apre la visuale verso la rupe arenacea di Calvenzano oltre la stretta valle del Rio Cane.

Costeggiamo il piccolo abitato di *Le Lastre* e proseguiamo mantenendoci sulla carrareccia che ora è ghiaiata. Tralasciamo sulla destra delle deviazioni, raggiungiamo l'abitato colonico di Rede, lo oltrepassiamo e dopo circa un chilometro raggiungiamo un bivio che, sulla sinistra, porta a Buda di Sotto. Noi proseguiamo diritti, ignorando il bivio, e dopo 300 metri passiamo sotto i semidiroccati edifici di Buda di Sopra, nei pressi di un ampio tornante che scavalla la stretta valle del Rio di Buda e poco dopo raggiungiamo un quadrivio a quota 808 metri.

Qui il sentiero prosegue sulla dorsale in direzione nord, noi invece scendiamo a destra sulla carrareccia in discesa sotto il bosco. Al successivo tornante sulla destra si trova una sorgente e poco oltre si raggiunge l'abitato rurale di Riolo. Qui ci inoltriamo tra le pregevoli costruzioni in sasso e una vecchia cavedagna ci permette di raggiungere la strada asfaltata poco più a valle. Teniamo la sinistra e la percorriamo in discesa; fortunatamente è poco trafficata e nella parte alta ci regala appaganti panorami sulla vallata del Fiume Reno e sul crinale di Monte Sole. Manteniamo sempre l'asfaltata ignorando le deviazioni che incontriamo fino a raggiungere il punto di partenza.



Sono 23 aree naturali che costituiscono vero e proprio parco diffuso della pianura bolognese. Ecco come e quando visitarle assieme a guide esperte durante gli eventi di Natura di Pianura

Quelle **OASI fuori Porta**

TUTTO IL PROGRAMMA
Inquadra il qr-code con il tuo smartphone e scarica il calendario 2018 con tutte le iniziative di "Natura di Pianura!"
Per contatti e informazioni generali: 051 6871051 - 340 8139087
info@naturadipianura.it

Testo di **Andrea Morisi** - Sustenia srl

Il termine Oasi Naturali non è quello più corretto, ma ormai le conosciamo tutti con questo nome. Spesso si pensa che queste aree siano lontane da dove viviamo (ci sarebbe da riflettere su questa cosa…) invece ne esistono anche di molto vicine, come quelle di cui qui vi parliamo.
Le nostre Oasi naturali "fuori Porta" sono quel meraviglioso complesso di zone verdi costituito dalle aree protette e di pregio naturalistico di 21 Comuni (Convenzione per la Gestione Integrata delle Aree Protette della Pianura, GIAPP), che si sta dimostrando ogni anno più interessante e più frequentato. Le Oasi Naturali della Convenzione GIAPP sono oggi liberamente fruibili, rispettando i Regolamenti di visita e rimanendo sui percorsi attrezzati. Per gruppi numerosi (a seconda dei casi si intendono come "numerosi" quei gruppi composti da più di 5 oppure 10 persone), ovvero per usufruire di un accompagnamento qualificato, è obbligatorio essere accompagnati da una guida autorizzata e competente, che viene messa a disposizione con le attività che sono raccontate in un catalogo che si può scaricare dal sito www.naturadipianura.it. Con la visita guidata vengono messi a disposizione binocoli e cannocchiali, si può accedere nei Centri Visita, nei laboratori, nelle aree didattiche e di conservazione di animali e piante rari e si può quindi cogliere al meglio gli aspetti caratteristici delle diverse aree. Si entra in contatto diretto con la conservazione attiva della natura, si viene accompagnati da operatori che si occupano anche di progetti concreti di tutela di habitat, di animali e di piante, con una esperienza pluriennale nel settore. Vengono trattati temi attuali, calati nella realtà dei nostri tempi. Si produce "cultura della sostenibilità"!
Si tratta di proposte pensate per dare riscontri sul campo ai temi dei programmi scolastici, ma anche per consentire a bambini e adulti di maturare una esperienza diretta di percezione del mondo naturale, delle sue leggi, così come delle sue meraviglie, e cogliere l'importanza

della tutela degli ecosistemi, della biodiversità, del paesaggio e della cultura del nostro territorio.
Le proposte di cui vi parliamo rientrano nelle attività del Centro intercomunale di Educazione alla Sostenibilità (CEAS GIAPP) accreditato dalla Regione Emilia-Romagna e rientrante nella Rete regionale di Educazione alla Sostenibilità (RES).
Le Oasi che costituiscono quello che amiamo chiamare il "parco" diffuso della pianura sono 23, tra cui l'"Ex-Risaia" di Bentivoglio, il "Casone del Partigiano" di San Pietro in Casale, la "Bora" di San Giovanni in Persiceto, l'Area di Riequilibrio Ambientale di Baricella, la "Golena San Vitale" di Calderara di Reno, la "Cassa del Dosolo - Ecomuseo dell'Acqua" di Sala Bolognese, il "Parco Lamborghini" di Sant'Agata Bolognese, il "Nodo della Rete Ecologica" di Anzola Emilia, l'Area di Riequilibrio Ecologico "Idice" di San Lazzaro e altre ancora.
Per facilitare la conoscenza di tutte queste Oasi naturali vengono proposti tutti gli anni due calendari (uno primaverile ed uno autunnale) con iniziative tematiche condotte a rotazione nelle varie aree. In queste occasioni si può avere una idea dell'inaspettata offerta che questi luoghi possono offrire grazie ad eventi e visite gratuite (salvo diversamente specificato), per poi, magari, ritornare con più calma e tranquillità per un approccio personalizzato. Sono garantite osservazioni e sensazioni degne di nota!

PEDALALENTA - *Un facile percorso con una possibile visita alla fattoria didattica L'Orto di Minerbio*

IN BICI A TROVARE GLI ANIMALI

di Bruno Di Iorio
Vice presidente IPedalalenta

L'associazione *IPedalalenta* propone un facile e divertente percorso cicloturistico, sperimentato, di circa 15 Km adatto a tutti, corroborato dalla possibile visita, previ accordi alla Fattoria Didattica L'Orto, a Minerbio. Si tratta di una struttura accreditata dagli Enti Locali per l'inserimento di persone diversamente abili e rivolta all'accoglienza soprattutto per i bambini.
La fattoria didattica di Minerbio è denominata *"un condominio molto speciale"*, poiché è una fattoria con tutti gli animali: galline, oche e anatre, conigli, mucche, maiali, cavalli ed asino, capre e pecore, i quali si trovano suddivisi per specie in casette di mattoni dotate di ambienti esterni dove sgambare e interni dove trovare riparo.
È possibile, sempre prendendo opportuni accordi, prenotare pranzi con prodotti tipici per gruppi organizzati. Si presta quindi a un'escursione organizzata in compagnia.
Partenza da p.zza della Pace a Castel Maggiore per via Matteotti (sottopasso e pista ciclabile) fino a Castello dove di gira a sinistra per via Albertina, inizialmente asfaltata, poi sterrata ma ben battuta, fino a raggiungere la via Saliceto; la si attraversa scendendo dalla bici (prudenza), andando a sinistra dove, dopo circa 100 mt. si svolta la prima strada sterrata a destra; da questa strada si accede anche al monumento dell'eccidio di Sabbiuno che si trova alla fine del rettilineo svoltando a sinistra, ma si svolterà a destra (gruppo di case), seguendo lo sterrato, scavalcando la A13, raggiungendo e imboccando la via Sanmarina a sinistra.
Oltrepassata la Trasversale di Pianura (attenzione), a un bivio si è obbligati a destra per via di Mezzo di Saletto raggiungendo il centro di San Marino di Bentivoglio (edicola, trattoria). Si gira a destra percorrendo la via Capo d'Argine, inizialmente asfaltata, poi sterrata, seguendola fino svoltare a destra per via Rotta di Savena, anch'essa sterrata, e raggiungendo la SS64, attraversandola, portandosi sulla prospicente via Capo d'Argine.
La si segue completamente fino all'incrocio di Cà di Fabbri con la via Ronchi Inferiore che si prende a destra (ciclabile); raggiunta la quarta traversa si volta a sinistra per via IV Novembre percorrendola tutta fino a giungere in via Marconi, imboccandola a sinistra: si è quasi giunti a destinazione.
Si percorre la via Marconi fino ad individuare a sinistra la via Canaletto con il cartello indicatore della Coop l'Orto; da qui l'ultimo tratto di strada è sterrata, costeggiando a destra il magnifico orto della cooperativa, e seguendo i cartelli si giunge al fine al cancello della Cooperativa.
Il percorso si può tranquillamente affrontare in una mattinata avendo l'accortezza di non percorrerlo dopo piogge che farebbero risultare gli sterrati un po'faticosi al limite della agibilità. La via di ritorno è la medesima, salvo altri possibili e fattibili percorsi che impegnerebbero un lasso di tempo e energie maggiori.
L'Associazione si rende disponibile ad accompagnare eventuali comitive. Info@pedalalenta.it

TUTTI GLI APPUNTAMENTI CON I PEDALALENTA
Inquadra il qr-code con il tuo smartphone e scarica il programma completo dell'associazione.

Cesare Agostini e Franco Santi scopritori della *Flaminia Militare* intervengono sul dibattito che da una trentina d'anni anima la comunità scientifica bolognese (e non solo) alimentato anche dallo speciale sulle genesi delle vie transappenniniche pubblicato a puntate su queste pagine dal Professor Giuseppe Rivalta

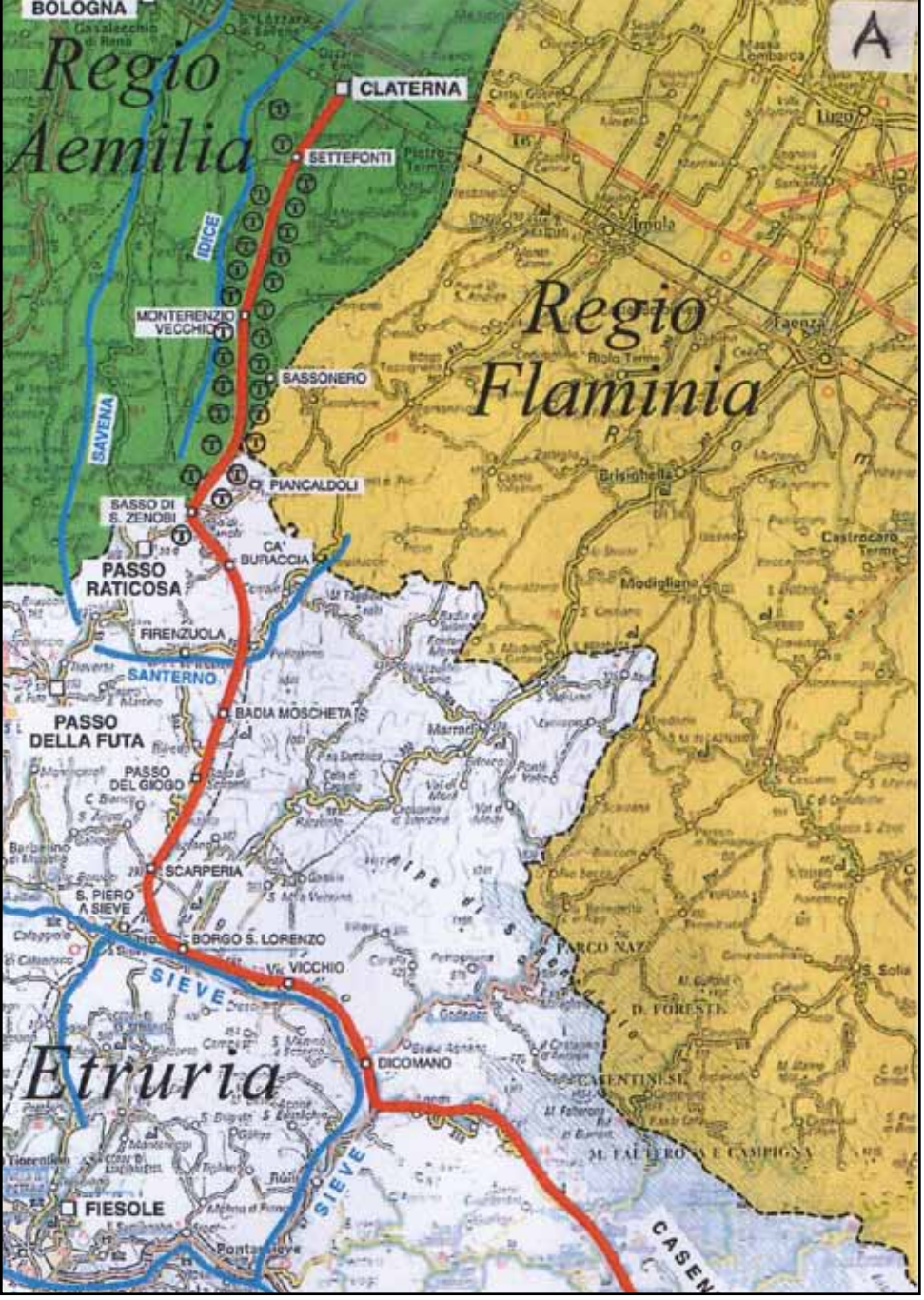
"La **Flaminia Minor** non è mai esistita"

Testo di **Filippo Benni**

Ad oltre due millenni dalla sua costruzione, la *Flamina* continua a far discutere gli studiosi italiani. Una controversia che va avanti da diversi decenni, alimentata anche dallo speciale con il quale il professor Rivalta, dalle pagine di questa rivista, ha raccontato la genesi e i tracciati dei percorsi che nel corso dei millenni hanno collegato Bologna alla Toscana. In questo numero diamo spazio ai due archeologi amatoriali che sul finire del secolo scorso, armati di zappa e badile, hanno riportato alla luce ampi tratti di una strada oggi conosciuta da tutti come la *Flaminia Militare* e percorsa ogni anno da migliaia di turisti.
Per capire bene la controversia però dobbiamo fare un salto di duemila anni indietro nel tempo. Tito Livio nella sua Storia di Roma racconta che nel 187 a.C. i due consoli in carica, Marco Emilio Lepido e Caio Flaminio, dopo avere sconfitto le tribù dei Liguri insediati sull'Appennino tosco-emiliano, furono incaricati dal Senato di costruire due importanti strade: il primo una strada da Piacenza a Rimini per collegarsi con la già esistente via Flaminia, costruita dal padre di questo Flaminio nel 220 a.C. da Roma appunto fino a Rimini; il secondo una strada transappenninica da Bologna ad Arezzo per collegarsi con la via Cassia che già arrivava da Roma a quella città. Mentre il percorso della prima strada, chiamata poi dai Romani via Emilia, é fuori discussione, quello della seconda é stato invece oggetto di ricerche da parte di studiosi di storia e topografia antica per tutto il XX secolo, essendo essa scomparsa già nell'Alto Medioevo, tanto da non lasciare tracce evidenti sul territorio attraversato e nella memoria degli uomini. Fino agli scavi di Cesare Agostini e Franco Santi.

Agostini e Santi, da tempo asserite che la strada transappenninica citata da Livio è la *Flaminia Militare* e collegava Bologna alla Toscana passando dalla Futa, sulla dorsale tra Savena e Setta. Altri studiosi asseriscono invece che passasse sulla dorsale tra Idice e Sillaro, la fanno partire da Claterna e la chiamano *Flaminia Minor*…ci spiegate da dove nasce questa controversia?
"Fino agli anni '70 il percorso di questa strada è rimasto misterioso; non erano stati trovati documenti antichi che testimoniassero almeno parte del suo tracciato, né tanto meno prove archeologiche della sua esistenza. Il merito (o meglio il demerito) di avere aperto un apparente spiraglio su questo buio totale va attribuito al Professor Nereo Alfieri, docente di Topografia dell'Italia Antica all'Università di Bologna, che nel 1974 ha creduto di avere individuato la strada costruita dal Console Caio Flaminio sulla dorsale fra il fiume Idice ed il torrente Sillaro e per primo ha dato a quel percorso il nome di Flaminia Minor. Pur avendo noi sincera stima e rispetto nei confronti dell'autorevole Docente, purtroppo scomparso nel 1995, non possiamo astenerci dal raccontare la nostra verità, anche se totalmente contraria alla sua ipotesi di studio.

Cosa ha indotto il professor Alfieri a formulare la sua ipotesi sulla Flaminia Minor?
Ha creduto di individuare la testimonianza del passaggio di questa strada in un documento del 1315 che ricorda, fra le dipendenze della Pieve di Barbarolo, un "Ospitale Sancti



Il percorso della presunta Flaminia Minor. Le T indicano i luoghi attestati da documenti medievali che riportano i nomi Flaminga, Fiammenga, Flaminia e simili.

Bartholomei de Flamenga". Traendo spunto dal toponimo Flamenga, considerato come derivazione del nome Flaminia, l'ha ritenuto un sufficiente indizio per ipotizzare che in quel luogo ci fosse stato l'antico passaggio di una strada romana il cui nome poteva derivare dal Console Caio Flaminio. Da questo presupposto (per noi palesemente sbagliato) ha concluso che, una volta individuato un tratto montano della Flaminia Minore, si deve necessariamente presumere che la strada abbia seguito lo stesso crinale sia verso sud, fino al passo della Raticosa, sia verso nord fino alla via Emilia, in corrispondenza della località "Maggio" ove esisteva l'antica Claterna.

Qual è stato per voi l'errore del professor Alfieri?

Si può comprendere facilmente l'errore etimologico tenendo presente che i Romani a quella strada del 187 a.C. non hanno mai dato un nome e tanto meno il nome di Flaminia. Come può essere che il toponimo "De Flamenga" tramandi il ricordo dell'antico passaggio di una strada Flaminia se questa strada non é mai stata chiamata Flaminia dai Romani? Ovviamente perchè quel toponimo deriva da un nome Flaminia che non ha alcun collegamento con la citata strada. Ricordiamo che i Romani, nel 216 d.C., divisero la regione Aemilia (che andava da Piacenza a Pesaro) in due regioni; dal territorio da Piacenza alla dorsale fra Idice e Sillaro, fino al passo della Raticosa, lasciarono il nome di Regio Aemilia; dalla citata dorsale fino a Pesaro la chiamarono Regio Flaminia. Questa bipartizione territoriale é giunta fino a noi, ma attorno al X secolo d.C. la regione Flaminia venne chiamata Romagna. Dove oggi inizia la Romagna allora iniziava la Regione Flaminia. È evidente quindi che il toponimo "De Flamenga" trovato dal Prof. Alfieri derivi dal nome della Regione (Flaminia) e non dalla strada del 187 a.C., mai chiamata così. Purtroppo, dopo la scomparsa di Alfieri i suoi discepoli hanno doverosamente seguito il suo "peccato originale" e si sono buttati a capofitto a ricercare nei documenti medievali altri toponimi che apparissero come una evoluzione linguistica del nome Flaminia. E così le loro fatiche a tavolino hanno avuto successo, tanto che hanno rinvenuto circa una trentina di toponimi quali Flaminga, Fiamminga, Flaminia, etc riferiti a luoghi sulla citata dorsale, o nei territori limitrofi, tutti soltanto da Claterna al Passo della Raticosa. Hanno così trionfalmente pubblicato i risultati dei loro studi illudendosi di portare un contributo alla prima ipotesi formulata dal loro "Maestro". Purtroppo per loro non hanno capito che quei toponimi derivano dalla presenza del confine della Regione Flaminia e non dalla strada costruita da Flaminio.

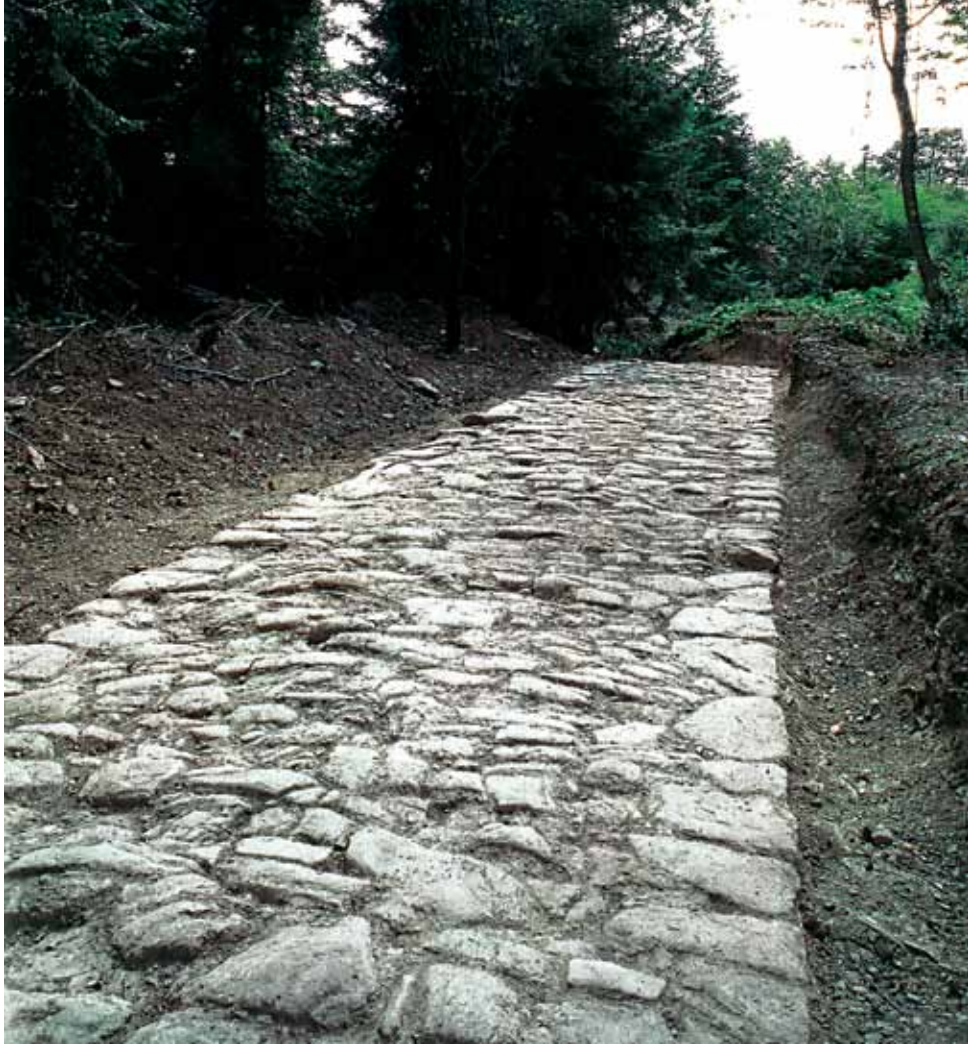
Cosa vi ha convinto che quei toponimi fossero legati alla regione e non alla strada?

L'ipotetica Flaminia Minor collegava Bologna (Claterna per il prof. Alfieri) ad Arezzo per una lunghezza di 180 chilometri, tutti i toponimi in questione sono stati trovati nei primi 50 chilometri di quel percorso, da Claterna alla Raticosa. Nei 130 chilometri che dividono la Raticosa da Arezzo non ne è stato trovato nemmeno uno. Per una logica proporzione, se i toponimi ritrovati derivassero dalla strada di Flaminio, quanti toponimi nei documenti medievali avrebbero dovuto trovare nel tratto Raticosa - Arezzo dove sarebbe continuata la strada di Flaminio? Non vogliamo esagerare, ma almeno un centinaio. Ed invece non ce n'è alcuno. Questo perché alla Raticosa finiva la Regione Flaminia e con lei anche i toponimi. Sarebbe stata sufficiente questa elementare

osservazione per convincere i fautori della Flaminia Minore a ravvedersi e pentirsi del tempo perso nella ricerca di toponimi inutili ai loro fini.

Oltre ai toponimi esistono altre prove dell'esistenza della Flaminia Minor?
Nei 180 chilometri da Claterna ad Arezzo non hanno trovato neppure un metro quadrato di basolato romano che potesse costituire un indizio a sostegno della loro tesi. Del resto come potevano trovarli se la strada Caio Flaminio non l'ha mai costruita su quel percorso?

Oltre alla valutazione sull'origine dei toponimi quali altri errori avrebbe commesso Alfieri?
Nel nostro libro ne elenchiamo altri nove, qui proviamo a spiegarne altri due. Sette chilometri a sud di Monterenzio Vecchia, sempre su quella dorsale, ci sono alcune case che si chiamano "Casoni di Romagna" (perchè sono sul confine romagnolo); come si sarebbero chiamate se fossero state costruite quando la Romagna si chiamava ancora Flaminia ?. La risposta è ovvia : Casoni di Flaminia. Ma se oggi si chiamassero così, i discepoli dell'Alfieri subito metterebbero nell'elenco dei trenta toponimi ritrovati anche i "Casoni di Flaminia" come ulteriore prova indiscutibile che le legioni di Flaminio hanno costruito la strada passando da quella località. Inoltre, pur di difendere l'esistenza della Flaminia Minor il Prof. Alfieri, per primo, poi tutti i suoi seguaci, hanno modificato il racconto di Tito Livio spostando la partenza della strada di Flaminio da Bologna ("…. viam a Bononia perduxit Arretium") a Claterna, sostenendo che lo storico romano si era sbagliato. Ma è possibile che si sia sbagliato? Noi diciamo di no per queste ragioni: Tito Livio era nato nel 59 a.C. a Teolo (sui Colli Euganei in provincia di Padova); conosceva quindi il nostro territorio e senz'altro ha avuto occasioni di venire a Bologna, di vedere la strada in questione ancora perfettamente mantenuta, e forse anche di averla percorsa. Se avesse scritto che partiva da Bologna, ed invece partiva da Claterna, avrebbe perso di credibilità come storico del passato, visto che il suo racconto partiva dalla fondazione di Roma. È come se oggi un giornalista scrivesse che l'autostrada Parma-La Spezia parte da Modena.



PRECISIONE ROMANA - Tratto di basolato rinvenuto a Monte Poggione. Si noti l'estrema precisione della costruzione della strada che, nonostante si trovi su un tratto impervio ad oltre 800 metri sul livello del mare, è perfettamente rettilinea.

I percorsi a confronto

FOTO 1 - Il tracciato della presunta Flaminia Minor passa accanto a Casoni di Romagna

FOTO 2 - Nel giugno del 1997 Cesare Agostini osserva i resti di una pila del ponte di Colombaiotto sul fiume Sieve, riemersi in occasione degli scavi per la realizzazione della diga del Bilancino (Barberino del Mugello) ed ora inghiottiti dal bacino artificiale.

Cosa hanno risposto alle vostre osservazioni quelli che voi chiamate discepoli di Alfieri?
Nel corso degli anni, dopo le nostre progressive scoperte archeologiche di numerosi tratti di basolati romani a nord e a sud del Passo della Futa, ci aspettavamo che si sarebbero convinti della fondatezza della nostra tesi. Ed invece hanno continuato a contestarla per non ammettere l'inesistenza della Flaminia Minor dato che, come è noto, Caio Flaminio ha costruito soltanto una strada transappenninica. Tuttavia, non potendo negare la presenza di numerosi tratti di imponenti basolati, per una continuità di 11 chilometri, li hanno declassati sostenendo che non sono romani, ma i resti di una mulattiera medievale od addirittura che si tratta di una strada rinascimentale o moderna. Giudizi talmente paradossali che equivalgono ad affermare che la Necropoli di Monte Bibele non è celtica, ma è un cimitero di militari tedeschi morti nell'ultima guerra mondiale.

Come ha accolto le vostre tesi la comunità scientifica?
Se escludiamo i docenti bolognesi discepoli di Alfieri, tutti gli studiosi, italiani ed europei, che hanno seguito le nostre ricerche e visto di persona i basolati, si sono pronunciati in favore della nostra tesi. Citiamo per primo il compianto prof. Giancarlo Susini (a tutti ben noto per aver ricoperto incarichi prestigiosi all'Università di Bologna, in Italia e all'Estero) che è stato il primo a riconoscere - nella maniera più assoluta, disse - la romanità dei basolati. Poi abbiamo avuto l'approvazione del professor Giovanni Uggeri dell'Università La Sapienza di Roma, del prof. Leonardo Rombai dell'Università di Firenze, del prof. Vittorio Galliazzo dell'Università Cà Foscari di Venezia, del prof. Raymond Chevallier dell'Università di Tours (Parigi) e del prof. Ernst Gamillscheg di Vienna (custode della Tabula Peuntingeriana).

Vi siete chiesti perché anche dopo tanti anni, tanti scavi e riconoscimenti c'è ancora chi vi contesta?
Facciamo molta fatica a credere che qualcuno non abbia capito, ma comprendiamo che è umanamente difficile per loro rinnegare ciò che per decenni hanno sostenuto riconoscendo pubblicamente di essersi sbagliati. Come li giudicherebbe il mondo scientifico, l'opinione pubblica in generale e coloro (pochi in verità) che, confidando sull'esistenza della Flaminia Minor, hanno percorso la dorsale fra Idice e Sillaro illudendosi di calpestare una strada romana?: E che delusione avrebbero le Amministrazioni locali e gli abitanti di quei luoghi che hanno contato sull'esistenza della Flaminia Minor per valorizzare turisticamente il territorio?. Lasciamo ai lettori le risposte. Noi ci limitiamo qui a ringraziare "Nelle Valli Bolognesi" per averci dato l'occasione di rendere noti i motivi per i quali riteniamo che la Flaminia Minor non esiste e non sia mai esistita".

Tutto è iniziato da una **MONETA**

Era il 1977 quando, in una antica cava di arenaria nei pressi di Castel dell'Alpi, Franco Santi trovò una moneta romana. Forgiata in bronzo, a Capua tra il 320 e il 268 a.C, da un lato presentava la lupa intenta ad allattare Romolo e Remo mentre dall'altro l'aquila sul trespolo e la scritta ROMA. Assieme all'amico Agostini si convinsero che quella cava utilizzata oggi da Santi fosse stata utilizzata anche dai Romani, probabilmente per realizzare la strada transappenninica, citata da Tito Livio, che collegava Bologna ad Arezzo. I due, armati di zappa e badile, iniziarono a cercare nel sottosuolo qualche traccia di quella strada sicuri che qualcosa, anche se sepolto da metri di fango e sassi, dovesse ancora resistere. Dopo tanti buchi nell'acqua e due anni di ricerche, finalmente il primo ritrovamento: a Monte Bastione, più o meno dove i vecchi del paese raccontavano del passaggio di una strada romana, nascosto sotto 60 centimetri di terra, nel 1979 i due archeologi per passione portarono alla luce un tratto di pavimentazione lungo 20 metri e largo circa 2 metri e mezzo, esattamente otto piedi romani. Le ricerche durarono più di vent'anni, ed ora i tratti di strada e le tracce di quella imponente costruzione riportati alla luce sono parecchi. Comprese le pile di un ponte romano riemerse dal nulla durante i lavori per la realizzazione della diga del Bilancino, nei primi anni Novanta, ed oggi ri-inghiottiti dal lago artificiale.

Fiasche in terracotta, tuniche di lana e paglia nelle scarpe: un gruppo di appassionati di storia e trekking esplora la montagna emiliana con la stessa attrezzatura degli antichi Celti o delle milizie Romane

Lungo l'**Appennino** al modo degli **Etruschi**

Testo di **Alessio Orlandi**

Negli ultimi anni sull'Appennino emiliano può esservi capitato di imbattervi in un gruppo di escursionisti vestiti in un modo un po' particolare. Si tratta del nostro gruppo di camminatori storici, una comitiva senza un nome e senza una struttura gerarchica, fatta di appassionati di storia, archeologia e, naturalmente, di escursionismo.
Vestiti come gli antichi Celti che popolavano l'appennino, o come le milizie del XIII secolo che pattugliavano il contado controllato dal comune di Bologna, ci piace mettere alla prova il nostro fisico e il nostro insolito equipaggiamento per cercare di capire come *l'Uomo dell'antichità* affrontava spostamenti di diversa lunghezza. A seconda dell'epoca storica concordata e delle peculiarità del luogo ci dotiamo del "costume" e dell'equipaggiamento necessario. Le prime escursioni si sono tenute sui terreni collinari nelle vicinanze di Sasso Marconi e sono servite a collaudare noi stessi e l'attrezzatura che normalmente usiamo in occasione delle rievocazioni storiche, a cui partecipiamo da più di un decennio. Provando e riprovando, aggiungendo sempre nuovi handicap (terreno, clima, visibilità...) abbiamo imparato a calibrare le nostre necessità e a tarare il nostro equipaggiamento. Alcuni problemi sono analoghi a quelli affrontati anche dagli escursionisti moderni, come ad esempio determinare la giusta lunghezza della tracolla della borsa o la corretta distribuzione dei pesi nello zaino (fatto con legni e pelle di vacca). Altri problemi sono invece completamente nuovi: meglio la borraccia ottenuta da una zucca vuota (leggera ma fragile e facile preda delle muffe), la borraccia di cuoio ricoperta internamente di cera d'api (robusta ma soggetta a perdite e dal gusto terribile) o la fiasca di terracotta (a tenuta stagna, ma pesante e delicata)? Meglio la caliga romana chiodata (ottima su certi terreni ma "letale" sulle superfici rocciose lisce) o la "scarpa celtica" senza suola rigida (perfetta sul terreno morbido ma una piaga per i piedi sui sassi aguzzi)? Avendo a disposizione solo abiti di lino, lana e pellicce quanti strati di vestiti conviene portarsi dietro? Come legare i giavellotti allo zaino? E l'elmo è meglio tenerlo in testa o appeso in cintura? Quanto peso può portare un fante medievale durante i suoi spostamenti? Sono tutte domande a cui pian piano abbiamo imparato a dare una risposta, che naturalmente cambia a seconda dell'epoca che stiamo esplorando: come si può ben immaginare, infatti, a secoli diversi corrispondono abiti e utensili diversi che nel limite delle nostre conoscenze e capacità cerchiamo di riprodurre in maniera più fedele possibile. Il periodo storico che abbiamo avuto il piacere di "testare" più spesso è quello che precede la romanizzazione del nord Italia. Questo ci dà modo di far incontrare civiltà diverse che sono coesistite nel IV-III secolo a.C. e di apprezzarne le diversità nell'abbigliamento, nell'armamento e negli oggetti di uso comune come coltelli o ceramiche; ed è così che ad esempio tre Celti, un Etrusco e due Romani si sono ritrovati a fine dicembre

CALZATURE CELTICHE - Reperti archeologici e raffigurazioni su statue romane ci danno un'idea di come potevano essere le calzature comunemente usate dai popoli celtici. Non sappiamo però quali fossero gli accorgimenti che si usavano per proteggersi dal freddo più intenso. In questo caso l'umidità impregnava la calzatura e uno strato di paglia ha aiutato a rallentarne la salita fino al piede. Calzetti di lana lavorata con la antica tecnica del "nalbinding" sono testimoniati in diverse civiltà sia mediterranee che nord europee a partire dai primi secoli dopo Cristo, ma resta in dubbio se questo modo di fare a maglia fosse usato anche dai Celti che abitavano il nostro territorio.

CONTRAFFORTE PLIOCENICO - Nei pressi di Sasso Marconi. Gli abiti sono del XIII secolo, un periodo di forte crescita per Bologna, in cui il potere esercitato dalle antiche famiglie nobili sul territorio montano veniva progressivamente eroso dall'emergente forza economica del Comune.
A SINISTRA, etruschi sulla Via degli Dei a Monte del Frate.

MONGHIDORO-MONTEFREDDI - Una escursione di 7 ore dall'Alpe di Monghidoro a Monte Freddi, in tenuta romana. Le bracae (pantaloni) e il sagum (caratteristico mantello rettangolare) sono capi di abbigliamento che i Romani importarono dal costume celtico. Una camicia di lino, una tunica di lana, un mantello, un cappello di feltro e delle fasce per le gambe sono sufficienti per affrontare un inverno non troppo rigido. La concia vegetale delle scarpe tende ad assorbire facilmente l'umidità e quindi è necessario impermeabilizzarle con del grasso.

a risalire in parte la via Romea Nonantolana da Ospitale (MO) fino al Lago di Pratignano (ghiacciato in quei giorni). Durante questa e altre esperienze invernali abbiamo scoperto che il freddo è forse il minore dei problemi, almeno finché si cammina: una camicia di lino, una sopravveste di lana e un caldo mantello bastano a proteggerci dalle intemperie. Gli uomini celtici indossano le caratteristiche braghe, mentre non è chiaro come gli antichi popoli italici proteggessero le gambe dal freddo (forse con fasciature). In entrambe le civiltà invece le donne indossavano abiti lunghi, tipicamente pepli o chitoni, ma presso i Celti è documentato anche l'uso di gonne. Sul Monte Rondinaio il vento e l'umidità di novembre si sono rivelati nemici molto accaniti, e sono stati tenuti a bada grazie ad una piccola pelliccia. In primavera possiamo viaggiare con meno pensieri ma l'escursione termica che c'è tra la mattina e la sera rende difficile regolarsi con la quantità di vestiti da indossare: il più delle volte una camicia di lino e un mantello spesso sono sufficienti per ogni evenienza. L'estate ci permette di spostarci con un mantello leggero (lo stesso Diodoro Siculo, contemporaneo di Cesare, ci racconta che i Celti avevano un mantello per l'estate e uno per l'inverno) ma avremo bisogno di maggiori scorte d'acqua. In autunno l'umidità risale crudelmente attraverso le sottili suole di cuoio e così ci si ingegna isolando il piede con più strati di calze e magari un po' di paglia; un fastidio ben compensato dagli splendidi paesaggi che questa stagione sa offrire.
Oltre alle differenze stagionali è interessante anche cimentarsi con la varietà di fogge che il costume assume nei secoli: risulta infatti incredibilmente seccante non poter ricorrere a vestiti con una qualche apertura frontale nel XIII secolo (cosa che invece sarà la norma nel secolo successivo) poiché ciò significa non potersi sbottonare un po' quando fa caldo ma dover scegliere se indossare interamente la tipica ingombrante gonnella o togliersela trovando un modo per legarla alla borsa.
Queste sono solo alcune delle tante complicazioni che il camminatore storico si trova ad affrontare; oggigiorno sembrano quasi insignificanti, e certamente chi è nato e cresciuto in epoche passate vi sarà stato naturalmente abituato. Il passaggio dalla tecnologia moderna a quella dei secoli addietro è talora frustrante: è una transizione che va affrontata per gradi, fatta di un progressivo adattamento a nuove/antiche forme di fastidio e di molte sere passate a studiare sui libri e su internet ritrovamenti archeologici e raffigurazioni di pellegrini. Un impegno intellettivo che si somma a quello fisico ma che arricchisce con molte emozioni e sensazioni nuove l'esperienza escursionistica.

Grandi salumi, grandi coltelli - Interamente forgiata a mano, la fedele replica di uno dei coltellacci celtici conservati al museo di Monterenzio può servire sia per abbattere piccoli alberi che per affettare grandi salumi, trasportati insieme a pane e frutta secca in un sacchetto di lino. L'acqua nella borraccia di cuoio impermeabilizzata con cera d'api acquisisce un cattivo sapore, che viene mascherato dall'aggiunta di abbondante vino.

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

Lungo il fiume in gommone durante il viaggio Bologna-Ferrara

Lungo il Reno da Bologna verso l'Adriatico navigando tra la storia e la biodiversità della pianura emiliana fino alle valli di Comacchio

Tra la **via Emilia** e... il **mare**

Siamo sul Reno, via della Berleta da un lato e via Bertalia dall'altro, toponimi che derivano da una origine comune, volti ad indicare gli incolti paludosi e gli isolotti che caratterizzavano la zona. A monte, lungo la via Emilia, si staglia il Ponte Lungo, con le sue sirene, realizzato a poca distanza dallo storico ponte romano oggi distrutto. Proseguiamo verso valle oltre i passaggi a raso di cava e le pareti di sabbia dove nidificano i gruccioni, per arrivare in un tratto di fiume, fra Trebbo e Longara, un tempo collegati da un ponte di barche ed ancor prima da un traghetto, un cosiddetto "passo", come lo era quello che dava il nome al quartiere Barca, o al passo di via Crocetta (ora, non a caso, via Traghetto) e come lo erano i tanti altri che si incontrano verso valle.
Due barche ci sono ancora, una è al Trebbo, ben tenuta quella di Longara. I due scafi metallici recuperati dal fiume mostrano tutti i loro anni, residuati della prima guerra mondiale riadattati ed attivi fino al 1966, poi divelti da una storica piena.
Proseguiamo fino ad incontrare l'immissione delle acque della Ghisiliera che dopo aver servito campi, mulini e maceri, ritornavano e ritornano tuttora al fiume, a valle dell'ottocentesca proprietà di Villa Stagni e dell'ex Molino di Borgognino, immediatamente fuori dal Trebbo. Segue l'abitato di Malacappa, fantasiosamente arroccato dentro la golena, con panni stesi lungo le strade bianche e con vecchie proprietà rinchiuse fra argini ricoperti da felci aquiline. Da qui in avanti potremmo essere ovunque. Si contano i ponti, il fiume conserva la sua selvaggia monotonia per chilometri, interrotto solo dall'ingresso di canali di bonifica, dall'immissione delle acque del Samoggia, ultimo affluente in destra fluviale, per poi curvare verso Cento.
A S'Agostino troviamo lo Scolmatore di Reno, il sistema che scarica nel Cavo Napoleonico durante le criticità di piena. Qui ci accolgono gli 81 ettari del Bosco della Panfilia, un'estesa area protetta, memoria di una pianura caratterizzata da ampie distese boschive. Chilometri di terre solcate da un fiume che acquista un andamento sempre più rettilineo ed innaturale, ci alziamo sempre di più rispetto al piano di campagna. Siamo nel cavo Benedettino, così chiamato in onore di Benedetto XIV, il papa

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

Giovane esemplare di Raganella

I portoni vinciani presso l'immissione del Canale della Botte ad Argenta

Cavo Benedettino

Il Reno oltre la confluenza col Santerno

bolognese Lambertini. Questo è un condotto artificiale settecentesco che coi suoi 30 km andava ad intercettare l'antico corso del Po di Primaro sotto Argenta, permettendo al Reno una sua uscita diretta a Mare segnando così la drastica riduzione del sistema vallivo della "Padusa" bolognese, il destino di quell'acqua che in Po Grande, per Veneziani e Ferraresi, non ci doveva andare ed inaugurando una nuova epoca per la bonifica.

A Malalbergo superiamo il Passo del Gallo, e arriviamo a Passo Segni, in prossimità dell'immissione del Navile con le sue chiuse vinciane. A valle un ponte di Bailey del 1950, il più lungo di Italia ancora in funzione, da poco ripristinato dopo più di mezzo secolo di servizio, metteva la parola fine ai giorni di lavoro per il barcaiolo e permette l'ingresso nel ferrarese. Interi abitati guardano verso sud l'argine del fiume, oltre a bastioni di terra ed accessi con scanalature per le paratoie di emergenza.

Ancora più valle vengono ad innestarsi il Savena Abbandonato, poi l'Idice col Sillaro ed il Santerno in località Palazzo Tamba. In questo contesto, si viene a creare un corridoio naturale estremamente interessante dove alla biodiversità autoctona viene a seguire un'imponete massa alloctona. Specie aliene quali la zucca spinosa, rampicante e tappezzante, l'acero americano, Acer negundo, la robinia vengono a rompere la continuità di salici pioppi e ontani.

L'Amorpha fruticosa, meglio conosciuta come indaco bastardo, costituisce macchie cospicue. Le raganelle sono rare ma presenti, una miriade di insetti ed artropodi popola lo spazio golenale. Non mancano i gamberi americani, un prelibato cibo per i grossi siluri in agguato fra i tronchi.

Gli specchi d'acqua sotto le chiuse vinciane della Bonifica ospitano un brulicare di carpe. A valle dell'immissione del Senio, a Sant'Alberto, è un traghetto ad attirare l'attenzione, congiunge il paese con la strada arginale in sinistra idrografica. Dall'argine ci si può affacciare direttamente sulle Valli di Comacchio. Un sistema di paratoie regola l'accesso di acqua dolce dal fiume nelle Valli. Spatole, garzette, volpoche, totani, fenicotteri, *i cavalli delta*, ci riportano a suggestioni degne della Camargue. La foce, oggi tagliata a Casal Borsetti, in area militare, è posta immediatamente a valle della traversa fluviale di Volta Scirocco. Da qui diparte una fila di bilancioni colorati. Nelle vicinanze una trattoria dal nome curioso: *Trattoria di Primaro*, ci ricorda la storia tutt'altro che scontata di questo territorio.

Il traghetto a Sant'Alberto

Volpoche in volo sulle valli

Costruito nel XV secolo, prima di essere acquisito da Gian Luca Pallavicini, condottiero e ministro di Carlo V d'Asburgo, ha subito molte modifiche. Al suo interno tanti dipinti e affreschi di pregio tra i quali quelli di Giovanni Antonio Burrini che ha decorato il salone in cui si è esibito anche un giovanissimo Mozart

Palazzo Pallavicini, cuore culturale dell'Europa del Settecento

Testo di **Gian Luigi Zucchini**
Foto gentilmente concesse da **Culturalia**

Gran traffico di cavalli e carrozze il 26 marzo del 1770 per via San Felice a Bologna. Affluivano aristocratici e colti borghesi in palazzo Pallavicini al numero 24, dove si teneva un concerto del quattordicenne Wolfang Amadeus Mozart, in quel periodo a Bologna, per incontrare padre Martini e sottoporsi al difficile esame di scrittura e composizione musicale, al fine di essere ammesso all'Accademia Filarmonica
Negli incontri bolognesi, i Mozart, padre e figlio, ebbero modo di incontrare anche altri cultori e studiosi di musica importanti, tra cui il musicologo Charles Burney e il ben noto cantante Farinelli (si veda il grande dipinto di Corrado Giaquinto, ora nel Museo della Musica di Bologna), al secolo Carlo Boschi, che invitò anche il giovanissimo musicista nella sua villa fuori Porta Lame (oggi distrutta), come si vede anche nel bel film "Voce regina" del regista Gérard Corbiau (1994)
Quasi sempre queste conoscenze si intrecciavano nei saloni del palazzo bolognese, o anche talvolta in una villa della famiglia Pallavicini, che sorgeva a Croce del Biacco, fuori porta San Vitale, allora immersa nella campagna. Qui fu ospite anche il giovanissimo Mozart durante il suo soggiorno bolognese; e su questo episodio fu realizzato il modesto film di Pupi Avati "Noi tre", trasmesso poi anche in televisione.

Il palazzo venne costruito nel secolo XV e fu abitato da famiglie nobili bolognesi. Nel 1557 fu acquistato dalla famiglia Isolani, a cui subentrarono nel 1681 i fratelli Girolamo e Carl'Antonio Alamandini, che lasciarono poi in eredità alla sorella Veronica sia il palazzo che la grande villa a Croce del Biacco. Infine l'edificio, che nel corso del tempo aveva subito radicali rifacimenti, passò al genovese conte e maresciallo Gian Luca Pallavicini, condottiero e ministro di Carlo V d'Asburgo e di sua figlia, l'imperatrice Maria Teresa d'Austria, madre di Maria Antonietta, regina di Francia. E fu proprio nel periodo in cui la regina era rinchiusa nella prigione del Tempio a Parigi, in attesa di essere ghigliottinata - come già il marito re Luigi XVI, la sorella del re e molti altri della famiglia - che il bolognese Pietro Fabbri dipinse, in una sala del palazzo, l'imperatrice Maria Teresa come "Cibele madre di tutti i popoli".
In seguito il palazzo, a lungo trascurato, era negli ultimi tempi quasi in abbandono. Di recente, la nuova proprietà ha fatto restaurare profondamente tutto l'edificio, a cui si entra da un portone dimesso che dà sotto il portico della via San Felice, ma che subito si apre ad un meraviglioso e maestoso scalone a due rampe, con statue ai lati e

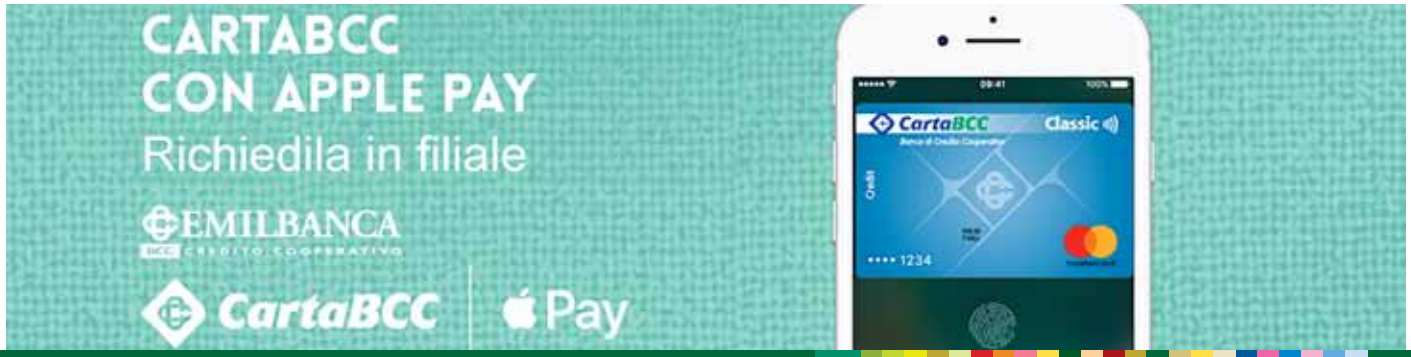
sul fondo, in modo da creare uno scenario teatralmente monumentale. Ampiamente affrescato nelle sale e nei saloni interni, il palazzo divenne nel Settecento sede di una corte europea quando fu scelto come abitazione dal Pallavicini. Furono chiamati ad eseguire opere pittoriche, decorazioni e affreschi importanti pittori dell'epoca, mentre già l'allora celebre Giovanni Antonio Burrini, aveva decorato splendidamente nel 1690 il salone dell'edificio. E fu proprio in questo salone che si esibì il giovane Mozart, di cui il conte Pallavicini scrisse poi, due giorni dopo, in una lettera: *"Si tenne lunedì sera in mia casa una conversazione di 70 dame, alla quale intervenne il Sig.e Cardinale Legato, i Sig.ri principi di Holstein, e quasi tutta la nobiltà, e il giovane professore vi diede prove così ammirabili del suo sapere, che nella tenera sua età sembrerebbero incredibili a chi non le vede…".*

Ma nel palazzo e nella città si svolsero poi altri eventi e feste che restarono famose, come quella per celebrare l'elezione a Gonfaloniere del conte senatore Davia, Pari di Scozia e Gentiluomo di Camera del Duca di Modena, quando notabili e aristocrazia cittadina salirono con fiaccole accese lo scalone del Palazzo, tra canti e musiche trionfali. O infine, quella per festeggiare l'arrivo in città dell'arciduca Massimiliano d'Asburgo consistente nella cosiddetta *corsa dei cavalli barbari* lungo tutta la via San Felice, dalla porta della città fino alle due torri.

Ora il palazzo è quotidianamente visitabile, ed è divenuto sede di interessanti mostre d'arte visiva, (dipinti, fumetti, grafica, fotografia, ecc.). Proprio attualmente è in corso, fino al 27 maggio, una mostra di Vivian Maier, che presenta, in 120 magnifiche foto d'arte, i temi più cari all'artista: infanzia, autoritratti, ritratti, vita di strada, forme e colore.

In mostra Fino al 27 maggio
VIVIAN MAIER

Fino al 27 maggio Palazzo Pallavicini propone "Vivian Maier", una straordinaria mostra con le magnifiche fotografie di una delle fotografe più apprezzate di questo secolo. La mostra offrirà ai visitatori un eccezionale percorso espositivo diviso in differenti sezioni tematiche, affrontando tutti gli argomenti che la Maier sentiva più cari e vicini: infanzia, autoritratti, ritratti, vita di strada, forme e colore. 120 fotografie in bianco e nero, di cui 10 in grande formato, 90 di formato medio più una meravigliosa sezione di 20 foto a colori relativa alla produzione degli anni Settanta dell'artista.



Nata ad inizio Ottocento come biblioteca pubblica per riunire parte del patrimonio librario proveniente dalle congregazioni religiose soppresse, oggi possiede circa 850.000 tra volumi e opuscoli. Fra le monografie sono presenti 2.500 edizioni del XV secolo, quasi 15.000 edizioni del XVI secolo e circa 120.000 libri antichi (stampati fino al 1830). La sezione periodici comprende 7.500 testate, di cui oltre 1.300 in corso

ARCHIGINNASIO
Memoria e futuro tra **cinquecentine** e **manoscritti rari**

Testo di **Marcello Fini**

Nella biblioteca dell'Archiginnasio potrete trovare anche numerose riproduzioni di volumi rari, manoscritti, giornali e riviste, cartoline, fotografie e mappe della città e del territorio:
www.archiginnasio.it/raccolte.htm

Nel 1801 il Dipartimento del Reno decide di istituire una biblioteca pubblica nella quale riunire parte del patrimonio librario proveniente dalle congregazioni religiose soppresse. La sede scelta è quella dell'ex convento di San Domenico. Nel 1838 la biblioteca verrà trasferita nel palazzo dell'Archiginnasio, fino al 1803 sede dell'Università e, in seguito, delle Scuole Pie: qui il materiale librario sarà organizzato per materia e collocato nelle antiche aule dello Studio bolognese dal bibliotecario Luigi Frati, direttore dal 1858 al 1902. Nel corso dei secoli il patrimonio della Biblioteca dell'Archiginnasio si arricchirà grazie alle numerose donazioni da parte di eruditi, collezionisti e personaggi di spicco della vita cittadina. Ad oggi la Biblioteca possiede circa 850.000 tra volumi e opuscoli: fra le monografie, sono da segnalare circa 2.500 edizioni del XV secolo (incunaboli), quasi 15.000 edizioni del XVI secolo (cinquecentine) e circa 120.000 libri antichi (stampati fino al 1830). La sezione periodici comprende 7.500 testate, di cui oltre 1.300 in corso. Dal 2007, inoltre, la Biblioteca dell'Archiginnasio è stata individuata come sede dell'Archivio Regionale della Produzione Editoriale (ARPE) per l'Emilia Romagna con il compito di raccogliere, conservare e rendere disponibili tutti i documenti (libri, opuscoli, pubblicazioni periodiche, anche su supporto informatico) pubblicati nel territorio della nostra Regione. Abbandonata da tempo l'originaria vocazione di biblioteca di documentazione generale ispirata a un modello di sapere enciclopedico, ci si è orientati sempre di più verso le discipline umanistiche, riservando una particolare attenzione a tutto ciò che riguarda la vita civile, politica e culturale di

Bologna e del suo territorio. È così che, nel corso degli anni, l'Archiginnasio si è sempre più caratterizzata come biblioteca storica di ricerca e di conservazione. Il suo patrimonio include cospicue raccolte manoscritte che spaziano dal X al XX secolo: si tratta di raccolte prevalentemente di interesse documentario, storico e testuale, dove figurano pezzi di notevole rarità e valore artistico e antiquario. Da ricordare, inoltre, 265 fra archivi, raccolte, carteggi e collezioni particolari riguardanti in gran parte famiglie, personaggi e argomenti bolognesi. Notevole, infine, la collezione conservata nel Gabinetto disegni e stampe, composta da migliaia di disegni, stampe e fotografie, che hanno particolare importanza per lo studio dell'iconografia bolognese, della vita artistica e della storia della città.
La Biblioteca è promotrice di numerose iniziative culturali: cicli di conferenze, presentazioni di libri, convegni, mostre. Da oltre un secolo pubblica la rivista «L'Archiginnasio» per documentare la storia e la cultura cittadine, oltre che, naturalmente, le attività della Biblioteca. Negli ultimi anni molto spazio è stato dato alle mostre, organizzate per far conoscere a cittadini e turisti il ricco patrimonio documen tario conservato nei nostri depositi. Tra quelle che hanno riscosso più successo, ricordiamo le mostre riguardanti eventi particolari della storia della nostra città: per esempio, l'epidemia di colera del 1855 o il processo alla "balla dalle scarpe di ferro" del 1864 o le mostre dedicate alla storia del Bologna Football Club, quelle, o ancora quelle incentrate su personaggi bolognesi (Augusto Majani, Roberto Roversi, Quirico Filopanti) o dedicate a particolari rarità conservate nei nostri depositi.

Tutti i documenti esposti nell'ambito di queste mostre sono liberamente consultabili sul sito internet, nella sezione della Biblioteca Digitale:
www.archiginnasio.it/mostre.htm

A pochi minuti dal centro di Bologna, nelle due piazzette dedicate a Pasolini e Magnani davanti al Cinema Lumière, tutti i sabati mattina apre i battenti il Mercato Ritrovato con i prodotti della terra, biologici e a chilometri zero

Quando la **spesa** è da **cinema**

Testo di **Alessandra Testa**

Per chi non ci fosse mai stato, su YouTube circola un cortometraggio di poco più di otto minuti che coglie alla perfezione l'anima del Mercato Ritrovato, il mercato contadino aperto quasi dieci anni fa in quel di via Azzo Gardino a Bologna. Basterà guardare il filmato per entrare immediatamente in empatia con i produttori emiliano-romagnoli che su quei banchi vendono i gioielli della propria terra e per convincersi di andare a dare almeno un'occhiatina. Accoglienti, entusiasti e col sorriso sempre sulle labbra, si trasformeranno in un battibaleno in una piccola squadra di amici, di quelli che sulla tavola ti mettono solo il meglio, da andare a salutare per un gustoso saccheggio ogni sabato mattina. Una famiglia allargata composta da 55 produttori che, una volta alla settimana, si alternano nelle 40 postazioni montate sotto le ali protettrici di Pier Paolo Pasolini e Anna Magnani a cui sono dedicate le due piazzette davanti al Cinema Lumière.
Con la filosofia del biologico a km zero, ogni agricoltore, casaro, viticoltore, allevatore o pescatore dell'associazione Mercato Ritrovato ha la sua azienda ubicata a una distanza massima di 40 chilometri dal cuore del quartiere Porto-Saragozza. La maggior parte di essi arriva dal territorio bolognese, ma qualcuno è delle vicine province di Ferrara e Modena. Le uniche eccezioni alla regola dei 40 chilometri sono concesse alla Pescheria di Cattolica, che propone pescato fresco e cucinato e il cui gazebo è preso letteralmente d'assalto, e ai coltivatori di arance del Consorzio Galline Felici di Catania. Ortaggi, frutta e verdura, pane e pasta madre, uova, carne, formaggi, miele, conserve, funghi, caffè, cioccolato, latte crudo, pizze, riso una volta al mese e pesce rappresentano, insomma, tutto ciò che serve per seguire una sana e completa dieta mediterranea.
Il direttore della Cineteca Gian Luca Farinelli, uno dei primi ad arrivare con a tracolla la borsa della spesa di stoffa da riempire, ha addirittura attribuito ad ognuno dei produttori un soprannome. Del resto, che da quelle parti nulla avvenga per caso, lo dimostra persino l'etimologia del nome di Giorgio Pirazzoli, giovane ed appassionato coordinatore del mercato. Giorgio in greco significa agricoltore, contadino, colui che lavora la terra. "Un nome, un destino", ammette con gli occhi che brillano lo stesso Pirazzoli che la terra, però, non l'ha mai coltivata. Pirazzoli, che ha fatto dell'impatto zero una scelta di vita, si sposta solo in bicicletta dal 2008, quando Slow Food, che lanciò il progetto, lo scelse come responsabile. Conosce i produttori del mercato uno per uno e di ognuno sa indicare segreti ed eccellenze. È il loro punto di riferimento, lo contattano per qualsiasi problema e, quando le condizioni meteo sono avverse, il suo ufficio, collocato fra una delle sale del Lumière e via Alberto Menarini, "sembra l'unità di crisi della Farnesina". Factotum e regista di ogni operazione, si occupa dell'organizzazione, della comunicazione e della programmazione degli eventi culturali collaterali.
Il Mercato Ritrovato, infatti, non è solo cibo, per il cui acquisto si affrontano, numerino in mano, anche lunghe code per procurarsi una primizia di stagione. Tra le presenze più amate dai suoi frequentatori ci sono Hortus Coeli, un'azienda di Sasso Marconi che coltiva prodotti biologici di nicchia come la lavanda, e il floricoltore Gabriele Bertuzzi che insieme colorano la zona di

«LA QUALITÀ È IL NOSTRO OBIETTIVO»

Parla Marco Mazzanti, presidente dell'associazione dei produttori

Marco Mazzanti, proprietario de "Il Serraglio", azienda agricola biodinamica a ciclo chiuso nella provincia di Ferrara, è presidente dell'associazione Mercato Ritrovato da quando si è costituita un anno fa, proseguendo il percorso avviato nel 2008 da Slow Food con il Mercato della Terra.

Mazzanti, il Mercato della Terra è diventato Mercato Ritrovato. Cosa è cambiato?

«Formalmente lo statuto dell'associazione di produttori non è mutato. Il disciplinare di riferimento che si era dato Slow Food è restato lo stesso, perché garantiva un'ottima selezione di produttori. Con il nuovo nome è cambiata l'immagine del mercato. Siamo solo noi produttori a portare avanti l'associazione, senza strutture esterne prestigiose o internazionali. I componenti del comitato direttivo si muovono tutti nella stessa direzione: il clima è sereno e ci sentiamo più autonomi e responsabili. Siamo convinti che l'unica strada da seguire sia quella della massima qualità».

Quali sono le caratteristiche che devono avere i produttori per essere ammessi nella grande famiglia del Mercato Ritrovato?

«È dei nostri chi porta solo prodotti propri: animali nati e allevati nella propria azienda agricola, ortaggi e frutta coltivati sulle proprie terre, pesce pescato solo con le proprie barche. Tutti gli espositori del mercato sono soci dell'associazione, una sorta di autarchia positiva. Qui il km zero non significa solo rispetto dell'ambiente, ma anche una piccola distribuzione organizzata, in cui ognuno si impegna a garantire il meglio e, allo stesso tempo, controllare che lo faccia anche il vicino di banco».

Qual è il bilancio del primo anno di attività?

«L'anno scorso è andata abbastanza bene, nonostante le spese che abbiamo dovuto affrontare per renderci indipendenti da Slow Food. Quest'anno il bilancio è positivo, l'associazione sta navigando in buone acque e i nostri associati, che pagano una quota giornaliera per occupare il suolo pubblico, hanno i conti in ordine nonostante le difficoltà che sta vivendo il settore».

Il mercato contadino è diventato un punto di riferimento per gli abitanti del centro. Il segreto qual è?

«Quando abbiamo iniziato non avremmo mai immaginato che il progetto avrebbe ottenuto un tale gradimento. La collaborazione con la Cineteca e la nuova pedonalità della zona sono state decisive. Ogni sabato (a cui si sostituisce il lunedì sera quando chiudono le scuole) garantiamo una programmazione diversa, che stiamo arricchendo grazie al ritorno da tutta Italia dei presidi Slow Food e all'organizzazione di degustazioni, laboratori, proiezioni e iniziative culturali varie che speriamo di potenziare ulteriormente partecipando ai bandi del Comune di Bologna».

Lo spazio bimbi aperto tutti i sabato mattina assieme al Mercato della Terra

fiori di campo, freschi o essiccati. Capita così che, soprattutto durante la bella stagione, dai sacchi della spesa delle signore non spuntino solo sedani e ortaggi, ma anche allegri girasoli, diventati presto il simbolo dell'estate che sta finendo in via Azzo Gardino.

Infine, la socialità. Quando l'avventura ebbe inizio non ce lo si aspettava di certo, ma il Mercato Ritrovato è diventato una piazza, un punto di riferimento anche per chi non ci fa la spesa grossa. La mattina si anima a tappe: le prime a fare capolino sono le massaie che arrivano di corsa per evitare la fila e tornare a casa a preparare il pranzo, poi si uniscono le famiglie che affidano i figli piccoli agli educatori dello spazio bimbi e, con calma, gli studenti che prediligono lo street food e si fermano a consumare il brunch ai tavoli di legno. Non mancano degustazioni, iniziative culturali e la musica degli artisti di strada che, in un'atmosfera quasi da Centre Pompidou a Parigi, si avvicendano sotto il lampadario "Casa Grande" di Zimmer Frei.

I produttori del Mercato Ritrovato ci sono ogni sabato, dalle 9 alle 14. Oltre ai banchi, apre sempre anche la ludoteca per bambini e per chi si fermasse anche a pranzo, la giornata è risolta: in un attimo arriva anche l'ora della programmazione cinematografica nelle sale del Lumière. Chiuse le scuole, il mercato si sposta dal sabato mattina al lunedì sera.

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

www.buonenotiziebologna.it

BNB
Buone Notizie Bologna

Editor da Virtual Coop

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

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

La rubrica delle BUONE NOTIZIE
a cura di Virtual Coop Bologna

UN BANDO DA 500 MILA EURO PER LE COOPERATIVE DI COMUNITÀ

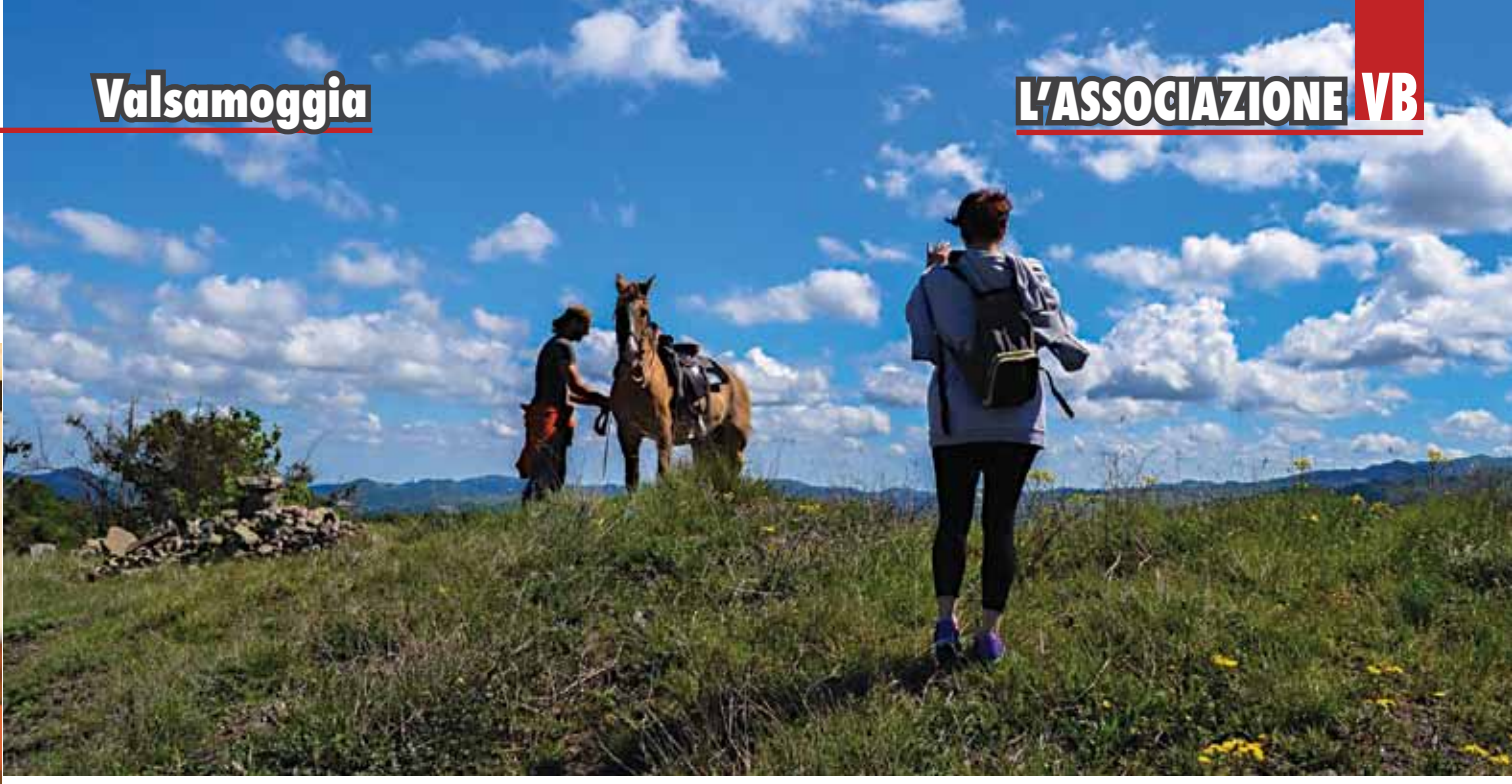
A cura di **Giusy Carella**

Si percepisce sempre di più la necessità, per i cittadini di Bologna e della provincia, di auto determinarsi ed organizzarsi per presidiare e promuovere il territorio riappropriandosi così della salvaguardia del patrimonio artistico, culturale, ma soprattutto delle eccellenze agroalimentari.
Ben venga, quindi, il bando istituito da Fondosviluppo che stanzierà 500mila euro per avviare o sostenere le Cooperative di Comunità aderenti alla Confederazione delle Cooperative Italiane che ha, infatti, deciso di sostenere e incoraggiare la crescita di queste realtà.
Confcooperative è la principale struttura che si occupa di tutelare, assistere e rappresentare il Movimento delle Cooperative Italiano e per questo suo ruolo, così importante, è presente qualora si dovesse intraprendere un dialogo con le varie correnti politiche e culturali del paese, con i pubblici poteri e con i movimenti; svolge praticamente una mansione di rappresentanza in ambito legislativo e sindacale.
Oltre a questo, ha creato una rete di strutture e servizi che possono garantire un'adeguata assistenza alle imprese che ne fanno parte sia in campo giuridico che tributario, contabile e formativo, insomma il suo lavoro è fondamentale per le tante cooperative che ci sono in Italia.
Confcooperative è quindi articolata in tante strutture territoriali e da segnalare il fatto che abbia attivato numerosi strumenti per permettere una maggiore partecipazione delle donne cooperatrici e dei giovani cooperatori, mentre, ricordiamo che tra le sue tante mansioni c'è anche quella di partecipare attivamente alla vita delle principali organizzazioni internazionali della cooperazione.
Entrare a far parte di Confcooperative vuol dire soprattutto accompagnare il nostro Paese verso la sfida della modernità per potersi confrontare mettendo in pratica le proprie idee così da farle crescere.
La novità di quest'anno è data, appunto, dallo stanziamento tramite il bando apertosi il 15 gennaio e che si è chiuso il 31 marzo 2018, di un premio alle Cooperative di Comunità appena nate e a quelle già esistenti in modo da promuovere questa tipologia di impresa collettiva quale strumento di coesione sociale e sviluppo sostenibile.
Le cooperative che potranno usufruire di questa somma sono quelle che hanno sede o sono attive nelle aree interne, che si occupano di varie attività e con al loro interno un complesso di persone fisiche o giuridiche che sono interessate allo sviluppo del territorio e che sono quindi in relazione con esso.
Attraverso il loro lavoro, le cooperative, devono cercare di perseguire la finalità comunitaria anche e soprattutto tramite la vigilanza e la tutela della ricchezza artistico culturale, della memoria del nostro passato e dell'agroalimentare delle zone nelle quali sono presenti.
Per info:
redazione@buonenotiziebologna.it

Il LIBRO

SULLE TRACCE DI MARAINI, MESSNER E TERZANI

Il nostro collaboratore Gianfranco Bracci raccoglie in questo volume i suoi diari di viaggio: dalla Siberia al Madagascar, dall'Africa del Nord alla Cina, dall'Australia alle Isole Cook, a tanto, tantissimo Himalaya tra Nepal e Tibet. Sono viaggi che attraversano la storia di ogni singolo Paese: sono poi, in fondo, tappe di unico viaggio, quello della vita di uno dei più grandi allievi di Fosco Maraini. Con la semplicità di chi pone il rispetto per l'altro a guida di ogni passo, Bracci prende il lettore con sé e lo trascina sull'Everest; lo conduce al cospetto degli aborigeni australiani; lo porta in macchina insieme al mito: Reinhold Messner; gli fa assaporare un the in compagnia della leggenda: Tiziano Terzani. Solo chi vive da sempre una sorta di nomadismo farcito di curiosità per la geografia umana dell'intero pianeta può esser spinto verso culture così lontane e primitive, prima di tornare a casa, all'amata Firenze. Ecco quindi l'esigenza di uscire dalle piste battute e andare là dove sopravvivono gli ultimi uomini semplici e liberi, peraltro condannati all'estinzione: i nomadi d'ogni latitudine.
Per info sul libro:
gbracci@hotmail.com



Idee, proposte ed eventi in movimento, ma molto lentamente. In Valsamoggia si pensa al marketing sostenibile

ViviSostenibile coltivare passioni nel turismo rurale

Testo di **Silvia Salmeri**

Camminare a ritmo lento alla scoperta di territori inesplorati, ascoltare storie, divorare esperienze, coltivare passioni. Tutto questo è Vivisostenibile, associazione nata nel 2013 dal nostro bisogno di respirare aria nuova, tirare fuori dal cassetto sogni impolverati, conoscere umani coraggiosi, fare scelte più sostenibili per il mondo, ma soprattutto per noi stessi.

Negli ultimi quattro anni ViviSostenibile ha avuto tante anime: è stato un blog, un B&B in campagna, una rete di strutture ricettive unite da sogni, valori e bisogni, è stato un luogo (fisico e digitale) nel quale sperimentarsi e rimettersi in gioco, è stato il punto di riferimento di tanti amanti di escursioni a base di chiacchiere, vino, tigelle e natura.
E dalle tante anime di ViviSostenibile si sono generate altrettante opportunità, progetti, amicizie, collaborazioni, comunità, perfino aziende.

Siamo nati e cresciuti in Valsamoggia, terra di mezzo, terra di tradizioni profonde e innovazioni coraggiose, terra generosa, operosa, collaborativa, ma ancora poco esplorata, terra in Transizione.
Per capire dove volevamo andare abbiamo iniziato a camminare. Una lunga traversata risalendo la valle, avvolti da atmosfere autunnali, ci ha fatto comprendere che, per promuovere e valorizzare i territori rurali, occorreva conoscerli a fondo, esplorarli lentamente, stare in silenzio per assorbire in pieno le storie di chi quei territori aveva contribuito a farli crescere con il suo eccellente lavoro quotidiano. Da allora non ci siamo più fermati.

Oggi organizziamo trekking (in collaborazione con la Cooperativa Madreselva), eventi, social dinner, ci occupiamo di marketing rurale sostenibile, ovvero a misura di uomo e di spazi, incentiviamo le reti e le relazioni tra esseri umani. Abbiamo gravitato prevalentemente nei dintorni della Valsamoggia, dove oggi abbiamo una sede all'interno di un bed and breakfast (a Monteveglio) e dove vi invitiamo a venirci a conoscere di persona.

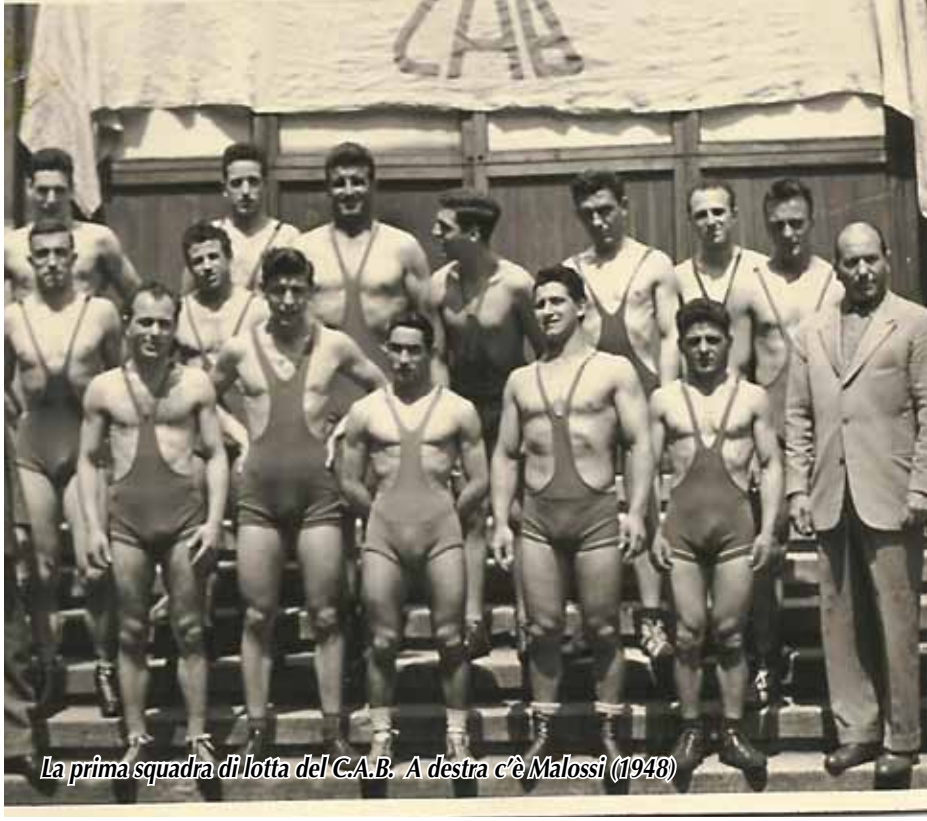
Nel 2014 da ViviSostenibile è nata Destinazione Umana, tour operator online che non vende viaggi, ma uno stile di vita. E che promuove un turismo (ispirazionale) a misura dei bisogni dell'umano che parte e dell'umano che accoglie in un percorso di scambio e contaminazione che diventa spinta propulsiva per il cambiamento (anche di vita!) e la ricerca della felicità.

Le nostre idee sono sempre in movimento, così come le nostre gambe. Se vuoi fare un pezzo di strada con noi, passa a trovarci

[info@vivisostenibile.net - www.destinazioneumana.it]

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

L'avventurosa vita di uno dei più grandi lottatori italiani che vestì anche la maglia del Bologna 1928, la più antica squadra di rugby d'Italia. Comunista ma stimato dal Regime per la sua grande fama, fu premiato da Mussolini anche se rifiutò sempre di indossare la camicia nera



La prima squadra di lotta del C.A.B. A destra c'è Malossi (1948)

Gamb ed'laza MALOSSI CAMPIONE RIBELLE

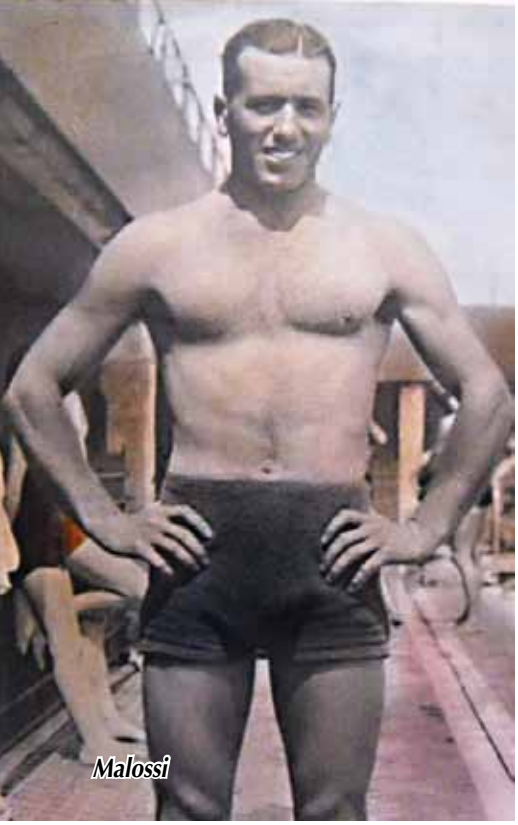
"E tu vorresti far la lotta con quelle due gamb ed'laza?" Nato nel 1905 a Bologna, nel borgo di via del Piombo, Federico Malossi da bambino veniva spesso preso in braccio da Giousuè Carducci, quando il Premio Nobel per la letteratura rientrava, alticcio, dall'osteria per cantare insieme ai cinni della storica borgata. Malossi fu un lottatore eccezionale, tanto da diventare una bandiera dello sport petroniano. Ribattezzato *Gamb ed laza* al suo primo ingresso in palestra, per le sue gambe lunghe e magre, il soprannome gli rimase anche quando plasmò il fisico a tal punto da diventare uno dei modelli più richiesti dal Prof. Pasquale Rizzoli, prestigioso membro dell'Accademia delle Belle Arti, che scolpì i monumenti a lui ispirati. Fu premiato personalmente da Mussolini per le sue imprese sportive, anche se era di idee comuniste. Durante la guerra civile, accusato di sabotaggio, scampò alla fucilazione grazie all'intervento del Podestà Arpinati. Fu ambasciatore di pace in una Svezia rancorosa, dopo l'epica tragedia del dirigibile Italia del Generale Nobile. Pluricampione italiano, celebrato dalla propaganda di regime, fece parte del famoso trio dei moschettieri della lotta. Come allenatore ebbe il merito di scoprire atleti olimpici, ma fu soprattutto un grande campione di umanità e generosità.

"BOLOGNA SPORTIVA"

Nel 1924 il podestà di Bologna Leandro Arpinati, membro del Consiglio Nazionale del Partito Fascista, assume la presidenza della F.I.D.A.L., la federazione dell'atletica leggera, e della F.I.G.C. (sarà lui a far costruire lo stadio Littoriale). Egli si presenta come paladino dello sport bolognese e nel 1928 nasce ufficialmente la "Bologna Sportiva". Tutte le società sportive bolognesi vengono riunite in un unico ente. Il fulcro del nuovo sodalizio è il vecchio Football Club, attorno al quale confluiscono le sezioni degli altri sport: dall'atletica leggera al nuoto, dalla ginnastica al pugilato e dal rugby alla lotta. I primi anni di "Bologna Sportiva" coincidono con l'apice della carriera politica di Arpinati, numero due del fascismo e successivamente presidente del Coni. Nel nuovo ente confluiscono, anche dietro forti pressioni, società prestigiose come la "Sempre Avanti!", mentre la Fortitudo, emanazione sportiva della Curia bolognese, riuscirà a rimanere indipendente.

La maggioranza dei migliori lottatori provenienti dalla Sempre Avanti! sono di chiara ispirazione socialista, come Testoni che viene minacciato e picchiato da una squadra di fascisti locali, e Federico Malossi, che al rientro da Pontremoli dopo un concorso ginnico fa cantare l'Internazionale in treno ai suo compagni. Comunque sia, sarà proprio nel corso di quel periodo che i giornali inizieranno a narrare le epiche gesta di un famoso trio di lottatori bolognesi: "I Tre Moschettieri". Gruppioni, Donati e Malossi si aggiudicheranno il titolo italiano nelle rispettive categorie e partecipano ai primi incontri internazionali.

Nel marzo 1929, a dimostrazione della celebrità che i "Moschettieri" si sono creati in campo internazionale, giunge dalla Svezia un invito per una tournèe nelle principali città. La trasferta si trasformerà in un'autentica avventura, degna di una sceneggiatura romanzesca, tra disagi, tempeste di neve e celebri incontri. I tre lottatori accompagnati dal nuovo allenatore Breznotis (esule ungherese ingaggiato nel 1928) gareggiarono con onore per quindici giorni affrontando sei tornei in città diverse, con incontri quasi tutti vinti. In qualità di "ambasciatori" per l'Italia, si colse l'occasione per rendere omaggio alla vedova dello sfortunato meteorologo svedese Malmgreem, perito tragicamente sul pack del Polo Nord durante l'esplorazione del dirigibile "Italia" comandato dal Generale Nobile e immortalato dal celebre film *La tenda rossa*. Fu Malossi a portare un mazzo di fiori alla signora Malgreem. Fu un gesto distensivo che consentì all'Italia di alleviare quel clima di tensione che si era creato tra i due Paesi. Arrivati a Stoccolma però, si seppe che il treno non poteva procedere a causa dei tre metri di neve caduti. Bloccati dal gelo per cinque giorni, anche il denaro fornito dalla federazione svedese era esaurito. Per fortuna che Donati, provvisto


Malossi

***L'ANNEDOTTO:* Malossi deve la sua vita alla lotta e soprattutto all'intervento di Leandro Arpinati. Il podestà di Bologna, ex braccio destro di Mussolini e paladino dello sport fascista, lo salvò quando seppe che lo stavano per fucilare in via Siepelunga insieme ad un altro appartenente alla Resistenza. Malossi era operatore della TIMO (ora Telecom) e passava informazioni alla resistenza armata G.A.P. intercettando le telefonate del comando nazifascista a Bologna. Per una spiata fu prelevato e condotto al comando tedesco in via Siepelunga per essere interrogato e successivamente "messo al muro" come delatore. Fortuna volle che un brigatista nero che conosceva di fama il Malossi lottatore, lo vide e telefonò al federale Arpinati che si fece garante per lui. Pochi giorni dopo la fine del conflitto seppe chi fu il delatore e si presentò alla sua porta con una rivoltella in mano pronto a vendicarsi, ma quando gli aprì la moglie della spia che piangente, lo implorò a desistere, tornò a casa e gettò via la pistola.**

I tre moschettieri Malossi, Gruppioni e Donati con allenatore Breznotis

di saggezza contadina, aveva conservato un gruzzoletto che bastò per arrivare a Berlino dove, affamati ma senza un soldo, si buttarono in un lussuoso ristorante italiano (La Bella Venezia). Mentre spiegavano al titolare la loro difficile situazione, l'unico avventore del locale, alquanto distinto, notò le divise della nazionale italiana e li chiamò al suo tavolo. Quando i quattro si avvicinarono riconobbero subito il celebre tenore Beniamino Gigli. Dopo essersi sfamati e ringraziato il loro anfitrione, Malossi chiese un autografo al grande cantante che venne vergato sul tesserino della Bologna Sportiva, in quanto Gigli, asserì sorridendo che *"non firmava mai su carta bianca"*. Rientrati finalmente a Bologna, la stampa si occupò molto della trasferta e i tre moschettieri divennero prestigiosi rappresentanti dello sport italiano all'estero.

LE IMPRESE SPORTIVE

Malossi fu Campione italiano dei medi nel 1927, 1930, 1935 e 1936. Vinse anche il titolo dei medio-massimi nel 1928. Partecipò a 4 campionati europei e vestì per otto volte la maglia azzurra. Ma non solo, nel 1928 fece parte della prima formazione del Rugby Bologna, la più antica d'Italia. Nonostante il suo rifiuto ad indossare la camicia nera, i suoi anni migliori come atleta furono proprio quelli del Ventennio. Diventò capitano-allenatore nel 1934 con "Bologna Sportiva".

Dopo la caduta in disgrazia di Arpinati, anche "Bologna Sportiva" entrerà rapidamente in crisi: nell'aprile 1935 la polisportiva sarà fusa con la Virtus. Nel 1938 il Duse registra ancora il tutto esaurito con l'incontro della fortissima nazionale ungherese che due anni prima aveva battuto la nazionale Italiana, ma questa volta ha di fronte la squadra della Virtus- Bologna Sportiva. I bolognesi vincono per 4 a 3 con vittorie di Donati, Borgia, Fanti e Malossi. Federico concluse con una vittoria la sua brillante attività agonistica, nel 1942 proprio a Bologna, in un memorabile incontro contro la Germania. Nel dopoguerra è stato anche allenatore della nazionale di Lotta dove raccolse altri brillanti risultati.

IL DOPOGUERRA CON IL C.A.B.

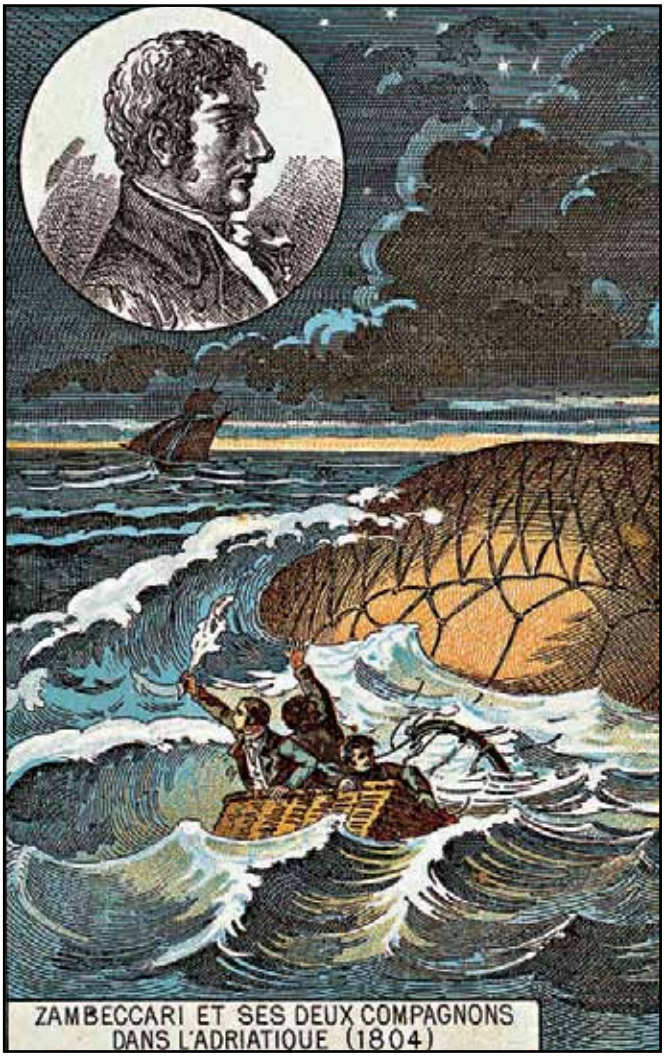
Il 19 dicembre 1948 Valentino Borgia, Gualtiero Petazzoni e Federico Malossi insieme ad altri 134 soci fondano il Club Atletico Bologna ed eleggono il primo presidente che sarà il Gen. Giuseppe Scarani. Nel semi-interrato del liceo Righi, inizia l'avventura del C.A.B. L'epoca in cui la lotta bolognese era tra le migliori al mondo volgeva al tramonto ma, sotto le cure di Federico Malossi, continueranno a formarsi fior di campioni. Una ventina indossarono la maglia azzurra e cinque atleti hanno partecipato ai giochi olimpici. Il primo campione del CAB fu scoperto da Malossi sul greto del fiume Reno; il birocciaio Guido Fantoni smise così di raccogliere sassi dal fiume e nel 1948 vinse la medaglia di bronzo dei pesi massimi alle olimpiadi di Londra, seguito da Giuseppe Pirazzoli medaglia d'oro ai Giochi del Mediterraneo 1955, mentre Marziano Magnani disputò le olimpiadi di Roma 1960. Anche dopo i 50 anni, Federico continuava a salire sul tappeto e a "tirare le rovesciate". Personaggio eccentrico e precursore dei tempi, nel 1956 di ritorno da un viaggio in Francia, insieme ad altri compagni aprì il primo centro nudista bolognese di Cà le Scope a Monte Sole.

Dopo la sua scomparsa, il 29 giugno 1990, gli è stata intitolata la palestra del C.A.B. alle Caserme Rosse di Bologna che nel 2018 festeggia il 70° anniversario della fondazione di questo glorioso sodalizio sportivo.

Borgia e Malossi

La (dis)avventurosa vita del marchese Fracesco Zambeccari che nei primi anni dell'800 tentò un viaggio in mongolfiera che finì nelle acque dell'Adriatico. La sua impresa diede coraggio a tanti amanti del brivido che durante il secolo tentarono, con alterne fortune, di emularlo. Da Antonio Marcheselli a Francesco Orlandi fino allo spernacchiato Muzio Muzzi e alle spericolate Elisa Otway e madame Poitevin

La **PASSIONE** dei bolognesi per le **MONGOLFIERE**



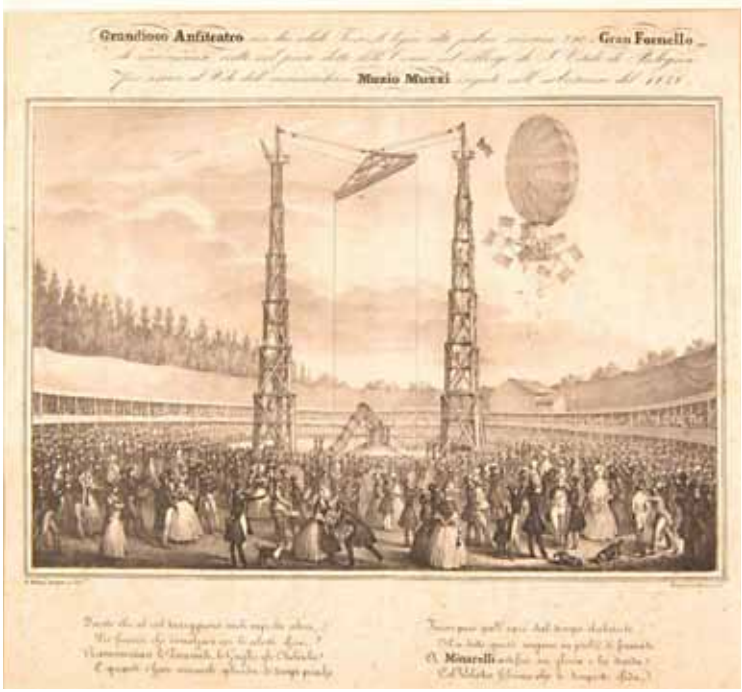
Testo di **Serena Bersani**

I cieli sopra Bologna hanno rappresentato un'attrattiva irresistibile per i pionieri del volo all'alba del XIX secolo. Parliamo di pionieri perché ancora nessuno in Italia aveva avuto l'ardire di emulare i fratelli Mongolfier che, per primi, di là dalle Alpi, erano saliti in cielo a bordo di un pallone aerostatico. Il sogno di Icaro sotto le Due Torri ebbe il precursore nell'ardimentoso marchese Francesco Zambeccari, capace di tenere per ore migliaia di bolognesi con il naso all'insù e il fiato sospeso per assistere alle sue performance, fino all'ultima drammatica esibizione conclusasi sul prato della chiesa della Santissima Annunziata a Porta San Mamolo il 21 settembre 1812.

Ma chi era Zambeccari? Discendente da una ricca e nobile famiglia bolognese, aveva una predisposizione per l'avventura e non si risparmiò emozioni per terra, per mare e per aria. Da giovane si arruolò nella marina spagnola e combatté contro i pirati, in seguito si trasferì a San Pietroburgo ed entrò nella marina imperiale russa finendo poi, dopo un naufragio, prigioniero dei turchi. Nelle carceri di Costantinopoli rimase oltre due anni, mettendo a frutto il forzato periodo di astensione dalle avventure con la progettazione della macchina aerostatica che avrebbe poi costruito e sperimentato nei cieli bolognesi. L'idea gli era venuta a Parigi, dove era riparato dopo le imprese spagnole per sfuggire al tribunale dell'Inquisizione e aveva potuto assistere alle sperimentazioni dei fratelli inventori della mongolfiera. Il primo aerostato del marchese Zambeccari si alzò in volo dalla collina della Montagnola nella notte tra il 7 e l'8 ottobre 1803 davanti a un folto pubblico che in città ne seguiva le imprese. Con lui c'erano anche due collaboratori, Gaetano Grassetti di Roma e Pasquale Andreoli di Ancona. L'impresa andò ben oltre le aspettative e rischiò di essergli fatale: il pallone salì troppo in alto, ai tre si congelarono gli abiti e poi gli aeronauti persero i sensi. I bolognesi li videro sparire nel buio e non ne ebbero più notizie fino al giorno seguente quando il pallone precipitò nell'Adriatico e i tre naufraghi vennero fortunosamente tratti in salvo da una barca di pescatori mentre andavano alla deriva al largo dell'Istria. La disavventura non fermò l'intrepido marchese che, dopo aver recuperato il pallone finito in Bosnia e rimesso a punto il suo cesto volante, l'anno successivo ritentò l'impresa partendo dalla collina di San Michele in Bosco e riuscendo a portare l'aerostato sopra Piazza Maggiore e a sostarvi a lungo per lo stupore e l'ammirazione di circa cinquantamila cittadini che si erano radunati lì e a Porta San Mamolo per vederlo innalzarsi. Ma al terzo volo l'attendeva l'appuntamento con il destino. Il 21 settembre 1812 la folla radunatasi nel prato della Santissima Annunziata si trovò ad assistere a un tragico spettacolo. Subito dopo il decollo la mongolfiera urtò un albero, poi prese fuoco. Il compagno d'avventura di Zambeccari riuscì a saltare a terra, ma così la mongolfiera alleggerita partì a razzo verso l'alto e il marchese si gettò troppo tardi dall'aerostato in fiamme sfracellandosi al suolo.

Malgrado la tragica fine del pioniere del volo in mongolfiera, l'entusiasmo per gli aerostati contagiò i bolognesi di tutte le classi sociali divenendo una sorta d'intrattenimento scientifico. Il concittadino Antonio Marcheselli nel 1813 riuscì a compiere con successo parecchi voli in pallone e così Francesco Orlandi tra il 1825 e il 1849.

La sfortuna dello Zambeccari colpì invece l'ambizioso meccanico bolognese Muzio Muzzi che ideò un'aeronave da lui chiamata "rettiremiga", che aveva ai lati della navicella due grandi ruote, i cui raggi disponevano di ali girevoli che potevano essere disposte dal



pilota sia di piatto sia di taglio per meglio dirigere il mezzo. Muzzi riuscì a portare a termine la costruzione della sua macchina, il cui modello era stato esposto in una sala in via Sampieri, attraverso quella che oggi chiameremmo una forma di crowfunding. Nel 1835 venne infatti aperta una sottoscrizione pubblica di azioni del valore di uno scudo e due paoli che garantivano un certo numero di biglietti per assistere al volo. Lo spettacolo però tardò oltre due anni perché il meccanico dovette ridimensionare le proprie ambizioni e le dimensioni dell'aerostato. Nel marzo 1838 la macchina venne finalmente esposta nel salone del Palazzo del Podestà e in autunno si decise di farla partire. Muzzi affittò un vasto prato fuori Porta San Donato dove fece costruire un grande anfiteatro e due torri di legno più alte della Garisenda a cui appendere la "rettiremiga". Il 5 novembre una folla molto paziente di cittadini si riversò nel prato e in tutte le alture cittadine, sui tetti delle case, perfino sugli alberi. Attesero fino a sera, poi l'esibizione venne rinviata al giorno successivo per le cattive condizioni atmosferiche. Il 6 novembre il copione si ripeté: avvisati dallo sparo di un colpo di cannone, i bolognesi salirono nuovamente sulle colline e raggiunsero altri luoghi strategici per non perdersi lo spettacolo. Rimasero in attesa per oltre dieci ore e, quando ormai faceva buio, Muzzi riuscì a gonfiare il pallone. Ma forse non aveva dosato bene la tenuta del globo che, con un rumore spaventoso, si strappò e poi si afflosciò al suolo prima ancora di alzarsi in volo. Lo sfortunato aeronauta riprovò l'impresa la settimana successiva dopo avere rappezzato il pallone, ma il copione funesto si ripeté identico. I bolognesi non glielo perdonarono. Il povero Muzzi fu spernacchiato in tutti i modi e con tutti i mezzi disponibili: apparvero scritte ingiuriose sui muri cittadini, su di lui vennero scritte satire che lo dipingevano come il re dei somari, un ignorante, un gran furfante e sulle riviste vennero pubblicate vignette satiriche che lo vedevano protagonista di imprese da manicomio. Dovette andarsene da Bologna e morì a Cuba dimenticato da tutti.

Dove non riuscirono gli uomini, arrivarono le donne. Il 30 aprile 1868 i bolognesi poterono assistere a uno spettacolo straordinario: una mongolfiera si alzò niente meno che da piazza Maggiore con un equipaggio tutto al femminile. Nella cesta c'erano lady Elisa Otway, una bizzarra dama inglese che viveva a Bologna, appassionata delle immersioni negli abissi e delle ascese tra le nuvole, e madame Poitevin, una francese amante degli sport estremi, che sul pallone era già solita molte volte, anche in groppa a un toro. Le due donne, vestite di tutto punto con tanto di cappellino in testa, sorvolarono Bologna in mongolfiera per una ventina di minuti per poi atterrare con leggiadria in un prato fuori Porta Santo Stefano dove le attendeva un folto pubblico a bocca aperta.

MUZIO MUZZI in una stampa di C. Bettini, © Science Museum/ Science & Society Picture Library.

LA RETTIREMIGA - L'immagine della macchina di Muzio Muzzi. Dida: Litografia di Zannoli & Co da un disegno di G. Meloni che raffigura la "Rettiremiga" di Muzio Muzzi, © Science Museum / Science & Society Picture Library.

L'AMMARAGGIO DI ZAMBECCARI - La caduta della mongolfiera del marchese Zambeccari in un disegno del pittore Antonio Basoli, dalle collezioni di Genus Bononiae.

QUAND MONTI AL VULARÀ AL ZIGANT AL CANTARÀ

La passione del volo contagiò i bolognesi anche all'inizio del XX secolo. Dalle disavventure di uno di questi pionieri nacque addirittura un detto popolare, che recitava: "Quand Monti al vularà al Zigant al cantarà", cioè "quando Monti volerà il Gigante canterà", per evidenziare un'impresa impossibile. Il Monti a cui si fa riferimento era un tale Filippo Monti impiegato del dazio che, il giorno dell'Epifania del 1910, radunò ai Prati di Caprara un folto pubblico pagante un biglietto d'ingresso per assistere alla sua ascesa tra le nubi a bordo di un apparecchio ultraleggero di sua costruzione chiamato Bleriot XI. L'aereo però non si staccò da terra e il pubblico si sentì preso in giro sommergendo lo sfortunato Monti di fischi e d'insulti. Da quella vicenda ebbe origine il modo di dire bolognese, oramai caduto in disuso, "volare alla Monti" per sottolineare il fallimento di un'impresa.

Continua con la descrizione del Comitato femminile per le onoranze della Madonna di San Luca il viaggio tra le antiche confraternite che ancora oggi animano la Chiesa bolognese

Le DAME e la VERGINE

Testo di **Rosaria Greco Grassilli**

Bologna, cattedrale di San Pietro. Le Dame, al centro, con lo "stendardo piccolo", ritratte il mercoledì delle Rogazioni Minori.

Quando scende in città la Madonna di San Luca - ogni anno, per le Rogazioni Minori - i bolognesi trovano nella chiesa cattedrale e metropolitana di San Pietro, che ospita la Venerata Immagine fino alla festa dell'Ascensione, delle signore vestite di nero le quali portano sul bavero della giacca un distintivo d'argento con la coccarda azzurra in *gros-grain*. Sono le iscritte al Comitato Femminile per le Onoranze alla Beata Vergine di San Luca, popolarmente chiamate le Dame.

Le Dame, dette anche Raccoglitrici o Signore Patronesse e più semplicemente le Signore, fanno servizio in cattedrale, secondo la propria disponibilità e con turni prestabiliti, dall'apertura del luogo di culto, ore 5,45, alla chiusura, 22,30. Nubili o madri di famiglia, pensionate o ancora al lavoro, le Signore del Comitato appartengono a varie fasce d'età; la decana, Flora Falci, va verso il novantanovesimo traguardo. Principali punti di riferimento del Comitato sono in San Pietro la cappella del Sacro Cuore e quella speculare, dedicata a Sant'Anna. Ambedue presentano, per le Rogazioni, il medesimo e semplicissimo allestimento. All'interno, a ridosso delle balaustre marmoree, vengono collocati due tavoli. A sinistra c'è quello più piccolo, per la Signora che compila le richieste delle Messe, celebrate poi secondo le intenzioni degli offerenti (ma va detto che altre Signore, ugualmente designate a redigere le Messe, stanno, sempre una per tavolo, nella navata centrale). Al tavolo posto a destra e su cui s'innalza una muraglia di candele di cera sono presenti due Dame. Nel sabato delle Rogazioni, giorno in cui l'Immagine è translata dal santuario sul monte della Guardia a Bologna, le Dame, precedute dal loro "stendardo grande", si distinguono nel grandioso corteo che si forma a porta Saragozza e si conclude in cattedrale.

L'associazione femminile ebbe origine nel 1908. Doveva *"divulgare sempre più fra il popolo la devozione alla Vergine di S. Luca preparandole degni e solenni festeggiamenti nella ricorrenza dell'annuale sua discesa in città, annunziando in ogni casa la sua venuta, preparando il cuore di tutti all'incontro con la Madre celeste."* Nel 1908, a ridosso delle Rogazioni, le Signore cominciarono pertanto a fare la questua, divise per coppie. Affrontavano scale e scale e si presentavano ad ogni porta, lasciando agli offerenti il santino con la Venerata Immagine. Fino ad allora il compito assunto dalle Signore era stato appannaggio di una benemerita associazione maschile, la Pia Unione dei Raccoglitori Gratuiti, tutt'oggi attiva nella sola cattedrale di San Pietro nel tempo dell'annua visita della Madonna di San Luca, di cui si parla in seguito.

Per un lungo arco di tempo le iscritte al Comitato continuarono a praticare la questua, ma con l'espansione urbanistica e il relativo incremento demografico le famiglie da contattare divennero troppe; troppe erano inoltre quelle irreperibili perché , per lavoro, rincasavano di sera. Fu pertanto deciso di abolire *"la consueta raccolta in danaro, ma di distribuire ad ogni famiglia una busta"*; se ne occuparono le Dame. Prima delle Rogazioni i bolognesi trovarono così nella cassetta della posta o, in mancanza di questa, sotto la porta dell'abitazione, una lettera dell'arcivescovo, il quale chiedeva un obolo per le proprie attività caritative; si poteva riporre l'offerta nella busta e consegnarla in San Pietro alle Dame. Nel 2017 sono state stampate settantamila lettere, destinate a un centinaio di comunità parrocchiali: un'esorbitante quantità di fogli da piegare e imbustare, operazioni eseguite, in Curia, dalle Dame più zelanti e disponibili.

Nel 1978 il Comitato annoverava 212 Signore, salite a 233 nel 1985.Ne fa memoria un'altra fonte giornalistica. Oggi l'associazione femminile ha centoventi affiliate, fra le quali si trovano appartenenti alla Croce Rossa e all'U.N.I.T.A.L.S.I. La struttura societaria del Comitato prevede un Consiglio di cinque Signore, di cui Maria Vittoria Pallotti è l'attuale presidente. Vi sono poi una segretaria e una tesoriera. Don Luca Marmoni, parroco di Santa Caterina di via Saragozza, è assistente ecclesiastico del sodalizio femminile.

Il B&B Elisir Toscana è ospitato all'interno di una casa colonica completamente ristrutturata e immersa nel verde; dispone di 4 camere spaziose e finemente arredate, tutte con bagno privato. Troverete una ricca colazione al mattino e l'utilizzo delle attrezzature del B&B: il bellissimo giardino, la piscina estiva e l'ampio gazebo per il vostro relax

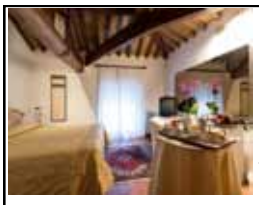
B&B ELISIR TOSCANA

BED & BREAKFAST

Loc. Tagliaferro, 23 - 50038 SCARPERIA E SAN PIERO (FI)

Tel. 344.1281700

elisirmugello@libero.it - www.bbelisirtoscana.it



Dimora storica sull'Appennino bolognese, Palazzo Loup è hotel, centro congressi e location esclusiva per cerimonie e ricevimenti nuziali. Completano il contesto di charme il Ristorante Le Volte, con una cucina che unisce tradizione e innovazione, una piscina estiva e lo splendido centro benessere Bibele MedSpa.

PALAZZO LOUP ☆☆☆☆

HOTEL - RISTORANTE - CENTRO CONGRESSI

Via Santa Margherita, 21 40050 LOIANO (BO)

Tel. 051.6544040

info@palazzo-loup.it - www.palazzo-loup.it

La breve storia di Maria Nerina Fiori che nel 1944 fu trucidata dai nazisti in uno degli Eccidi di Monte Sole

In memoria di **Suor Ciclamino**

Testo di **Paolo Piccinno**

La prima volta che ho sentito parlare di Suor Ciclamino ero ancora un bimbo. I pomeriggi a Monteacuto Vallese a casa di mia zia, Irma Fiori, con mia mamma Graziella, erano spesso riempiti dai racconti sulla vita della sfortunata religiosa che era una loro prima cugina. Suor Ciclamino è descritta da tutti quelli che ancora oggi la ricordano come una persona molto umile, sempre cordiale e sorridente con tutti. Una persona speciale. Amava molto i bambini. Per non lasciarli il 29 settembre del 1944 cadde vittima rappresaglia dei tedeschi.

Nacque il 6 aprile 1901 a Ca'di Gidida, tra Monteacuto e Rioveggio, ora sotto Monteacuto Vallese frazione di San Benedetto Val di Sambro, da Enrico ed Ersilia Fabbri. All'anagrafe faceva Maria Nerina Fiori ma per tutti, probabilmente per la sua dolcezza e modestia, a causa delle sue origini montanare o di quel cognome, era conosciuta come Suor Ciclamino.

Maria Fiori entrò nell'Istituto delle Maestre Pie dell'Addolorata a 24 anni, nel 1925, a Bologna in Via dell'Oro. Poté, così, dedicarsi a tempo pieno alla missione di insegnare il Vangelo ai bambini, con essi aveva imparato a condividere le virtù di umiltà, timidezza e semplicità.

Nell'agosto del 1931 fu trasferita a Bologna in Via Montello e si dedicò, in qualità di religiosa, all'insegnamento in una prima elementare. In parrocchia fu animatrice liturgica, diresse il coro, suonò l'organo, guidò alla preghiera e l'agape. Fu all'asilo di Monzuno che la montanarina del Vallese ebbe la folgorazione che segnò il suo destino. Si applicò tenacemente e divenne esperta nella direzione del coro.

Nella primavera del '44 Bologna fu bombardata. Suor Maria Fiori il lunedì di Pasqua lasciò l'Istituto di via Montello per recarsi a San Giovanni di Sotto, presso la sua famiglia per trascorrere l'estate. Ebbe la possibilità di tornare, ma preferì restare in montagna per completare la preparazione al catechismo dei bambini che amava tanto. Purtroppo questo gesto di amore verso quello che aveva sempre amato, l'insegnamento del catechismo, le fu fatale. Il 29 Settembre del '44 i Tedeschi arrivano a San Giovanni di Sotto e fu un massacro: "suor Ciclamino" trovò la morte assieme a uomini, donne, vecchi e bambini, trucidata dalle mitragliatrici naziste.

L'**eccidio** di **SAN GIOVANNI**

Le cronache raccontano che una squadra di soldati tedeschi raggiunse le case di San Giovanni di Sopra e San Giovanni di Sotto attorno alle 11 del 29 settembre 1944. Alla vista dei militari, gli uomini provarono a scappare nei boschi, uno di loro, Ildebrando Paselli, mentre correva verso Casaglia, venne visto e colpito a morte. I soldati fecero uscire donne, bambini e vecchi da un rifugio in cui avevano cercato scampo, li radunarono nel cortile, davanti alla stalla di San Giovanni di Sotto, nell'area destinata a raccogliere il letame, assieme ad altre persone rastrellate nella zona. Quella terribile mattina resteranno a terra una cinquantina di persone, falciate senza pietà dai mitragliatori nazisti. Tra loro anche Suor Ciclamino. Mario Fiori, suo fratello, riuscito a fuggire nei boschi alle prime avvisaglie del rastrellamento, ritornò a casa il 2 ottobre e la trovò bruciata. Sull'aia davanti alla stalla vide un groviglio di cadaveri e altri corpi sparsi tutt'intorno: i resti della sua bimba più piccola, Lea, quelli della moglie Maria Giovanetti e dei figli Giuseppe, Enrico, Bruna e della sorella Maria. Anche Gerardo Fiori, fratello di Mario, ebbe la famiglia completamente distrutta. Quando arrivò a San Giovanni di Sotto trovò uccisi la moglie Venusta Bartolini e i figli Maria, Adriana, Franca, Sergio e Cesare. Giuseppe Lorenzini, fuggito nel bosco, ricorda di avere sentito alcune SS parlare in dialetto emiliano.
(tratto dal sito: www.storiaememoriadibologna.it)

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

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

L'Albergo Ristorante Gualtieri è il luogo ideale per una vacanza serena nel cuore del Mugello. 8 stanze, tutte dotate di bagno, TV e phon, per un totale di 18 posti letto. Il ristorante è rinomato per le sue specialità di cucina mugellana, in particolare per i primi piatti, fra i quali i tortelli di patate, e le carni alla brace.

ALBERGO RISTORANTE GUALTIERI
ALBERGO - RISTORANTE
Via Santa Lucia, 5 - 50031 BARBERINO DEL MUGELLO (FI)
Tel. 055.8423123 - 339.7132066
albergogualtieri@hotmail.it - www.albergoristorantegualtieri.com

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

Un mini corso per chi ha intenzione di mettersi a caccia degli animali del nostro territorio senza sparare un colpo

LED, infrarossi, sensori e timer: come scegliere l'attrezzatura giusta

Testo e foto di **Paolo Taranto**
www.fotografianaturalistica.org - fotografianaturalisticaorg@gmail.com

Se fino a qualche anno fa il fototrappolaggio era appannaggio solo di ricercatori e specialisti, oggi è molto più semplice ed economico acquistare una fototrappola anche solo per passione o per curiosare e vedere che animali frequentano di notte il nostro giardino, o anche per sorveglianza. I prezzi ultimamente sono calati moltissimo e i modelli disponibili sono diventati moltissimi. Questa eccessiva abbondanza di prodotti però può creare confusione, vediamo quindi in questo articolo, brevemente, quali sono i parametri più importanti per la scelta della fototrappola più adatta. Ricordiamo che una fototrappola è un sistema automatico, da esterno, dunque impermeabile (non subacquea!) che registra foto o video al passaggio di un animale nel suo campo d'azione grazie a un sensore di movimento. Le fototrappole funzionano anche di notte utilizzando, in genere, luce all'infrarosso per non disturbare gli animali, e producendo di conseguenza foto o video notturni in bianco e nero.

Di seguito elenchiamo alcune delle caratteristiche più importanti di una fototrappola commerciale:

-Foto: la qualità fotografica delle fototrappole commerciali è di solito piuttosto bassa, esse usano sensori piccoli di pochi megapixel (in genere solo 2 megapixel) sebbene spesso per motivi di marketing venga indicato un numero maggiore di megapixel (in questi casi si tratta di interpolazione via software, del tutto inutile e anzi controproducente).

-Video: le foto-videotrappole di maggior qualità registrano video in formato Full-Hd (1920x1080 pixel) ad almeno 25 fotogrammi al secondo; modelli più economici registrano video a risoluzione minore per esempio l'HD (1280x720 pixel) o anche inferiori. Importante è anche controllare i fotogrammi al secondo (fps): perchè un video risulti fluido deve averne almeno 24-25 o meglio ancora 30, alcune fototrappole per esempio registrano in Full-hd ma solo a 15 fps.

-Illuminatori: pochi modelli usano la luce visibile o il flash per fotografare/filmare di notte; la maggior parte dei modelli usano l'infrarosso, che si attiva solo di notte: dunque foto/video diurni saranno a colori mentre quelli notturni saranno in bianco e nero. I modelli che hanno più led (per es. 50-60) fanno più luce, nei modelli economici sono presenti solo pochi led. Nei modelli con illuminatori all'infrarosso si distinguono due tipologie di illuminatori: quelli all'infrarosso "visibile" (850 Nm) e quelli all'infrarosso "invisibile" (940 Nm); premesso che la luce infrarossa non è mai visibile all'occhio umano e degli animali, nelle trappole con IR visibile, guardando verso la trappola, quando

si accende l'illuminatore si possono vedere i led rossi accesi, nei modelli "invisibili" invece non si vede nulla. A volte gli animali potrebbero spaventarsi con gli infrarossi visibili se guardano la trappola e vedono accendersi i led, problema assente nei modelli invisibili; di contro, però, i led invisibili fanno molta meno luce e dunque producono, generalmente, video notturni di qualità inferiore.

-Trigger time: è il tempo di reazione, cioè il tempo che impiega la trappola per registrare una foto o un video dopo che il sensore ha individuato l'animale,

nei modelli più economici questo tempo è di circa 1-2 secondi mentre nei modelli più avanzati (e costosi) arriva fino a ¼ di secondo.

-Intervallo: è il tempo che passa tra un video e il successivo o tra una foto e la successiva qualora l'animale rimanesse per lungo tempo davanti alla trappola e quindi davanti al sensore. Questo lasso di tempo è, in genere, controllabile dal menù della fototrappola e può variare da 1 secondo fino a 5 minuti. Le fototrappole più economiche non consentono molta scelta e spesso a causa della loro lentezza offrono tempi di intervallo piuttosto lunghi.

-Sensori: di norma una fototrappola è dotata di un sensore PIR (Passive InfraRed), questo sensore è in grado di percepire le variazioni di temperatura all'interno di un'area di forma conica che parte dalla fototrappola e si estende nello spazio antistante. Alcuni modelli di fototrappole hanno 3 sensori, cioè un sensore PIR centrale e altri due sensori PIR ai due lati, questa configurazione è molto utile in quanto i sensori laterali riescono a intercettare con largo anticipo l'arrivo di un animale e, se la trappola è impostata in modalità video, essa inizierà a registrare prima che l'animale le passi davanti; dunque se posizionate la fototrappola perpendicolare rispetto a un passaggio, anche un lupo al trotto veloce verrà individuato facilmente dai sensori laterali che attiveranno la registrazione del video con anticipo rispetto al passaggio dell'animale davanti all'ottica e consentiranno quindi la registrazione di un video valido.

-Angolo di campo: si riferisce sia al sensore che all'ottica, ovviamente i modelli che hanno angolo di campo molto ampio, dai 100° in su nell'ottica avranno anche un sensore con angolo di campo altrettanto largo. Un angolo di campo molto grande ha il vantaggio di consentire di riprendere spazi più grandi ma per effetto dell'ottica grandangolare gli animali risulteranno più piccoli.

-Timelapse: con questa funzione, non presente in tutti i modelli, è possibile scattare delle foto a intervalli di tempo predefiniti; solitamente queste foto vengono poi usate per montare un video "accelerato" per esempio si può impostare la funzione timelapse per scattare una foto ogni 30 minuti per 1 settimana se si vuole documentare la crescita di una pianta generando un video accelerato (si ricordi che per la creazione di un video fluido servono almeno 24 foto per ogni secondo di video, dunque se il video finale che si vuole realizzare sarà di 10 secondi bisognerà scattare 240 foto).

-Foto+Video: in alcuni modelli è possibile impostare una modalità "doppia" cioè foto+video: al passaggio di un animale infatti la fototrappola scatterà prima una foto e poi un video. Non uso quasi mai questa funzione perché occupa memoria inutilmente.

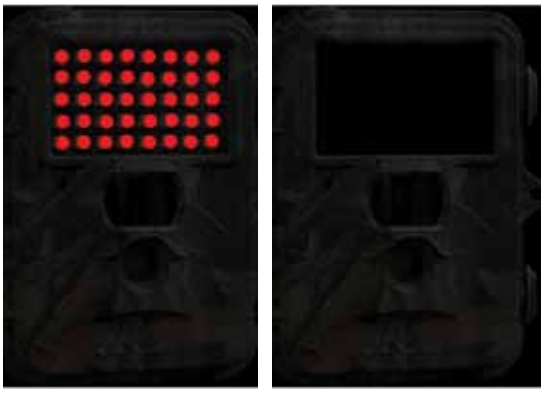
-Timer: consente di far funzionare la trappola solo di giorno o solo di notte o 24/24h; in alcuni modelli è possibile indicare direttamente uno o più orari di accensione e spegnimento della fototrappola. La funzione Timer è utile per esempio in una situazione in cui di giorno passano persone nel luogo dove è installata la trappola e per evitare di fare video inutili la si può configurare per essere attiva solo di notte quando passano gli animali.

-Sensibilità: questo parametro si riferisce alla sensibilità del sensore PIR della fototrappola, in genere si può impostare in sensibilità alta, media e bassa, a volte è presente anche la funzione "auto" (automatica); in genere se presente è comodo usare la funzione auto altrimenti si imposta sensibilità alta nei periodi caldi, sensibilità bassa nei periodi freddi e sensibilità media nelle stagioni intermedie (primavera e autunno).

-Format: questa funzione serve per formattare, cioè resettare e cancellare completamente tutti i dati della scheda di memoria della fototrappola. Non è necessario formattare tutte le volte la scheda ma è molto utile farlo periodicamente.

-Default: con questa opzione è possibile riportare la fotocamera alle impostazioni di fabbrica eliminando tutte le configurazioni che avevamo impostato precedentemente.

Trappola con infrarosso "visibile" (850 Nm) a sinistra e con infrarosso "invisibile" (940 Nm) a destra.



Cosa si vede di notte con gli illuminatori infrarossi accesi, a sinistra trappola con infrarossi visibili e a destra con infrarossi invisibili.

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

Il nome di questi splendidi Odonati deriva dal termine latino *libelluls* che significa piccolo libro. Sono protette anche dalla Comunità Europea

Esemplare femmina di Libellula Depressa

La **magia** delle **LIBELLULE**

A cura di **Tiziana Lorenzini**

Insetti di colori stupendi, con addome assai lungo, che possiedono sei zampe, quattro ali e due occhi piuttosto grandi: di libellule stiamo parlando. Appartenenti all'ordine degli Odonati, distinti nei due sottordini degli Zigotteri e degli Anisotteri, che comprendono numerose famiglie, si riproducono sulla faccia della terra ormai da milioni di anni.
Il nome deriva dal termine latino *libellus*, cioè piccolo libro: le ali di questi insetti posati, sia congiunte che aperte, somigliano infatti alle pagine di un libro; fornite di una reticella assai sottile e delicata, hanno l'aspetto di un brillante velo, con forme molto raffinate. Le varie tinte delle libellule, spesso eleganti e vivaci, le rendono meravigliose e in grado di decorare sempre ogni stagno, torrente e qualsiasi altro luogo ricco d'acqua e relativa vegetazione, con un grande senso di legame riguardo al loro territorio, che provvedono spesso a difendere da altri invadenti. Si posano sulle piante acquatiche che circondano le paludi, sui cespugli, sui ciottoli dei fiumi, ma spesso rivolte verso il sole, a volte con abitudini solitarie, altre volte in compagnia come accade durante il periodo degli amori, quando i maschi con molta rivalità inseguono le femmine.
L'ampiezza visiva delle libellule è praticamente perfetta e i loro occhi, di struttura piuttosto complessa, sono in grado di scorgere le prede a molti metri di distanza, riuscendo così a inseguirle con la certezza della loro cattura; anche l'ottima mobilità del collo permette a loro di catturare sempre assai abilmente. Si tratta di insetti del tutto innocui per l'uomo, ma formidabili cacciatori e feroci guerrieri: le loro prede, normalmente altri insetti di piccole dimensioni, sono catturate direttamente in volo o con veri e propri agguati, e vengono divorate grazie alle possenti mandibole e mascelle (la cosiddetta "maschera animata"). A loro volta, le libellule costituiscono poi un boccone prelibato per gli uccelli più svelti capaci di catturarle, come le rondini, le albanelle o il cuculo; ghiotti di esse sono anche i pesci, e varie volte sono pure imprigionate dai ragni nelle proprie tele ricamate sui cespugli dei corsi d'acqua.
La struttura degli organi riproduttivi degli Odonati è caratteristica, e piuttosto singolare la loro fecondazione: il seme non passa direttamente dal maschio alla femmina, bensì viene prima depositato dal maschio in un'altra parte del suo proprio corpo,

Accoppiamento a cuore

Aeshna Cyanea

La metamorfosi

e soltanto successivamente è trasferito in quello della femmina. Durante il loro accoppiamento, la forma del cuore che assume la loro unione ne mostra una smisurata eleganza e una infinita raffinatezza.
Le uova vengono deposte in acqua, inserite nelle foglie o negli steli delle piante, oppure facendole direttamente cadere dall'alto, ma sotto una gelosa sorveglianza del maschio, assai battagliero in caso di necessità, anche se una grossa percentuale delle uova solitamente cadono in pasto agli animali d'acqua dolce; una volta schiuse, le larve trascorrono i loro primi mesi di vita sul fondo, sotto forma di ninfa, respirando attraverso un apparato branchiale o la punta caudale. In maniera graduale, avverranno poi varie mute con le quali viene rigettato non solo l'involucro esterno, ma anche diverse parti interne, fino a giungere alla vera e propria metamorfosi della larva in adulto che, trascinandosi fuori dall'acqua, in pochi minuti esce attraverso una lacerazione dorsale, sbarazzandosi della pelle esterna; a contatto con l'aria inizia poi un veloce sviluppo delle zampe e delle grandi ali.
Considerati elementi vitali degli habitat naturali cui appartengono, sono protetti anche dalla Comunità europea

Anax Imperator

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

OSTELLO DEGLI DEI
ROOM & BREAKFAST - BAR
Piazza XXIV Maggio, 2/A - 40036 MONZUNO (BO)
Tel. 338.1266210 - www.ostellodeglidei.it - info@ostellodeglidei.it

Il B&B La Pieve, gestito dalla famiglia Innocenti, si trova a San Piero a Sieve all'interno di un edificio di inizio '900. Il b&b è dotato di camere singole, doppie e matrimoniali, dependance e un bel giardino dove viene servita la colazine e con un angolo attrezzato per relax con doccia calda (pannelli solari) compreso nell'ospitalità. E' presente inoltre un'area bici e connessione wi-fi gratuita.

B&B LA PIEVE
BED & BREAKFAST
Via Provinciale, 34 - 50038 San Piero a Sieve (FI)
Tel. 055.8487182 - 349.7666745
www.lapievebeb.it - f.innocenti2@virgilio.it

Crediper Prestito Flessibile

Crediper Prestito Flessibile è il finanziamento che si adatta sempre alle tue esigenze ed ai tuoi programmi di spesa.

Con il Prestito Flessibile potrai richiedere fino a 30.000 euro, rimborsabili in comode rate mensili fino a 84 mesi ed in più potrai godere dei seguenti vantaggi:

- saltare il pagamento della rata una volta ogni sei mesi, per massimo cinque volte nel corso del finanziamento, rimandandone il pagamento
- modificare l'importo della ratadel rimborso, una volta ogni sei mesi per massimo cinque volte nel corso del finanziamento, aumentandola o diminuendola in base alle tue esigenze

Messaggio pubblicitario che presenta Crediper Prestito Flessibile. Per conoscerlo meglio, basta recarsi presso le filiali di Emil Banca dove sono disponibili tra le altre cose: - il modulo "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori". (SECCI); - la copia del testo contrattuale; la Guida ABF; Guida Pratica Credito ai consumatori e tutte le altre informazioni. Crediper è l'offerta di prodotti di finanziamento del Credito Cooperativo.

Crediper

www.crediper.it

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

In questa area naturale protetta sono presenti il 30 per cento di tutte le specie di Cerambicidi censite i Emilia-Romagna

I LONGICORNI del Contrafforte Pliocenico

Costiera del Contrafforte Pliocenico tra la Valle del Setta e la Valle del Savena (Foto G. Pedroni 2015)

A cura di **Guido Pedroni**

Ombrellifere e composite sono gruppi di piante con fiori primaverili e della prima parte dell'estate. Questi fiori ospitano spesso vespe, mosche, coleotteri e farfalle, fino a sembrare scialuppe di salvataggio multicolori, mosse dal vento. In questi periodi di primi tepori non è difficile osservare su queste erbe di prato eleganti coleotteri dal corpo allungato, spesso con antenne lunghe, anche più lunghe del corpo, con elitre di diversi colori e, spesso, con vari disegni. Si tratta dei Coleotteri longicorni (termine un po' antico che indicava le lunghe antenne), più correttamente indicati, oggi, con il termine Cerambicidi.

Nell'Appennino Tosco-Emiliano sono numerose le zone a prato, con numerose specie di essenze erbacee floreali, dove è possibile osservare e raccogliere questi insetti. Visitiamo in questo caso il Contrafforte Pliocenico bolognese, in particolare la "costiera" tra la Valle del Setta e la Valle del Savena; le cime che ne descrivono i lineamenti sono Monte Mario (466 m), Rocca di Badolo (476 m), Monte del Frate (547 m) e Monte Adone (654 m). Su questi rilievi già da alcuni anni sono state censite oltre 40 specie di questi Coleotteri.

Tra i cerambicidi più interessanti per dimensioni e abitudini ecologiche troviamo: *Cerambyx cerdo Linneo*, 1758, *Cerambyx walensii Kuster,* 1846, *Cerambyx scopolii Fuesslins,* 1775, *Parmena unifasciata* (Rossi, 1790), *Hylotrupes bayulus* (Linneo, 1758), *Vesperus luridus* (Rossi, 1794), *Morimus asper* (Sulzer, 1776).

Nello specifico, la presenza di tre specie del genere *Cerambyx* unitamente a *Vesperus luridus* testimoniano di ambienti con un buon grado di naturalità, stato che è stato riconosciuto con l'istituzione della Riserva Naturale del Contrafforte Pliocenico nel 2006 (757 ettari) a sua volta compresa nel Sito di Interesse comunitario "Contrafforte Pliocenico" (SIC-ZPS IT4050012) che ha uno sviluppo di 2628 ettari ed è parte della Rete Natura 2000.

Nel bosco si rifugiano in inverno sotto la corteccia della roverella esemplari adulti di Parmena unifasciata, particolarissimo cerambice dalla forma robusta e tozza, con antenne corte, che normalmente si muove sul terreno sabbioso tra le erbe e tra le foglie secche cadute in autunno. Ai primi freddi si rifugia per svernare in piccoli ambienti riparati, proprio come sotto le cortecce degli alberi. Nelle giornate piovose gli esemplari di varie entità si sistemano lungo gli steli delle erbe o nella parte inferiore delle foglie e dei fiori, come nel caso di Rutpela maculata (Poda, 1761). Nelle giornate soleggiate è più facile vedere molto attivi gli esemplari di diverse specie, mentre nelle giornate nuvolose la presenza diventa più rara. Vesperus luridus è una specie crepuscolare-serale che viene attirata dalla luce. Le due specie Clytus arietis (Linneo, 1758) e Clytus rhamni Germar, 1817 data la loro livrea giallo-nerastra a bande trasversali, si mascherano efficacemente per sembrare esemplari di vespa mimetizzando la loro vera natura: tentano di far credere di essere Imenotteri (vespe, api, formiche).

Il popolamento a Cerambicidi del Contrafforte Plicenico è particolarmente significativo per il numero di specie qui censito (il 30% delle specie presenti in Emilia Romagna) che, unitamente al numero di altre famiglie di Coleotteri, impreziosiscono questa zona e ne elevano la biodiversità indicando il Contrafforte come un "concentrato hot-spot" della biodiversità entomologica.

Morimus asper (Foto G. Pedroni 2016)

Vesperus luridus

Parmena unifasciata

Cerambix walensii

VB

GRAND TOUR DELLE VALLI BOLOGNESI E REGGIANE

di **Giada Pagani**

Mulino Mazzone

Tre weekend all'insegna delle eccellenze per conoscere la pianura, la montagna bolognese e quella reggiana. Si parte il 16 e 17 giugno da Loiano, Monzuno, San Benedetto Val di Sambro e Vergato. Eventi lungo la Flaminia Militare e la Linea Gotica, un trekking alla scoperta dei mulini poi tanta cultura e appuntamenti anche per i più piccoli

UN **GRAND TOUR** tra **Bassa** ed **Appennini**

Batte forte il cuore di Emil Banca per il territorio, oggi più che mai. Dall'Appenino bolognese a quello reggiano passando per la Pianura, Emil Banca scende in campo e scommette su un grande evento itinerante per richiamare i turisti, ponendosi al fianco delle comunità e delle imprese locali. Dopo il successo della "Domenica dell'Arte in Pianura" giunta alla sua quinta edizione e del "Grand Tour. Una domenica in Appennino" andato in scena l'estate scorsa, Emil Banca gioca la carta del "Grand Tour 2018", tre weekend ricchi di iniziative gratuite o a prezzo speciale concepite per valorizzare il patrimonio naturale, artistico, culturale ed enogastronomico delle aree in cui opera.
Si parte il 16 e il 17 giugno alla scoperta delle bellezze e delle peculiarità dell'Appennino bolognese, il 14 e il 15 settembre il viaggio prosegue tra i tesori della Pianura bolognese e si conclude il 13 e 14 ottobre alla volta dell'Appennino reggiano.
Parola d'ordine: fare rete proponendo un'offerta sempre più strutturata, capace di fare vivere al turista un'esperienza unica e regalando momenti ricreativi studiati per grandi e piccini in aree che hanno un potenziale altissimo e che non hanno nulla da invidiare alle mete internazionali.
Emil Banca ci mette il cuore e reinventa le iniziative che ha saputo realizzare in questi anni, stringendo una solida collaborazione con le attività economiche dei territori in cui è presente. Lo fa con forza, continuando a macinare idee e a dare segnali concreti: ha inquadrato il ruolo del "Grand Tour 2018" come uno strumento strategico di marketing territoriale, capace di innescare mec-

Mulino dell'Allocco

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

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

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

LA CORTE DEI CELTI
CASA VACANZE
Via del Poggio, 32 - 40050 Loc. Quinzano - Loiano (BO)
Tel. 339.8283383 - 051.6546016
lacortedeicelti@gmail.com www.lacortedeicelti.blogspot.com

Osservatorio

Il cortile della Rocchetta Mattei

canismi di creazione di valore determinanti per lo sviluppo locale, in una prospettiva non solo economica ma anche ambientale, culturale e sociale.
Il primo appuntamento, in scena il 16 e il 17 giugno nell'Appennino bolognese, toccherà alcuni dei comuni più iconici del territorio come Loiano, Monzuno, San Benedetto Val di Sambro e Vergato. A ogni tappa si susseguiranno numerosi eventi, alcuni dei quali davvero suggestivi, come la visita guidata sull'antico tracciato della Flaminia Militare (Via degli Dei) a Pian di Balestra, vicino a Madonna dei Fornelli. Per gli appassionati d'arte, spazio alla pittura en plein air sul lago di Castel dell'Alpi, accompagnati dall'artista Walter Materassi oppure alle visite guidate alle vetrate dipinte dal maestro Luigi Ontani per il Palazzo dei Capitani, a Vergato. A Monzuno, oltre alla bella Pinacoteca Bertocchi-Colliva nella sede di Emil Banca, si potrà prendere parte ad un trekking musicale sulle note della Banda Bignardi, attraversando i boschi fino al borgo di Castel Merlino.
Faranno un tuffo nella storia e nella cultura rurale i visitatori che sceglieranno di partecipare invece al "Giro dei Mulini", una passeggiata alla scoperta dei mulini della Valle del Savena che apriranno le porte al pubblico in questa occasione imperdibile, che si concluderà nella splendida cornice del Mulino Mazzone di Monghidoro, dove è prevista una degustazione di prodotti tipici. E ancora laboratori e visite per i più piccoli alla fattoria Ca' di Monti, dove la giovane Jessica farà assaggiare i suoi eccezionali prodotti caseari a base di latte di capra. Da non perdere la visita all'affascinante Rocchetta Mattei, al borgo La Scola e ai dipinti che impreziosiscono i muri di Tolè. In programma anche una passeggiata alla scoperta delle erbe officinali con il dott. Vincenzo Speghini e un giro 'stellare' con gli esperti dell'Osservatorio Astronomico di Loiano, dove grandi e piccini potranno conoscere i segreti del cielo.
Il tutto condito da una cucina tipica che si potrà gustare nei ristoranti convenzionati di ogni località toccata dalla due giorni, che vedrà il passaggio del "Convoglio della Pace", un corteo di mezzi d'epoca che celebrerà le vicende della Linea Gotica.
Un weekend all'insegna dei sapori autentici e delle ricchezze dell'Appennino, che Emil Banca si impegna a valorizzare puntando sempre più su un turismo consapevole e improntato su un viaggio esperienziale ed ecosostenibile, immersi nella natura e nella storia di questo "Pezzo meraviglioso del Creato" come scriveva J.W. Goethe pensando all'Appennino.
"Grand Tour 2018" è promosso da Emil Banca con il sostegno di molti partner istituzionali e determinanti per il territorio come le Unioni dei Comuni e Bologna Welcome.
Le attività, le visite guidate e i laboratori sono aperti a tutti su prenotazione. Il programma completo sarà presto online e nelle filiali di Emil Banca. Per informazioni sull'iniziativa è possibile rivolgersi alla segreteria organizzativa Laboratorio delle Idee telefonando al numero 051 273861.

Castel dell'Alpi

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

FATTORIE DI MONTECHIARO
AGRITURISMO - RISTORANTE - CAMERE
Via Tignano, 30/A - 40037 Sasso Marconi (BO)
Tel. 051.6755140 - Fax051.6755121
info@montechiaro.it - www.montechiaro.it

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

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

dal 7 aprile al 6 maggio PIEVE DI CENTO

I WEEK END DELLA CULTURA

I musei di Pieve di Cento e le sue Chiese sono le principali sedi di un ampio programma culturale giunto alla sua seconda edizione e che quest'anno si articolerà in presentazioni di volumi d'arte, concerti, performance di danza contemporanea, spettacoli teatrali, visite tematiche esperienziali (Musica e Storia locale) e lectio magistralis dedicate al patrimonio storico-artistico locale. Oltre 15 eventi animeranno la città, denominata la "Piccola Bologna", durante i fine settimana di Aprile fino al 7 Maggio: dalla lectio magistralis di Luigi Ficacci sull'Assunta di Guido Reni (7 Aprile) a quella di Vera Fortunati sui Tesori d'arte a Pieve di Cento (6 maggio), dallo spettacolo teatrale Monologo in briciole di Vittorio Franceschi sui testi di Cesare Zavattini (14 Aprile) al concerto dell'Orchestra a plettro Caput Gauri di Codigoro (8 Aprile) presso il Teatro storico "Alice Zeppilli" e quello delle Scat Noir nello splendido oratorio della Chiesa della Santissima Trinità (22 Aprile), tra le altre iniziative.
Aperti tutti i sabati e le domeniche di aprile (compresa la festività del 25 aprile) e il 5 e 6 maggio 2018, negli orari 10-13 e 15.30-18.30 il Museo delle Storie di Pieve nelle sedi della Rocca e di Porta Bologna, Pinacoteca Civica, Museo della Musica e Teatro storico "Alice Zeppilli", e Museo della Canapa presso Porta Asìa. Le visite tematiche esperienziali Officina Musica e In viaggio con i pellegrini sono libere, durano circa due ore e sono a prenotazione obbligatoria contattando: musei@renogalliera.it | tel. 051 8904821/822 | 366 5267569

INFO - Per conoscere il programma completo visita il sito web www.comune.pievedicento.bo.it

dal 22 aprile al 1 maggio BUDRIO

PRIMAVERANDA 2018

Primaveranda, in programma a Budrio dal 22 aprile al 1 maggio, per i suoi trent'anni riprenderà il tema della prima edizione del 1988, ovvero natura e ambiente. Già fissati alcuni appuntamenti del ricco programma di eventi: domenica 22 aprile vedrà protagonisti i bambini nella camminata dei fiordalisi. Sabato 28 aprile il panino il più amato dai bolognesi, farcito alla mortadella, percorrerà in tutta la sua lunghezza l'intera via Bissolati. Il primo maggio, pomeriggio al Roccolo di Vedrana di Budrio, con un concerto di musica da camera eseguito dall'orchestra di 40 bambini del CEMI, e serata al Teatro Consorziale con la budriese Laura Marzadori, primo violino alla Scala di Milano, accompagnata dalle sorelle Sara alla viola e Irene al violoncello. Tappa obbligata alla trattoria Dalla Terra alla Tavola, per incontrare la meravigliosa tradizione locale piena di storia e di prodotti tipici

dal 24 aprile al 26 giugno SASSO MARCONI

RASSEGNA DI MUSICA, POESIE E AZIONI SCENICHE

A partire dal 24 aprile per tutti i mercoledì fino al 26 giugno, l'Associazione Le Nuvole cura la terza edizione della Rassegna di Musica, Poesie e Azioni Sceniche: 10 appuntamenti che si terranno presso la Sala Mostre Renato Giorgi con inizio alle ore 21.15, ingresso gratuito.

Info: 339.2309012 - www.associazionelenuvole.org

28 aprile e 1°maggio RIOLA DI VERGATO

62° SAGRA DELLA SFRAPPOLA

Il 28 aprile alle 21 presso la Sala Tamburini serata del Cantamaggio con gara di canto, ballo e recitazione tra le contrade fino alle 23 poi tutti in pista fino al mattino. Il primo maggio le vie di Riola saranno occupate da ambulanti, hobbisti, vecchi mestieri dei nostri nonni. Ci sarà il mercato medioevale con rilegatori di libri. Nel pomeriggio corteo dei Conti Sfrappola con gli sbandieratori e centinaia di figuranti vestiti da dame e cavalieri verso la contrada di Ponte Aalto.
Info: 051916845 - proriola@libero.it - facebook: Proloco Riola

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

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

VILLAGGIO DELLA SALUTE PIU'
TERME - AGRITURISMO - ACQUAPARK
"nella natura incontaminata della Val Sillaro"
Via Sillaro, 27 40050 MONTERENZIO (Bologna)
www.villaggiodellasalutepiu.it

12 e 13 Maggio CREVALCORE

4 PASSI NEL MEDIOEVO

Nel bellissimo parco del castello dei Ronchi di Crevalcore si tiene la rievocazione storica della battaglia di Crevalcore avvenuta nel 1390. Sarà visitabile un accampamento militare con 180 rievocatori, tra soldati, nobili e popolani. Mercato dell'artigianato storico medioevale. Spettacoli musicali, giullari, battaglie. Ristorante con specialità medievali e tradizionali. Ingresso gratuito dalle 11,00 alle 24,00 di sabato e dalle 10,30 alle 19,00 di domenica .

INFO:
Associazione I Sempar in Baraca info@isemparinbaraca.com www.isemparinbaraca.com Mauro 3460955395

20 maggio CASTENASO

LA CAPANNA VILLANOVIANA

Si tratta della ricostruzione di un'abitazione della prima età del Ferro italiana, realizzata con tecniche di bio-edilizia e seguendo le fonti storiche, a cui vogliamo dare grande risalto con un evento di living history, che coinvolgerà diversi rievocatori in costume. In occasione dell'inaugurazione si realizzeranno attività di alto pregio, come la fusione del bronzo e del vetro, intervallate da momenti di danza e musica di ispirazione etrusca, e laboratori a tema per bambini e famiglie, a partecipazione gratuita. Il tutto si svolgerà all'interno della Festa Villanoviana, che vede la presenza di stand gastronomici e di artigianato. Ingresso gratuito

INFO MUV 051-780021 - muv@comune.castenaso.bo.it
www.comune.castenaso.bo.it

dal 20 al 27 maggio ALTEDO

SAGRA DELL'ASPARAGO

Dal 20 al 27 maggio Altedo diventa la capitale dell'asparago con la 47a edizione della Sagra dell'Asparago Verde, coltivazione simbolo dell'agricoltura della cosiddetta Bassa Bolognese e che si fregia del marchio IGP (Identificazione Geografica Protetta), sinonimo di qualità e di territorio. La sagra, oltre alla valorizzazione dell'asparago, è anche l'occasione per passare un momento di spensierata allegria; accanto all'ormai celebre "Concorso Gastronomico Nazionale" che assegna il prestigioso Asparago d'Oro, sono numerosi gli eventi che contribuisco ad arricchire il programma della manifestazione: il "Mercato della domenica" con la chiusura della strada statale; la "Notte dell'Asparago"; spettacoli musicali e di cabaret sono solo alcuni degli appuntamenti del ricco programma che potete trovare su:
www.asparagoverde.eu
oppure sul sito del Comune di Altedo.
www.comune.malalbergo.bo.it

Dal 25 al 27 maggio CADRIANO

VERDEVOLO

Da venerdì a domenica il ristorante gestito dall'associazione Campus Adriani propone un menù a preparazione artigianale con piatti a km 0, piatti vegetariani e tradizionali tagliatelle all'ortica con ragù bolognese. Ingresso gratuito.
INFO:
Comune Granarolo - tel. 051 6004111

27 maggio SASSO MARCONI

#GUSTOTREKKING

L'appetito vien... camminando. Passeggiata per la valle dell'Olivetta con raccolta delle ciliegie (a pagamento). A cura di infoSASSO, Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe" e CSI Sasso Marconi, in collaborazione con l'Azienda Agricola Bignami. Ritrovo ore 8.30 c/o parcheggio scuole medie Sasso Marconi, Via Porrettana. Costo per assicurazione: 3 €.
Info e prenotazioni 051.6758409

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

dal 25 maggio al 3 giugno BOLOGNA

FESTIVAL DEL TURISMO RESPONSABILE

Anche quest'anno appuntamento con IT.A.CÀ – migranti e viaggiatori, il primo e unico festival in Italia e in Europa di Turismo responsabile, giunto alla sua 10ª edizione con tantissimi eventi sparsi in più di 15 città italiane, ognuna con appuntamenti e temi differenti, in base alle peculiarità del territorio. Prima tappa a Bologna, dal 25 maggio al 3 giugno, di cui gli eventi dedicati all'Appennino si terranno nel week end 1-3 giugno.
Il Festival, premiato per l'eccellenza e l'innovazione e classificatosi terzo fra i vincitori dopo l'Indonesia e il Messico agli UNWTO - Organizzazione Mondiale del Turismo dell'ONU, coinvolgerà anche quest'anno oltre 600 realtà locali, regionali e internazionali, in un nutrito cartellone di eventi ancora in definizione, che mira a sviluppare percorsi di promozione turistica locale in diverse città e province italiane, trasferendo un'immagine unitaria del territorio nazionale in chiave di sostenibilità e responsabilità.
Gli eventi dedicati all'Appennino si terranno nel weekend 1-3 giugno e potrete consultare il calendario e programma completo sul sito **www.festivalitaca.net.**

dall'8 al 17 giugno PERSICETO

LA SAGRA DI RE BERTOLDO

Per ben due weekend, da venerdì 8 a domenica 10 e da venerdì 15 a domenica 17 giugno il centro storico di Persiceto sarà immerso nelle atmosfere medievali della settima edizione della "Sagra di Re Bertoldo". Dame e cavalieri, armigeri e falconieri faranno da cornice a spettacoli ed esibizioni per grandi e piccoli mentre nell'apposito stand allestito in piazza Garibaldi si potranno gustare i piatti tipici della tradizione persicetana rivisitati in chiave medievale.

9 e 10 giugno CREVALCORE

RONCHI 1634

Nel bellissimo parco del castello dei Ronchi di Crevalcore, addestramento e battaglie dei moschettieri, dei picchieri e dei cannoni del reggimento italiano del 600, accampamento militare visitabile con 170 rievocatori. Stand gastronomico con menù tradizionale, si mangia insieme alla truppa. Ingresso gratuito dalle 10 alle 24 di sabato e dalle 10 alle 15 di domenica.
INFO: Associazione I Sempar in Baraca info@isemparinbaraca.com www.isemparinbaraca.com Mauro 3460955395

dal 15 al 17 giugno 20 CORNO ALLE SCALE

MC CANDELS CUP

Dal 15 al 17 giugno, al Corno alle Scale, l'associazione "La Nottola Aps-Asd" organizza una sfida non competitiva di trekking naturalistico. Le coppie si confrontano su un tragitto di circa una quarantina di kilometri, affrontando varie prove e cercando vari waypoint lungo il percorso. Lo stile è goliardico e auto-ironico. Una squadra dell'organizzazione parte un'ora dopo l'ultima coppia e "gioca" contro tutti. Tutti quelli che arrivano in fondo possono dirsi vincitori della McCandlessCup.
Per info e regolamento: www.McCandlessCup.it

16 giugno VERGATO

50'S VOL. 3

Festa anni 50 per le vie del paese che per l'occasione si trasforma e torna indietro nel tempo. La festa comincia alle ore 15 e prosegue fino a mezzanotte con moto e auto d'epoca, costumi a tema, stand gastronomici, ballo, bourlesque e mercatini vintage.

20 giugno SASSO MARCONI

NOTTE BLU

Dalle 19 serata di festa per le vie del centro con musica live, degustazioni, sfilata di moda, bancarelle e negozi aperti. A cura di ASCOM, Pro Loco, InfoSasso, Comune e operatori economici del centro cittadino.

Info: InfoSasso 051.6758409.

All'interno della cornice del Contrafforte Pliocenico, il b&b Sulla Via degli Dei ha a disposizione una doppia a tema Madagascar, una tripla/quadrupla a tema Galapagos e una camerata che ospita fino a 15 saccopelisti, affacciata sul bosco. Per tutti è disponibile una deliziosa e abbondante colazione.

B&B SULLA VIA DEGLI DEI
BED & BREAKFAST
Via Brento, 11 - Loc. Brento - 40037 SASSO MARCONI (BO)
Tel. 340.3807128 - 328.3329685
attibuszecca@libero.it - www.sullaviadeglidei.com

L'Hotel Ebe è una struttura moderna nel cuore del Mugello, recentemente ristrutturata e ampliata. Dispone di 24 ampie camere dotate di tutti i comfort, è disponibile inoltre una dependance a pochi passi dalla struttura principale. La cucina del ristorante propone un menù tradizionale, offrendo anche proposte vegetariane.

ALBERGO EBE
ALBERGO
Via Le Mozzete, 1/A - 50037 SCARPERIA E SAN PIERO (FI)
Tel. 055.848019 - infoebe@yahoo.it - www.ebeweb.it

dal 21 al 23 giugno CASTIGLIONE DEI PEPOLI

LUNGO LA VIA DELLA LANA E DELLA SETA

Della lana e della seta è un evento culturale itinerante lungo l'omonima via, il nuovo itinerario che attraversa il nostro Appennino tra le città di Bologna e di Prato. Giovedì 21 giugno, mattina del solstizio d'estate, un gruppo di camminatori partirà da Piazza Maggiore a Bologna in contemporanea e in diretta con uno da Piazza del Duomo a Prato, i due estremi del percorso. Per due giorni il cammino dei due gruppi salirà il versante Sud e il versante Nord di questa parte di Appennino toccandone la grande importanza storica e l'indiscutibile fascino paesaggistico, sostando ogni sera in un paese e incontrandosi sabato 23 giugno a Castiglione dei Pepoli, tappa centrale del percorso, sul crinale e sul confine tosco-emiliano, dove si terrà la festa conclusiva. Nei giorni di giovedì e di venerdì i nostri viaggiatori accompagnati da artisti e blogger incontreranno sul sentiero testimoni che disveleranno loro i luoghi, mentre la sera l'arrivo in paese sarà occasione di incontro con le comunità locali, la loro cultura e la tradizione enogastronomica. E così anche all'arrivo a Castiglione dei Pepoli: un incontro con le eccellenze dei territori attraversati dalla Via della lana e della seta, con particolare riferimento a questi tessuti che in tempi e in modi diversi hanno fortemente connotato l'economia di Prato e di Bologna, fino al crinale appenninico, ridisegnandone il paesaggio con le lavorazioni e gli edifici relativi. Così per tutta la giornata di sabato Castiglione offrirà a tutti mostre di arte contemporanea, allestimenti, proiezioni, le eccellenze dei territori attraversati dal trekking e laboratori per i più piccoli. I nostri camminatori si immergeranno in un clima festoso accolti dall'aperitivo dei vernissage delle mostre mentre, la sera dopo la cena, in piazza l'evento si concluderà con un grande concerto.

dal 22 giugno al 31 agosto MONGHIDORO

MERCATINI D'ESTATE

Si comincia il 22 giugno esi prosegue tutti i venerdì di luglio e agosto a partire dalle ore 18, le strade di Monghidoro si animano di numerosi banchetti per quello che è l'appuntamento tradizionale dell'estate monghidorese. Hobbisti, riusisti, antiquariato,artigianato, artisti del proprio ingegno esibiscono i loro prodotti su numerose e colorate bancarelle. Non mancherà lo stand delle crescentine e altro.
Info IAT MOnghidoro 331 443 0004

24 giugno SASSO MARCONI

IL MONDO DELLE API ALLA RAIEDA

Passeggiata nella riserva del Contrafforte Pliocenico e visita all'azienda agricola Piccola Raieda per un incontro teorico di introduzione al mondo delle api e al ruolo e lavoro dell'apicoltore. Possibilità di pranzo a € 15,00 con menù tematico a base di miele e piccolo omaggio ai visitatori. Ritrovo ore 8.30 c/o parcheggio scuole medie Sasso Marconi, Via Porrettana.
Costo per assicurazione: 3 €.
Info e prenotazioni c/o infoSASSO - 051 6758409

23 e 24 giugno 2018 CASTELMAGGIORE

CONDIMENTI

Giunge alla sua 6° edizione CondiMenti, il festival dedicato al cibo e alla letteratura. Sabato 23 e domenica 24 giugno la seicentesca Villa Salina e il suo splendido parco saranno il palcoscenico per una due giorni fittissima di incontri, presentazioni di libri, cooking show, laboratori per grandi e bambini, spettacoli teatrali, per celebrare il connubio tra letteratura e gastronomia. Ingresso gratuito.
INFO Unione Reno Galliera – Servizi culturali
Tel: 051 8904824 - eventi@renogalliera.it

24 giugno MARZABOTTO

MANGIALONGA

Trekking gastronomico a tappe per una giornata di cammino tra cibo, vino e divertimento, attraverso la natura dell'Appennino.
A cura dell' Associazione Rocca delle Bedolete.

info@appenninogeopark.com

24 giugno MONGHIDORO

SANTUARI

Si parte alle 7 dal Santuario di Campeggio per arrivare alle 12 al Santuario di Monte delle Formiche. Si attraversano boschi,piccole cavedagne, stradelle poco trafficate arrivando per la Santa Messa. Al termine è presto il pranzo.
Info IAT Monghidoro 331 443 0004

Il posto ideale per chi ama la natura e la semplicità. In un meraviglioso parco potrai godere della nostra cucina con primi piatti della tradizione , crescentine speciali , tagliata salsiccia e golosi dolci. potrai fare un tuffo nel fiume e poi sederti all'ombra per una merenda o un gelato. Trovi le nostre iniziative sulla pagina Facebook. Aperto dal 1 Aprile al 30 settembre tutti i giorni

LA BARACCA SUL FIUME
TRATTORIA - RISTORANTE
Via Molino del Pero - 40036 MONZUNO (BO)
Tel. 345.8801526

L'edificio si trova nella piazza centrale, l'hotel è dotato di 10 camere di varie tipologie. Il ristorante offre una squisita cucina locale con prodotti tipici e ottimo vino, eccellente carne di produzione locale. Una pizzeria di alta qualità con un impasto a lunga lievitazione per un ottma digeribilità. Con prodotti genuini.

PICCOLA FIRENZE
RISTORANTE HOTEL PIZZERIA
Piazza Agnolo, 18 - 50033 FIRENZUOLA (FI)
Tel. 055.0511150 hotelpiccolafirenze@gmail.com

dal 22 al 24 giugno
S. MARINO DI BENTIVOGLIO

FESTIVAL DEL KM ZERO

Un evento unico e inedito, una manifestazione che ha lo scopo di riprodurre lavorazioni, ormai abbandonate ma piene di fascino, che documentino un passaggio cruciale nella storia dell'agricoltura: l'avvento della macchina a vapore. Si propone quindi per il 22, 23 e 24 giugno 2018 una grande rassegna di tutte le lavorazioni che in passato impiegavano la locomobile a vapore: aratura funicolare, trebbiatura del grano, scavezzatura della canapa, stigliatura della canapa verde, sollevamento dell'acqua con l'idrovora, sgranatura del mais, segatura dei tronchi. Saranno così in azione da 6 a 8 macchine a vapore occupando ben 12 macchinisti. Ulteriori e nuovi aspetti saranno approfonditi in una tavola rotonda a cui parteciperanno esperti e storici del territorio.
Il grande evento avrà da cornice il tradizionale *"Festival del KmZero - Open day del gusto"* dedicato al grano. Il ricco programma di visite guidate, laboratori e degustazioni sarà l'occasione di incontro tra la cultura, le tradizioni contadine, la gastronomia e i prodotti della terra. Un'opportunità di valorizzazione dei nostri operatori turistici e artigianali, dei nostri produttori agricoli, del nostro patrimonio museale e di quello umano. Ingresso gratuito

INFO
Istituzione Villa Smeraldi, tel. 051 891050
www.museociviltacontadina.bo.it

L'intervento
GRUPPO LA STADURA

IL FISCHIO DEL VAPORE

Perché proprio di questo si trattava. Nel silenzio di una campagna ancora priva di motori, la locomobile a vapore impegnata nella trebbiatura del grano, con due brevi fischi allo scadere di ogni ora avvertiva gli operai che dovevano ruotare di posto nelle differenti mtansioni del trebbiare a macchina; invece con un lungo e insistito FISCHIO segnalava al CONTADINO di turno che lì dove la macchina stava operando la trebbiatura era conclusa; bisognava andarla a prendere con un adeguato tiro di bestie per condurla nel proprio cortile e dare il via alla trebbiatura del proprio frumento.
Sono passati 150 anni dalla comparsa delle locomobile a vapore nelle campagne bolognesi. Venivano importate dall'Inghilterra, dalla Germania, dell'impero austro-ungarico. Ben presto anche l'industria italiana né avvio la produzione: Breda, Calzoni, OM, Italo-svizzera, Landini. Venivano impiegate sopratutto per trebbiare il grano. In una giornata di lavoro pulivano circa 200 quintali di grano. Per fare lo stesso lavoro con il "correggiato o il battitore a strascico utilizzati fino all'ora, dieci persone adulte impiegavano 30 giorni.
Questa enorme differenza di produttività ne decretò il successo. Fino agli anni '30 del XX secolo regnò incontrastata nell'agricoltura italiana. Il suo impiego si estese alla lavorazione della canapa, alla sgranatura del mais, allo svuotamento dei maceri, all'aratura funicolare per dissodare le ultime valli e a tutti quei lavori dove una macchina operatrice aveva bisogno di essere azionata.
IL MUSEO della Civiltà Contadina possiede tutte queste macchine. L'associazione Gruppo della Stadura e l'istituzione Villa Smeraldi propongono per i giorni 22, 23, 24 giugno 2018 nel parco del Museo una grande rassegna di tutte le lavorazioni che in antico impiegavano la locomobile a vapore: aratura funicolare, trebbiatura del grano, scavezzatrice della canapa, spogliatura della canapa verde, sollevamento dell'acqua con l'idrovora, sgranatura del mais, segatura dei tronchi.
Saranno in azione da 6 a 8 macchine a vapore e lavoreranno 12 macchinisti. Una tavola rotonda con studiosi e tecnici esperti affronterà i problemi della formazione dei primi macchinisti e del lavoro dei braccianti di fronte alla rivoluzione portata dalle macchine. Verranno coinvolti nella manifestazione il Museo del Patrimonio Industriale della città metropolitana di Bologna e il Museo del Vapore di Risi Franco di San Giovanni in Persiceto.
Nel parco ci sarà uno spazio riservato ai collezionisti di locomobili a vapore per esporre i loro esemplari e favorire gli scambi.

Francesco Fabbri
Presidente Associazione Gruppo della Stadura

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

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

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

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

dal 25 giugno al 1 luglio
APPENNINO BOLOGNESE

LA VIA DEGLI DEI IN MUSICA
Con cinquanta musicisti

Dopo il successo dello scorso anno, torna il Trekking musicale lungo la Via degli Dei de L'Eco della Musica, rassegna organizzata dall'Unione Comuni Appennino bolognese con la Direzione artistica di Carlo Maver e Claudio Carboni, in collaborazione con Fabbrica Europa. Dal 25 giugno all'1 luglio una settimana di musica lungo l'affascinante percorso partendo da Piazza Maggiore, a Bologna e arrivando in Piazza della Signoria, a Firenze, con tappe fra i boschi e nei luoghi più suggestivi dell'antica Via dove si terranno le esibizioni di cinquanta musicisti. L'Eco della Musica è un festival ecologico che coinvolge interpreti di fama internazionale che utilizzano la loro arte e le loro capacità tecniche in campo musicale per raccontare un territorio, le sue bellezze, le sue peculiarità ambientali, suonando in acustico e portando la loro musica non in forma di repertorio, ma con l'intento di raccontare le suggestioni e le emozioni di un itinerario, in questo caso la Via degli Dei, che da cammino naturale diventa anche un cammino artistico.

INFO Marco Tamarri: 340 1841931; e-mail: marco.tamarri@unioneappennino.bo.it

30 giugno
MOLINELLA

FESTA D'ESTATE
50+2

Nelle piazze e nelle vie del centro di Molinella, fino al 2 luglio spettacoli, mostre, area espositiva, punti ristoro e stand per la cena, mercati e attrazioni. Ingresso gratuito.

INFO
Pro Loco 051 6906854

a Scuola di gusto

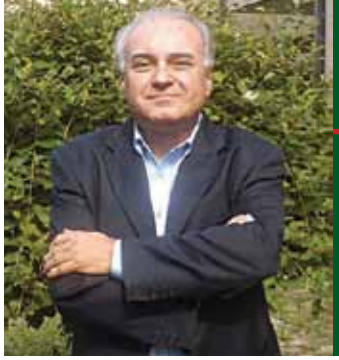
a Bologna la scuola di cucina è a Scuola di gusto

In Via Cesare Gnudi 5, nel cuore di Bologna, un laboratorio di cucina di 250 mq vi aspetta per vivere un'indimenticabile esperienza di gusto!

Per tutti i soci **Emil Banca** e loro famigliari, a Scuola di gusto riserva il **15% di sconto per tutti i corsi amatoriali**: serate e sabati a tema per divertirsi in cucina!

Per saperne di più visita il nostro sito: www.ascuoladigusto.it
e/o contattaci al tel. 051.4155711 – mail. ascuoladigusto@iscombo.it

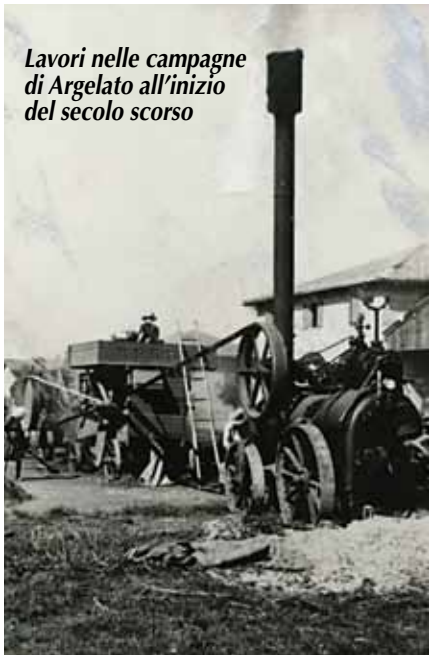
A Scuola di gusto, la scuola di alta formazione e specializzazione professionale di Confcommercio Ascom Bologna, dedicata al mondo della ristorazione. Nasce nel 2010 come nuovo brand di Iscom Bologna, struttura di formazione accreditata presso la Regione Emilia Romagna, per tutte le attività inerenti il mondo del food e dei servizi collegati.



Gian Paolo Borghi

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

Chi ride di venerdì piange la domenica



Lavori nelle campagne di Argelato all'inizio del secolo scorso

Fra gli aspetti della cultura di tradizione ancora in attesa di più organiche interpretazioni storiche e antropologiche, le superstizioni rivestono un ruolo complesso e tutt'altro che secondario. Gli studiosi, un tempo, le definivano "credenze popolari"; sappiamo che si concretizzavano in comportamenti le cui origini si fanno risalire a diversi ventagli di ipotesi, dalle memorie collettive di paure remote nel tempo (calamità naturali come terremoti, alluvioni, siccità) a riti precristiani, da particolari mentalità a concezioni legate al lavoro dei campi, e così via.

Per dare un esempio di queste "credenze popolari", ne elenco alcune (tra le tante), tuttora in parte note nella "bassa" bolognese tra Reno e Samoggia. In queste prevalgono i presagi un po' negativi, a dimostrazione che il mondo tradizionale viveva in continue apprensioni per il futuro. Non si dimentichi che certe interpretazioni, da territorio a territorio, potevano anche essere divergenti!

1. I contadini che semineranno i fagioli il centesimo giorno dell'anno (10 aprile), produrranno il "cento per uno": ogni fagiolo ne produrrà cento, ogni chilo di fagioli ne renderà un quintale…
2. A chi mangia in un piatto rotto, verrà il mal di pancia.
3. Chi si taglia le unghie di sera, perderà la vista.
4. A chi si taglia le unghie il venerdì, succederà una "disgrazia".
5. Chi apre un ombrello in casa, provocherà una "disgrazia" al padrone di quella casa.
6. Al primo che si siederà su una sedia appena impagliata, verrà un foruncolo (un bòggn) nel sedere.
7. Chi consuma i pasti nel tegame di cottura, anziché nel piatto, si sposerà sotto la pioggia.
8. Se l'ospite non vuota completamente il bicchiere offertogli in segno di amicizia e deferenza, lascerà una "disgrazia" all'ospitante.
9. Regalare fazzoletti da naso, equivale "regalare lacrime", a meno che il dono non venga simbolicamente pagato (con una monetina, per esempio).
10. Chi si pettina la sera prima di andare a dormire, va a coricarsi "tra le braccia del diavolo".
11. Un ago o una spilla prestati e non restituiti, fanno perdere l'amicizia.
12. Formare inavvertitamente una croce con le posate, a tavola, "porta male".
13. Chi apre un ombrello in casa, provocherà una "disgrazia" al padrone di quella casa (secondo altri: il padrone di casa diventerà pazzo).
14. "Segnarsi" (farsi il segno della croce) gli occhi con le prime viole della stagione, si preserverà la vista.
15. Toccare il corpo di un altro con la saggina della scopa, farà sì che quest'ultimo diventerà magro.
16. Colui che verrà inavvertitamente toccato ai piedi con una scopa durante le pulizie di casa, non si sposerà.
17. Chi si pettina il primo venerdì di marzo, non avrà mal di testa per la restante parte dell'anno.
18. Chi riconsegnerà una cosa caduta a una donna incinta, riceverà una "grazia".
19. Se ci si abbottona male (la giacca, la camicia ecc.), si provocherà un "guaio" a coloro che se ne accorgeranno (secondo altri: allo stesso che ha sbagliato ad abbottonarsi).
20. Se nel versare il vino si dovessero formare nella bottiglia uno o più anelli, significa che dovranno arrivare ospiti. Il loro numero sarà pari a quello degli anelli formatisi e la loro permanenza varierà secondo la "durata" degli stessi anelli.
21. Si deve evitare di ridere il venerdì, altrimenti si piangerà la domenica (esiste anche sotto forma di proverbio).

Un elenco nel quale, come si è letto, appare ripetutamente il venerdì, giorno funesto della morte di Gesù Cristo.

Una modesta "lista" rispetto all'immenso repertorio di superstizioni, alle quali – scommetto – qualcuno crederà ancora! O no?

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

Duv i fa la félsa e la farfanèla...

Adriano Simoncini

La saggezza della cultura contadina nei proverbi dell'Appennino

La valle del Savena dall'Alpe di Monghidoro (foto William Vivarelli)

Quando le ragazze erano al pascolo con le mucche o le pecore lungo le pendici di Monte Venere, del Galletto, dell'Alpe, e la primavera intorno stordiva di odori e colori, si chiamavano con la *dondina*, il canto delle pastore. Per contrastare la solitudine della propria anonima quotidianità, che solo l'attesa dell'amore accendeva di speranza. Perché anche le più ritrose desideravano amare, l'adolescenza essendo un afrodisiaco non resistibile. E dunque a sera, stanche, mentre spremevano il formaggio o mungevano la mucca, lamentavano con la madre:

o comadre, la me cioccia la vol covare!
/ la mia chioccia vuole covare!

A primavera infatti le pollastre vengono prese dalla *cuvaróla*, la febbre da cova, e s'accoccolano nel nido per covare le uova che l'*arzdóra* mette loro sotto per averne poi i pulcini. E la madre, esperta per l'età delle malizie del maschio, ammoniva:

ma se la covva, la covva male... /
ma se cova, cova male.

Bisognava cioè attendere il giovanotto serio e perbene, possibilmente di buona condizione. Così che accadeva d'udire dalla bocca rassegnata di una sposa non più giovane:

um son maridà pr'e ben dla pulènda
mi sono maritata per il bene della polenta.

Cioè mi sono sposata per poter mangiare, ammettendo crudamente che voleva bene alla polenta – cibo quotidiano dei contadini – più che allo sposo che gliel'assicurava.

Per contro, il pretendente respinto, rancoroso per diniego che lo feriva nell'amor proprio, dava della bella altezzosa un giudizio non appellabile:

l'è garbéda comme onna vèra
è garbata come una verra.

La 'verra' è la femmina del maiale ed è animale iroso e scorbutico da cui è meglio stare alla larga. Magari la giovane aveva risposto a un approccio maldestro con una rima disarmante:

a son come Dio a m'à fàt
e dla tó ghégna an fòg brisa baràt
sono come Dio m'ha fatto
e col tuo ghigno non faccio baratto.

Perché all'occorrenza la parola 'spicca' non mancava neppure alle ragazze, che pativano l'irrisolvibile conflitto fra le pulsioni del sangue e la cultura sessuofoba della comunità. Imbonite dagli ammonimenti delle madri che temevano per loro conseguenze irreparabili (leggasi gravidanze prematrimoniali), frastornate dalle intimidazioni di predicatori e confessori che minacciavano a chi s'abbandonava alla lussuria anni di purgatorio e addirittura, non sia mai, le fiamme dell'inferno, le giovani donne ne erano imprigionate.

Le 'signorine' invece, cioè le figlie dei signori, dovevano sposare bene. Il pretendente doveva possedere terra e denari e buon nome: aspetto, età, carattere non importavano più di tanto. I genitori di entrambe le famiglie combinavano il matrimonio e contrattavano dote e rispettivi obblighi patrimoniali. Con l'intento di non rimetterci troppo, come consigliava il detto che segue ai fratelli della sposa:

duv i fa la félsa e la farfanèla
dala in dót a tó surèla
duv i fa e stupión e e guvón
tinla té st'an é un cuaión
dove fa la felce e la farfara
dalla in dote a tua sorella
dove fa il tarassaco e l'equiseto
tienila tu se non sei uno sciocco.

Aggiungo a commento che il tarassaco e l'equiseto crescono su suoli ottimi per il coltivo. Capitava poi che dai contratti matrimoniali uscissero coppie male assortite, da far dire con impietosa metafora, (la religione ispirando): *i pèren e Patèr acumpagnè con l'Avmarèia/* sembrano il Pater (noster) accompagnato con l'Ave Maria.

L'AUTORE

Questi due libri di Simoncini si trovano in edicola. Altrimenti si possono richiedere al Gruppo di Studi Savena Setta Sambro
e-mail: Marina.Miglioli@emilbanca.it
o direttamente all'autore.
Info: tel. 051-777718
e-mail: adrianosimoncini@gmail.com

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

GRAND TOUR 2018

IL CUORE NEL TERRITORIO

3 weekend per scoprire con chi ami i tesori dell'Emilia
tra natura, arte, storia ed enogastronomia

APPENNINO BOLOGNESE
16 / 17 GIUGNO

PIANURA BOLOGNESE
15 / 16 SETTEMBRE

APPENNINO REGGIANO
13 / 14 OTTOBRE

DAL SUCCESSO DELLA
DOMENICA DELL'ARTE IN PIANURA
E DEL
GRAND TOUR IN APPENNINO

SEGUICI SU:
#GRANDTOUR2018
WWW.EMILBANCATOUR.IT

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

Si ringraziano i partner istituzionali, le unioni di prodotto e le associazioni di categoria dell'appennino bolognese, pianura bolognese e appennino reggiano, le aziende e i privati che a vario titolo hanno contribuito alla realizzazione dei programmi.